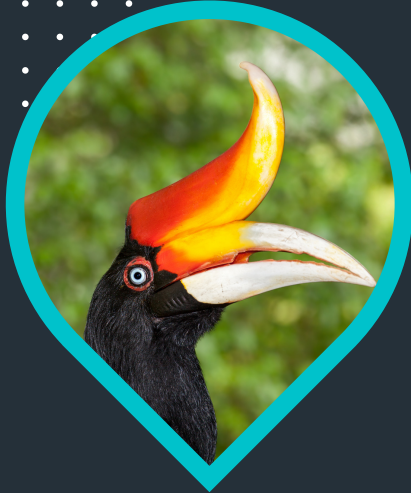




KEMENTERIAN PENDIDIKAN
JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK



MODUL KENYALANG CEMERLANG SPM 2023



SAINS RUMAH TANGGA

SEKTOR
PEMBELAJARAN

Tinta Bicara
Timbalan Pengarah
Sektor Pembelajaran



KEMENTERIAN PENDIDIKAN
JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK

Salam Sejahtera,
Salam Menjangkau Pendidikan Negeri Sarawak
Salam Malaysia Madani
Fly Kenyalang Fly, Fly High

Terlebih dahulu saya ingin mengucapkan syabas dan tahniah di atas terbitnya Modul Kenyalang Cemerlang SPM 2023 pada tahun ini. Sesungguhnya kerja buat yang dilaksanakan ini bukan hanya dari jabatan ini tetapi semua mereka yang terlibat khususnya guru-guru cemerlang, guru-guru pakar mata pelajaran dan guru-guru kanan mata pelajaran yang bertungkus lumus dalam memastikan Modul Kenyalang Cemerlang SPM 2023 ini disiapkan mengikut kualiti yang ditetapkan.

Jabatan Pendidikan Negeri Sarawak telah mendapat maklum balas yang positif dari kalangan guru dan murid berkenaan Modul Kenyalang Cemerlang SPM 2022. Penggunaan modul tersebut sebagai instrumen persediaan sebelum murid menduduki SPM merupakan matlamat utama jabatan untuk meningkatkan kemajuan murid dan seterusnya meningkatkan peratusan layak sijil SPM yang telah meningkat pada tahun 2021 daripada 88.29% kepada 91.22% pada tahun 2022.

Saya percaya dengan terbitnya modul ini guru-guru dan murid-murid terutamanya calon SPM tahun 2023 dapat memanfaatkan modul ini sebagai modul rujukan dalam menjawab SPM nanti. Jabatan ini juga berharap Modul Kenyalang Cemerlang SPM dapat dikongsi bersama-sama dalam kalangan panitia mata pelajaran di seluruh negara khususnya dalam memahami teknik menjawab soalan pelbagai aras yang dikemukakan. Sebaiknya modul ini dapat dikongsi bersama bagi memastikan modul ini sentiasa meniti dari bibir ke bibir guru-guru di seluruh Malaysia.

Tahniah kepada para pegawai di Sektor Pembelajaran yang sama-sama menyelaras bagi memastikan modul ini dapat disiapkan dalam masa yang ditetapkan. Saya berharap dengan usaha gigih ini akan membuahkan hasil yang lebih baik lagi dalam kita menghitung hari menjelang SPM 2023 nanti.

**Selamat Maju Jaya,
Tingkatkan Prestasi untuk Pendidikan yang
Berkualiti**

Fly Kenyalang Fly, Fly High

Dr. LES ANAK MET
Jabatan Pendidikan Negeri Sarawak



Tajuk Tingkatan 4 dan 5

BIL	TAJUK
1.0	Kerja Sepasukan
	1.1 Organisasi Kerja
	1.2 Semangat Kerja Sepasukan
	1.3 Peningkatan Kendiri
2.0	Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman
	2.1 Pengurusan Sumber Manusia
	2.2 Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga
	2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga
	2.4 Pengurusan Tempat Kediaman
3.0	Pakaian dan Jahitan
	3.1 Pemilihan Pakaian
	3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus
	3.3 Penyediaan Bahan Jahitan
	3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi
4.0	Makanan dan Pemakanan
	4.1 Keperluan Makanan, Nutrien Dan Fungsinya
	4.2 Sistem Pencernaan dan Penyerapan Makanan
	4.3 Diet Seimbang
	4.4 RDA dan BMI
	4.5 Label Makanan
	4.6 Perancangan Menu
5.0	Perniagaan dan Keusahawanan
	5.1 Pengenalan Perniagaan dan Keusahawanan
	5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan
	5.3 Perancangan Perniagaan
6.0	Keselamatan di Tempat Kerja Dan Industri Hospitaliti
	6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan
	6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja
	6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran
7.0	Sanitasi Dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan
	7.1 Amalan Sanitasi Dalam Perkhidmatan Makanan
	7.2 Amalan Kebersihan Diri Di Tempat Kerja
	7.3 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan
8.0	Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan
	8.1 Perabot dan Kelengkapan Dapur
9.0	Pengurusan dan Penyediaan Makanan
	9.1 Prinsip dan Kaedah Memasak
	9.2 Hidangan Berasaskan Sayuran
	9.3 Hidangan Berasaskan Ikan dan Kerang
	9.4 Hidangan Berasaskan Daging
	9.5 Sos Bagi Sajian Timur dan Barat
	9.6 Hidangan Berasaskan Bijirin dan Hasil Bijirin
	9.7 Hidangan Desert Bagi Sajian Timur dan Barat
	9.8 Hidangan Roti dan Masakan Beryis
	9.9 Hidangan Pastri
	9.10 Masakan Mengikut Tema

ISI KANDUNGAN

Bil.	Tajuk	Muka Surat
1	Muka depan	1
2	Pengenalan	2
3	Tajuk Tingkatan 4 dan 5	3
4	Isi Kandungan	4
5	Dihasilkan oleh	5
6	Penyelaras	5
7	Soalan KBAT	6 - 23
8	JSU & SET 1 (Aras Tinggi)	24 - 44
9	JSU & SET 2 (Aras Sederhana)	45 - 63
10	JSU & SET 3 (Aras Sederhana)	64 - 83
10	JSU & SET 4 (Aras Rendah)	84 - 102
10	JSU & SET 5 (Aras Rendah)	103 - 121
11	Peraturan Pemarkahan Soalan KBAT	122 - 129
12	Peraturan Pemarkahan SET 1	130 - 136
13	Peraturan Pemarkahan SET 2	137 - 144
14	Peraturan Pemarkahan SET 3	145 - 151
15	Peraturan Pemarkahan SET 4	152 - 157
16	Peraturan Pemarkahan SET 5	158 - 162

DIHASILKAN OLEH

NAMA GURU	SEKOLAH	MODUL
NORLIA BINTI MELAWI	SMK ST. TERESA	SAINS RUMAH TANGGA
ANNA ANAK JINGKAN	SMK PENRISSEN NO.1	
KAMY ANAK RIMONG	SMK SIBURAN	
PUI SIAW WEE	SMK ST MARY	
HELEN ANAK RAWES	SMK MUARA TUANG	
SOFFIA BINTI MOHAMAD SAHI	SMK HAJJAH LAILA TAIB	
MOHAMMAD AMIRUL AMIR BIN ADNAN	SMK MATANG JAYA	
NOORITA ANAK RIMAN	SMK TARAT	
NASIBAH BINTI HAMDAN	SMK SERIAN	
NORMIZA BINTI MA,SUD	SMK SEBUYAU	

PENYELARAS

UNIT PENDIDIKAN DAN LATIHAN TEKNIKAL DAN VOKASIONAL

NAMA PEGAWAI	JABATAN
SOLOMON KUDIK	SEKTOR PEMBELAJARAN, JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK.
SHARON GRACE PHILIP	SEKTOR PEMBELAJARAN, JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK.

**SOALAN KBAT
BAHAGIAN B**

SOALAN KBAT

KONSTRUK A1 (Mengaplikasi)

1. Jadual 1 adalah diet harian Puan Melur dan Encik Abner yang berbeza.

Puan Melur	Encik Abner
• Berusia 23 tahun • Menganut agama Islam • Tinggal di perkampungan nelayan	• Berusia 75 tahun • Menganut agama Buddha • Tinggal di Kawasan kebun sayur

- (a) Berdasarkan Jadual 1,
- (i) Senaraikan **empat** faktor yang menyebabkan diet mereka berbeza
- (ii) Terangkan setiap faktor yang anda nyatakan di 1 (a)(i).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[12 markah]

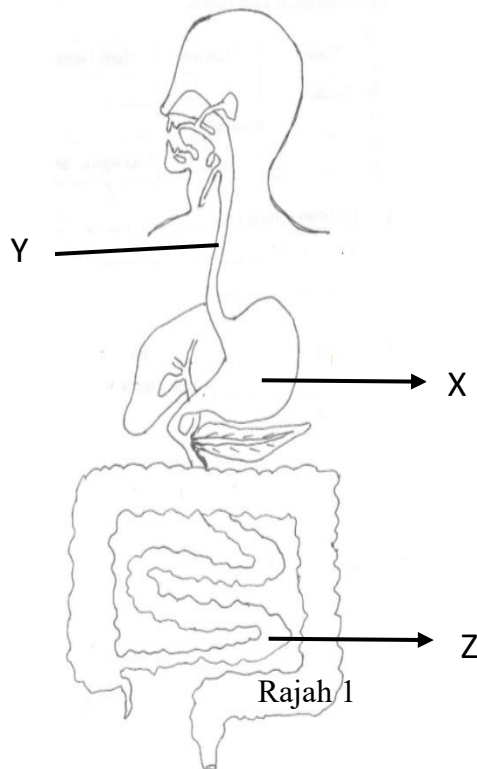
- (b) Nyatakan kepentingan protein, asid folik dan kalsium sekiranya Puan Melur mengandungi.

.....

[3 markah]

2. Merujuk kepada pernyataan dan Rajah 1 di bawah.

Mariam seorang remaja sedang dalam proses pemulihan akibat daripada kecederaan yang dialaminya. Ibunya menyediakan ikan kukus sebagai menu makan tengahari bagi mempercepatkan proses penyembuhannya.



(a)

i. Nyatakan organ yang berlabel Y.

.....

[1 markah]

ii. Berdasarkan pernyataan di atas, huraikan proses pencernaan terhadap nutrien utama di X.

.....
.....
.....

[3 markah]

iii. Merujuk kepada soalan di (a) ii, apakah hasil akhir nutrien tersebut di Z?

.....

[1 markah]

(b) Tunjukkan cara penyerapan hasil akhir yang berlaku di Z dalam bentuk carta alir.

[5 markah]

3. Jadual 2 menunjukkan sajian brunch yang diambil oleh Shikin dan komposisi setiap 100 g bahagian yang boleh dimakan.

Makanan	Porsi (g)	E.P (%)	Komposisi nutrient yang boleh dimakan bagi setiap 100g		
			Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Sandwich Ayam	168g	100	18.1	5.6	17.7
Betik	150g	75	1.5	0.1	7.1

(Dipetik daripada komposisi Zat Dalam Makanan Malaysia, Edisi Keempat, 1997, IMR: Kuala Lumpur)

- (a) Hitung jumlah nilai tenaga dalam kilojoule bagi kedua-dua makanan itu

[13 markah]

- (b) Nyatakan **dua** fungsi protein dalam diet Shikin.

- I.
- II.

[2 markah]

4. Rajah 2 menunjukkan maklumat tentang majlis jamuan perpisahan akhir tahun yang dikendalikan oleh kelas 5 Gigih.

JAMUAN PERPISAHAN AKHIR TAHUN Satu jamuan makan malam sempena majlis perpisahan akhir tahun akan diadakan seperti berikut: Tarikh : 08 Disember 2023 Masa : 6.30-10.00 malam Tempat : Restoran Kasih Kehadiran : Pelajar 5 Gigih (36 orang) Pakaian : Kasual Bayaran : RM50 seorang

Rajah 2

- (a) Berdasarkan Rajah 2, terangkan faktor yang mempengaruhi perancangan menu bagi jamuan itu

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[10 markah]

KONSTRUK V1 (Menganalisis)



5. Rajah 3 menunjukkan alat berteknologi dan ruang dapur Azrul. Beliau tinggal bersama dua orang rakannya. Berdasarkan rajah tersebut,
(a) Terangkan masalah yang dihadapi oleh Azrul di rajah 3.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8 markah]

- (b) Cadangkan kedudukan alatan berteknologi di ruang pada rajah 3

- i.
- ii.

KONSTRUK S1 (Menilai)

6. Puan Rozie adalah seorang pemilik sebuah kedai bakeri di daerah Kuantan. Beliau ingin membeli mesin pengadun untuk digunakan di kedainya. Rajah 4 di bawah menunjukkan dua jenis mesin pengadun yang terdapat di pasaran.

Produk	 PRODUK A	 PRODUK B
Bahan Buatan	Plastik dan keluli kalis karat	Keluli kalis karat
Kapasiti	2.5 liter	10 liter
Harga	RM125.00	RM1250.00
Kuasa	300 Watt	600 Watt

Rajah 4

Berdasarkan rajah dan pernyataan di atas :

(a)

- i. Terangkan kesesuaian Produk A dan Produk B bagi kegunaan Puan Rozie di kedai bakerinya dari aspek :
 - a. Ketahanan
 - b. Reka bentuk
 - c. Harga

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[12 markah]

- ii. Berdasarkan penilaian di (a) i, tentukan produk mana yang sesuai di beli oleh Puan Rozie.
.....
- [1 markah]

(b) Nyatakan **dua** cara menyelenggara alatan tersebut.

- i.
- ii.

[2 markah]

7. Watie seorang gadis berusia 25 tahun yang mempunyai bentuk badan tinggi dan gempal akan menghadiri majlis rasmi pejabatnya. Rajah 5 menunjukkan dua lakaran yang dihasilkannya untuk menghadiri majlis tersebut.



A



B

Rajah 5

- (a) Bandingkan stail pakaian bagi elemen garisan dan cantuman serta corak lakaran itu.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....

[8 markah]

(b) (i) Pilih pakaian yang sesuai untuk Watie

.....

[1 markah]

(ii) Kenal pasti warna sesuai untuk pakaian bagi jawapan di b (i)

.....

[1 markah]

8. Rajah 6 menunjukkan **dua** pilihan menu sarapan bagi kanak-kanak di tabika Seri Murni.

Menu A	Menu B
Pulut Sambal ikan bilis Timun Air teh 0	Bubur Kosong Sup ayam Sayur campur Susu

Rajah 6

Berdasarkan Rajah 6,

(a) (i) Kenalpasti menu yang sesuai untuk kanak-kanak di tabika itu.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[8 markah]

- (ii) Berdasarkan di jawapan 8 (a), tentukan menu yang sesuai untuk kanak-kanak tabika Seri Murni itu.

.....

[1 markah]

- (b) Nyatakan **satu** kesan kekurangan protein terhadap kanak-kanak.

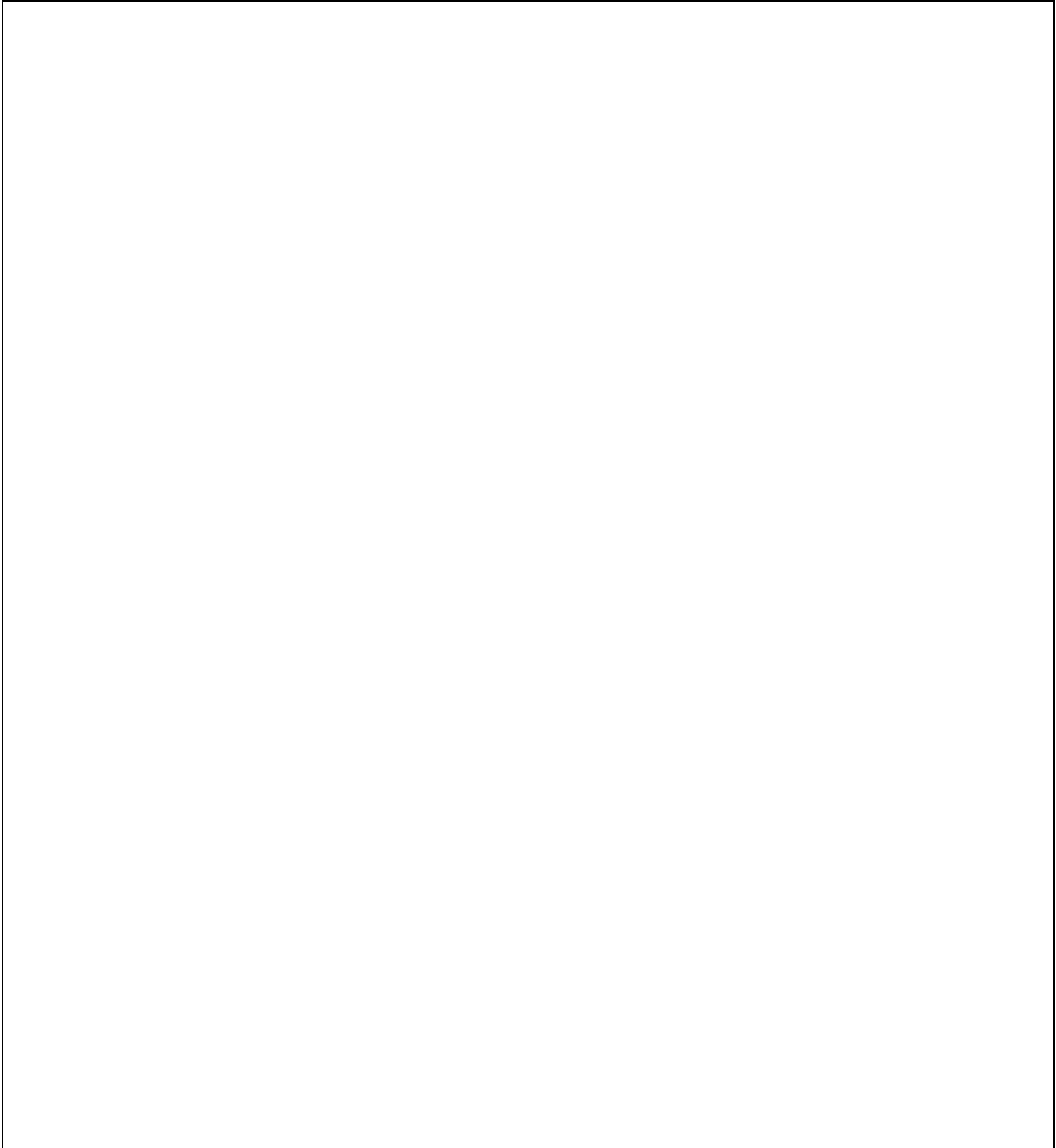
.....

[1 markah]

KONSTRUK T1 (Mencipta)

9. Amber seorang remaja bertubuh tinggi dan langsing. Beliau akan menghadiri majlis perkahwinan kakak saudaranya.

(a) Lakarkan stail pakaian yang sesuai untuk Amber dan terangkan kesan ciri stail pakaian yang anda pilih.



[7 markah]

(b) Nyatakan **tiga** jenis lengan yang sesuai untuk bentuk badan tinggi dan langsing.

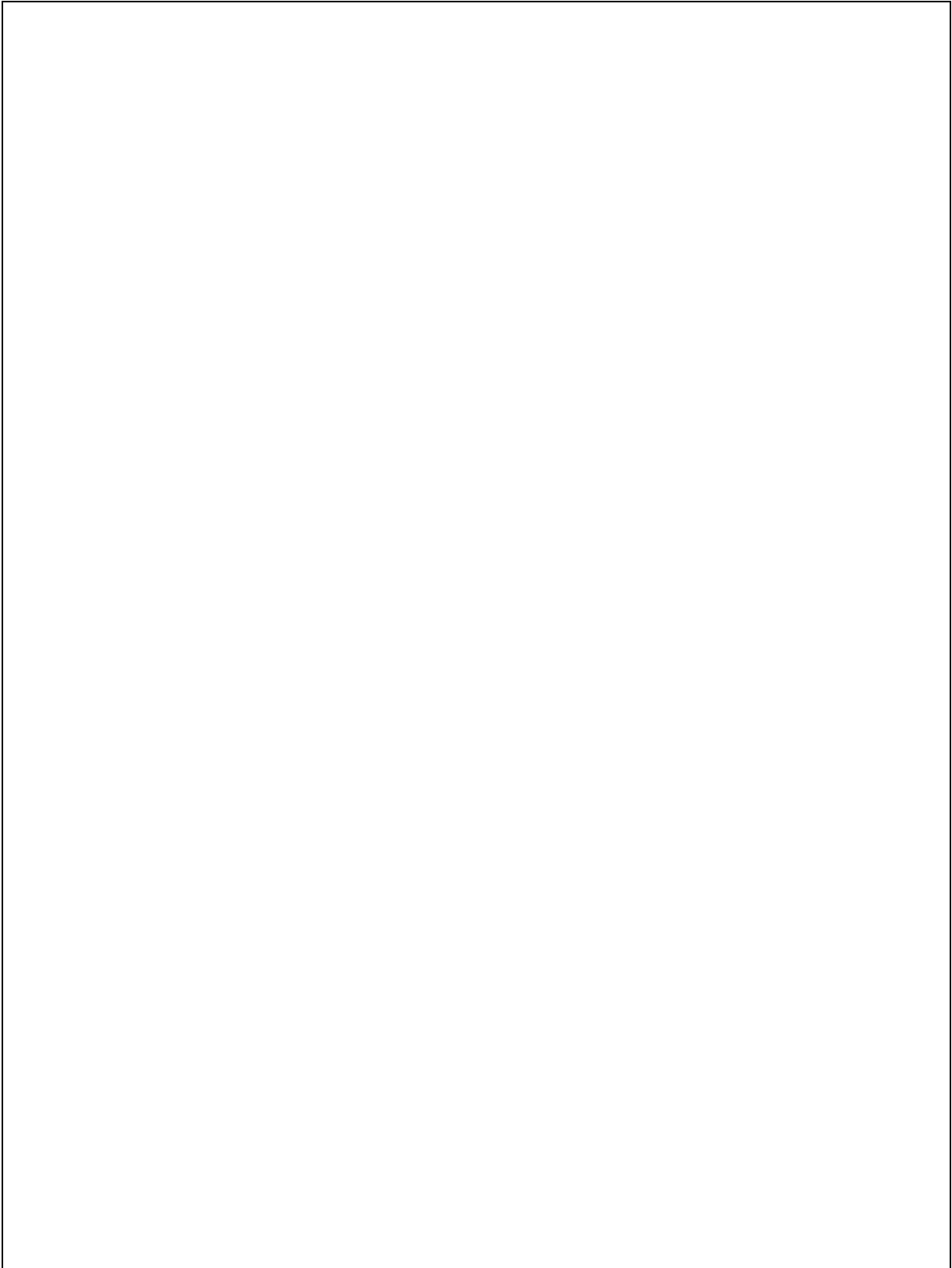
i.....

ii.....

iii.....

[3 markah]

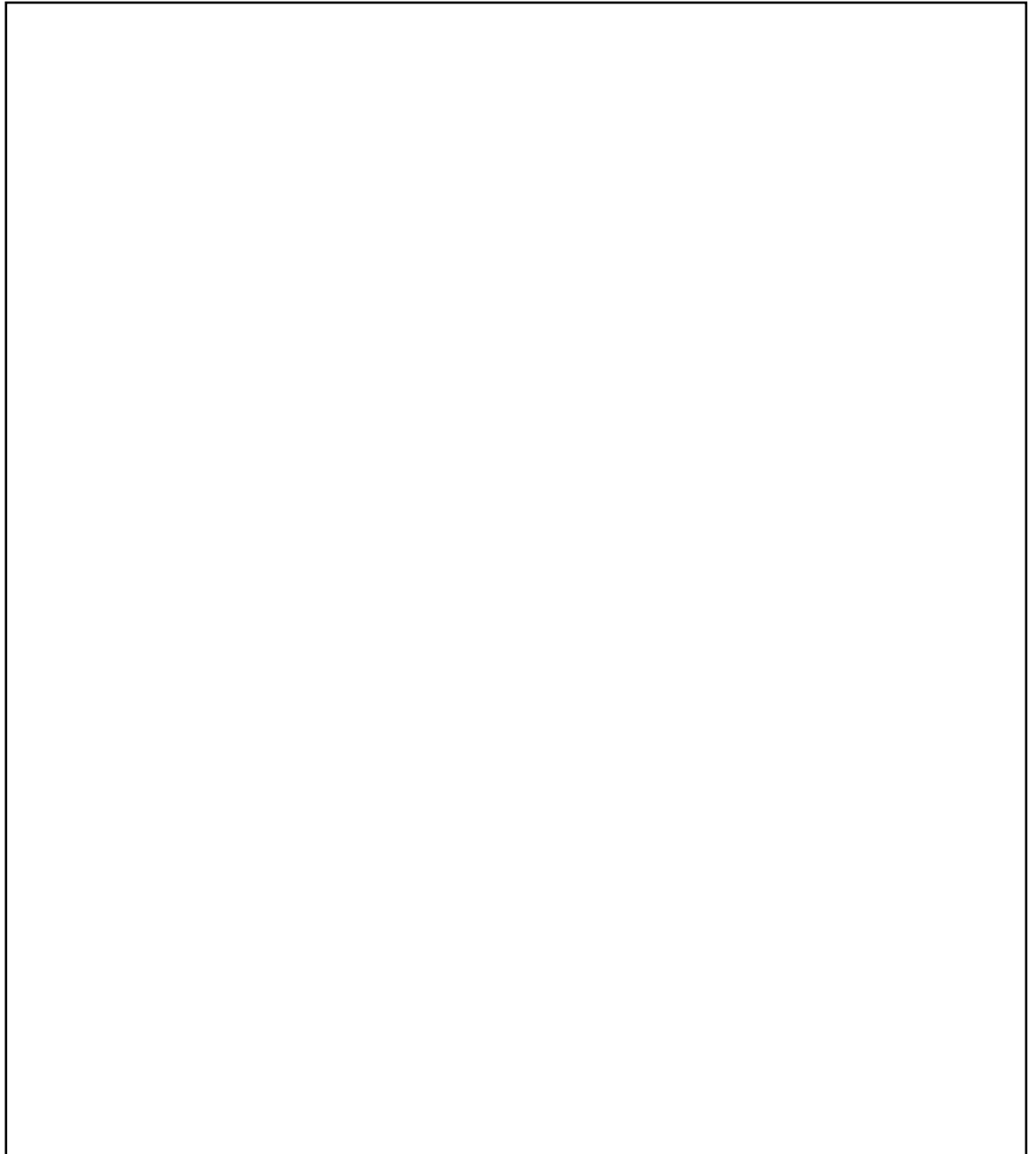
10. Elsa yang berbadan tinggi dan gempal akan mewakili negara ke Konvensyen Antarabangsa Fesyen Etnik Kreatif.
- (a) Lakar dan labelkan stail pakaian yang sesuai dengan bentuk badan Elsa dan berikan justifikasi bagi setiap yang dilakar.



