



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI

BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI II : 2025/2026

DTC10123: THEORY OF FOOD

TARIKH : 13 MEI 2026

MASA : 8.30 PAGI – 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas soalan ini mengandungi **LIMA BELAS (15)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

Bahagian B: Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

TERBUKA

SECTION B: 80 MARKS**BAHAGIAN B: 80 MARKAH****INSTRUCTION:**

This section consists of **FOUR (4)** structured questions. Answer **ALL** questions.

ARAHAN:

*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan berstruktur. Jawab **SEMUA** soalan.*

QUESTION 1**SOALAN 1**

CLO1

- (a) You are newly employed in a 5-star hotel kitchen. The Executive Chef asks you to identify the tasks of different chefs in the brigade system. Explain the roles of the following:

Anda baru bekerja di sebuah dapur hotel 5 bintang. Chef Eksekutif meminta anda mengenal pasti tugas-tugas chef dalam sistem brigade. Huraikan peranan jawatan berikut.

- i. Chef de Cuisine
- ii. Sous Chef
- iii. Saucier
- iv. Poissonnier
- v. Pâtissier

[10 marks]

[10 markah]

CLO1

- (b) Choose **FIVE (5)** types of processing equipment used in a professional kitchen and give their specific functions.

*Pilih **LIMA (5)** jenis peralatan pemprosesan yang digunakan di dapur profesional serta fungsinya.*

[10 marks]

[10 markah]

TERBUKA

QUESTION 2

SOALAN 2

- CLO1 (a) Outline **FIVE (5)** types of dry-heat cooking method usually use in cooking.
*Berikan **LIMA (5)** jenis kaedah memasak haba kering yang biasa digunakan dalam memasak.*
- [5 marks]
[5 markah]
- CLO1 (b) Write **FIVE (5)** moist cooking methods and the suitable example of menu.
*Tuliskan **LIMA (5)** cara memasak haba lembab dan contoh menu yang bersesuaian*
- [5 marks]
[5 markah]
- CLO1 (c) In food preparation, vegetable cutting techniques play an important role in ensuring the appropriate size, shape, and texture for the dish.
Explain **FIVE (5)** basic vegetable cuttings with its dimension.
*Dalam penyediaan makanan, teknik memotong sayur memainkan peranan penting dalam memastikan saiz, bentuk, dan tekstur yang sesuai untuk hidangan.
Terangkan **LIMA (5)** teknik asas memotong sayur-sayuran bersama dengan dimensi potongannya.*
- [5 marks]
[5 markah]
- CLO1 (d) Mise en place is used in professional kitchens to refer to the ingredient's pre-preparation. Write the task required in planning and organizing the production area.
Misé en place digunakan di dapur profesional untuk merujuk kepada pra-penyediaan bahan. Tuliskan tugas yang diperlukan dalam merancang dan mengatur bahagian penyediaan.
- [5 marks]
[5 markah]



TERBUKA

QUESTION 3

SOALAN 3

- CLO2 (a) Discuss **FIVE (5)** basic cuts of poultry and classify them as either white meat or dark meat.
Bincangkan LIMA (5) potongan asas ayam dan klasifikasikan sebagai daging putih atau daging gelap.
- [5 marks]
[5 markah]
- CLO2 (b) Fish is among the most perishable foods to handle. The quality and freshness are the most important to be monitored.
Write **FIVE (5)** characteristics of fresh fish to be checked normally during purchase.
*Ikan merupakan antara bahan yang sangat mudah rosak. Kualiti bahan tersebut adalah sangat penting untuk dipantau.
Tuliskan 5 (LIMA) karakter ikan yang segar yang biasanya diperiksa semasa pembelian.*
- [5 marks]
[5 markah]
- CLO2 (c) Examine **FIVE (5)** standards of quality in cooked vegetables
Kenalpasti LIMA (5) standard kualiti dalam memasak sayuran
- [10 marks]
[10 markah]



TERBUKA

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO2

- (a) Write **FIVE (5)** types of flour and its usage.
*Nyatakan **LIMA (5)** jenis tepung serta kegunaanya*

[5 marks]

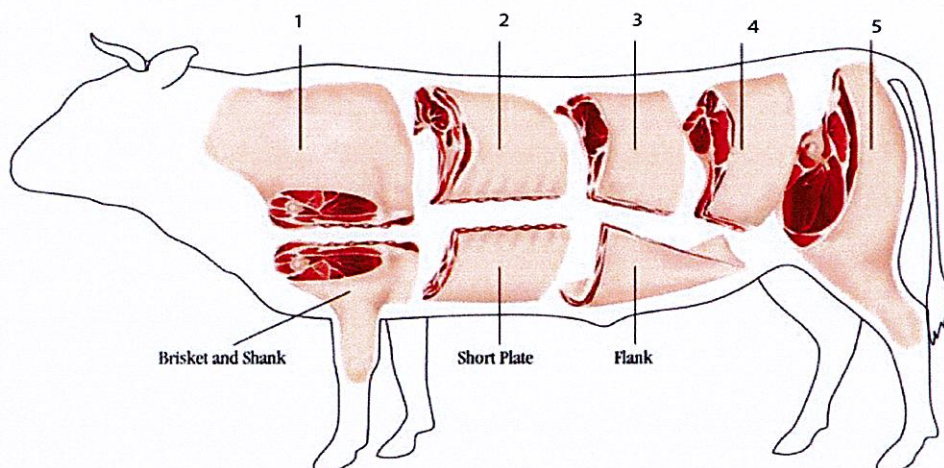
[5 markah]

CLO2

- (b) A primal cut is a piece of meat initially separated from the carcass of an animal during butchering. It is separated between 12th and 13th ribs. Using information above and picture given, assign the cuts with suitable name.
*Potongan primal ialah sekeping daging yang pada mulanya dipisahkan daripada seekor haiwan semasa penyembelihan. Ia dibahagikan antara tulang rusuk ke 12 dan tulang rusuk ke 13.
Dengan menggunakan maklumat di atas dan gambar yang diberikan, padankan potongan dengan nama yang sesuai.*

[5 marks]

[5 markah]



Picture 1
Gambar 1

TERBUKA

CLO2

- (c) Poultry can be divided into two (2) categories, white and dark meat, prepare a table to give better understanding on differentiation on those two (2) types of meat based these criteria,

Poltri boleh dibahagikan kepada dua (2) kategori, daging putih dan gelap, sediakan jadual untuk memberi pemahaman yang lebih baik tentang perbezaan dua (2) jenis daging tersebut berdasarkan kriteria tersebut,

Specification <i>Spesifikasi</i>	Dark Meat <i>Daging gelap</i>	Light Meat <i>Daging putih</i>
i. Definition <i>Definisi</i>		
ii. Part <i>Bahagian</i>		
iii. Fat contains <i>Kandungan lemak</i>		
iv. Cooking suggestion <i>Cadangan memasak</i>		
v. Tenderness <i>Kelembutan</i>		

[10 marks]

[10 markah]

END OF QUESTION

KERTAS SOALAN TAMAT


TERBUKA