

	2.2 Pengurusan sumber kewangan keluarga										
	- Sumber pendapatan (utama, alternatif)	/									
	- Faktor mempengaruhi jumlah pendapatan dan perbelanjaan keluarga		/		/						
	- Langkah menyediakan bajet							/		/	

BAB	SUB TOPIK (TINGKATAN 4)	2018		2019		2020		2021		2022	
		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
	2.3 Pengurusan konflik dalam keluarga										
	- Punca konflik	/					/				
	2.4 Pengurusan tempat kediaman										
	- Susun atur alatan berteknologi [justifikasi susunan/mengapa]							/			
	- Susun atur alatan berteknologi diruang dapur[tentukan susun atur yang sesuai,bandingkan gambar]								/		
3	PAKAIAN DAN JAHITAN										
	3.1 Pemilihan Pakaian										
	- Ciri fabrik kapas poliester	/				/				/	
	- Klasifikasi gentian fabrik							/			

	- kesan ciri stail pakaian tinggi dan langsing 2018) kesesuaian stail pakaian perbandingan gambar		/				/				
	- hasil ujian membakar			/							
	- lakar dan label stail pakaian				/						/
	- garisan dan cantuman					/					
	3.2 Mendraf pola rompi atau blaus										
	- label bahagian badan yang perlu diukur	/									
	- tanda pola	/		/		/		/		/	
	- kaedah memindahkan tanda pola			/							
	3.3 Penyediaan bahan jahitan										
	- nama alatan dan fungsi					/					

BAB	SUB TOPIK (TINGKATAN 4)	2018		2019		2020		2021		2022	
		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
	3.4 penghasilan blaus atau rompi										
	- proses jahitan pada blaus /rompi	/								/	
	- langkah menyediakan blaus			/							
	- peraturan menggantung fabrik yang betul							/			

	- langkah menggunakan mesin jahit							/			
	-										
4	MAKANAN DAN PEMAKANAN										
	4.1 Keperluan makanan,nutrient dan fungsinya										
	- Pengelasan fungsi nutrient[pembekal tenaga,pencegah penyakit]	/									
	- Hasil ujikaji kehadiran nutrien						/				
	- Kepentingan kumpulan makanan									/	
	-										
	4.2 Sistem pencernaan dan penyerapan makanan										
	- Tindak balas enzim ke atas makanan dalam duodenum			/							
	- Istilah enzim						/				
	- Namakan organ pencernaan									/	
	4.3 Diet seimbang										
	- Tujuan merancang menu	/									
	- Piramid makanan [aras dan bilangan sajian]						/		/		
	4.4 Peruntukan diet harian yang disarankan dan indeks jisim badan										
	- BMI			/					/		
	- Hitung jumlah nilai tenaga dalam kilojoule				/						/

	- Kesan pengambilan nutrient yang berlebihan dalam makanan										/	

		2018		2019		2020		2021		2022		
		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
	4.5 Label makanan		/									
	4.6 Perancangan menu											
5	PERNIAGAAN											
	5.1 Pengenalan perniagaan dan keusahawanan											
	- Peranan usahawan	/										
	- Ciri-ciri usahawan				/							
	- Namakan individu berdasarkan ciri perniagaan diberi							/				
	- Peranan agensi membantu usahawan										/	
	5.2 Prosedur memulakan perniagaan											
	- Perkara yang dipertimbangkan sebelum memulakan perniagaan			/								
	5.3 Perancangan perniagaan											
	- Bahagian utama yang perlu ada dalam perancangan kerja projek jualan			/								
	- Elemen campuran pemasaran								/			

	6.3 Amalan keselamatan mencegah kebakaran dan rawatan awal kecederaan akibat kebakaran (Soalan belum dikeluarkan)											
7	SANITASI DALAM PENYEDIAAN DAN PENYIMPANAN MAKANAN											
	7.1 Amalan Sanitasi dalam perkhidmatan penyediaan makanan											
	- Istilah sanitasi makanan			/		/						
	- Prosedur pengendalian makanan yang perlu dipatuhi oleh pengusaha kantin											/
	7.2 Amalan kebersihan diri di tempat kerja											
	- Reka bentuk baju cef								/			
	7.3 Amalan menjaga kebersihan dan keselamatan makanan											
	- Mikroorganisma penyebab kerosakan makanan	/									/	
	- Pencemaran makanan dan pencemaran silang di pasar minggu					/						
	- Gambar peti ais, kesilapan penyimpanan makanan							/				

BAB	SUB TOPIK (TINGKATAN 5)	2018		2019		2020		2021		2022		
		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
8	PERALATAN PENYEDIAAN DAN PENYAJIAN MAKANAN											
	8.1 Perabot dan kelengkapan dapur serta perunggu meja											
	- Peralatan menghidang	/										
	- Nyatakan nama sajian hidangan (gambar perunggu meja)			/								
	- Menilai alat penjimat masa					/						

	- Kaedah penyenggaraan peralatan (kutleri, gelas)							/			
	- Menamakan kain mengikut kegunaan (pengelap, maslin)								/		
9	PENGURUSAN DAN PENYEDIAAN MAKANAN										
	9.1 Prinsip dan kaedah memasak										
	- Kaedah memasak	/				/		/		/	
	- Prinsip memasak (membakar)	/				/					
	9.2 Hidangan berasaskan sayuran bagi sajian Timur, Barat dan Vegetarian										
	- prosedur penyimpanan sayuran	/									
	- mise en place sayur pak choy			/							
	9.3 Hidangan berasaskan ikan dan kerang-kerangan bagi sajian Timur dan barat.										
	- ciri pemilihan hasil laut (2 contoh hasil laut)	/									
	- ciri hasil masakan ikan			/							
	- cara pemilihan udang/ketam			/				/			
	- klasifikasi kerang-kerangan									/	

BAB	SUB TOPIK (TINGKATAN 5)	2018	2019	2020	2021	2022
------------	--------------------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