[10 markah]

11. Fatimah bekerja di sebuah syarikat pembekal makanan dimasak. Beliau telah ditugaskan oleh pengurus syarikatnya untuk mereka pakaian yang selamat untuk pekerja yang bertugas di bahagian dapur.

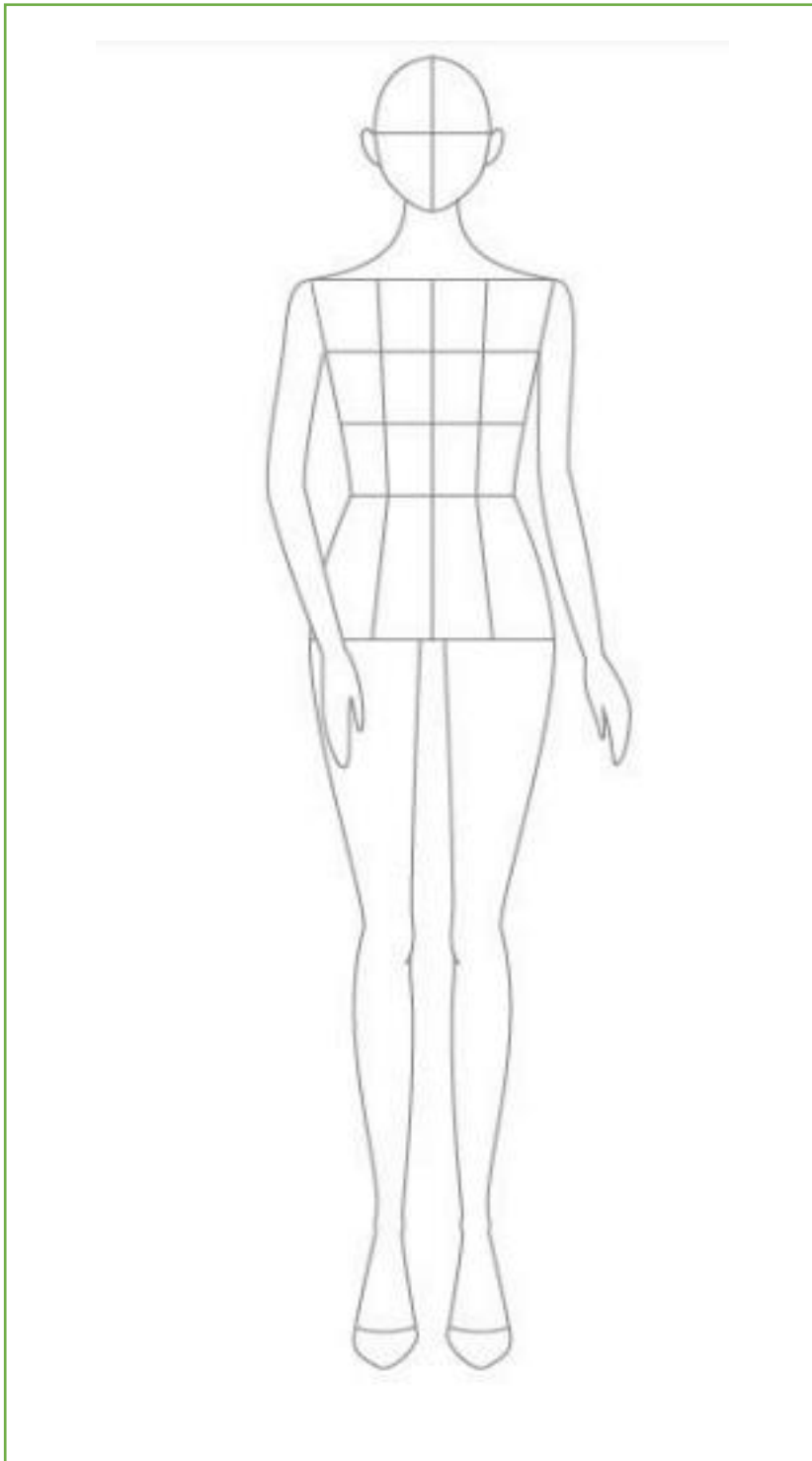
Lakarkan pandangan hadapan dan belakang dan labelkan sehelai pakaian yang sesuai untuk chef yang bekerja di syarikat pembekal makanan tersebut.



[10 markah]

12. Tasha diterima bekerja sebagai seorang pramusaji di Hotel Imperial

(a) Lakar dan labelkan pakaian yang akan dipakai oleh Tasha dengan menggunakan *croquis* yang diberikan di ruang jawapan di bawah.



[6 markah]

(b) Terangkan mengapa anda mereka cipta stail di (a).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

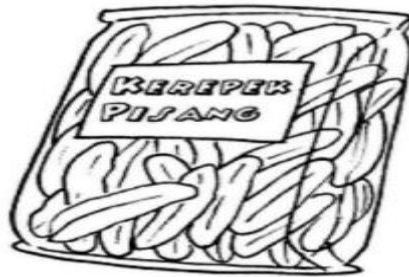
.....

.....

.....

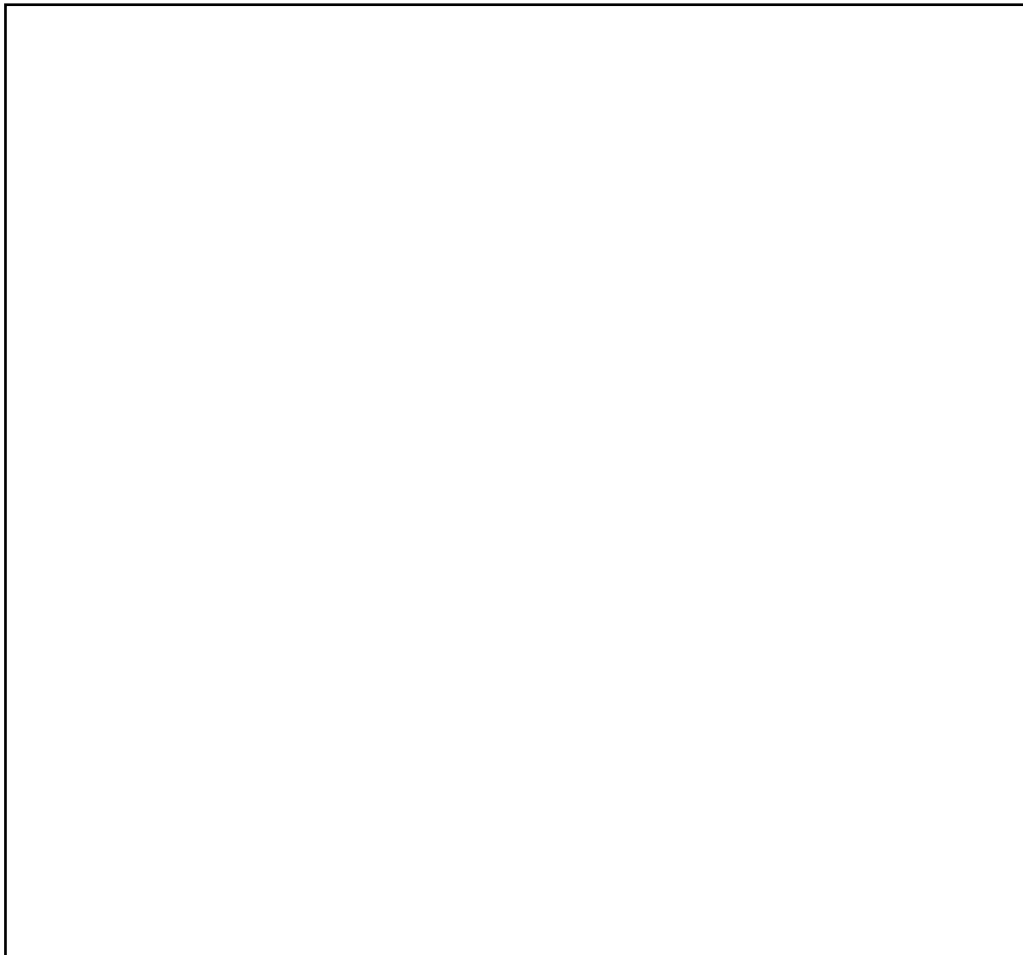
[4 markah]

13. Puan Amy merupakan seorang pengusaha produk makanan. Perniagaannya tidak memberi keuntungan yang besar walaupun telah setahun beroperasi. Rajah 7 menunjukkan cara pembungkusan kerepek pisang tersebut.



Rajah 7

Anda dikehendaki membantu puan Amy mencipta label yang kreatif serta mematuhi Peraturan-Peraturan Makanan 1985 untuk meningkatkan hasil jualannya.



[10 markah]

SET 1
ARAS TINGGI

JADUAL SPESIFIKASI ITEM SET 1 (ARAS TINGGI)

KONSTRUK/KONTEKS	BAHAGIAN A 20 item (50 Markah)									BAHAGIAN B 4 item (50 markah)							
	Terminologi	Fakta	Konvensyen	Urutan	Pengkelasan	Kriteria	Methodologi	Prinsip	Jumlah	Memahami	Mengaplikasi	Menganalisis	Menilai	Mencipta	ARAS KESUKARAN		
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8		C1	A1	N1	V1	T1	R	S	T
1.0 Kerja Sepasukan																	
1.1 Organisasi Kerja																	
1.2 Semangat Kerja Sepasukan		/															/
1.3 Peningkatan Kendiri																	
2.0 Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman																	
2.1 Pengurusan Sumber Manusia																	
2.2 Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga				/													/
2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga																	
2.4 Pengurusan Tempat Kediaman						/											/
3.0 Pakaian dan Jahitan																	
3.1 Pemilihan Pakaian											/						/
3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus			/											/			/
3.3 Penyediaan Bahan Jahitan																	
3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi								/									/
4.0 Makanan dan Pemakanan																	
4.1 Keperluan Makanan, Nutrien Dan Fungsinya																	
4.2 Sistem Pencernaan dan Penyerapan Makanan							/										/
4.3 Diet Seimbang		/										/					/
4.4 RDA dan BMI		/															/
4.5 Label Makanan																	
4.6 Perancangan Menu													/				/
5.0 Perniagaan dan Keusahawanan																	
5.1 Pengenalan Perniagaan dan Keusahawanan						/											/
5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan																	
5.3 Perancangan Perniagaan																	
6.0 Keselamatan di Tempat Kerja Dalam Industri Hospitaliti																	
6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan		/															/
6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja	/																/
6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran				/													/
7.0 Sanitasi Dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan																	
7.1 Amalan Sanitasi Dalam Perkhidmatan Makanan																	
7.2 Amalan Kebersihan Diri Di Tempat Kerja																	/
7.3 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan	/							/								/	/
8.0 Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan																	
8.1 Perabot dan Kelengkapan Dapur		/															/
9.0 Pengurusan dan Penyediaan Makanan																	
9.1 Prinsip dan Kaedah Memasak		/		/												/	/
9.2 Hidangan Berasaskan Sayuran																	
9.3 Hidangan Berasaskan Ikan dan Kerang							/										/
9.4 Hidangan Berasaskan Daging																	
9.5 Sos Bagi Sajian Timur dan Barat																	
9.6 Hidangan Berasaskan Bijirin dan Hasil Bijirin																	
9.7 Hidangan Desert Bagi Sajian Timur dan Barat																	
9.8 Hidangan Roti dan Masakan Beryis								/									/
9.9 Hidangan Pastrri					/												/
9.10Masakan Mengikut Tema																	
JUMLAH	2	6	1	3	1	2	2	3	20		1	1	1	1		2	2

NO. KAD PENGENALAN

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ANGKA GILIRAN

--	--	--	--	--	--	--	--	--

MODUL SAINS RUMAH TANGGA

O3769/1

SET 1 SOALAN ARAS TINGGI

KERTAS 1

2 ½ jam

Dua jam tiga puluh minit

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN SEHINGGA DIBERITAHU

1. Tulis **nombor kad pengenalan** dan **angka giliran** anda pada petak yang disediakan
 2. Kertas peperiksaan ini mengandungi dua bahagian : **Bahagian A** dan **Bahagian B**.
 3. Jawab **semua** soalan daripada **Bahagian A** dan **Bahagian B**.
 4. Jawapan anda hendaklah ditulis pada ruang yang disediakan dalam kertas peperiksaan ini. Sekiranya ruang di dalam kertas peperiksaan tidak cukup, sila dapatkan helaian tambahan daripada pengawas peperiksaan.
 5. Pengiraan mesti ditunjukkan dengan jelas.
 6. Anda dibenarkan menggunakan kalkulator saintifik.
-

Kertas peperiksaan ini mengandungi 20 halaman bercetak termasuk mukasurat hadapan.

Bahagian	No. Soalan	Markah Penuh	Markah Diperoleh
A	1	3	
	2	3	
	3	2	
	4	3	
	5	2	
	6	3	
	7	2	
	8	2	
	9	2	
	10	2	
	11	3	
	12	3	
	13	3	
	14	1	
	15	2	
	16	3	
	17	2	
	18	3	
	19	3	
	20	3	
B	1	10	
	2	10	
	3	15	
	4	15	
Jumlah		100	

BAHAGIAN A

[50 markah]

Jawab **semua** soalan

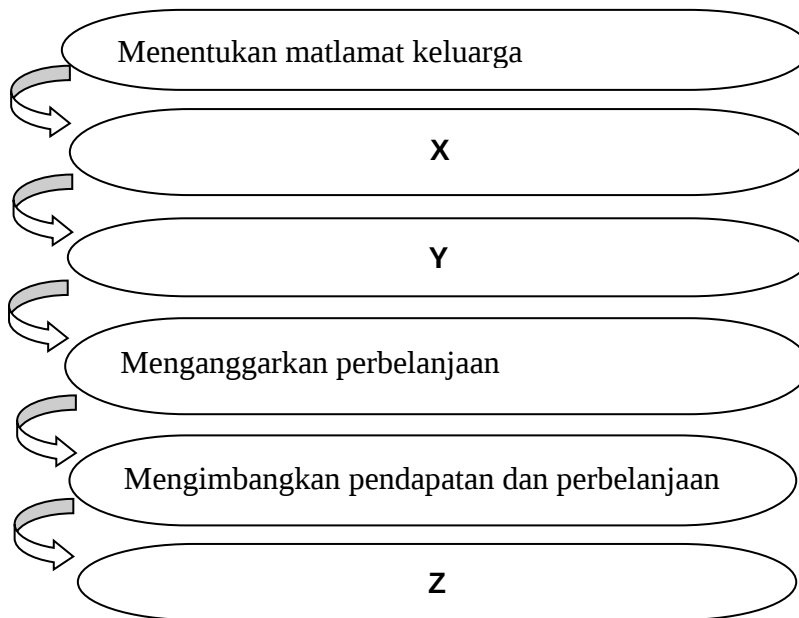
Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : **60 minit.**

1. Nyatakan **tiga** kaedah menyelesaikan sesuatu tugas.

- a)
b)
c)

[3 markah]

2. Berpandukan Rajah 1, lengkapkan langkah-langkah menyediakan bajet.



Rajah 1

X :

Y :

Z :

[3 markah]

3.

Pn Azlin bekerja sebagai seorang Jururawat. Beliau mempunyai masa yang terhad untuk menjalankan aktiviti harian untuk menguruskan kediamannya.

Berdasarkan pernyataan di atas, huraikan pengaruh teknologi terhadap pengurusan tempat kediaman.

.....

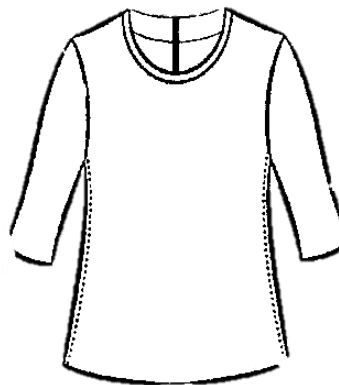
.....

.....

.....

[2 markah]

4. Rajah 2 menunjukkan lakaran sehelai blaus. Nyatakan tanda pola yang terdapat pada blaus tersebut.

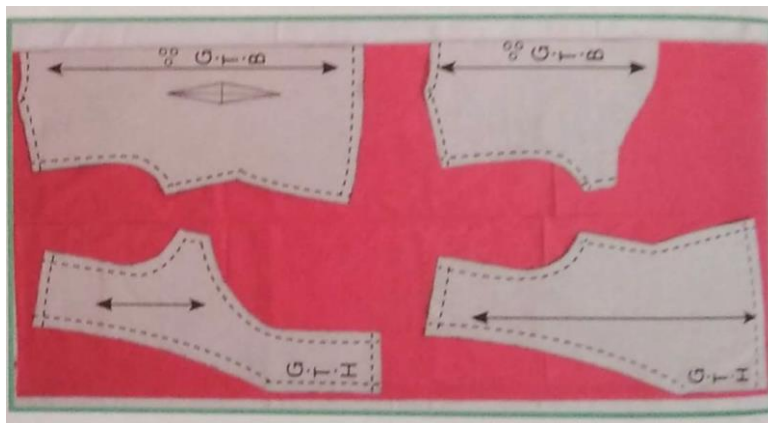


Rajah 2

- A** :
- B** :
- C** :

[3 markah]

5. Rajah 3 menunjukkan susun atur pola rompi di atas fabrik.



Rajah 3

Nyatakan **dua** prinsip yang perlu dipatuhi semasa menyusun atur pola di atas fabrik tersebut.

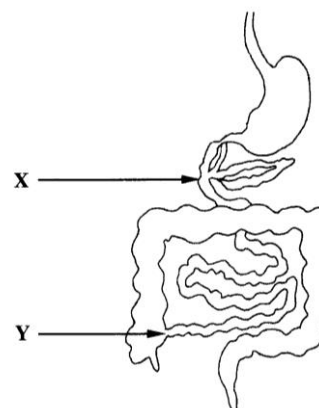
- i.
- ii.

[2 markah]

6. Rajah 4 menunjukkan sejenis makanan mudah yang telah dimakan oleh Ani.
Rajah 5 menunjukkan sebahagian daripada sistem pencernaan.



Rajah 4



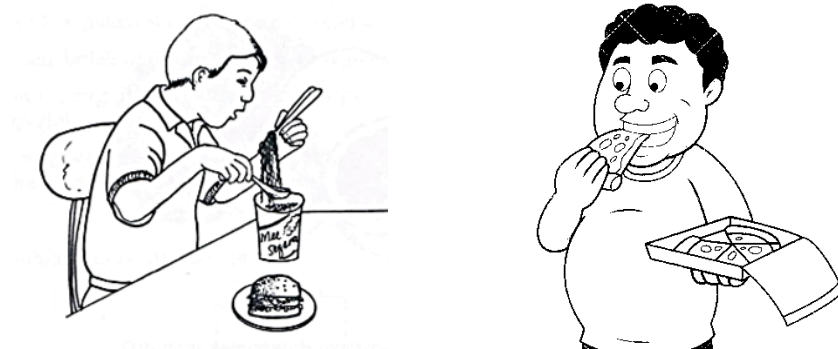
Rajah 5

Huraikan tindakbalas enzim ke atas nutrien karbohidrat makanan mudah itu di X.

-
-
-

[3 markah]

7. Rajah 6 menunjukkan menunjukkan dua orang remaja sedang menikmati makanan di sebuah restoran makanan segera



Rajah 6

Berdasarkan rajah di atas, huraikan faktor yang mempengaruhi pengambilan diet kedua-dua remaja tersebut.

Faktor	Keterangan

[2 markah]

8. Jelaskan **dua** kegunaan Peruntukan Diet Harian (RDA) yang disarankan.

- a)
-
- b)
-

[2 markah]

9. Rajah 7 menunjukkan sejenis milikan perniagaan.



Rajah 7

Berdasarkan rajah di atas, terangkan ciri-ciri milikan perniagaan itu dari segi ;

- a) Milikan :

.....
.....

- b) Liabiliti :

.....

[2 markah]

10. Rajah 8 menunjukkan logo sebuah agensi yang berperanan dalam menguatkuasakan undang-undang dan peraturan keselamatan pekerjaan.



Rajah 8

Berdasarkan rajah 8, namakan agensi berkenaan dan peranannya dalam menguatkuasakan undang-undang dan peraturan keselamatan pekerjaan.

Nama agensi	Peranan

[2 markah]

11. a) Apakah yang dimaksudkan dengan ergonomik pergerakan di tempat kerja ?

.....

[1 markah]

- b) Penguatkuasa undang-undang perlu diperketat bagi memastikan keselamatan pekerja dan orang awam terjamin.

Berikan **dua** peranan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) dalam menguatkuasa undang-undang dan peraturan keselamatan pekerjaan.

- i.
 ii.

[2 markah]

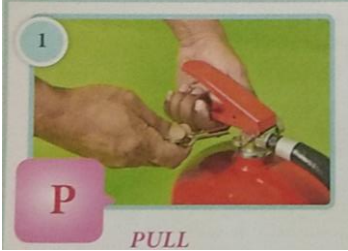
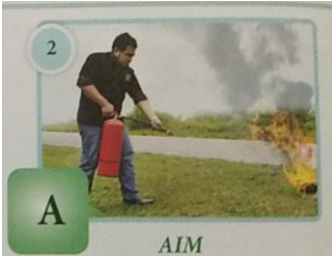
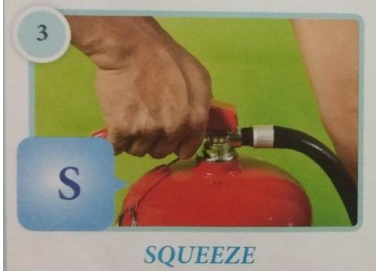
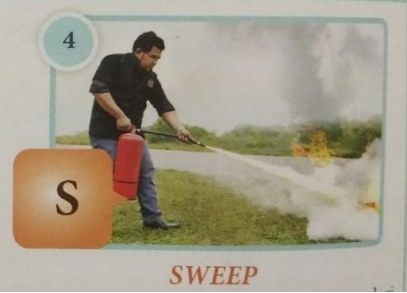
12. Kebersihan diri merupakan perkara yang amat penting dalam bidang perkhidmatan makanan.

Senaraikan **tiga** kepentingan menjaga kebersihan dalam bidang penyediaan makanan.

- i.
 ii.
 iii.

[3 markah]

13. Lengkapkan urutan yang betul dalam tatacara penggunaan alat pemadam api.

	
1. Tarik pin. Tindakan ini akan memutuskan pemateri	2.
	
3.	4.

[3 markah]

14. Rajah 9 di bawah menunjukkan contoh pencemaran silang.



Rajah 9

Apakah yang dimaksudkan dengan pencemaran silang ?

.....

[1 markah]

15. Rajah 10 di bawah menunjukkan barang kelengkapan dapur iaitu kain maslin.



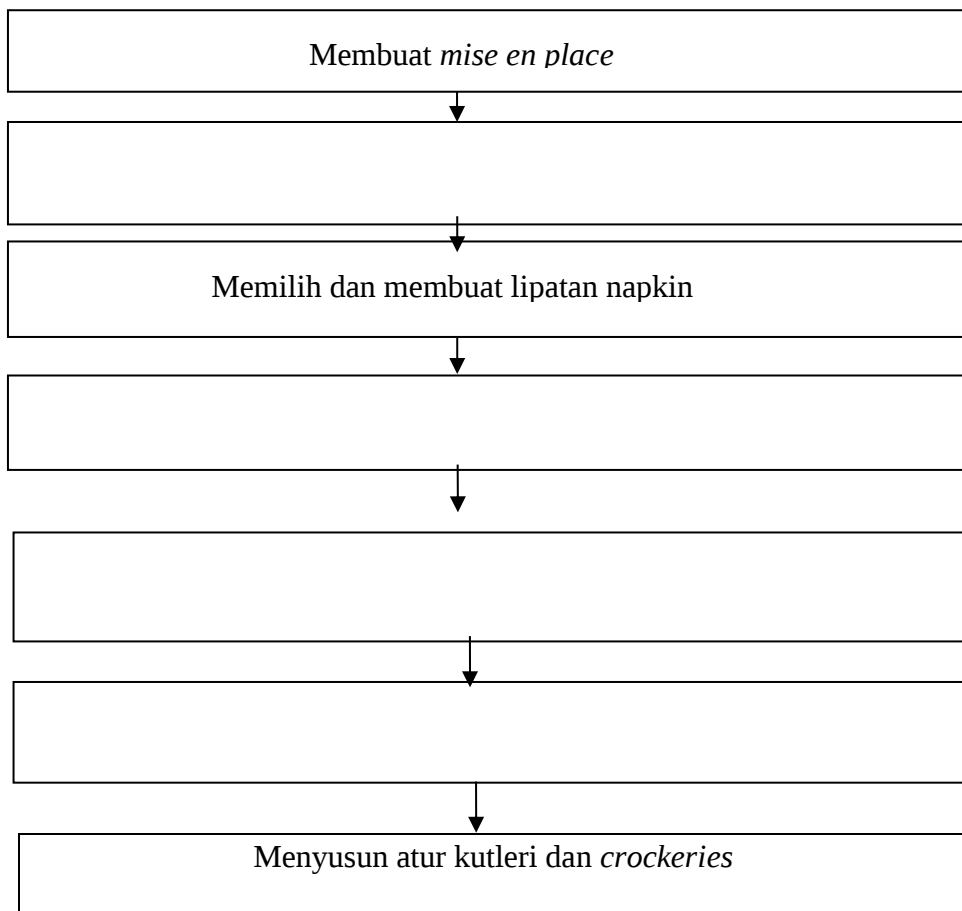
Rajah 10

Berikan 2 fungsi kelengkapan dapur tersebut.

- i.
- ii.

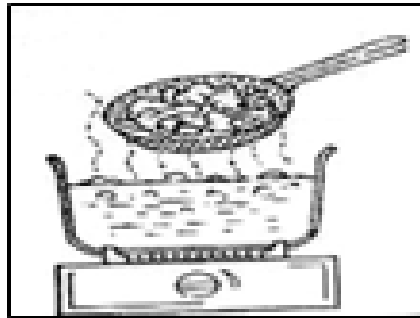
[2 markah]

16. Lengkapkan langkah kerja menyedia dan melaksana susun atur perunggu meja.



[3 markah]

17. Rajah 11 di bawah menunjukkan kaedah memasak menggunakan prinsip haba lembap.



Rajah 11

Terangkan kaedah memasak itu beserta contohnya.

