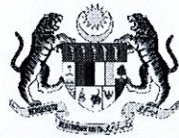


SULIT



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 I : 2025/2026

DTC10123 : THEORY OF FOOD

TARIKH : 27 NOVEMBER 2025

MASA : 8.30 PAGI - 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas 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)

SULIT

SECTION B: 80 MARKS
BAHAGIAN B: 80 MARKAH

INSTRUCTION:

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

ARAHAN:

*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan struktur. 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 following roles:

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) Write **FIVE (5)** types of processing equipment used in a professional kitchen and their functions.

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

[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

CLO2

- (a) Write **FIVE (5)** types of dry-heat cooking method usually use in cooking.

*Tuliskan **LIMA (5)** jenis kaedah memasak haba kering yang biasa digunakan dalam memasak.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO2

- (b) Explain **FIVE (5)** moist cooking methods and its example of menu.

*Terangkan **LIMA (5)** cara memasak haba lembab dan contoh menu yang bersesuaian*

[5 marks]

[5 markah]

CLO2

- (c) In food preparation, vegetable cutting techniques play an important role in ensuring the appropriate size, shape, and texture for the dish. Examine **FIVE (5)** basic vegetable cutting with their dimension

*Dalam penyediaan makanan, teknik memotong sayur memainkan peranan penting dalam memastikan saiz, bentuk, dan tekstur yang sesuai untuk hidangan. Telitikan **LIMA (5)** teknik asas memotong sayur-sayuran bersama dengan dimensi potongannya.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO2

- (d) Mise en place is used in professional kitchens to refer to the ingredient's pre-preparation. Carry out the task required in planning and organizing the preparation area

Misé en place digunakan di dapur profesional untuk merujuk kepada pra-penyediaan bahan. Laksanakan tugas yang diperlukan dalam merancang dan mengatur bahagian penyediaan.

[5 marks]

[5 markah]

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. The quality of the ingredient is really important and must be monitored.

Write **FIVE (5)** characteristics of fresh fish to be checked normally during purchase.

Ikan adalah antara makanan yang paling mudah rosak. Kualiti bahan adalah sangat penting dan mesti dipantau.

*Tuliskan **LIMA (5)** ciri-ciri ikan segar yang biasanya perlu diperiksa semasa pembelian.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO2

- (c) Prepare **FIVE (5)** standards of quality in cooking vegetables

*Sediakan **LIMA (5)** standard kualiti dalam memasak sayuran*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

CLO2

- (a) State **FIVE (5)** types of flour and its usage.

*Nyatakan **LIMA (5)** jenis tepung serta kegunaanya*

[5 marks]

[5 markah]

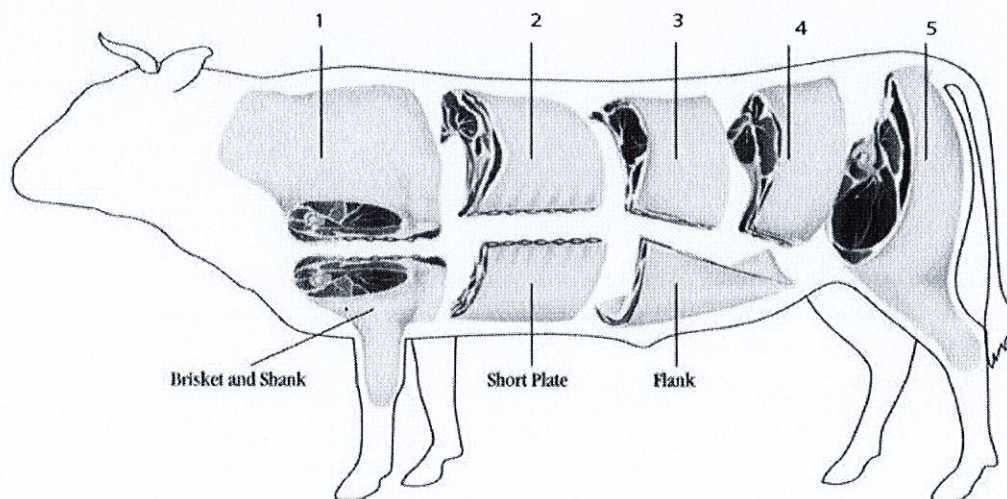
CLO2

- (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.

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.

By using the above information and picture given, assign the cuts with suitable name.

Dengan menggunakan maklumat di atas dan gambar yang diberikan, padankan potongan dengan nama yang sesuai.



Picture 1
Gambar 1

[5 marks]

[5 markah]

CLO2

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

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

- i. Definition
Definisi
- ii. Part
Bahagian
- iii. Fat contains
Kandungan Lemak
- iv. Cooking suggestion
Cadangan memasak
- v. Tenderness
Kelembutan

Specification/ spesifikasi	Dark Meat/ Daging gelap	Light Meat/ Daging Putih
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]

SOALAN TAMAT