.....
.....

[2 markah]

18. Pemilihan ikan yang segar adalah penting bagi memastikan ikan selamat dimakan. Cara penyimpanan yang baik dapat memastikan ikan boleh di simpan dalam jangka masa yang lebih lama.

Terangkan **tiga** cara pemilihan ikan.

- i.
ii.
iii.

[3 markah]

19. a) Yis antara salah satu bahan yang perlu ada dalam penyediaan roti atau masakan beryis berasaskan doh.

Terangkan **dua** prinsip melarutkan yis segar atau di panggil yis basah.

- i.
ii.

[2 markah]

- b) Berikan **satu** prosedur penyimpanan roti yang sesuai.

.....

[1 markah]

20. Nyatakan **tiga** klasifikasi pastri berserta dengan contoh yang betul.

- a)
- b)
- c)

[3 markah]

Bahagian B

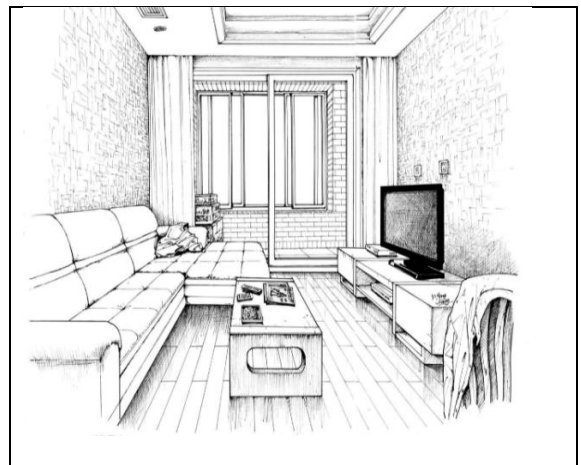
Jawab **semua** soalan

Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : 90 minit

1. Rajah 12 di bawah menunjukkan keadaan susunatur perabot bagi Ruang A dan Ruang B



Ruang A



Ruang B

Rajah 12

a) Huraikan kedudukan alatan berteknologi dalam kediaman bagi ruang A dan ruang B

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[6 markah]

b) Merujuk kepada Rajah 12, jelaskan faktor -faktor yang mempengaruhi keselasaan pada Ruang B

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[4 markah]

2. Rajah 13 di bawah menunjukkan dua orang pesawah.



Rajah 13

a) Berdasarkan rutin harian kerja mereka. Huraikan ciri-ciri pakaian yang sesuai dipakai oleh kedua-dua orang pesawah tersebut

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[8 markah]

b) Ujian pembakaran fabrik adalah cara untuk mengenalpasti jenis fabrik.

Daripada hasil pembakaran fabrik yang dilakukan.

Nyatakan jenis fabrik pada gentian X dan gentian Y berpandukan hasil ujian pembakaran fabrik yang diberikan.

Hasil Ujian Pembakaran Fabrik	Gentian Fabrik
Peroi / Manik hitam	X
Warna kelabu	Y

Jadual 1

Berdasarkan Jadual 1 ,apakah klasifikasi gentian fabrik :

X :

Y :

[2 markah]

-
- A black and white line drawing of a plate of spaghetti. The spaghetti is piled high on a plate, topped with a meat sauce. A fork is lifting a portion of the spaghetti from the plate.

b) Berdasarkan di (a) pilih menu yang sesuai untuk majlis hari jadi Zahir

.....

[1 markah]

c) Nyatakan **dua** faktor mempengaruhi pengambilan diet yang harus dilihat Puan Fatimah sebelum merancang untuk majlis hari jadi anaknya Zahir.

i)

ii).....

[2 markah]

4. Ahmad bakal menjalani temuduga untuk menyandang jawatan sebagai seorang pramusaji di hotel terkemuka. Dia harus mengetahui perkara yang berkaitan dengan amalan kebersihan diri dan penampilan diri yang sesuai di tempat kerja terutama panduan berpakaian pengendali makanan (cef) di bahagian ruangan dapur memasak.

- a) Huraikan **empat** perkara yang perlu diketahui Ahmad sebelum menghadiri temuduga tersebut.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

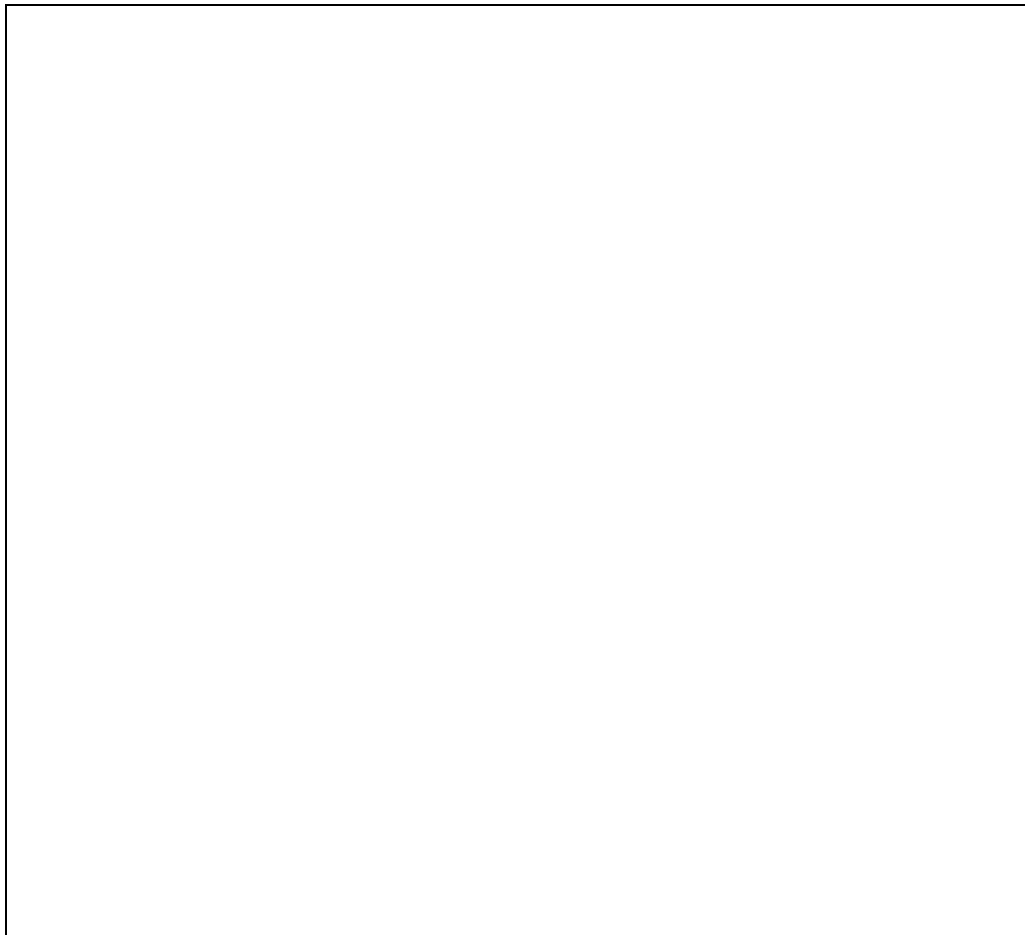
.....

.....

.....

[8 markah]

- b) Lakarkan pakaian yang sesuai bagi seorang pramusaji



[5 markah]

c) Senaraikan **dua** jenis bakteria cara penyebarannya melalui sentuhan pencemaran silang

i).....

ii)

[2 markah]

KERTAS SOALAN TAMAT.

SET 2
ARAS SEDERHANA

JADUAL SPESIFIKASI ITEM SET 2 (ARAS SEDERHANA)

KONSTRUK/KONTEKS	BAHAGIAN A 20 item (50 Markah)										BAHAGIAN B 4 item (50 markah)						
	T e r n i n o l o g i	F a k t a	K o n v e n s y e n	U r u t a n	P e n g k e l a s a n	K r i t e r i a	M e t h o d o l o g i	P r i n s i p	J U M L A H	M E M A H A M I	M E N G A P L I K A S I	M E N G A N A L I S I S	M E N I L A I	M E N C I P T A	ARAS KESUKA RAN		
	P 1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8		C1	A1	N1	V1	T1	R	S	T
1.0 Kerja Sepasukan																	
1.1 Organisasi Kerja												/				1	
1.2 Semangat Kerja Sepasukan		/														1	
1.3 Peningkatan Kendiri																	
2.0 Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman																	
2.1 Pengurusan Sumber Manusia		/			/											2	
2.2 Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga					/											1	
2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga																	
2.4 Pengurusan Tempat Kediaman		/														1	
3.0 Pakaian dan Jahitan																	
3.1 Pemilihan Pakaian		/		/												2	
3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus																	
3.3 Penyediaan Bahan Jahitan																	
3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi																	
4.0 Makanan dan Pemakanan																	
4.1 Keperluan Makanan, Nutrien Dan Fungsinya						/										1	
4.2 Sistem Pencernaan dan Penyerapan Makanan																	
4.3 Diet Seimbang																	
4.4 RDA dan BMI											/					2	
4.5 Label Makanan																	
4.6 Perancangan Menu																	
5.0 Perniagaan dan Keusahawanan																	
5.1 Pengenalan Perniagaan dan Keusahawanan																	
5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan					/	/										2	
5.3 Perancangan Perniagaan																	
6.0 Keselamatan di Tempat Kerja Dalam Industri Hospitaliti																	
6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan			/													1	
6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja																	
6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran				/												1	
7.0 Sanitasi Dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan																	
7.1 Amalan Sanitasi Dalam Perkhidmatan Makanan																	
7.2 Amalan Kebersihan Diri Di Tempat Kerja					/											1	
7.3 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan		/										/				2	
8.0 Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan																	
8.1 Perabot dan Kelengkapan Dapur																	
9.0 Pengurusan dan Penyediaan Makanan																	
9.1 Prinsip dan Kaedah Memasak							/									1	
9.2 Hidangan Berasaskan Sayuran						/										1	
9.3 Hidangan Berasaskan Ikan dan Kerang																	
9.4 Hidangan Berasaskan Daging																	
9.5 Sos Bagi Sajian Timur dan Barat		/														1	
9.6 Hidangan Berasaskan Bijirin & Hasil Bijirin										/						1	
9.7 Hidangan Desert Bagi Sajian Timur & Barat																	
9.8 Hidangan Roti dan Masakan Beryis				/												1	
9.9 Hidangan Pastri			/				/									2	
9.10 Masakan Mengikut Tema																	
JUMLAH	0	6	2	3	4	3	1	1	20	1	1	2	0	0		24	

NO. KAD PENGENALAN

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ANGKA GILIRAN

--	--	--	--	--	--	--	--	--

MODUL SAINS RUMAH TANGGA

3769/1

SET 2 SOALAN ARAS SEDERHANA

KERTAS 1

2 ½ jam

Dua jam tiga puluh minit

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN SEHINGGA DIBERITAHU

7. Tulis **nombor kad pengenalan** dan **angka giliran** anda pada petak yang disediakan
8. Kertas peperiksaan ini mengandungi dua bahagian : **Bahagian A** dan **Bahagian B**.
9. Jawab **semua** soalan daripada **Bahagian A** dan **Bahagian B**.
10. Jawapan anda hendaklah ditulis pada ruang yang disediakan dalam kertas peperiksaan ini. Sekiranya ruang di dalam kertas peperiksaan tidak cukup, sila dapatkan helaian tambahan daripada pengawas peperiksaan.
11. Pengiraan mesti ditunjukkan dengan jelas.
12. Anda dibenarkan menggunakan kalkulator saintifik.

Kertas peperiksaan ini mengandungi 18 halaman bercetak termasuk mukasurat hadapan.

Bahagian	No. Soalan	Markah Penuh	Markah Diperoleh
A	1	3	
	2	2	
	3	2	
	4	4	
	5	2	
	6	3	
	7	4	
	8	1	
	9	2	
	10	2	
	11	3	
	12	2	
	13	2	
	14	3	
	15	3	
	16	2	
	17	3	
	18	3	
	19	2	
	20	2	
B	1	10	
	2	15	
	3	15	
	4	10	
Jumlah		100	

Bahagian A

[50 markah]

*Jawab **semua** soalan.*

*Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : **60 minit.***

1. Nyatakan **tiga** kepentingan semangat kerja sepasukan.

- a).
- b).
- c).

[3 markah]

2. Pernyataan berikut merupakan tentang keluarga Encik Faizal.

Bekerja sebagai jurutera di syarikat perkapalan dan berpendapatan RM6000 sebulan. Beliau juga membantu isteri beliau dalam menjalankan perniagaan menjual kek secara online.

Berdasarkan pernyataan itu, nyatakan sumber pendapatan Encik Faizal.

I. Sumber utama	II. Sumber alternatif

[2 markah]

3. Senaraikan dua fungsi keluarga

- i.
- ii.

[2 markah]

4. Maklumat berikut menunjukkan kategori sumber keluarga.

Sumber manusia

Sumber bukan manusia

Nyatakan kategori sumber keluarga itu dengan menulis jawapan di ruang yang telah disediakan.

Jenis Sumber Keluarga	Kategori
i. Wang	
ii. Kemahiran	
iii. Tenaga	
iv. Infrastruktur	

[4 markah]

5. Rajah 1 menunjukkan **dua** jenis ruang tempat kediaman.



Rajah 1

Berdasarkan pada Rajah 1 di atas, nyatakan fungsi ruang X dan Y tersebut.

X :

Y:

[2 markah]

6. Lengkapkan klasifikasi fabrik mengikut pecahan fabrik gentian asli dalam Jadual 1 di bawah.

Fabrik gentian asli	
Tumbuhan	Haiwan
Kapas	Y:
X:	Z:

Jadual 1

[3 markah]

7. Namakan proses-proses jahitan berdasarkan keterangan berikut.

KETERANGAN	PROSES JAHITAN
Cantuman dua atau lebih kepingan fabrik untuk memberi bentuk pada pakaian	
Sekeping fabrik tambahan untuk mengemas tepi pakaian	
Proses jahitan untuk memudahkan pakaian dipakai dan ditanggalkan	
Proses mengurangkan atau menghilangkan lebihan fabrik pada pakaian	

[4 markah]

8. Maklumat berikut menunjukkan fungsi sejenis vitamin.

- Membantu penyerapan kalsium dan fosforus di dalam usus kecil
- Membantu pembentukan gigi dan tulang yang kuat

Nyatakan nama vitamin itu.

.....

[1 markah]

9. Nyatakan **dua** ciri bagi syarikat milikan tunggal.

i

ii

[2 markah]

10. Pernyataan berikut adalah berkaitan dengan hari terbuka Klinik Dr. Ali

- Ditaja oleh Bibi Enterprise iaitu syarikat pengeluar minuman berasaskan kopi.
- Diskaun 15 peratus diberikan kepada pengunjung gerai syarikat Bibi Enterprise yang membeli produk minuman.

Nyatakan **dua** jenis promosi yang digunakan untuk melariskan barangan jualannya.

i

ii

[2 markah]

11. Rajah 2 di bawah menunjukkan suatu kemalangan yang berlaku di tempat kerja dan dapat memberi kesan buruk kepada fizikal seseorang pekerja.



Rajah 2

Senaraikan **tiga** kesan tersembunyi sekiranya seseorang itu tidak mematuhi prosedur keselamatan di tempat kerja.

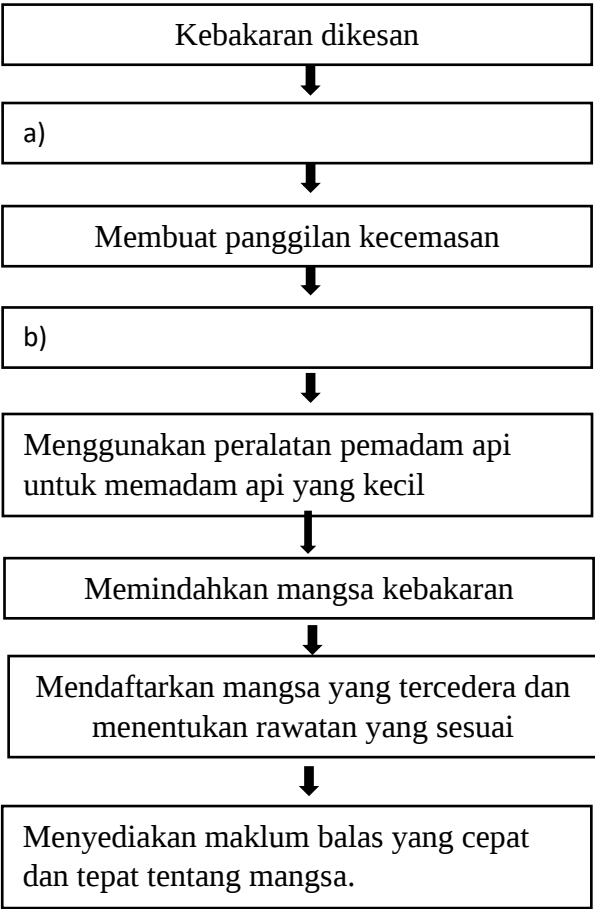
(i)

(ii)

(iii)

[3 markah]

12. Rajah 3 di bawah menunjukkan carta alir tindakan apabila berlaku kebakaran. Lengkapkan carta alir itu pada ruang yang disediakan.



Rajah 3

[2 markah]

13.

Pramusaji yang bersih dan kemas adalah aset yang paling berharga di restoran

Berdasarkan pernyataan di atas, nyatakan **dua** kepentingan pramusaji menjaga kebersihan diri.

- (i)
- (ii)

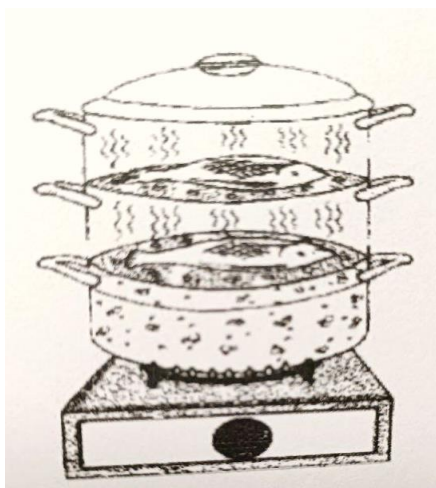
[2 markah]

14. Nyatakan perubahan fizikal makanan yang telah tercemar.

Makanan	Perubahan Fizikal
Roti	
Buah tomato	
Susu	

[3 markah]

15. Rajah 4 di bawah menunjukkan satu kaedah memasak menggunakan haba lembap.



Rajah 4

Berdasarkan Rajah 4 tersebut,

(i) Nyatakan prinsip memasak kaedah tersebut.

.....

[1 markah]

(ii) Nyatakan dua contoh desert timur yang dimasak menggunakan kaedah tersebut.

a).

b).

[2 markah]

16. Rajah 5 menunjukkan sayur-sayuran.



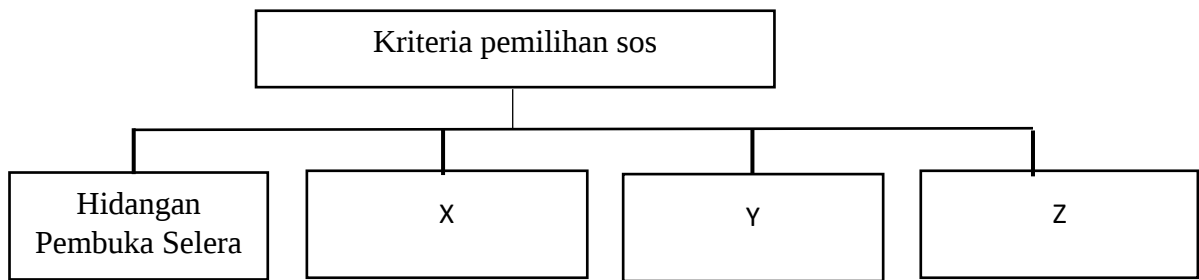
Rajah 5

Nyatakan **tiga** cara pemilihan sayur-sayuran itu.

- (i)
- (ii)

[2 markah]

17. Rajah 6 di bawah menunjukkan kriteria pemilihan sos.



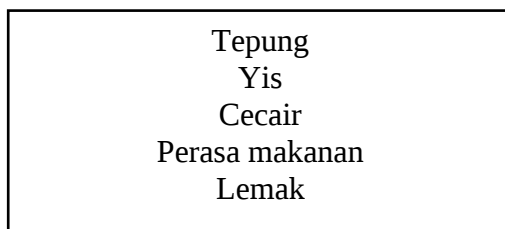
Rajah 6

Berdasarkan Rajah 6 di atas, nyatakan sos yang sesuai bagi X, Y dan Z.

- X :
- Y :
- Z :

[3 markah]

18. Maklumat di bawah menunjukkan bahan untuk membuat roti dan makanan beryis.



Berdasarkan pernyataan di atas,
(a) Nyatakan **dua** jenis tepung.

- i.
- ii.

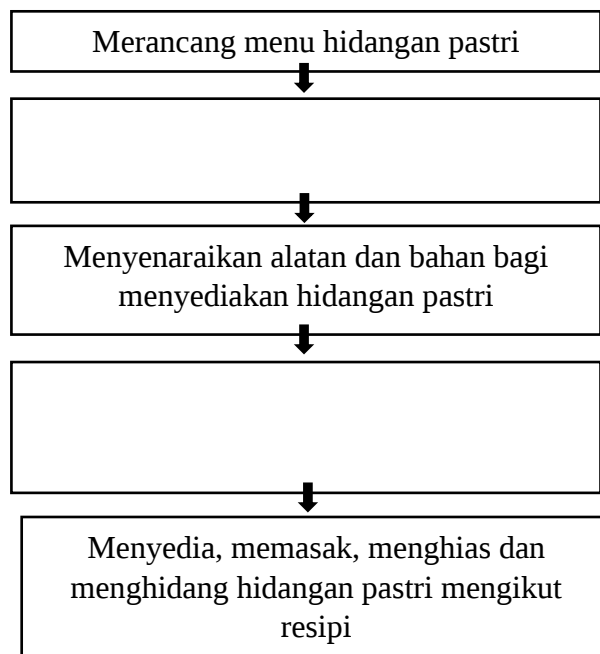
[2 markah]

(b) Berikan **satu** cadangan jenis cecair yang sesuai digunakan untuk menambahkan kandungan nutrien dalam roti dan masakan beryis.

.....

[1 markah]

19. Rajah 7 menunjukkan carta alir langkah merancang menu hidangan pastri.
Lengkapkan carta alir itu pada ruangan yang disediakan.



Rajah 7

[2 markah]

20. Jadual 2 menunjukkan senarai kos menyediakan Cream Puff.

Bil	Bahan	Kuantiti	Kos seunit (RM)	Jumlah kos (RM)
1	Mentega	45g	12.00/250g	2.16
2	Telur	2 biji	0.50/biji	1.00
3	Tepung gandum	60g	2.00/kg	0.12
4	Susu segar	300ml	6.00/liter	1.80
5	Gula kastor	50g	3.00/500g	
JUMLAH				

Jadual 2

Kirakan :

(a) Kos gula kastor :.....

(b) Kos bahan :.....

[2 markah]

Bahagian B

[50 markah]

Jawab **semua** soalan

Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : **90 minit**

Makanan	Porsi	% EP	Komposisi nutrien yang boleh dimakan bagi 100 g		
			Protein	Lemak	Karbohidrat
Betik madu	100	100%	0.7g	0.1 g	5.0 g

Jadual 3

1. Jadual 3 menunjukkan info pemakanan bagi makanan betik madu.
 - a) Berdasarkan maklumat jadual di atas, kira nilai tenaga bagi betik madu tersebut. Sila tunjukkan jalan kerja anda di ruang yang disediakan

[6 markah]

- b) Berikan empat jenis vitamin larut lemak.

- a).
- b).
- c).
- d).

[4 markah]

2. Sekolah anda telah dipilih sebagai tuan rumah Perkhemahan Perdana Puteri Islam Peringkat Daerah. Sebagai pengerusi Persatuan Puteri Islam sekolah, anda diberi tanggungjawab untuk mengendalikan program perkhemahan tersebut.
 - a) Bina carta organisasi bagi program perkhemahan tersebut.

[7 markah]

b) Nyatakan **dua** ciri semangat kerjasama dalam pasukan.

- i.
- ii.

[2 markah]

c) Berikan **tiga** contoh kaedah menyelesaikan tugas.

- i.
- ii.
- iii.

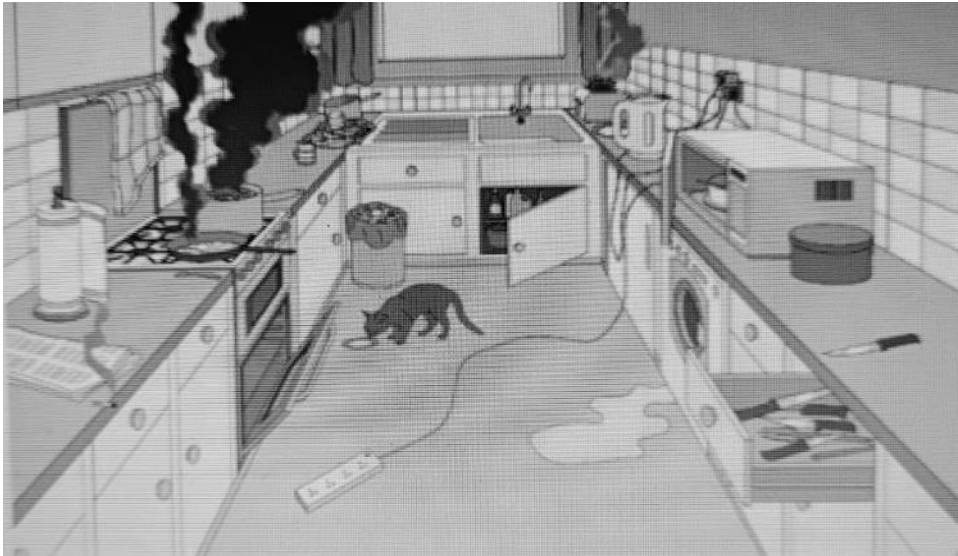
[3 markah]

d) Nyatakan **tiga** budaya kerja yang positif.

- i.
- ii.
- iii.

[3 markah]

3. Rajah 8 menunjukkan situasi di dapur memasak.



Rajah 8

a) Terangkan punca kemalangan yang boleh berlaku dalam situasi di Rajah 8.

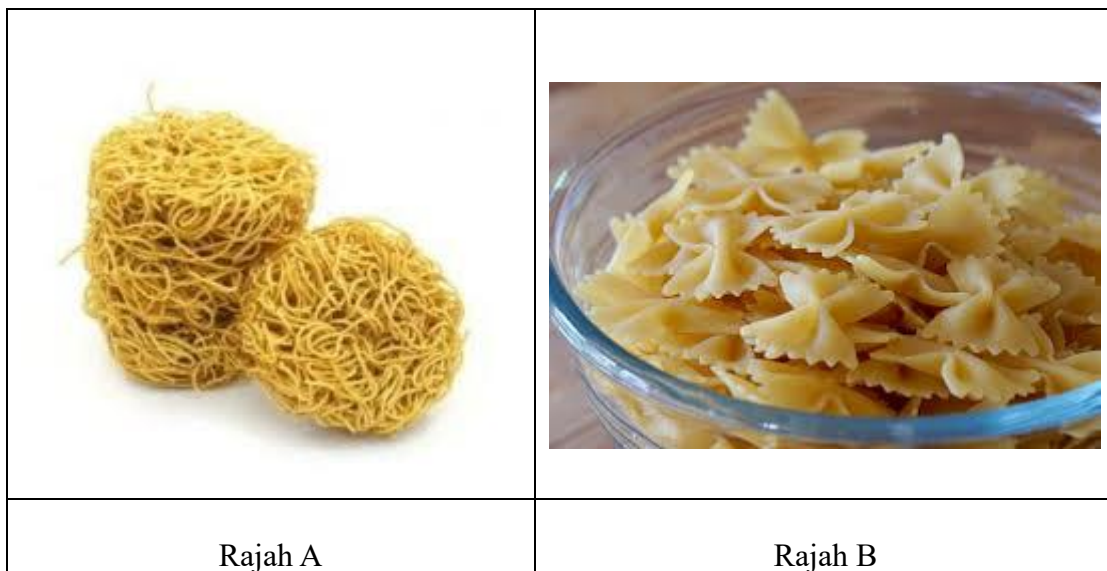
Punca	Keterangan

[10 markah]

b). Nyatakan **lima** punca kemalangan di tempat kerja disebabkan oleh pakaian yang diguna semasa bekerja.

- (i)
- (ii)
- (iii)
- (iv)
- (v)

[5 markah]



4. Rajah A dan B di atas menunjukkan hasil bijirin yang ingin dibeli oleh Puan Salmi untuk menu sarapan pagi.

a). Namakan hasil bijirin itu.

A :

B :

[2 markah]

- b). Terangkan cara pemilihan hasil bijirin di atas agar Puan Salmi dapat membeli bahan yang berkualiti.

Rajah A	Rajah B

[6 markah]

- c). Cadangkan **dua** cara penyimpanan bagi hasil bijirin B.

i

ii

[2 markah]

KERTAS SOALAN TAMAT

SET 3
ARAS SEDERHANA

JADUAL SPESIFIKASI ITEM SET 3 (ARAS SEDERHANA)

KONSTRUK/KONTEKS	BAHAGIAN A 20 item (50 Markah)									BAHAGIAN B 4 item (50 markah)							
	Terminologi	Fakta	Konvensyen	Urutan	Pengkelasan	Kriteria	Methodologi	Prinsip	JUMLAH	MEMAHAMI	MENGAPLIKASI	MENGANALISIS	MENILAI	MENCIPTA	ARAS KESUKARAN		
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8		C1	A1	N1	V1	T1	R	S	T
1.0 Kerja Sepasukan																	
1.1 Organisasi Kerja				/												1	
1.2 Semangat Kerja Sepasukan		/														1	
1.3 Peningkatan Kendiri																	
2.0 Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman																	
2.1 Pengurusan Sumber Manusia					/											1	
2.2 Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga		/														1	
2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga												/				1	
2.4 Pengurusan Tempat Kediaman		/														1	
3.0 Pakaian dan Jahitan																	
3.1 Pemilihan Pakaian					/											1	
3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus			/													1	
3.3 Penyediaan Bahan Jahitan																	
3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi																	
4.0 Makanan dan Pemakanan																	
4.1 Keperluan Makanan, Nutrien Dan Fungsinya													/			1	
4.2 Sistem Pencernaan dan Penyerapan Makanan	/															1	
4.3 Diet Seimbang																	
4.4 RDA dan BMI								/								1	
4.5 Label Makanan														/		1	
4.6 Perancangan Menu											/					1	
5.0 Perniagaan dan Keusahawanan																	
5.1 Pengenalan Perniagaan dan Keusahawanan																	
5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan																	
5.3 Perancangan Perniagaan				/												1	
6.0 Keselamatan di Tempat Kerja Dalam Industri Hospitaliti																	
6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan		/														2	
6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja		/														1	
6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran					/											1	
7.0 Sanitasi Dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan																	
7.1 Amalan Sanitasi Dalam Perkhidmatan Makanan																	
7.2 Amalan Kebersihan Diri Di Tempat Kerja																	
7.3 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan																	
8.0 Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan																	
8.1 Perabot dan Kelengkapan Dapur		/														1	
9.0 Pengurusan dan Penyediaan Makanan																	
9.1 Prinsip dan Kaedah Memasak								/								1	
9.2 Hidangan Berasaskan Sayuran																	
9.3 Hidangan Berasaskan Ikan dan Kerang																	
9.4 Hidangan Berasaskan Daging							/									1	
9.5 Sos Bagi Sajian Timur dan Barat																	
9.6 Hidangan Berasaskan Bijirin dan Hasil Bijirin							/									1	
9.7 Hidangan Desert Bagi Sajian Timur dan Barat		/														1	
9.8 Hidangan Roti dan Masakan Beryis				/												1	
9.9 Hidangan Pastrri																	
9.10 Masakan Mengikut Tema																	
JUMLAH	1	8	1	3	3	0	2	2	20		1	1	1	1		24	

NO. KAD PENGENALAN

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ANGKA GILIRAN

--	--	--	--	--	--	--	--	--

MODUL SAINS RUMAH TANGGA

3769/1

SET 3 SOALAN ARAS SEDERHANA

KERTAS 1

2 ½ jam

Dua jam tiga puluh minit

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN SEHINGGA DIBERITAHU

13. Tulis **nombor kad pengenalan** dan **angka giliran** anda pada petak yang disediakan
14. Kertas peperiksaan ini mengandungi dua bahagian : **Bahagian A** dan **Bahagian B**.
15. Jawab **semua** soalan daripada **Bahagian A** dan **Bahagian B**.
16. Jawapan anda hendaklah ditulis pada ruang yang disediakan dalam kertas peperiksaan ini. Sekiranya ruang di dalam kertas peperiksaan tidak cukup, sila dapatkan helaian tambahan daripada pengawas peperiksaan.
17. Pengiraan mesti ditunjukkan dengan jelas.
18. Anda dibenarkan menggunakan kalkulator saintifik.

Kertas peperiksaan ini mengandungi 18 halaman bercetak termasuk mukasurat hadapan.

Kod Pemeriksa:			
Bahagian	No. Soalan	Markah Penuh	Markah Diperolehi
A	1	3	
	2	2	
	3	2	
	4	3	
	5	3	
	6	2	
	7	3	
	8	1	
	9	3	
	10	3	
	11	3	
	12	2	
	13	2	
	14	2	
	15	4	
	16	2	
	17	2	
	18	3	
	19	3	
	20	2	
B	1	10	
	2	15	
	3	10	
	4	15	
Jumlah		100	

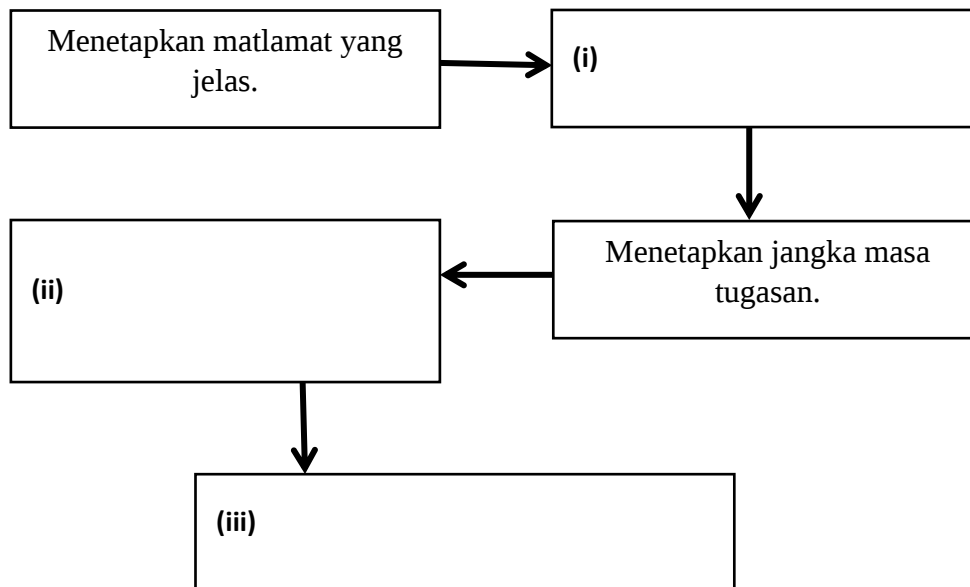
Bahagian A

[50 markah]

Jawab semua soalan.

Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : **60 minit**

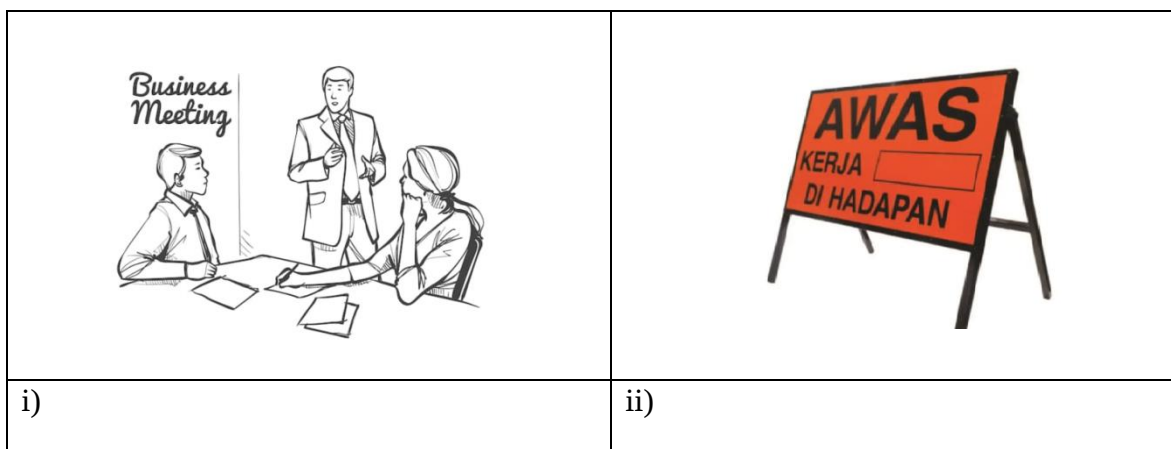
- Rajah 1 menunjukkan carta alir langkah menyelesaikan tugas. Lengkapkan peta alir itu.



Rajah 1

[3 markah]

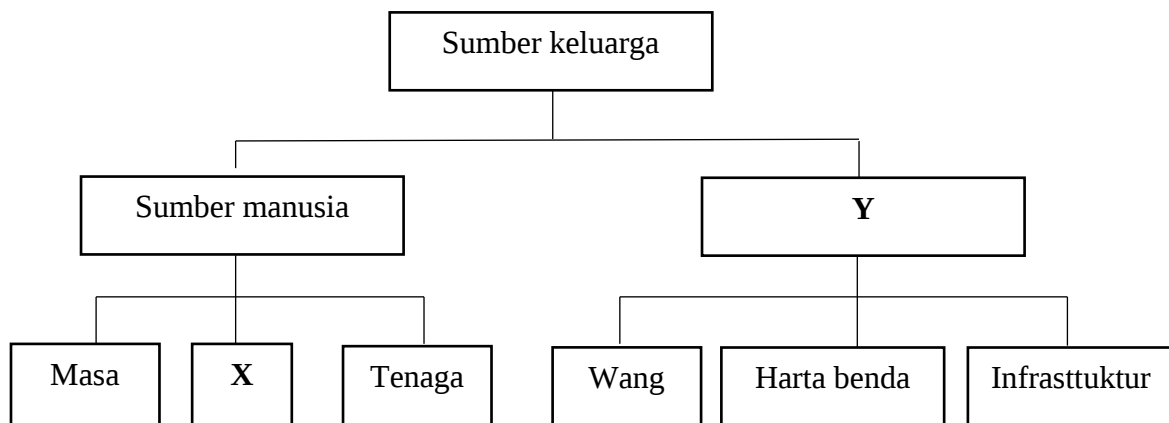
- Rajah 2 menunjukkan kaedah menyampaikan maklumat. Berdasarkan Rajah 2, nyatakan kaedah tersebut di ruangan yang disediakan.



Rajah 2

[2 markah]

3. Rajah 3 menunjukkan klasifikasi sumber keluarga.



Rajah 3

Lengkapkan rajah klasifikasi sumber keluarga bagi rajah 3 di atas.

X :

Y :

[2 markah]

4. Nyatakan **tiga** faktor yang mempengaruhi jumlah pendapatan dan perbelanjaan keluarga.

(i).....

(ii).....

(iii).....

[3 markah]

5. Maklumat berikut menunjukkan keterangan tentang faktor yang mempengaruhi pemilihan tempat kediaman.

Keterangan	Faktor
➤ Bebas dari jenayah ➤ Berhampiran balai bomba dan balai polis	X
➤ Udara yang bersih dan tiada pencemaran bunyi ➤ Landskap yang menarik	Y
➤ Status, sosioekonomi yang sama ➤ Cara pemikiran dan norma masyarakat yang sama	Z

Berdasarkan maklumat itu, nyatakan faktor:

X :

Y :

Z :

[3 markah]

6. Jadual 1 menunjukkan sumber dan contoh fabrik bagi gentian asli.

Sumber	Contoh fabrik
A	Dril, Belacu, Denim, Linen
B	Jacquard, Syantung, Jersi, Tweed

Jadual 1

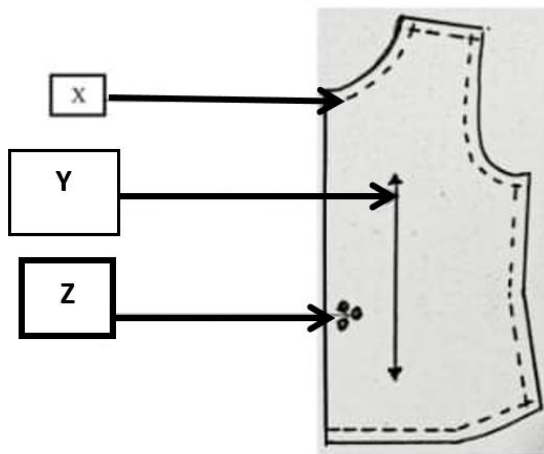
Nyatakan sumber fabrik:

A :

B :

[2 markah]

7. Rajah 4 menunjukkan pola bahagian badan hadapan blaus.



Rajah 4

Berdasarkan Rajah 4, nyatakan tanda pola yang berlabel:

X ;.....

Y :.....

Z :.....

[3 markah]

8. Pernyataan di bawah adalah tentang suatu istilah dalam bidang makanan dan pemakanan.

Proses menghuraikan molekul makanan yang kompleks kepada molekul yang lebih ringkas agar dapat diserap oleh tubuh.

Berdasarkan pernyataan di atas, apakah istilah itu?

.....

[1 markah]

9. Jadual 2 menunjukkan maklumat tentang Zahara yang berumur 17 tahun.

Tinggi	150 cm
Berat	65 kg

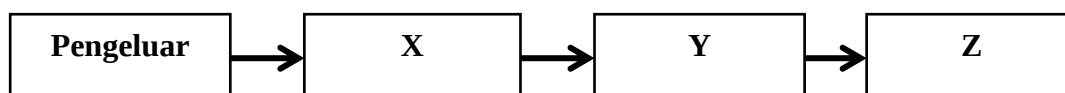
Jadual 2

Berdasarkan Jadual 2,

- a) Hitungkan Indeks Jisim Badan (BMI) Zahara.

[3 markah]

10. Rajah 5 merupakan jenis saluran pemasaran yang sesuai untuk mengedarkan barang keperluan harian yang diperlukan oleh pengguna.



Rajah 5

Lengkapkan jawapan yang betul bagi X, Y dan Z.

X :

Y :

Z :

[3 markah]

11. Jadual 3 di bawah menerangkan peranan agensi dalam menguatkuasakan undang-undang dan Peraturan Keselamatan Pekerjaan.

Agensi	Peranan Agensi
A	Memastikan keselamatan, kesihatan dan kebajikan pekerja
B	Membantu individu mencapai dan mengekalkan taraf kesihatan yang baik
C	Membendung kemusnahan harta benda mengikut peruntukan undang-undang

Jadual 3

Namakan agensi :

A :

B :

C :

[3 markah]

12. Nyatakan **dua** punca kemalangan yang disebabkan oleh keadaan tempat kerja yang tidak selamat.

i)

ii)

[2 markah]

13. Pernyataan di bawah menerangkan situasi Restoran Pohon Mas di Kota Samarahan.

- Terpaksa menutup restoran untuk membaiki pulih akibat kebakaran
- Peralatan banyak yang rosak

Berdasarkan maklumat itu, nyatakan kesan tersembunyi akibat tidak mematuhi prosedur keselamatan di tempat kerja.

i.

.....

ii.

.....

[2 markah]

14. Jadual 4 menunjukkan tentang rawatan awal dan jenis luka akibat kebakaran.

Rawatan awal	Jenis luka
Tutup bahagian yang tercedera dengan pembalut kering (gauze) yang disteril atau kain bersih	X
Pulihkan bekalan udara atau pernafasan mangsa dengan melonggarkan baju di sekeliling lehernya	Y

Jadual 4

Berdasarkan Jadual 4, nyatakan X dan Y.

X :

Y :

[2 markah]

15. Gambar dalam Jadual 5 di bawah merupakan alatan menghidang.

- i) Namakan tiga jenis alatan menghidang A, B dan C dalam ruangan di bawah.

		
A :	B :	C :

Jadual 5

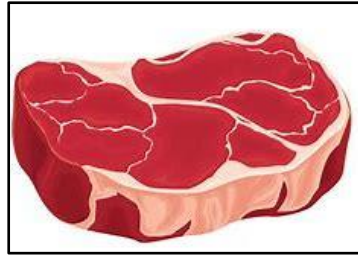
[3 markah]

- ii) Nyatakan satu langkah menyenggara alatan C.

.....

[1 markah]

16. Rajah 6 menunjukkan sejenis makanan segar.



Rajah 6

Senaraikan **dua** cara penyimpanan makanan dalam rajah itu.

- i)
-
- ii)
-

[2 markah]

17. Pernyataan di bawah menunjukkan contoh bagi sejenis makanan.

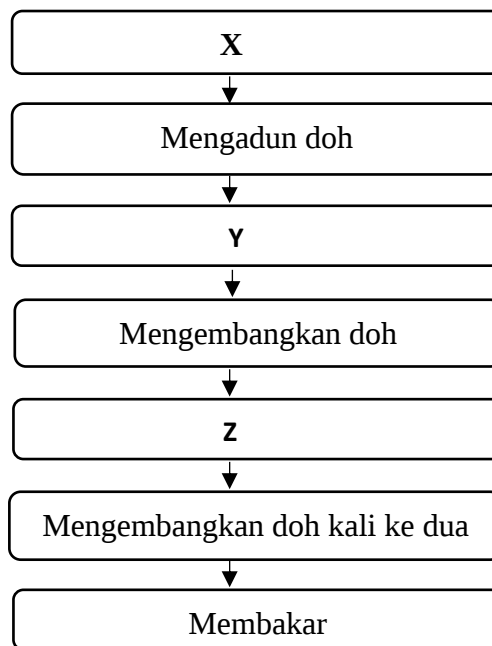


Berdasarkan contoh di atas, nyatakan dua cara penyimpanan bahan makanan tersebut.

- i)
- ii)

[2 markah]

18. Nyatakan langkah asas menyediakan doh roti untuk peringkat X, Y dan Z.



X :

Y :

Z :

[3 markah]

19. Rajah 7 menunjukkan gambar foto desert cara barat.



Rajah 7

Namakan bahan-bahan utama untuk membuat desert dalam Rajah 7.

i)

ii)

iii)

[3 markah]

20. Rajah 8 menunjukkan alatan yang digunakan untuk mencairkan coklat masakan.



Rajah 8

- i. Namakan peralatan di atas.
.....
[1 markah]
- ii. Nyatakan satu prinsip bagi kaedah memasak Rajah 8.
.....
.....
[1 markah]

Bahagian B

[50 markah]

Jawab semua soalan

Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : 90 minit

1. Rajah 9 menunjukkan maklumat tentang majlis jamuan sempena Hari Guru kelas 5 Cempaka

JAMUAN SAMBUTAN HARI GURU

Satu jamuan sempena sambutan Hari Guru akan diadakan seperti berikut:

Tarikh	: 16 Mei 2023 (Selasa)
Masa	: 10.00 pagi hingga 12.00 tengahari (Selepas acara sukaneka)
Tempat	: Kelas 5 Cempaka
Kehadiran	: 33 orang murid dan 6 orang guru
Pakaian	: Seragam sekolah
Bayaran	: RM7.00 seorang

Rajah 9

- (a) Berdasarkan rajah 9, terangkan faktor-faktor yang mempengaruhi perancangan menu bagi jamuan itu.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[10 markah]

2. Rajah 10 menunjukkan konflik keluarga yang dialami oleh seorang remaja.



Rajah 10

- a) Terangkan punca-punca yang menyebabkan berlakunya konflik dalam keluarga tersebut dan cadangkan kaedah untuk mengatasi konflik yang dihadapi.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[12 markah]

b) Cadangkan tiga cara untuk meningkatkan hubungan baik dalam kalangan ahli keluarga.

.....

.....

.....

[3 markah]

- | MAKANAN | JENIS UJIAN | HASIL UJIAN |
|---------|-------------|--------------------------------|
| A | Iodin | Bertukar kepada warna biru tua |
| B | Milon | Tiada perubahan |
| C | Benedict | Mendakan merah bata |
| D | Emulsi | Tiada perubahan |

a) Berdasarkan maklumat Jadual 6 itu :
Terangkan kandungan nutrien yang terdapat dalam makanan **A, B, C** dan **D**.

[illegible]

(b) Nyatakan dua kesan berlebihan protein.

.....

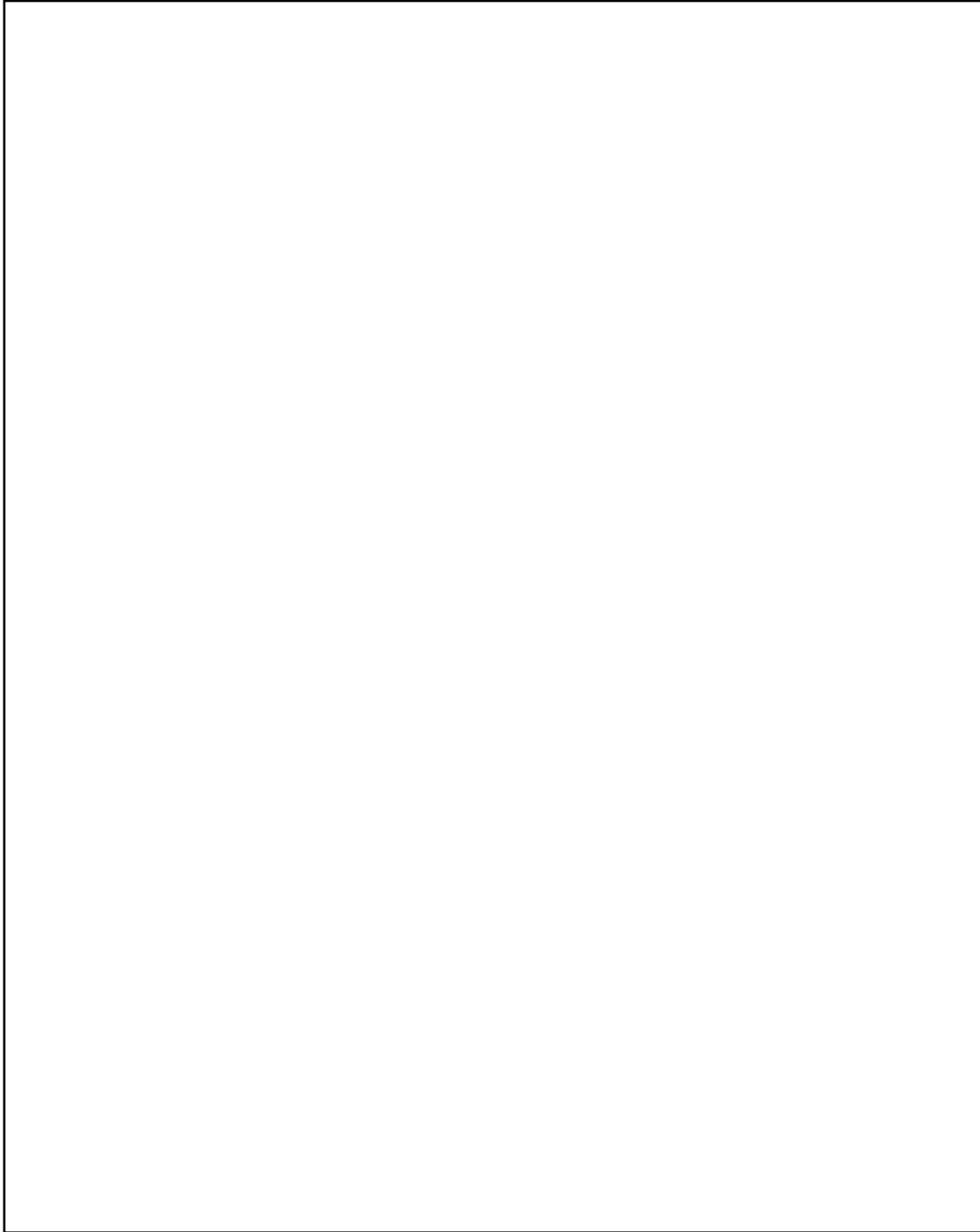
.....

.....

.....

81

4. Persatuan Ibu Tunggal Taman Desa Damai bercadang memasarkan produk minuman berasaskan jambu batu untuk menjana pendapatan. Anda dikehendaki menghasilkan label makan tersebut.
- a) Lakar dan labelkan label minuman yang kreatif untuk produk itu yang mengandungi maklumat mengikut peraturan-peraturan makanan 1985.



[10 markah]

b) Kenal pasti agensi-agensi yang dapat membantu Persatuan Ibu Tunggal Taman Desa Damai dalam aspek berikut :

i. Latihan dan pengurusan

.....

ii. Pembiayaan

.....

iii. Infrastruktur dan ruang niaga

.....

[3 markah]

c) Terangkan **dua** bentuk promosi yang sesuai untuk memajukan produk Persatuan Ibu Tunggal Taman Desa Damai tersebut.

i.

.....

ii.

.....

[2 markah]

KERTAS SOALAN TAMAT

SET 4
ARAS RENDAH

JADUAL SPESIFIKASI ITEM SET 4 (ARAS RENDAH)

KONSTRUK/KONTEKS	BAHAGIAN A									BAHAGIAN B								
	20 item (50 Markah)									4 item (50 markah)								
	Terminologi	Fakta	Konvensyen	Urutan	Pengelasan	Kriteria	Methodologi	Prinsip	JUMLAH	MEMAHAMI	MENGAPLIKASI	MENGANALISIS	MENILAI	MENCIPTA	ARAS KESUKARAN			
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8		C1	A1	N1	V1	T1	R	S	T	
2.0 Kerja S																		
3.0																		
4.0 epasukan																		
1.1 Organisasi Kerja		/													/			
1.2 Semangat Kerja Sepasukan												/						
1.3 Peningkatan Kendiri																		
2.0 Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman																		
2.1 Pengurusan Sumber Manusia		/													/		/	
2.2 Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga					/										/			
2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga																		
2.4 Pengurusan Tempat Kediaman																		
3.0 Pakaian dan Jahitan																		
3.1 Pemilihan Pakaian					/									/	/		/	
3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus							/											
3.3 Penyediaan Bahan Jahitan																		
3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi				/												/		
4.0 Makanan dan Pemakanan																		
4.1 Keperluan Makanan, Nutrien Dan Fungsinya					/											/		
4.2 Sistem Pencernaan dan Penyerapan Makanan		/														/		
4.3 Diet Seimbang																		
4.4 RDA dan BMI		/									/					/	/	
4.5 Label Makanan																		
4.6 Perancangan Menu																		
5.0 Perniagaan dan Keusahawanan																		
5.1 Pengenalan Perniagaan dan Keusahawanan		/														/		
5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan																		
5.3 Perancangan Perniagaan																		
6.0 Keselamatan di Tempat Kerja Dalam Industri Hospitaliti																		
6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan	/															/		
6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja																		
6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran																		
7.0 Sanitasi Dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan																		
7.1 Amalan Sanitasi Dalam Perkhidmatan Makanan					/										/			
7.2 Amalan Kebersihan Diri Di Tempat Kerja		/														/		
7.3 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan																		
8.0 Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan																		
8.1 Perabot dan Kelengkapan Dapur		/													/			
9.0 Pengurusan dan Penyediaan Makanan																		
9.1 Prinsip dan Kaedah Memasak							/								/			
9.2 Hidangan Berasaskan Sayuran					/										/			
9.3 Hidangan Berasaskan Ikan dan Kerang																		
9.4 Hidangan Berasaskan Daging	/														/			
9.5 Sos Bagi Sajian Timur dan Barat					/										/			
9.6 Hidangan Berasaskan Bijirin dan Hasil Bijirin																		
9.7 Hidangan Desert Bagi Sajian Timur dan Barat																		
9.8 Hidangan Roti dan Masakan Beryis								/							/		/	
9.9 Hidangan Pastri																		
9.10Masakan Mengikut Tema								/					/		/		/	
JUMLAH	2	7	0	1	6	0	2	2			1	1	1	1	1	7	5	

NO. KAD PENGENALAN

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ANGKA GILIRAN

--	--	--	--	--	--	--	--	--

MODUL SAINS RUMAH TANGGA

3769/1

SET 4 ARAS RENDAH

KERTAS 1

2 ½ jam

Dua jam tiga puluh minit

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN SEHINGGA DIBERITAHU

19. Tulis **nombor kad pengenalan** dan **angka giliran** anda pada petak yang disediakan
20. Kertas peperiksaan ini mengandungi dua bahagian : **Bahagian A** dan **Bahagian B**.
21. Jawab **semua** soalan daripada **Bahagian A** dan **Bahagian B**.
22. Jawapan anda hendaklah ditulis pada ruang yang disediakan dalam kertas peperiksaan ini. Sekiranya ruang di dalam kertas peperiksaan tidak cukup, sila dapatkan helaian tambahan daripada pengawas peperiksaan.
23. Pengiraan mesti ditunjukkan dengan jelas.
24. Anda dibenarkan menggunakan kalkulator saintifik.

Kertas peperiksaan ini mengandungi 17 halaman bercetak termasuk mukasurat hadapan

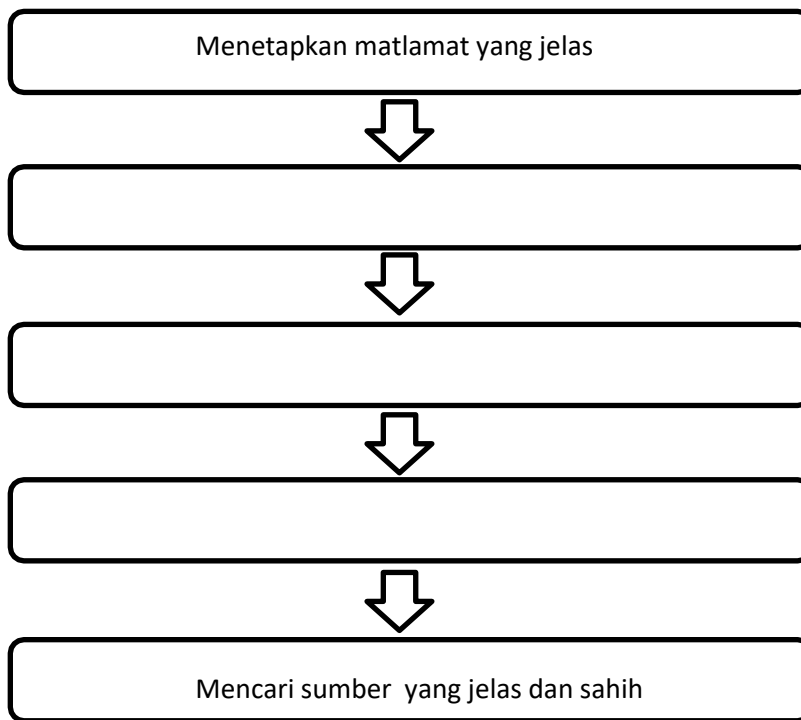
Kod Pemeriksa:			
Bahagian	No. Soalan	Markah Penuh	Markah Diperolehi
A	1	3	
	2	3	
	3	3	
	4	3	
	5	2	
	6	3	
	7	3	
	8	3	
	9	2	
	10	2	
	11	1	
	12	3	
	13	2	
	14	3	
	15	3	
	16	2	
	17	2	
	18	2	
	19	2	
	20	3	
B	1	10	
	2	10	
	3	15	
	4	15	
Jumlah		100	

Bahagian A
(50 markah)

Jawab semua soalan

Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : 60 minit

- 1 Rajah 1 menunjukkan carta alir tentang langkah menyelesaikan tugas. Lengkapkan carta alir itu dalam ruang yang disediakan.



Rajah 1

[3 markah]

- 2 Nyatakan **tiga** contoh komunikasi bukan lisan

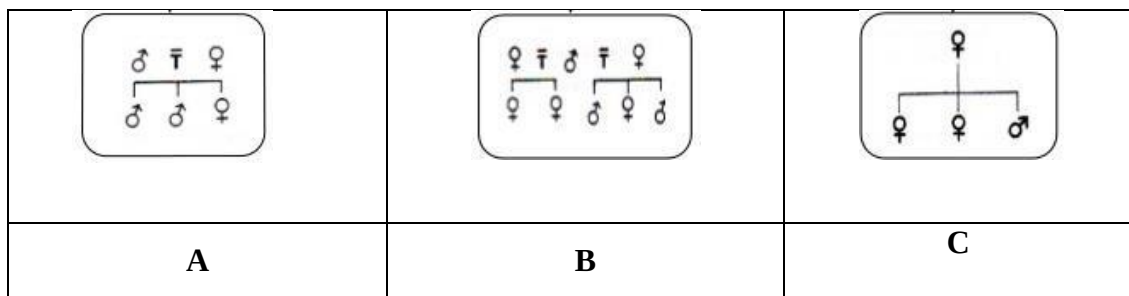
.....

.....

.....

[3 markah]

- 3 Rajah 2 menunjukkan struktur keluarga.



Rajah 2

Berdasarkan Rajah 2, namakan struktur keluarga :

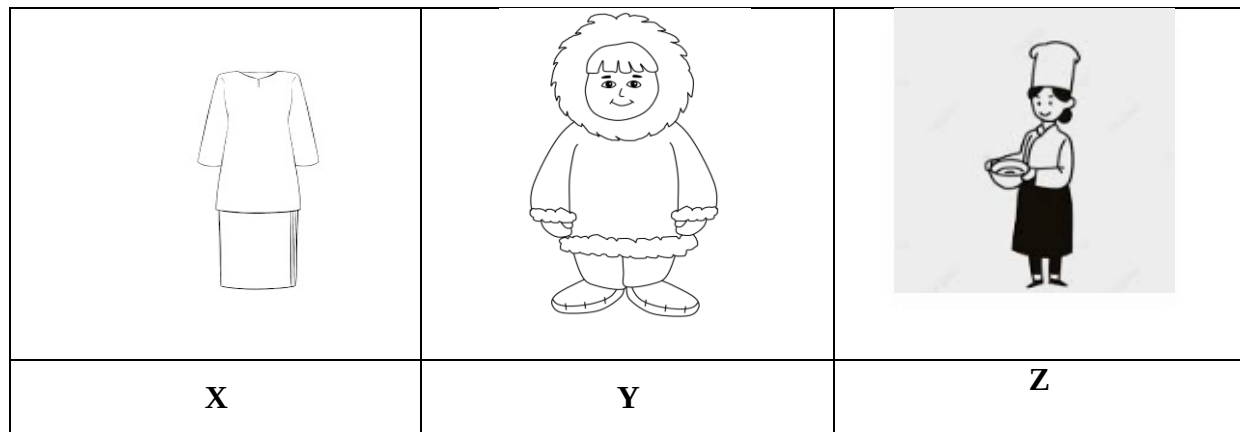
A :

B :

C :

[3 markah]

- 4 Rajah 3 menunjukkan **tiga** pakaian yang ada di dalam wardrobe Puan Kamy



Rajah 3

Berdasarkan Rajah 3, kenalpasti faktor yang mempengaruhi pemilihan pakaian Puan Kamy.

X :

Y :

Z :

[3 markah]

- 5 Nyatakan **dua** peraturan menggunting fabrik dengan betul.

.....

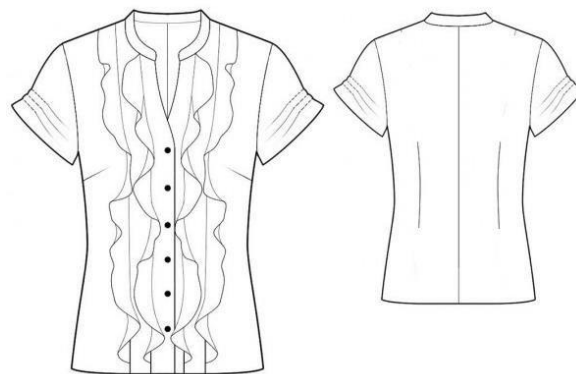
.....

.....

.....

[2 markah]

- 6 Rajah 4 menunjukkan pandangan hadapan dan belakang sehelai blaus.



Rajah 4

Berdasarkan Rajah 4, lukis tiga tanda pola yang betul pada pola yang disediakan.



[3 markah]

- 7 Jadual 1 menunjukkan nutrien dan sumbernya.

Nyatakan sumber makanan bagi nutrien itu dalam ruang yang disediakan.

Nutrien	Sumber makanan
Protein	
Karbohidrat	
Vitamin	

Jadual 1

[3 markah]

- 8 Rajah 5 menunjukkan minuman yang telah diambil oleh Norrita untuk sarapannya.



Rajah 5

Huraikan proses tindak balas enzim yang berlaku dalam sistem pencernaan ke atas makanan tersebut di perut?

.....

.....

.....

[3 markah]

- 9 Jadual 2 menunjukkan ujian nutrien ke atas makanan.

Ujian Nutrien	Sampel Makanan	Pemerhatian
A	Larutan Glukosa	Mendakan warna merah bata akan terbentuk
B	Larutan Albumin	Mendakan putih yang terhasil bertukar menjadi mendakan merah bata apabila campuran ini dididihkan

Jadual 2

Berdasarkan Jadual 2, apakah ujian nutrien :

A :

B :

[2 markah]

- 10 Rajah 6 adalah sebuah agensi kerajaan yang dilantik untuk membantu usahawan.



Rajah 6

Berdasarkan maklumat di atas, nyatakan dua peranan agensi berikut membantu usahawan.

.....

[2 markah]

- 11 Berikut adalah pernyataan tentang maksud satu istilah dalam bidang keselamatan di tempat kerja dalam industri hospitaliti.

Apakah istilah yang berkaitan dengan maksud itu?

Kajian yang menghubungkan manusia dengan persekitaran di tempat kerja untuk memelihara keselamatan dan keselesaan bagi mencapai tahap keupayaan maksimum bekerja.

[1 markah]

- 12 Nyatakan jenis haiwan vektor yang menyebabkan penyakit bawaan makanan berdasarkan ciri berikut pada ruang yang disediakan.

Ciri	Jenis haiwan Vektor
Kolera	
Disentri dan cirit birit	
Demam Kuning	

[3 markah]

- 13 Nyatakan **dua** kepentingan menjaga kebersihan diri dalam bidang penyediaan makanan.

.....

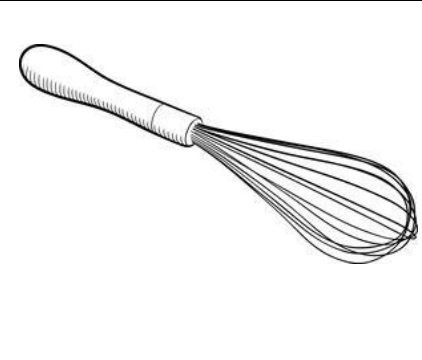
.....

.....

.....

[2 markah]

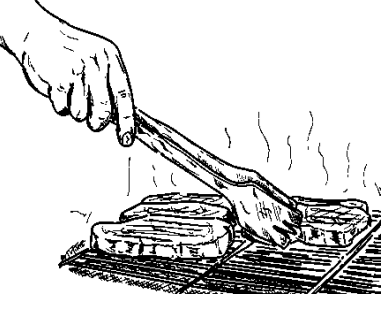
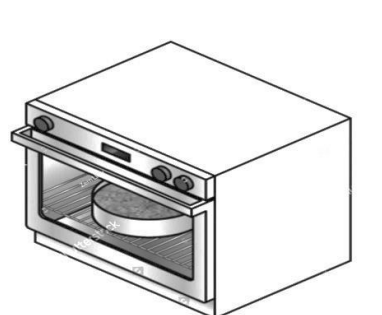
- 14 Rajah 7 menunjukkan peralatan dalam proses penyediaan dan penyajian makanan. Namakan peralatan itu dalam ruang yang disediakan.

		
(i)	(ii)	(iii)

Rajah 7

[3 markah]

- 15 Rajah 8 menunjukkan kaedah memasak.

		
X	Y	Z

Rajah 8

Berdasarkan Rajah 8, nyatakan kaedah memasak

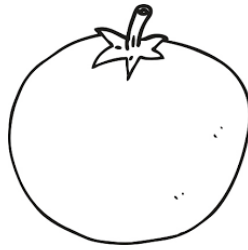
X :

Y :

Z :

[3 markah]

- 16 Rajah 9 menunjukkan sejenis sayuran.



Rajah 9

Berdasarkan Rajah 9, nyatakan dua prosedur penyimpanan sayuran itu.

.....

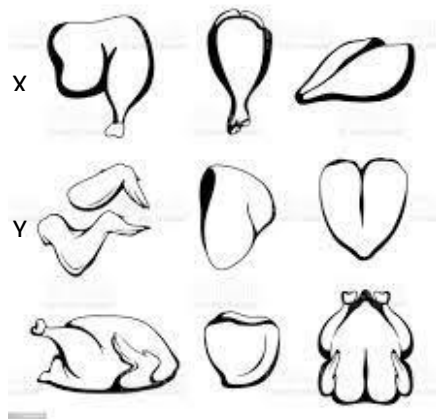
.....

.....

.....

[2 markah]

- 17 Rajah 10 menunjukkan bahagian potongan seekor ayam.



Rajah 10

Berdasarkan Rajah 10, namakan bahagian potongan yang berlabel.

X :

Y :

[2 markah]

18 Nyatakan **dua** sos jenis manis bagi sajian timur

.....
.....

[2 markah]

19 Nyatakan **dua** bahan utama dalam membuat pastri lapis.

.....
.....

[2 markah]

20 Jadual 3 menunjukkan senarai kos untuk menyediakan pastri Tat Telur.

Bil	Bahan	Kuantiti	Kos Seunit (RM)	Jumlah Kos (RM)
1	Tepung gandum	110 gm	4.80/1kg	0.528
2	Mentega	37 gm	12.50/227 gm	
3	Telur gred D	1 biji	1.50	1.50
4	Esen vanila	2 ml	6.50/25 ml	
Jumlah				

Jadual 3

a. Berapakah kos mentega ?

.....

[1 markah]

b. Berapakah kos esen vanila ?

.....

[1 markah]

c. Jumlah bahan tat telur.

.....

[1 markah]

Bahagian B
[50 markah]
Jawab semua soalan

Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : 90 minit

1. Bilik muzik yang terdapat di sekolah Norlia sudah lama tidak digunakan. Keadaan di dalamnya sudah tidak terurus. Peralatannya berhabuk dan bersepah. Norlia sebagai seorang pelajar muzik di sekolah tersebut telah diminta oleh guru muzik untuk mengemas dan menceriakan bilik tersebut agar ia boleh digunakan semula.

- a. Bincangkan langkah-langkah untuk menyelesaikan tugas tersebut itu untuk memastikan matlamat tercapai.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[6 markah]

- b. Huraikan dua ciri-ciri semangat kerjasama yang perlu ada dalam pasukan.

.....

.....

.....

.....

.....

[4 markah]

2. Maklumat berikut adalah tentang Soffia yang akan menghadiri satu temuduga di sebuah syarikat di ibu kota.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Berumur 21 tahun• Berat badan 68 kg• Tinggi 1.40 meter |
|--|

Berdasarkan maklumat di atas,

- (a) Kenalpasti bentuk badan Soffia.

.....

[1 markah]

- (b) (i) Sekiranya Soffia diberi dua pilihan pakaian, tentukan pakaian manakah yang paling sesuai dan justifikasinya dengan membuat perbandingan pada kedua-dua pakaian itu.

Pakaian A Berwarna terang	Pakaian B Berwarna gelap

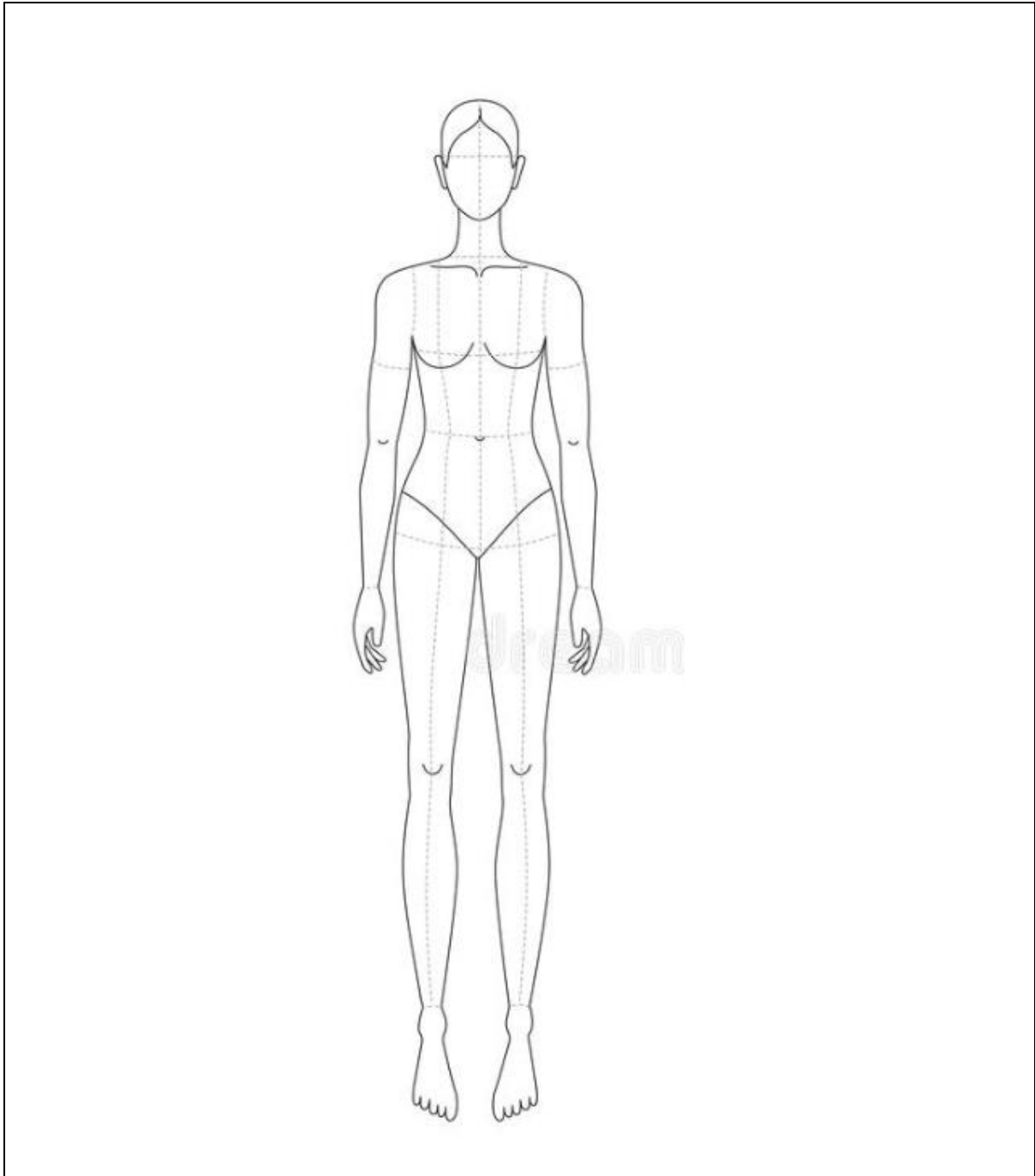
[2 markah]

- (b) (ii) Nyatakan pakaian yang sesuai untuk Soffia.

.....

[1 markah]

- (c) Berdasarkan jawapan anda pada 1(a), lakar dan labelkan stail pakaian yang sesuai buat Soffia untuk menghadiri temuduga tersebut.



[6 markah]

3. Jadual 4 menunjukkan hidangan makan tengah hari yang diambil oleh Miza.

Makanan	Porsi	% EP	Komposisi nutrien bagi setiap 100g bahagian yang boleh dimakan		
			Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Nasi kerabu	250g	90	7.0	1.4	20
Limau mandarin	150g	100	1.5	-	7.0
Rojak buah	120g	90	0.2	-	4.0

Jadual 4

(a) Hitung jumlah nilai tenaga dalam *kilojoule* yang diambil oleh Miza.

[12 markah]

(b) Kenal pasti vitamin yang terkandung dalam limau mandarin itu.

.....
[1 markah]

(c) Nyatakan **dua** kesan berlebihan karbohidrat kepada individu.

.....
.....
[2 markah]

4 Jadual 5 menunjukkan dua pilihan menu Puan Anna yang baru lepas menjalani pembedahan dan sedang menjalani proses pemulihan.

Menu A	Menu B
❖ Nasi goreng	❖ Bubur ayam
❖ Rendang ayam	❖ Sup ikan
❖ Buah limau	❖ Buah limau
❖ Kopi O panas	❖ Jus lobak merah

Jadual 5

Berdasarkan rajah di atas,

a) Bandingkan kedua-dua pilihan menu tersebut yang sesuai dengan Puan Anna.

[illegible]

[12 markah]

(b) Berdasarkan jawapan di 4 a), pilih menu yang sesuai untuk Puan Anna

.....

[1 markah]

(c) Nyatakan dua faktor merancang menu.

.....

.....

[2 markah]

KERTAS SOALAN TAMAT

SET 5
ARAS RENDAH

JADUAL SPESIFIKASI ITEM SET 5 (ARAS RENDAH)

KONSTRUK/KONTEKS	BAHAGIAN A									BAHAGIAN B								
	20 item (50 Markah)									4 item (50 markah)								
	Terminologi	Fakta	Konvensyen	Urutan	Pengkelasan	Kriteria	Methodologi	P-prinsip	JUMLAH	MEMAHAMI	MENGAPLIKASI	MENGANALISIS	MENILAI	MENCIPTA	ARAS KESUKARAN			
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8		C1	A1	N1	V1	T1	R	S	T	
1.0 Kerja Sepasukan																		
1.1 Organisasi Kerja	/														/			
1.2 Semangat Kerja Sepasukan																		
1.3 Peningkatan Kendiri																		
2.0 Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman																		
2.1 Pengurusan Sumber Manusia		/													/		/	
2.2 Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga					/										/			
2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga																		
2.4 Pengurusan Tempat Kediaman											/							
3.0 Pakaian dan Jahitan																		
3.1 Pemilihan Pakaian					/									/	/		/	
3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus							/											
3.3 Penyediaan Bahan Jahitan																		
3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi				/												/		
4.0 Makanan dan Pemakanan																		
4.1 Keperluan Makanan, Nutrien Dan Fungsinya					/											/		
4.2 Sistem Pencernaan dan Penyerapan Makanan		/														/		
4.3 Diet Seimbang																		
4.4 RDA dan BMI							/					/				/	/	
4.5 Label Makanan																		
4.6 Perancangan Menu													/					
5.0 Perniagaan dan Keusahawanan																		
5.1 Pengenalan Perniagaan dan Keusahawanan		/														/		
5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan																		
5.3 Perancangan Perniagaan																		
6.0 Keselamatan di Tempat Kerja Dalam Industri Hospitaliti																		
6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan	/															/		
6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja																		
6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran																		
7.0 Sanitasi Dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan																		
7.1 Amalan Sanitasi Dalam Perkidmatan Makanan		/														/		
7.2 Amalan Kebersihan Diri Di Tempat Kerja		/														/		
7.3 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan																		
8.0 Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan																		
8.1 Perabot dan Kelengkapan Dapur		/														/		
9.0 Pengurusan dan Penyediaan Makanan																		
9.1 Prinsip dan Kaedah Memasak							/									/		
9.2 Hidangan Berasaskan Sayuran					/											/		
9.3 Hidangan Berasaskan Ikan dan Kerang																		
9.4 Hidangan Berasaskan Daging		/														/		
9.5 Sos Bagi Sajian Timur dan Barat					/											/		
9.6 Hidangan Berasaskan Bijirin dan Hasil Bijirin																		
9.7 Hidangan Desert Bagi Sajian Timur dan Barat																		
9.8 Hidangan Roti dan Masakan Beryis															/		/	
9.9 Hidangan Pastrri		/																
9.10Masakan Mengikut Tema								/							/		/	
JUMLAH	2	8	0	1	5	0	3	1			1	1	1	1	1	2	5	

NO. KAD PENGENALAN

ANGKA GILIRAN

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

MODUL SAINS RUMAH TANGGA

3769/1

SET 5 ARAS RENDAH

Kertas 1

2½ jam

Dua jam tiga puluh minit

JANGAN BUKA KERTAS PEPERIKSAAN INI SEHINGGA DIBERITAHU

1. Tulis **nombor kad pengenalan** dan **angka giliran** anda pada petak yang disediakan.
2. Kertas peperiksaan ini mengandungi dua bahagian: **Bahagian A** dan **Bahagian B**.
3. Jawab **semua** soalan daripada **Bahagian A** dan **Bahagian B**.
4. Jawapan anda hendaklah ditulis pada ruang yang disediakan dalam kertas peperiksaan ini. Sekiranya ruang di dalam kertas peperiksaan tidak cukup, sila dapatkan helaian tambahan daripada pengawas peperiksaan. Helaian tambahan (jika ada) hendaklah diikat dan dihantar bersama-sama kertas peperiksaan pada akhir peperiksaan.
5. Pengiraan mesti ditunjukkan dengan jelas.
6. Anda dibenarkan menggunakan kalkulator saintifik.

Kertas peperiksaan ini mengandungi 16 halaman bercetak.

Kod Pemeriksa:			
Bahagian	No. Soalan	Markah Penuh	Markah Diperolehi
A	1	1	
	2	3	
	3	2	
	4	3	
	5	2	
	6	3	
	7	2	
	8	2	
	9	2	
	10	2	
	11	1	
	12	3	
	13	2	
	14	1	
	15	3	
	16	3	
	17	2	
	18	3	
	19	2	
	20	3	
B	1	15	
	2	10	
	3	15	
	4	10	
Jumlah		100	

BAHAGIAN A

[50 MARKAH]

Jawab semua soalan.

Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : 60 minit

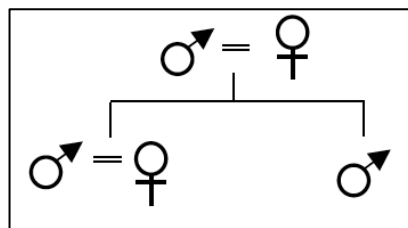
1. Pernyataan berikut menunjukkan konsep dalam kerja sepasukan.

Sekumpulan individu yang menjalankan tugas secara berkumpulan mengikut bidang tugas bagi mencapai matlamat yang telah ditetapkan.

Apakah yang dimaksudkan dengan pernyataan di atas ?

[1 markah]

2. Rajah 1 menunjukkan sejenis struktur keluarga.



Rajah 1

- a) Nyatakan jenis struktur keluarga yang ditunjukkan.

[1 mrakah]

- b) Apakah pola interaksi yang wujud dalam jenis struktur keluarga sedemikian?

[2 markah]

3. Sumber keluarga merujuk kepada segala bahan atau punca yang ada pada diri dan persekitaran individu dan keluarga. Nyatakan contoh sumber keluarga dalam jadual 1 dengan jenis sumber keluarga yang tepat.

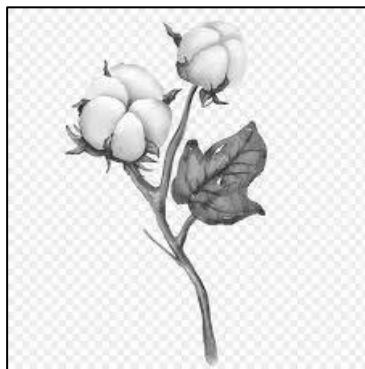
	Contoh
a)	Menjahit dan memasak
b)	Rumah dan tanah

Jenis sumber keluarga

Jadual 1

[2 markah]

4. Rajah 2 menunjukkan sejenis gentian asli.



Rajah 2

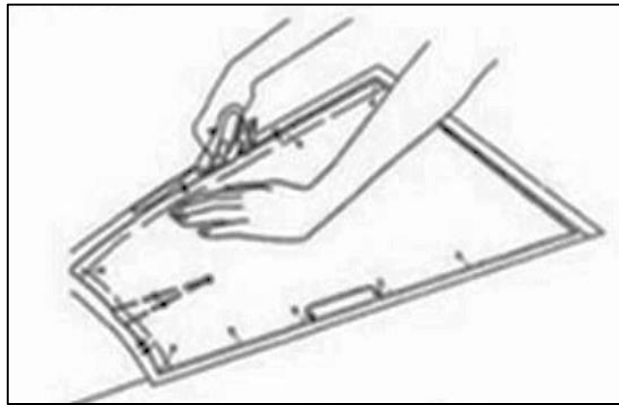
- a) Apakah jenis gentian fabrik yang ditunjukkan?

[1 markah]

- b) Senaraikan **dua** contoh fabrik yang terhasil daripada jenis gentian tersebut.

[2 markah]

5. Rajah 3 menunjukkan aktiviti menggunting fabrik.



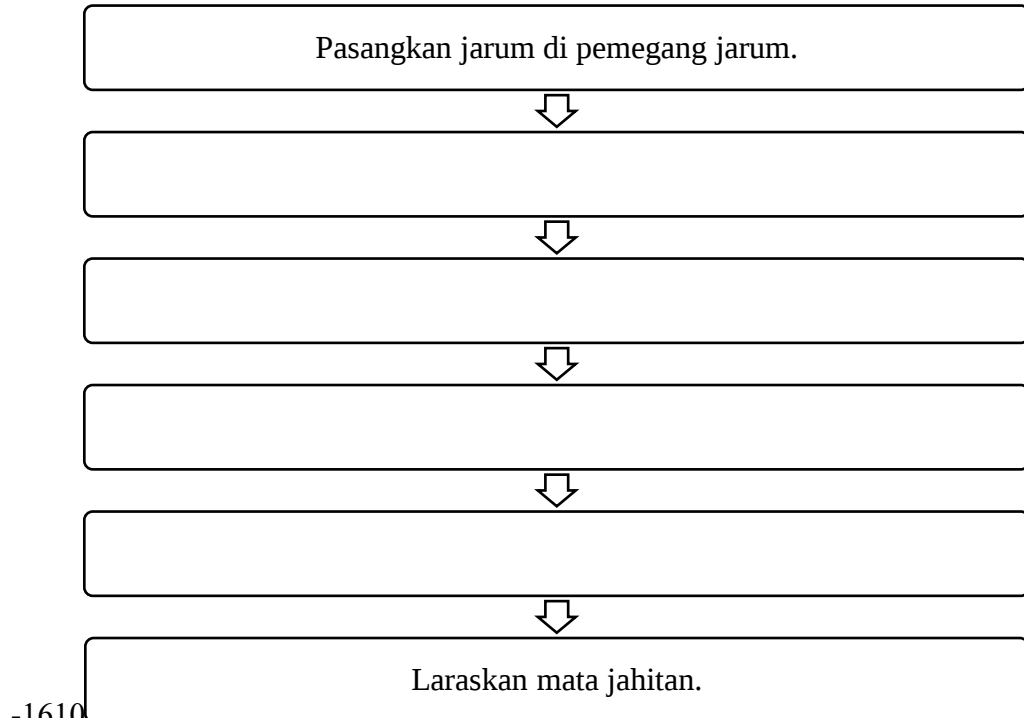
Rajah 3

Senaraikan **dua** teknik menggunting fabrik yang betul.

- a) _____
b) _____

[2 markah]

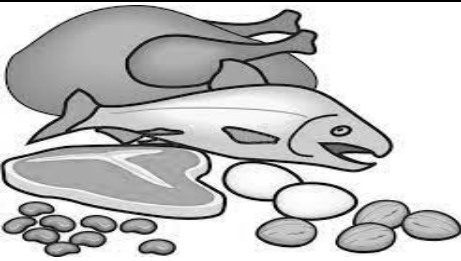
6. Rajah 4 menunjukkan carta alir tentang cara yang betul sebelum menjahit menggunakan mesin. Lengkapkan carta alir dalam ruang yang disediakan.



Rajah 4

[3 markah]

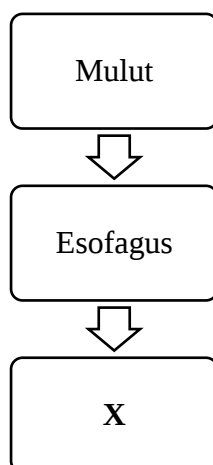
7. Jadual 3 menunjukkan **dua** jenis kumpulan makanan dalam kehidupan harian manusia. Kenal pasti jenis kumpulan makanan dengan menulis jawapan yang tepat pada ruang yang disediakan.

	
a)	b)

Jadual 3

[2 markah]

8. Rajah 5 menunjukkan carta alir makanan dalam sistem pencernaan manusia.



Rajah 5

Apakah peranan enzim pencernaan yang terhasil dalam bahagian yang bertanda X?

[2 markah]

9. Maklumat berikut berkaitan dengan Indeks Jisim Badan bagi Wilson yang berusia 12 tahun.

$\text{BMI} = 24.5$

Senaraikan **dua** cara yang dapat digunakan untuk mengatasi isu tersebut.

- a) _____
- b) _____

[2 markah]

10. Rajah 6 menunjukkan sebuah agensi kerajaan terlibat dalam pelbagai aspek untuk membantu usahawan dalam membangunkan potensi diri.



Rajah 6

Senaraikan **dua** aspek bantuan yang diberikan oleh agensi kerajaan.

- a) _____
b) _____
[2 markah]

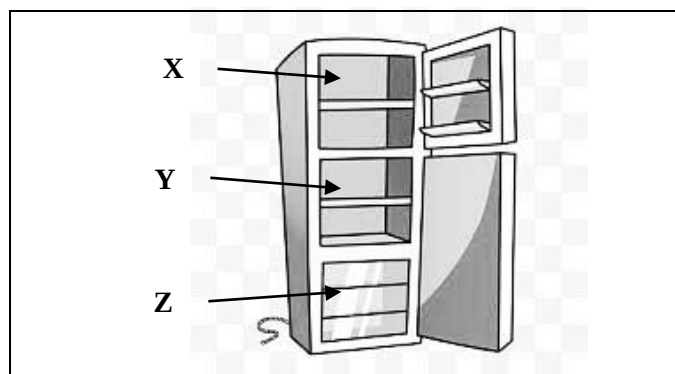
Pernyataan berikut berkaitan dengan sejenis industri peniagaan.

X merujuk kepada perkhidmatan layanan yang mesra kepada tetamu, pengunjung atau pelanggan dalam pelbagai bidang perkhidmatan penginapan, pengembaraan dan pelancongan serta perkhidmatan makanan dan minuman.

11. Apakah yang dimaksudkan dengan **X**?

[1 markah]

12. Rajah 7 menunjukkan ruangan simpanan sebuah peti sejuk.



Rajah 7

Senaraikan makanan yang sesuai disimpan pada bahagian yang bertanda **X**, **Y** dan **Z**.

- i. **X** _____

- ii. **Y** _____
- iii. **Z** _____
- [3 markah]

13. Jadual 4 berkaitan dengan kelengkapan berpakaian dalam tempat kerja bagi individu **X** dan **Y**.

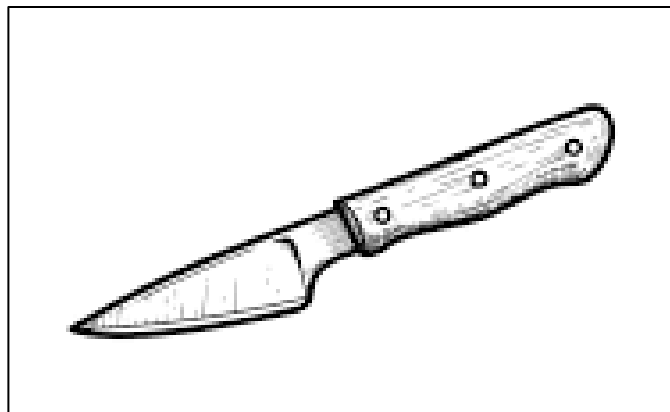
• Memakai skaf leher • Baju berlengan panjang	• Memakai tali leher kupu-kupu • Memakai kemeja dengan rompi di luar
X	Y

Jadual 4

Apakah jawatan bagi **X** dan **Y**?

- i. **X** _____
- ii. **Y** _____
- [2 markah]

14. Rajah 8 menunjukkan sejenis peralatan untuk penyediaan makanan.

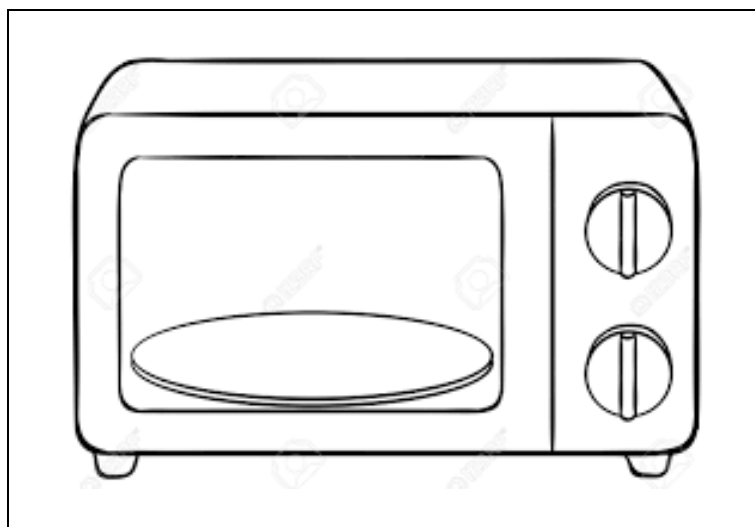


Rajah 8

Apakah kegunaan peralatan tersebut?

[1 markah]

15. Rajah 9 menunjukkan sejenis alatan berteknologi moden dalam dapur.



Rajah 9

Senaraikan **tiga** ciri kaedah memasak dengan menggunakan alatan di atas.

- a) _____
- b) _____
- c) _____

[3 markah]

16. Jadual 5 menunjukkan cara pemilihan bagi sejenis kumpulan sayuran.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Rangup dan muda• Tidak berlendir• Tidak bertukar warna |
|--|

Jadual 5

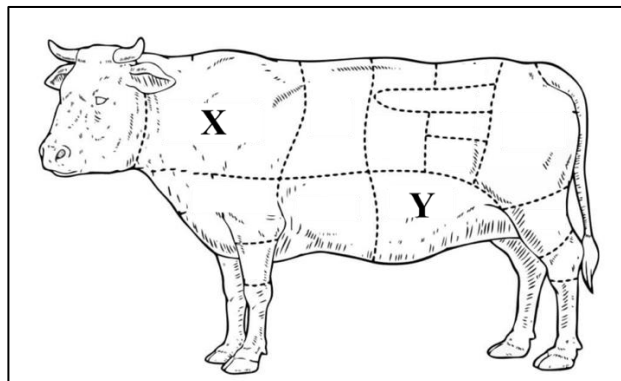
- a) Apakah kumpulan sayuran yang dimaksudkan?

[1 markah]

- b) Senaraikan **dua** contoh sayuran bagi jawapan di (a).

[2 markah]

17. Rajah 10 menunjukkan bahagian potongan utama lembu.



Rajah 10

Namakan bahagian yang berlabel X dan Y.

- i. X _____
- ii. Y _____
- [2 markah]

18. Berikut menunjukkan jenis-jenis sos bagi sajian timur. Padankan sos tersebut sama ada sos manis atau sos savouri pada ruangan yang disediakan.

- a) Sos santan : _____
- b) Sos percik : _____
- c) Sos bijian : _____

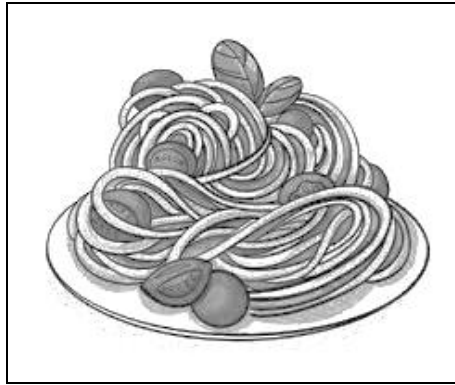
Jadual 6

[3 markah]

19. Senaraikan **dua** jenis doh yang biasa digunakan dalam penyediaan roti.

- a) _____
- b) _____
- [2 markah]

20. Rajah 11 menunjukkan masakan Ivy, Spageti Bolognese dengan Bebola Daging sempena perayaan Hari Bapa.



Rajah 11

Senaraikan **tiga** prinsip yang perlu diamalkan semasa menghidang hasil masakan tersebut.

- a)
- b)
- c)

[3 markah]

[50 MARKAH]

Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : 90 minit

- | | | |
|---|---|---------------------------------|
| Maklumat Encik Amirul | | |
| Pekerjaan | : | Jurutera |
| Gaji | : | RM 15,000 sebulan |
| Kemampuan membeli rumah | : | RM 380,000 |
| Ansuran bulanan yang mampu dibayar | : | RM 1,900 |
| Bilangan anak | : | 4 orang |
| | | |
| Maklumat rumah yang dicadang untuk dibeli | | |
| Jenis rumah | : | Rumah teres dua tingkat |
| Harga rumah | : | RM 350, 000 |
| Spesifikasi | : | 4 bilik tidur dan 3 bilik mandi |
| Lokasi | : | 5 km dari sekolah dan pasaraya |
| Percuma | : | Alat penggera keselamatan |
| Landskap | : | Taman rekreasi yang menarik |

a) Terangkan kesesuaian rumah tersebut dengan mengambil kira faktor pemilihan tempat kediaman.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[12 markah]

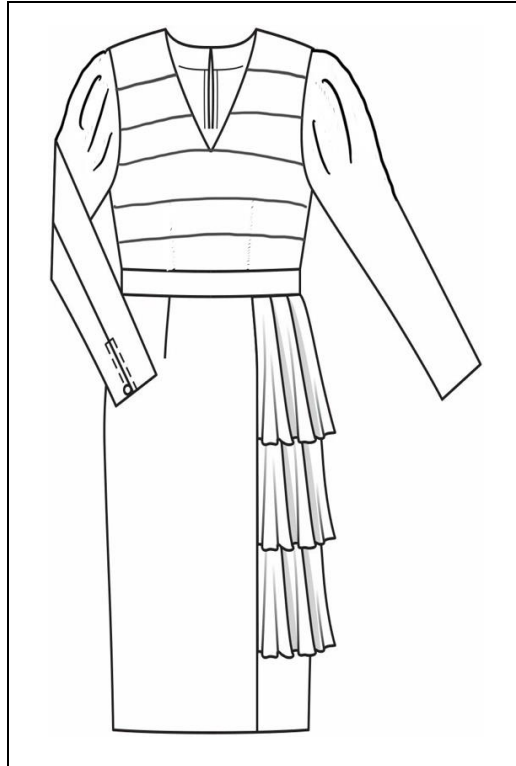
i) _____

ii) _____

iii) _____

[3 markah]

2. Norliya mempunyai bentuk badan rendah dan gempal. Rajah 11 menunjukkan lakaran stail pakaian yang akan dipilih oleh Norliya sebagai pakaian kerja di pejabat. Pui Wee, kawan baik Norlia tidak setuju dengan pilihan itu kerana berpendapat bahawa stail pakaian tersebut kurang sesuai dengan bentuk badan Norliya.

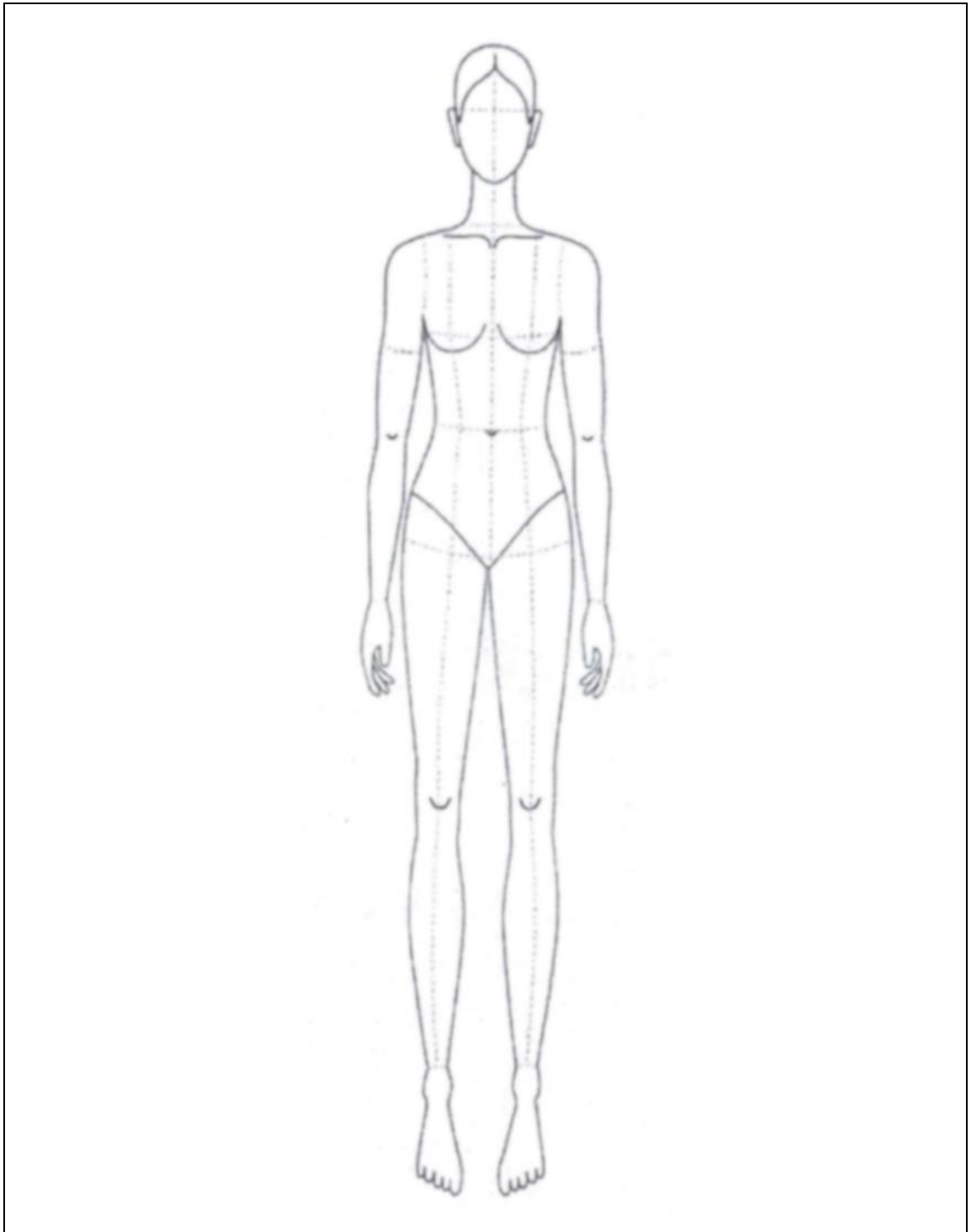


Rajah 12

- a) Kenal pasti **dua** ciri stail pakaian tersebut yang kurang sesuai untuk Norliya.

[4 markah]

- b) Lakar dan labelkan stail pakaian yang sesuai untuk Norliya sebagai pakaian kerja di pejabat.



[6 markah]

23. Jadual 8 menunjukkan sajian yang diambil oleh Sofia, seorang remaja yang berusia 14 tahun dengan ketinggian 130cm dan berat 70kg.

Makanan	Porsi (g)	E.P. (%)	Komposisi nutrien yang boleh dimakan bagi setiap 100g		
			Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Burger ayam	240	78	19.6	10.0	30.4
Muffin pisang	110	80	9.0	2.0	54.0

(Dipetak daripada *Komposisi Zat Dalam Makanan Malaysia, Edisi Keempat, 1997, IMR : Kuala Lumpur*)

Jadual 8

- a) Hitungkan jumlah nilai tenaga dalam kilojoule bagi sajian itu.

[11 markah]

- b) Senaraikan **empat** tips diet seimbang yang perlu diamalkan oleh Sofia.

- i. _____
- ii. _____
- iii. _____
- iv. _____

[4 marka

PANDUAN PERMARKAHAN SOALAN KBAT

BAHAGIAN B

1	a) i. Faktor • Keperluan fisiologi • Agama • Geografi • Budaya ii. <table><tr><th>Faktor</th><th>Puan Melur</th><th>Encik Abner</th></tr><tr><td>Keperluan fisiologi</td><td>Puan Melur berusia 25 tahun yang aktif memerlukan lebih nutrient pembekal tenaga.</td><td>Encik Abner berusia 75 tahun memerlukan nutrient untuk memelihara kesihatan, vitamin dan mineral untuk pertahanan tubuh</td></tr><tr><td>Agama</td><td>Puan Melur beragama Islam yang hanya memakan hidangan yang halal</td><td>Encik Abner beragama Buddha menggalakkan amalan diet vegetarian tulen atau vegetarian lakto</td></tr><tr><td>Geografi</td><td>Puan Melur tinggal di perkampungan nelayan yang mempunyai banyak sumber ikan dan makanan laut.</td><td>Encik Abner tinggal di Kawasan kebun sayur dan banyak sumber sayuran.</td></tr><tr><td>Budaya</td><td>Puan Melur merayakan perayaan Hari Raya, pelbagai juadah seperti rendang dan ketupat</td><td>Encik Abner merayakan hari Deepavali dengan hidangan seperti tosai, idli dan nasi warna warni Bersama kari</td></tr></table> b) protein – menghasilkan tenaga asid folik- perkembangan otak fetus yang baik kalsium- melindungi gigi dan tulang ibu mengandung	Faktor	Puan Melur	Encik Abner	Keperluan fisiologi	Puan Melur berusia 25 tahun yang aktif memerlukan lebih nutrient pembekal tenaga.	Encik Abner berusia 75 tahun memerlukan nutrient untuk memelihara kesihatan, vitamin dan mineral untuk pertahanan tubuh	Agama	Puan Melur beragama Islam yang hanya memakan hidangan yang halal	Encik Abner beragama Buddha menggalakkan amalan diet vegetarian tulen atau vegetarian lakto	Geografi	Puan Melur tinggal di perkampungan nelayan yang mempunyai banyak sumber ikan dan makanan laut.	Encik Abner tinggal di Kawasan kebun sayur dan banyak sumber sayuran.	Budaya	Puan Melur merayakan perayaan Hari Raya, pelbagai juadah seperti rendang dan ketupat	Encik Abner merayakan hari Deepavali dengan hidangan seperti tosai, idli dan nasi warna warni Bersama kari	1 1 1 1 1+1 1+1 1+1 1+1 1 1 1	12 3
Faktor	Puan Melur	Encik Abner																
Keperluan fisiologi	Puan Melur berusia 25 tahun yang aktif memerlukan lebih nutrient pembekal tenaga.	Encik Abner berusia 75 tahun memerlukan nutrient untuk memelihara kesihatan, vitamin dan mineral untuk pertahanan tubuh																
Agama	Puan Melur beragama Islam yang hanya memakan hidangan yang halal	Encik Abner beragama Buddha menggalakkan amalan diet vegetarian tulen atau vegetarian lakto																
Geografi	Puan Melur tinggal di perkampungan nelayan yang mempunyai banyak sumber ikan dan makanan laut.	Encik Abner tinggal di Kawasan kebun sayur dan banyak sumber sayuran.																
Budaya	Puan Melur merayakan perayaan Hari Raya, pelbagai juadah seperti rendang dan ketupat	Encik Abner merayakan hari Deepavali dengan hidangan seperti tosai, idli dan nasi warna warni Bersama kari																
2	a) i. Y : Esofagus ii. Enzim pepsin (1m) menukarkan protein(1m) kepada (pepton dan polipeptida) 1m iii. Asid amino	1 3 1	1 3 1															

[illegible]

	(pilih mana-mana tiga jawapan)	1	
4	a) Tujuan Sajian(1m) • Majlis formal iaitu makan malam sempena majlis perpisahan akhir tahun Pelajar 5 Gigih • Menu yang dirancang adalah untuk jamuan @ majlis rasmi @ formal @ makan malam[1m]/ Keperluan(1m) • Menu yang dirancang hendaklah memenuhi keperluan ahli yang hadir dari segi keadaan fizikal seorang pelajar [1m]/ supaya makanan itu membekalkan keperluan yang diperlukan oleh seseorang remaja [1m] Kegemaran(1m) • Menu yang dirancang mestilah menu yang disukai @ digemari oleh pelajar 5 Gigih[1M]/ supaya menepati citarasa mereka @ makanan akan habis dimakan [1m] Sumber(1m) • Menu yang dirancang hendaklah berdasarkan peruntukan sumber bayaran ahli @ kewangan @ bayaran RM50 setiap ahli [1m]/ supaya makanan tidak berlebihan @ mengelakkan pembaziran [1m] Bilangan tetamu(1m) • Terdapat 36 orang pelajar yang terlibat • Menu yang dirancang hendaklah disediakan mengikut kuantiti @ bilangan tetamu yang hadir @ seramai 36 orang [1m]/ supaya makanan mencukupi @ tidak berlebihan @ membazir [1m]	1+1 1+1 1+1 1+1 1+1	10
5	a) i. Sinki berhampiran dengan peti sejuk menyebabkan peti sejuk kotor atau cepat rosak. ii. Dapur memasak terletak berhampiran dengan tingkap/ mengotorkan tingkap@ mengganggu kawalan api dapur. iii. Dapur memasak berjauhan dengan sinki/ menyukarkan kerja memasak. iv. Peti sejuk dan alat berteknologi yang lain; pengisar, cerek elektrik tidak tersusun di tempat berhampiran dengan suis.	1+1 1+1 1+1 1+1	8

	b) i. Kedudukan peti sejuk dan almari makanan perlu berdekatan dengan meja kerja untuk mengehadkan pergerakan semasa penyediaan dan penyimpanan bahan makanan. ii. Kedudukan sinki di tepi tingkap untuk mendapatkan pencahayaan dan pengudaraan yang cukup. iii. Kedudukan dapur masak perlulah berdekatan dengan sinki. iv. Alatan berteknologi yang sering digunakan seperti cerek elektrik,periuk nasi elektrik dan ketuhar gelombang mikro perlu diletakkan berhampiran suis elektrik dan di tempat yang mudah dilihat. (pilih mana-mana tiga jawapan)	1													
		1													
		1	2												
		1													
6	a) i. <table><tr><th>Aspek</th><th>Produk A</th><th>Produk B</th></tr><tr><td>Ketahanan</td><td>diperbuat daripada plastik, tidak tahan (1m) kerana mudah pecah (1m)</td><td>diperbuat daripada keluli kalis karat, lebih tahan (1m) kerana ttidak mudah pecah (1m)</td></tr><tr><td>Reka bentuk</td><td>Saiz tidak sesuai (1m) kerana kapasiti muatan kecil iaitu 2.5 liter (1m)</td><td>Saiz sesuai (1m) kerana kapasiti muatan sehingga 10 liter (1m)</td></tr><tr><td>Harga</td><td>Lebih murah tetapi tidak menguntungkan untuk jangka masa panjang (1m) Kerana mudah rosak(1m)</td><td>Lebih mahal tetapiii menguntungkan untuk jangka masa panjang (1m) kerana lebih lasak dan tahan lama (1m)</td></tr></table> ii. Produk B b) i. Basuh dan keringkan /lap dengan kain ii. Simpan di tempat yang kering	Aspek	Produk A	Produk B	Ketahanan	diperbuat daripada plastik, tidak tahan (1m) kerana mudah pecah (1m)	diperbuat daripada keluli kalis karat, lebih tahan (1m) kerana ttidak mudah pecah (1m)	Reka bentuk	Saiz tidak sesuai (1m) kerana kapasiti muatan kecil iaitu 2.5 liter (1m)	Saiz sesuai (1m) kerana kapasiti muatan sehingga 10 liter (1m)	Harga	Lebih murah tetapi tidak menguntungkan untuk jangka masa panjang (1m) Kerana mudah rosak(1m)	Lebih mahal tetapiii menguntungkan untuk jangka masa panjang (1m) kerana lebih lasak dan tahan lama (1m)	4	
Aspek	Produk A	Produk B													
Ketahanan	diperbuat daripada plastik, tidak tahan (1m) kerana mudah pecah (1m)	diperbuat daripada keluli kalis karat, lebih tahan (1m) kerana ttidak mudah pecah (1m)													
Reka bentuk	Saiz tidak sesuai (1m) kerana kapasiti muatan kecil iaitu 2.5 liter (1m)	Saiz sesuai (1m) kerana kapasiti muatan sehingga 10 liter (1m)													
Harga	Lebih murah tetapi tidak menguntungkan untuk jangka masa panjang (1m) Kerana mudah rosak(1m)	Lebih mahal tetapiii menguntungkan untuk jangka masa panjang (1m) kerana lebih lasak dan tahan lama (1m)													
		4													
		4													
		1	12												
		1	1												
		1	2												
7	a) <table><tr><td>Pakaian A</td><td>Pakaian B</td></tr><tr><td>Garis puteri</td><td>Garisan empayar</td></tr></table>	Pakaian A	Pakaian B	Garis puteri	Garisan empayar	2+2									
Pakaian A	Pakaian B														
Garis puteri	Garisan empayar														

	Memberikan ilusi lebih tinggi dan langsing	Memberikan ilusi lebih rendah dan gempal	2+2	8
	Corak tabur saiz kecil Memberi ilusi lebih langsing	Corak garis melintang Memberi ilusi lebih rendah dan gempal		
	b) Gambar A c) Warna lembut dan gelap		1 1	1 1
8	a)			
	Menu A	Menu B		
	Pulut	Bubur Kosong	1+1	8
	tidak sesuai untuk kanak-kanak sebab sukar untuk dihadamkan	sesuai untuk kanak-kanak kerana bubur lembut dan mudah dihadamkan	1+1	
	Sambal ikan bilis	Sup ayam	1+1	
	tidak sesuai sebab pedas	sesuai untuk kanak-kanak sebab mudah dihadamkan	1+1	
	Timun	Sayur campur	1	
	keras dan		1	
	Air teh 0	Susu		
	tidak sesuai			
	b) Menu B			1
	c)			1
	- Tumbesaran terganggu - Tubuh badan lemah dan mudah diserang penyakit - Kekurangan berterusan menyebabkan penyakit Kwashiorkor (pilih mana-mana satu jawapan)			
9	a)			
	lakaran (1m)		1	7
	label (1m)		1	
	stail yang sesuai dgn bentuk badan		1	
	- garisan dan cantuman(1m) - tekstur fabrik(1m)		1	

12	a) Lakaran pramusaji Lakaran Kreativiti Label : i. Kemeja@ kemeja lengan panjang ii. Rompi@ vest iii. Seluar @ seluar panjang iv. Kasut@ kasut bertutup b) Penerangan: Kemeja: Diperbuat daripada fabrik kapas/ berlengan panjang dan mempunyai cuff di hujung lengan/berwarna putih Rompi/Vest: Butang di hadapan supaya mudah ditanggalkan jika berlaku kecederaan atau kemalangan/ berwarna gelap. Seluar : Diperbuat daripada fabrik kapas yang menyerap peluh/ berwarna gelap/labuh paras buku lali. Kasut: Berwarna hitam dan bertumit.	2 1 4 1 1 1 1	6 4
13	i. Lakaran ii. Label iii. Kreatif iv. Bahasa v. Maklumat ➤ Jenama / nama produk ➤ Gambar ➤ Senarai ramuan ➤ Bahan aditif / pengawet ➤ Berat bersih ➤ Nama dan alamat pengeluar ➤ Tarikh luput ➤ Komposisi makanan ➤ Logo halal ➤ Kod bar (pilih mana-mana 6 label yang betul)	1 1 1 1 6	10

PANDUAN PEMARKAHAN SET 1

No	Skema Jawapan	Jumlah Markah	
1	i. Kaedah perbincangan ii. Kaedah simulasi	2m	
2	x : Menentukan kategori keperluan Y : Menganggarkan pendapatan Z : Menilai bajet	3m	
3	Tenaga – Penggunaan alatan berteknologi dapat menjimatkan penggunaan tenaga Pn. Azlin seta meringankan beban kerja dan mengurangkan keletihan.	2m	
4	A : ira lurus B : tanda lipatan C : garisan pemadan	3m	
5	i.Ratakan pola yang berkedut dengan menggosok fabrik ii.Bentangkan fabrik di atas permukaan meja yang rata iii.kenalpasti dan patuhi arahan, maklumat dan label pola iv.Temukan sebelah dalam fabrik dan pastikan bahagian lipatan berada di tepi meja v.Letakkan tanda ira lurus pola tepat pada ira lurus fabric vi.Susun atur kepingan pola besar dahulu diikuti dengan kepingan pola kecil vii.Pastikan permukaan pola yang berlabel berada di sebelah atas. viii. Susun pola sehala pada fabrik corak sehala viv.padankan corak fabric genggang / jalur pada kelim vx Semat fabric dengan jarum peniti supaya tetap (pilih 2 sahaja)	2m	
6	<u>Duodenum.</u> amilase Kanji $\longrightarrow$ Denstrin + Maltosa (Enzim amilase menukarkan kanji kepada dekstrin dan maltosa)	3m	
7	Kemajuan teknologi - Makanan segera menjadi makanan pilihan remaja tersebut kerana cara penyediaan makanan seiring dengan kemajuan teknologi masa kini.	2m	
8	a) Bahan rujukan kepada individu dan pakar pemakanan semasa merancang menu harian b) Sebagai alat pengukur untuk menilai kualiti sesuatu bahan makanan c) Panduan kepada industri makanan membuat label d) Panduan kepada penggubal polisi dalam bidang pemakanan dan pertanian (pilih 2 sahaja)	2m	
9	a) Milikan – Perniagaan dimiliki oleh seorang pemilik b) Liabiliti – Menanggung liabiliti yang tidak terhad	2m	
10	Nama agensi – Jabatan Bomba dan Penyelamat Malaysia (JBPM) Peranan – Memastikan khidmat operasi kebombaan dan penyelamatan yang professional dan berkualiti	2m	

11	a) Bekerja secara sistematik di tempat kerja dengan mengambil kira reka bentuk peralatan dan persekitaran kerja b) -Memastikan keselamatan, kesihatan dan kebajikan pekerja -Melindungi pekerja daripada bahaya yang berpunca daripada aktiviti pekerjaan pelbagai sektor	1m 2m	
12	a) Makanan bersih, selamat dan berkhasiat dimakan b) Mengelakkan pencemaran makanan	2m	
13	a) Halakan muncung pemadam api (corong atau hos) pada aras rendah iaitu di pangkal kebakaran b) Genggam picu atau pemegang alate madam api c) Tekan pemegang dan halakan muncung dari arah kiri ke kanan, atau di pangkal kebakaran	3m	
14	Pergerakan fizikal atau pemindahan bakteria berbahaya daripada seseorang, objek atau tempat ke tempat lain	1m	
15	a) Menutup bahan makanan b) Menapis bahan makanan seperti santan, sup dan agar-agar	2m	
16	a) Membuat mise en place b) Menyedia dan Menyusun atur meja dan kerusi bagi peranggu meja c) Memilih dan membuat lipatan napkin d) Membentang alas meja e) Menggilap kutleri dan gelas menggunakan air dan wap panas f) Menyusun atur kutleri dan crockeries	4m	
17	Kaedah mencelur iaitu memasak makanan dalam air mendidih dalam jangka masa yang singkat. Contohnya sayur taugeh	2m	
18	a) Berbau segar atau hanyir tetapi tidak busuk b) Dagingnya pejal apabila ditekan c) Insangnya masih berwarna merah cerah	3m	
19	a) Yis segara atau yis basah mesti dilarutkan dengan cecair seperti susu atau air suam terlebih dahulu bagi mengaktifkan yis b) Sedikit gula dicampur dalam larutan yis sebagai sumber makanan yis	2m	
20	a) Pastri rapuh – tat buah-buahan b) Pastri lapis – curry chicken puff c) Pastri choux – cream puff d) Pastri phyllo (filo) – baklava e) Pastri Danish – cherry almond Danish (pilih 2 sahaja)	2m	

No. soalan		Markah	Jumlah Markah
	Bahagian B		
1	a) Susunatur perabot : Ruang A *Kedudukan peti sejuk dan almari makanan perlu berdekatan dengan meja kerja untuk menghadkan pergerakan semasa penyediaan dan penyimpanan makanan *Kedudukan sinki di tepi tingkap untuk mendapatkan pencahayaan dan pengudaraan yang cukup *Kedudukan dapur memasak perlulah berdekatan dengan sinki *Alatan teknologi yang sering digunakan seperti cerek elektrik, periuk nasi elektrik, ketuhar gelombang mikro perlu diletakkan berhampiran suis elektrik dan tempat mudah dilihat Ruang B *Susunatur perabot dan kelengkapan perlulah bersesuaian dengan saiz ruang tamu atau ruang istirehat dan tidak mengganggu laluan *Alatan berteknologi seperti televisyen, radio, kipas angin, duduk dan sebagainya perlu diletakkan berhampiran suis elektrik	1 1 1 1 1 1	
	b) Faktor-faktor yang memberi keselesaan ruang bagi Ruang B • Pencahayaan : sumber cahaya matahari atau cahaya lampu diperlukan di ruang kediaman yang bertujuan untuk melihat dengan jelas - atau • Pengudaraan Contoh pengudaraan yang baik adalah melalui alatan teknologi seperti kipas angin, penyaman udara dan ventilator - atau • Alatan dan kelengkapan Alatan dan kelengkapan harus disusunatur dengan sistematik untuk memastikan pengudaraan yang baik dan tidak menghalang laluan yang boleh mengakibatkan kemalangan - atau • Lantai dan penutup lantai Kriteria lantai yang elok adalah halus, rata, kukuh, tidak licin dan mudah dijaga seperti lantai simen, lantai papan, lantai vinil, teraso, jubin dan marmar	1 1 1 1	

	atau • Keselamatan Aspek keselamatan untuk memastikan ruang kediaman selamat dan selesa seperti mempunyai jeriji, menghidupkan alat pengera keselamatan dan mempunyai alat pengesap asap	1	
2	a) Ciri-ciri pakaian yang sesuai i) Selesa dipakai *Fabrik harus selesa dipakai pesawah memandangkan mereka sering di bawah matahari maka fabrik tersebut tidak membaut pesawah merasa rimas ii) Pengalir haba yang baik *Fabrik harus mempunyai kekonduksian haba yang baik supaya suhu badan pesawah tidak menjadi lebih tinggi di bawah matahari iii) Bersifat hidrofilik * Fabrik boleh menyerap lembapan dan tiada cas elektrostatik iv) Tahan pada cahaya matahari *Fabrik harus mempunyai sifat teguh dan tahan pada cahaya matahari memandangkan kerja pesawah yang kerap berada di bawah matahari dan ia tidak cepat rosak	1 1 1 1 1 1 1	
	b) X : Benang sayat Y : Kapas	1 1	
3	a) Faktor mempengaruhi perancangan menu i) Tujuan Merujuk kepada majlis yang diadakan adalah secara formal atau tidak formal ii) Keperluan Berpandukan keperluan fizikal dan tahap kesihatan orang yang menyediakan masakan iii) Kegemaran Merujuk kepada makan kesukaan tetamu atau orang yang meraikan majlis. iv) Sumber	1 1 1 1 1 1	

	Ia merangkumi kecukupan dari segi wang, bahan, kemahiran memasak, masa, keupayaan dan kemudahan fizikal	1	
	v) Bilangan tetamu	1	
	Kuantiti makanan harus mencukupi untuk tetamu yang hendak disediakan makanan	1	
	vi) Kesimbangan sajian	1	
	Menu harus mempunyai keseimbangan dari segi nutrien, warna, bahan makanan, tekstur dan rasa	1	
	b) Menu A	1	
	c) i) Keperluan fisiologi	1	
	ii) Keperluan Sosial	1	
4	i) Rambut Mesti bersih, diikat dan ditutup semasa mengendalikan makanan atau	1 1	
	ii) Muka Muka dicuci setiap hari, lelaki yang bermisai atau berjanggut perlu dijaga dengan rapi atau	1 1	
	iii) Tangan Tangan dibersihkan dengan sempurna, kuku dipotong pendek, tidak memakai barang kemas seperti cincin, jam tangan dan gelang dan menggunakan berus kuku untuk menghilangkan kotoran atau	1 1	
	iv) Pakaian Pakaian mesti bersih dan kemas, boleh dijadikan pelindung seperti apron, sesuai, longgar dan diperbuat daripada fabrik yang boleh menyerap peluh atau	1 1	
	Kulit Mandi sekurang-kurangnya dua kali sehari dan badan dikeringkan dengan sempurna selepas mandi atau	1 1	
	Gigi dan mulut Menggosok gigi sekurang-kurangnya dua kali sehari, tidak mencungkil gigi semasa mengendalikan makanan dan tidak menyentuh bahagian mulut semasa mengendalikan makanan atau	1 1	
	Rawatan luka	1	

	Merawat luka dan membalut luka dengan sempurna bagi mengelakkan kuman merebak	1	
	atau		
	Kesihatan	1	
	Penyakit batuk dan selsema mudah tersebar melalui udara maka jika penyedia makanan mengalami penyakit tersebut mereka harus mengelakkan diri terlibat menyediakan makanan	1	
	b) Lakaran pakaian pramusaji	5	
	c) Tiga jenis bakteria		
	i) salmonella	1	
	ii) Escherichia coli	1	

PANDUAN PEMARKAHAN SET 2

			c) Mengekalkan nilai budaya setiap keluarga dan diamalkan secara berterusan.	1+1	
		iii. Biologi	a) Meneruskan kesinambungan keturunan keluarga. b) Memelihara dan membesarkan zuriat keturunan. c) Menyediakan keperluan asas, iaitu makanan, pakaian dan tempat tinggal. d) Memastikan tahap kesihatan keluarga terjamin dan selamat.		
		iv. Pendidikan	a) Memberikan pendidikan yang sempurna bagi menjamin kehidupan anak-anak pada masa depan.		
		v. Sosial	a) Mencari sumber kewangan dan memelihara dan membesarkan anak-anak. b) Merancangan belanjawan untuk keluarga		
4	i. Sumber bukan manusia ii. Sumber manusia iii. Sumber manusia iv. Sumber bukan manusia			1 1 1 1	4

5	i. Ruang untuk membersihkan diri. ii. Ruang untuk mengemaskan diri. iii. Ruang untuk merehatkan diri <i>(mana-mana jawapan yang berkaitan.)</i>	1 1	2								
6	<table> <tr> <th colspan="2">Fabrik gentian asli</th> </tr> <tr> <th>Tumbuhan</th> <th>Haiwan</th> </tr> <tr> <td>Kapas</td> <td>Y: Sutera</td> </tr> <tr> <td>X: Linen</td> <td>Z: Benang sayat</td> </tr> </table>	Fabrik gentian asli		Tumbuhan	Haiwan	Kapas	Y: Sutera	X: Linen	Z: Benang sayat	1 1 1	3
Fabrik gentian asli											
Tumbuhan	Haiwan										
Kapas	Y: Sutera										
X: Linen	Z: Benang sayat										
7	Kelim Lapik Belah Penghilangan gelembung	1 1 1 1	4								
8	Vitamin D	1	1								
9	i. Dimiliki oleh seorang pemilik. ii. Modal diperolehi daripada simpanan sendiri atau pinjaman daripada saudara atau mana-mana bank. iii. Menanggung liabiliti yang tidak terhad. Jika perniagaan gagal, peniaga perlu menjelaskan hutang dengan menggunakan harta persendirian. <i>(mana mana 2 jawapan di atas)</i>	1 1	2								
10	i. Promosi jualan ii. Publisiti	1 1	2								
11	- kerugian produktiviti serta kualiti kerja - kos pembersihan kawasan kemalangan - kos melatih pekerja baharu untuk melaksanakan tugas. - kos membaiki peralatan yang rosak semasa kemalangan - kerugian masa dan wang untuk urusan mahkamah. - tenaga kerja digunakan untuk urusan penyiasatan kemalangan. - Mangsa kemalangan dan keluarga mengalamai tekanan hidup dan trauma. - lessen perniagaan boleh dilicutkan. <i>(mana mana 3 jawapan di atas)</i>	1 1 1	3								

12	a). membunyikan penggera b). segera keluar dari bangunan yang terbakar	1 1	2
13	i). meningkatkan keyakinan diri pekerja. ii). meningkatkan pendapatan syarikat. iii). kepuasan kepada pelanggan iv). pencegahan pelbagai jenis penyakit akibat pencemaran makanan seperti cirit birit. (mana mana 2 jawapan di atas)	1 1	2
14	i). berubah apabila ditumbuhi kulat. ii). tekstur kulit buah dan sayur kecut kerana hilang kelembapan iii). akan berketul-ketul dan berasa masam.	1 1 1	3
15	i. Mengukus ii. a). seri muka b). kuih lapis c). nona manis d). kuih kaswi e). apam	1 1 1	3
16	- berwarna hijau, segar dan cerah - daun dan batang rangup - tidak layu atau berlendir - bersih dan tidak berpasir (mana-mana 2 di atas)	1 1	2
17	X : hidangan utama Y : Pencuci mulut atau desert Z : Snek	1 1 1	3
18	a). i. tepung gandum ii. tepung berproten tinggi iii. tepung halus lembut(weak gluten) (mana mana dua di atas) b). - air - susu - jus lemon (mana mana satu di atas)	1 1 1	3
19	- memilih resipi hidangan pastri. - membuat pengiraan kos hidangan pastri	1 1	2
20	a). $50g/500g \times RM\ 3.00 = RM\ 0.30$ b). $RM\ 2.16 + RM\ 1.00 + RM\ 0.12 + RM\ 1.80 + RM\ 0.30 = RM\ 5.38@ RM\ 5.40$	1 1	2

NO. SOALAN	JAWAPAN	MARKAH	JUMLAH
1	a) Karbohidrat/ $5.0 \text{ g} \times 17 \text{ kJ} = 85 \text{ kJ}$ Protein/ $0.7 \text{ g} \times 17 \text{ kJ} = 11.9 \text{ kJ}$ Lemak/ $0.1 \text{ g} \times 38 \text{ kJ} = 3.8 \text{ kJ}$ b) = Nilai tenaga karbohidrat + Nilai tenaga protein + Nilai tenaga lemak $= 85 \text{ kJ} + 11.9 \text{ kJ} + 3.8 \text{ kJ}$ $= 100.7 \text{ kJ}$ c) A, D, E, K	1 1 1 1 1 1 1, 1, 1, 1	10
2	a). Penaung/Penasihat ↓ Pengerusi ↓ Naib Pengerusi ↓ Setiausaha ↓ Bendahari ↓ Ahli Jawatankuasa ↓ Ahli Biasa b). Patuh arahan Bertanggungjawab Sistematik Bekerjasama <i>(mana mana 2 di atas)</i> c). Kaedah sumbang saran Kaedah perbincangan Kaedah simulasi d) Bekerja mengikut garis masa <i>(Carta Gantt)</i> Mengikut arahan yang betul Menjaga kebersihan dan kekemasan ruang kerja	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	15
3	a). Ketuhar gelombang mikro b). Membakar c). - warna kuning keemasan - makanan menjadi kering terutamanya biskut dan pastry	1 1 1	10

	- mempunyai rupa yang menarik dan aroma yang menyelerakan. d). - kos elektrik atau gas yang tinggi. - lambat masak - makanan kering - anggaran masa mesti tepat - tidak boleh membuka pintu ketuhar berulang kali keana suhu di dalam ketuhar akan menurun. (<i>Mana-mana tiga di atas</i>) e). - mempunyai set masa tertentu dan tidak memerlukan perhatian lebih. - makanan dimasak sekata.	1 1 1 1 1 1													
3	a). <table><thead><tr><th>Punca</th><th>Keterangan</th></tr></thead><tbody><tr><td>Kecuaian manusia</td><td>-meninggalkan dapur semasa sedang memasak boleh menyebabkan makanan hangus dan terbakar.</td></tr><tr><td>Persekitaran</td><td>Penyambungan yang banyak pada satu plag boleh menyebabkan litar pintas</td></tr><tr><td>Keadaan tempat kerja</td><td>Lantai dalam keadaan yang basah menyebabkan lantai licin</td></tr><tr><td>Pencahayaan</td><td>Kekurangan pencahayaan menyebabkan pekerja perlu melakukan lebih kerja seperti membongkok untuk melihat dengan lebih jelas.</td></tr><tr><td>Pengudaraan</td><td>Elemen pengudaraan yang kurang efisien boleh menyebabkan pekerja kekurangan oksigen.</td></tr></tbody></table>	Punca	Keterangan	Kecuaian manusia	-meninggalkan dapur semasa sedang memasak boleh menyebabkan makanan hangus dan terbakar.	Persekitaran	Penyambungan yang banyak pada satu plag boleh menyebabkan litar pintas	Keadaan tempat kerja	Lantai dalam keadaan yang basah menyebabkan lantai licin	Pencahayaan	Kekurangan pencahayaan menyebabkan pekerja perlu melakukan lebih kerja seperti membongkok untuk melihat dengan lebih jelas.	Pengudaraan	Elemen pengudaraan yang kurang efisien boleh menyebabkan pekerja kekurangan oksigen.	1+1 1+1 1+1 1+1 1+1	10
Punca	Keterangan														
Kecuaian manusia	-meninggalkan dapur semasa sedang memasak boleh menyebabkan makanan hangus dan terbakar.														
Persekitaran	Penyambungan yang banyak pada satu plag boleh menyebabkan litar pintas														
Keadaan tempat kerja	Lantai dalam keadaan yang basah menyebabkan lantai licin														
Pencahayaan	Kekurangan pencahayaan menyebabkan pekerja perlu melakukan lebih kerja seperti membongkok untuk melihat dengan lebih jelas.														
Pengudaraan	Elemen pengudaraan yang kurang efisien boleh menyebabkan pekerja kekurangan oksigen.														
	b). – pakaian terlalu ketat. - penggunaan barang perhiasan yang berlebihan. - kasut yang tidak sesuai. - tapak kasut licin. - penggunaan kasut tidak bertutup.	1 1 1 1 1	5												
4	a). A: yee mee B: Farfalle atau Bowties	1 1	10												

	b).											
		<table> <tr> <th>Rajah A</th> <th>Rajah B</th> </tr> <tr> <td>-mempunyai rupa dan tekstur yang licin dan seragam.</td> <td>-masih utuh, tidak patah dan padat.</td> </tr> <tr> <td>-tiada tompok apabila dilihat di bawah cahaya.</td> <td>-warna yang baik iaitu kekuningan.</td> </tr> <tr> <td>-berbunyi rapuh apabila dipatahkan</td> <td>- komposisi pasta yang berkualiti.</td> </tr> </table>	Rajah A	Rajah B	-mempunyai rupa dan tekstur yang licin dan seragam.	-masih utuh, tidak patah dan padat.	-tiada tompok apabila dilihat di bawah cahaya.	-warna yang baik iaitu kekuningan.	-berbunyi rapuh apabila dipatahkan	- komposisi pasta yang berkualiti.	2	
	Rajah A	Rajah B										
	-mempunyai rupa dan tekstur yang licin dan seragam.	-masih utuh, tidak patah dan padat.										
	-tiada tompok apabila dilihat di bawah cahaya.	-warna yang baik iaitu kekuningan.										
	-berbunyi rapuh apabila dipatahkan	- komposisi pasta yang berkualiti.										
		2										
		2										
c). - disimpan dalam bekas bertutup. - disimpan daam suhu bilik - pastikan catat tarikh luput (mana-mana dua di atas)		1 1										

PANDUAN PEMARKAHAN SET 3

BAHAGIAN A

No. soalan	Skema jawapan	Markah	Jumlah
1.	i. Membina carta organisasi ii. Mengerjakan tugas dengan tema yang biasa dilaksanakan iii. Mencari sumber yang jelas dan sahih	1 1 1	3
2.	i. Komunikasi lisan ii. Komunikasi bukan lisan	1 1	2
3.	X : Pengetahuan @ kemahiran @ sikap Y : Sumber bukan manusia	1 1	2
4.	(i) : Pendidikan (ii) : Saiz, komposisi dan kitaran keluarga (iii) : Ekonomi keluarga@ (iv) : Pendapatan	1 1 1	3
5.	X : Keselamatan Y : Estetika Z : Kejiranan	1 1 1	3
6.	A : Tumbuhan B : Haiwan	1 1	2
7.	X : Garis pemadan Y : Ira lurus Z : Tanda lipatan	1 1 1	3
8.	Pencernaan	1	1
9.	$\text{BMI} = \frac{\text{Berat (kg)}}{\text{Tinggi (m)} \times \text{Tinggi (m)}}$ $= \frac{65\text{kg}}{1.5\text{m} \times 1.5\text{m}}$ $= 28.8$	1 1 1	3
10.	X : Pemborong Y : Peruncit Z : Pengguna	1 1 1	3
11.	A : Jabatan Kesihatan dan Keselamatan Pekerja (JKKP) B : Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) C : Jabatan Bomba dan Penyelamat Malaysia	1 1 1	3
12.	i) Lantai ii) Pencahayaan @ iii) Pengudaraan (Mana-mana 2 jawapan)	1 1	2

13.	i)Kerugian produktiviti serta kualiti kerja ii)Kos pembersihan kawasan kemalangan @ iii)Kos membaiki peralatan yang rosak semasa kemalangan (Mana-mana 2 jawapan)	1 1	2			
14.	X : Luka lecur @ terbakar Y : Luka terbakar hingga ke salur pernafsan	1 1	2			
15.	i) <table><tr><td>A : Crokeries (1m)</td><td>B : Glassware (1m)</td><td>C : Kutleri (1m)</td></tr></table> ii) ✓ Semua kutleri dibasuh dengan bersih dan dilap dengan kering sebelum disimpan @ ✓ Kutleri disusun mengikut jenis yang sama bagi memudahkan kegunaan kemudiannya @ ✓ Kutleri yang diperbuat daripada keluli tahan karat hendaklah direndam dalam air panas dan digilap dengan kain sehingga kering dan berkilat sebelum digunakan (Mana-mana 1 jawapan)	A : Crokeries (1m)	B : Glassware (1m)	C : Kutleri (1m)	3 1	4
A : Crokeries (1m)	B : Glassware (1m)	C : Kutleri (1m)				
16.	i. Daging hendaklah dilap dengan kain bersih dan dibungkus ii. Daging mesti diporsikan untuk setiap masakan dan disimpan di bahagian peti sejuk beku iii. Purata suhu -18° iv. Elak daging mentah tersentuh daging yang sudah dimasak (Mana-mana 2 jawapan)	1 1	2			
17.	i. Disimpan dalam bekas bertutup ii. Disimpan pada suhu bilik iii. Pastikan dicatat tarikh luput (Mana-mana dua jawapan)	1 1	2			
18.	X : melarutkan yis Y : menguli kali pertama	1 1	3			

	Z : .membentuk	1	
19.	i)Tepung ii)Telur iii)Gula iv)Lemak/marjerin/butter v)Whipping cream vi)Buah-buahan (Mana-mana tiga jawapan)	1 1 1	3
20.	i)Double boiler ii)Haba lembap (memasak makanan menggunakan haba daripada air yang telah dididihkan)	1 1	2
BAHAGIAN B			
1. a)	Tujuan Sajian - Majlis Jamuan Hari Guru adalah formal kerana diadakan di sekolah. Bilangan tetamu - dihadiri oleh 33 orang murid 5 Cempaka dan 6 orang guru akan hadir Keperluan - Menu yang membekalkan tenaga seperti karbohidrat untuk sesuai untuk remaja dan dewasa. Sumber - Yuran kutipan RM7.00 setiap orang murid untuk penyediaan makanan Kegemaran - Menu perlu memenuhi kegemaran dan selera golongan remaja dan dewasa.	1 +1 1+1 1+1 1+1 1+1	10
2.			

a)	Punca konflik :		
	Masalah kewangan	1+1	
	✓ Sumber pendapatan keluarga yang rendah menyebabkan masalah kewangan keluarga. Remaja berasa tertekan kerana ibu bapa tidak dapat menyediakan wang untuk memenuhi keperluan pembelajaran dan hariannya.	1+1	
	Halangan komunikasi		
	✓ Perbezaan pendapat sewaktu berkomunikasi antara ibu bapa dan remaja itu menimbulkan konflik dalam diri remaja. Remaja akan berasa tertekan dan memendam perasaan.	1+1	15
	Cara didikan ibu bapa		
	✓ Tekanan emosi dan fizikal yang dihadapi ibu bapa dalam mencari nafkah menyebabkan ibu bapa sering bergaduh dan bertekak. Akibatnya remaja mencari kasih sayang di luar rumah kerana merasakan rumah tidak aman.	1+1	
	Cara mengatasi :		
	Peranan keluarga :		
	✓ Ibu bapa perlu perihatin dengan pergerakan dan pergaulan anak bersama rakan mereka untuk mengelakkan pengaruh luar atau rakan yang negatif.	1+1	
b)	Peranan sekolah :	1+1	
	✓ Pihak sekolah bersama PIBG membantu meringankan tekanan emosi remaja dengan memberi bantuan kewangan untuk membeli buku rujukan @ meminjamkan buku rujukan.		
	Kesedaran diri remaja :	1	
		1	
	✓ Remaja bersedia melengkapkan diri dengan ilmu agama atau pendidikan moral	1	

	untuk membentuk sahsiah dan jati diri bagi mengelakkan diri terpengaruh dengan gejala negatif. i. Komunikasi yang berkesan. ii. Amalan berkasih sayang. iii. Aktiviti bersama. iv. Perbincangan secara bersama. v. Penyesuaian diri dengan budaya dan tradisi. vi. Pembimbing anak-anak. [Mana-mana tiga jawapan]		
3.			
a)	A – Makanan A mengandungi karbohidrat (1m) kerana bertukar kepada biru tua (1m) pada hasil tindak balas. B – Makanan B tidak mengandungi protein (1m) kerana tiada perubahan pada tindak balas (1m) C – Makanan C mengandungi glukos (1m) kerana menjadi mendakan merah bata (1m) pada hasil tindak balas D – Makanan D tidak mengandungi lemak (1m) kerana tiada perubahan pada hasil tindak balas (1m)	1+1 1+1 1+1 1+1	10
b)	i) Unsur karbon yang berlebihan ditukarkan kepada lemak dan menjadi tisu adipos dibawah kulit (1m) ii) Asid amino yang berlebihan dipecahkan kepada nitrogen dan karbon (1m) @ iii) Nitrogen yang berlebihan ditukarkan kepada urea dan dikeluarkan melalui air kencing (1m) (Mana-mana dua jawapan)	1 1	
4.			
a)	Lakaran keseluruhan Label	1 1	

b)	Bahasa	1	15
	Kreativiti	1	
	Maklumat (maksimum 6 markah)		
	✓ Jenama makanan	1	
	✓ Komposisi makanan	1	
	✓ Senarai ramuan / bahan	1	
	✓ Tanda halal	1	
	✓ Kod bar	1	
	✓ Tarikh luput @	1	
	✓ Nama dan alamat pengilang		
c)		1	
	i)MARA @ MPS @ MEDES	1	
	ii)MeCD @ AGRO BANK @ SME @ MARA	1	
	iii)UDA @ PKEN @ MARA		
		1+1	
	i)Pengiklanan (1m) / Promosi menggunakan media masa @ melalui majalah @ poster @ radio (1m)		
	ii)Publisiti (1m) / melalui penajaan dengan bekerjasama dengan universiti (1m)		
	iii)Promosi jualan (1m) / pemberian kupon kepada pelanggan (1m)		
	(maksimum 2 markah)		

PANDUAN PEMARKAHAN SET 4

BAHAGIAN A

No. soalan	Skema jawapan	Markah	Jumlah
1.	iv. Membina carta organisasi v. Menetapkan Jangka masa tugas vi. Mengerjakan tugas dengan tema yang biasa dilaksanakan	1 1 1	3
2.	iii. Penulisan/media cetak/ Bahasa isyarat iv. Media elektronik v. bahasa tubuh/kial (Mana-mana 3jawapan)	1 1	3
3.	A: keluarga nuklear B : Keluarga luas C: Keluarga Induk Tunggal	1 1 1	3
4.	X: Budaya Y : Geografi Z: Pekerjaan	1 1 1	3
5.	i.Pastikan fabrik di atas permukaan yang rata ii.Gunakan gunting yang tajam iii.Jangan angkat fabrik semasa menggunting iv.Gunting secara sekata (Mana-mana 2 jawapan)	1 1 1	3
6.	1. Ira Lurus 2. Tanda Lipatan 3. Tanda Imbang 4. Garis Pemadan (Mana-mana 3 jawapan)	1 1 1	3
7.	i.protein – telur, ayam, daging, tauhu ii.karbohidrat – mee, nasi , roti iii.vitamin – buahan , sayuran (Mana-mana 3 jawapan)	1 1 1	3
8.	Enzim Renin (1m) bertindakbalas ke atas Kaseinogen (1m) bertukar menjadi Kasein (1m)	3	3
9.	A – Ujian Benedict B – Ujian Millon	1 1	2

10.	Mara i. Latihan dan pengurusan – sediakan bimbingan ii. Pembiayaan – menyediakan dana iii. Infrastruktur – bina bazaar dan tapak berniaga (Mana-mana 2 jawapan)	1 1	2
11.	Ergonomik	1	1
12.	Lalat Lipas Tikus	1 1 1	3
13.	i. Mencegah penyakit akibat pencemaran makanan ii. Kepuasan pelanggan iii. Meningkatkan keyakinan diri pekerja iv. Pendapatan syarikat meningkat (Mana-mana 2 jawapan)	1 1	2
14.	i . pisau Tukang masak @ <i>Chef Knife</i> ii. Pemukul telur@ <i>Wire Whisk</i> iii. Pengetus @ <i>Colander</i>	1 1 1	3
15.	X :Menggril Y : Membakar Z : Mengoreng Tohor	1 1 1	3
16.	i. disimpan di tempat sayuran ruangan pendingin ii. dibungkus dengan plastik iii. bahagian rosak di buang dahulu sebelum disimpan (Mana-mana 2 jawapan)	1 1	2
17.	X : <i>Whole Leg</i> Y : Kepak @ <i>wing</i>	1 1	2
18.	i. sos gula melaka ii. sos seri kaya iii.sos gula hangus iv.sos kastard v. sos santan (Mana-mana 2 jawapan)	1 1	2
19.	i.Tepung ii.Telur iii.Lemak/marjerin/butter iv. Cecair/ air/ susu (Mana-mana 2 jawapan)	1 1	2
20.	2. mentega = RM2.037 / RM 2.04 4. Esen Vanila = RM0.52 Jumlah = RM4.585 / RM 4.59	1 1 1	3
BAHAGIAN B			
1.	(a) i. Menetapkan matlamat dengan jelas • Membuat perancangan	1 1	

	ii. Membina carta organisasi • membuat jawatankuasa iii. Menetapkan jangka masa tugas • agihkan tugas dan aktiviti iv .Mengerjakan tugas dengan tema yang biasa dilaksanakan • pilihan tema v. mencari sumber yang jelas dan sahih • berdasarkan sumber rujukan	1 1 1 + 1	10
	(b) i. Patuh arahan – arahan dipatuhi demi kelancaran aktiviti ii. Bertanggungjawab – amanah melaksanakan tugas iii. Sistematik – kerja berpanduan carta dan jadual bertugas iv. Bekerjasama – ahli berganding bahu mneyelesaikan tugas. (Mana-mana 2 jawapan)	1 + 1 1 + 1	
2	(a) Rendah dan Gempal	1	10
	(b) (i) Pakaian A berwarna terang akan menampakkan Soffia semakin berisi Pakaian B berwarna Gelap akan menampakkan Soffia lebhi kurus dari keadaan asal.	1 1	
	(b) (ii) Pakaian B Berwarna gelap	1	
	(c) Lakar (1m) dan label (1m) Elemen Garis leher(1m) – bentuk V akan membuatkan leher nampak jinjang (1m) Elemen Lengan (1m) – lengan padanan rata akan membuat lengan kurus (1m) Elemen Corak (1m) – corak kecil membuatkan bentuk badan nampak kurus (1m) Elemen Warna (1m) – warna gelap menampakkan bentuk badan kurus (1m)	1 + 1 1 + 1 1 + 1	

	(Maksimum 6 markah)							
3	(a)					12	15	
	Makanan	EP (g)	Komposisi nutrien bagi setiap 100g bahagian yang boleh dimakan					jumlah
			Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)			
	Nasi kerabu	225/100 (1m)	267.75 KJ (1m)	119.7 KJ (1m)	765KJ (1m)			1,152.45 KJ (1m)
	Limau mandarin	150/100 (1m)	38.25 KJ (1m)	0	178.5 KJ (1m)			216.75 KJ (1m)
	Rojak buah	108/100 (1m)	3.672 KJ (1m)	0	73.44 KJ (1m)			77.112 KJ (1m)
	JUMLAH					1446.262 KJ (1m)		
	(maksimum 12 markah)							
	(b) Vitamin c @ asid Askorbik					1		
	(c) • masalah bertambah berat badan • lemak bertukar menjadi lemak dan disimpan di bawah kulit sebagai lemak adipos • ditukar kepada glikogen dan disimpan di dalam hati • penyakit diabetes • obesiti (Mana-mana 2 jawapan)					1 1		
4	(a)					1 + 1+1 1+1+1		
	Menu A		Menu B					
	Nasi goreng kurang sesuai sebab berminyak(1m) dan sukar dihadam (1m)		Bubur ayam sesuai sebab berair dan mudah diserap oleh tubuh (1m) serta mudah dihadam (1m)					
	Rendang ayam tidak sesuai kerana berempah (1m) dan		Sup Ikan sangat sesuai sebab berkuah dan mudah					

	bersantan (1m) menyebabkan pesakit mempunyai masalah penghadaman (1m) Buah limau sesuai sebab kaya dengan vitamin c (1m) untuk mencegah penyakit (1m) Kopi O panas kurang sesuai untuk pesakit kerana kafein(1m) yang menyebabkan pesakit mengalami masalah tidur (1m) dan kurang berehat(1m) (maksimum 12 markah)	diserap oleh tubuh(1m) dan kaya dengan protein (1m) utk membaiki tisu badan manusia (1m) Buah limau sesuai sebab kaya dengan vitamin c (1m) untuk mencegah penyakit (1m) Jus lobak merah sangat sesuai kerana kaya dengan Vitamin (1m) yang membantu mempercepatkan proses penyembuhan luka (1m) dan meningkatkan sistem imun badan manusia(1m).		1+1+1 1+1+1	15
	(b) Menu B			1	
	(c) • Tujuan sajian • Kegemaran • Keseimbangan sajian • Sumber • Bilangan tetamu (Mana-mana 2 jawapan)			1 1	

PANDUAN PEMARKAHAN SET 5

1	Organisasi kerja	1	1
2.	a) Keluarga luas b) Tidak terhad – merangkumi saudara mara daripada pelbagai generasi	1 1	2
3.	a) Sumber manusia b) Sumber bukan manusia	1 1	2
4.	a) Kapas b) Drill / Denim / Terry / Gingham / Belacu / Poplin	1 1	2
5.	a) Pastikan fabrik berada di atas permukaan yang rata b) Gunakan gunting fabrik yang tajam c) Letakkan satu tangan di atas pola semasa menggunting fabrik d) Jangan angkat fabrik semasa menggunting e) Gunakan bahagian hujung mata gunting untuk menggunting(mana-mana 2 jawapan)	1 1 1 1 1	2
6.	a) Jarak mercu dada b) Garisan tengah belakang c) Pinggang	1 1 1	3
7.	a) Makanan pembina tubuh b) Makanan pelindung dan pengawal penyakit	1 1	2
8.	a) Membantu dalam mencernakan protein menjadi pepton b) Membantu dalam mencernakan protein susu menjadi kasein	1 1	2
9.	a) Mengambil sarapan b) Banyakkan pengambilan makanan berserat c) Makan secara teratur d) Amalkan senaman e) Minum air secukupnya(mana-mana 2 jawapan)	1 1 1 1 1	2
10.	a) Latihan dan pembangunan b) Pembiayaan c) Infrastruktur dan ruang niaga(mana-mana 2 jawapan)	1 1 1	2
11.	Hospitaliti	1	1

12.	X – Daging, ayam dan makanan sejuk beku Y – Daging dan makanan yang sudah dimasak Z – Sayur-sayuran, buah-buahan segar	1 1 1	3
13.	X – Cef Y – Pramusaji	1 1	2
14.	Merapikan(<i>Trimming</i>) @ mengupas(<i>Peeling</i>) sayur-sayuran dan buah-buahan	1 @ 1	1
15.	a) Menggunakan kuasa elektrik yang tinggi b) Tempoh memasak singkat c) Menggunakan alat dan peralatan khusus d) Kaedah memasak dengan haba kering dan haba lembap e) Bahan logam, besi dan aluminium tidak boleh digunakan(mana-mana 3 jawapan)	1 1 1 1 1	3
16.	a) Sayuran berbatang / pucuk b) Asparagus / Saderi / Rebung / Tuhau / Batang keladi / Pucuk paku / Tauge(mana-mana 2 jawapan)	1 1 + 1	3
17.	X – Bahu / Chunk Y – Lambung / Flank	1 1	2
18.	a) Sos manis b) Sos savouri c) Sos savouri	1 1 1	3
19.	a) Doh rendah lemak dan gula / Lean dough b) Doh berkandungan lemak dan gula yang tinggi / Rich dough c) Doh satu langkah / Straight dough method d) Doh kaedah span / Sponge dough method(mana-mana 2 jawapan)	1 1 1 1	2
20.	a) Menggunakan alas meja / lapik pinggan yang sesuai sebagai alat sajian b) Meletakkan camca, sudu dan pisau di sebelah kanan pinggan makan c) Meletakkan garpu di sebelah kiri pinggan d) Menyediakan napkin di atas meja hidangan(mana-mana 3 jawapan)	1 1 1 1	3

1.(a)	Faktor	Huraian		
	Keperluan	Kurang sesuai kerana bilangan bilik tidak mencukupi bagi bilangan anak yang dimiliki Encik Albert	1 + 2	12
	Pendapatan	Sesuai kerana harga rumah adalah dalam kemampuan Encik Albert untuk membeli	1 + 2	
	Keselamatan	Sesuai kerana rumah akan dilengkapi dengan alat penggera keselamatan	1 + 2	
	Estetika	Sesuai kerana terdapat taman rekreasi yang menarik	1 + 2	
	Infrastruktur	Kurang sesuai kerana lokasi sekolah adalah 5 km jauh dari rumah	1 + 2	
(b)				
	i	Masa	1	3
	ii	Perbelanjaan	1	
	iii	Tenaga	1	
	iv	Kualiti hidup	1	
	v	keselamata	1	
2.(a)				
	Elemen	Huraian		
	Garisan dan Cantuman / Corak	Garisan mendatar / melintang menjadikan Melissa kelihatan lebih gempal dan rendah	1 + 1	4
	Warna	Warna putih memberikan kesan lebih gempal	1 + 1	
	Hiasan	Bahagian ropol / berkedut menjadikan Melissa kelihatan besar di bahagian pinggul	1 + 1	
	Lengan	Lengan gelembung memberikan kesan gempal	1 + 1	
			1 + 1	
b)	Lakaran dan label		1 + 1	6
	Garisan dan cantuman / Corak – Garisan menegak		1 + 1	
	Warna – Gelap		1 + 1	
	Hiasan – Kocek sisi			
	Lengan – Raglan / Padanan rata			

3.(a)						
Makanan	Protein	Lemak	Karbohidrat	Jumlah		
Burger Ayam $\frac{78}{100} \times \frac{240}{100} \text{ g} = 187.2 \text{ g}$	$\frac{187.2}{100} \times 19.6 \times 17 \text{ kj} = 623.7504 \text{ kj}$	$\frac{187.2}{100} \times 10 \times 38 \text{ kj} = 711.36 \text{ kj}$	$\frac{187.2}{100} \times 30.4 \times 17 \text{ kj} = 967.4496 \text{ kj}$	2302.56 kj	5	11
Muffin Pisang $\frac{80}{100} \times \frac{110}{100} \text{ g} = 88 \text{ g}$	$\frac{88}{100} \times 9 \times 17 \text{ kj} = 134.64 \text{ kj}$	$\frac{88}{100} \times 2 \times 38 \text{ kj} = 66.88 \text{ kj}$	$\frac{88}{100} \times 54 \times 17 \text{ kj} = 807.84 \text{ kj}$	1009.36 kj	5	
Jumlah nilai				3311.92	1	
.(b) i Makan nasi dan produk bijirin secukupnya ii Makan ikan, daging, ayam, telur dan kekacang secara sederhana iii Makan banyak buah-buahan dan sayur-sayuran setiap hari iv Ambil susu dan produk tenusu secukupnya v Kurangkan pengambilan minyak tepu dan kolestrol vi Kurangkan pengambilan garam, gula dan sos (mana-mana 4 jawapan)					1 1 1 1 1 1 1	4
4.(a) Menu X lebih sesuai.					1	
- Kaedah memasak haba lembap - Mengukus - Tekstur makanan yang lembut - Mudah dicernakan - Tidak berminyak - Kurang berlemak - Bentuk kekal - Kurang kehilangan nutrien					1 + 1 1 + 1 1 + 1 1 1	7
.(b) Kesan haba terhadap ayam dalam menu Y - Rupa – Warna kuning keemasan - Rasa – Menyelerakan / bau wangi - Tekstur – Rangup / Garing / Berminyak					1 1 1	3