



KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

KURIKULUM STANDARD SEKOLAH MENENGAH
MATA PELAJARAN VOKASIONAL

Dokumen Penjajaran Kurikulum
KATERING DAN PENYAJIAN
TINGKATAN 5

EDISI 2

TEMPLATE KSSM

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
5.0 MENU DALAM PERKHIDMATAN MAKANAN	<p>5.1 Perancangan Menu</p> <p>5.1.3 Menerangkan kepentingan perancangan menu.</p> <p>5.1.4 Mengenal pasti fungsi menu dalam perkhidmatan makanan.</p> <p>5.1.5 Menghuraikan faktor yang mempengaruhi dalam perancangan menu.</p> <p>5.1.6 Mencadangkan hidangan menu berdasarkan jenis sajian.</p> <p>5.2 Penghasilan Kad Menu</p> <p>5.2.3 Menyediakan draf kad menu mengikut jenis menu yang dipilih.</p> <p>5.2.4 Menilai draf kad menu yang dihasilkan berpandukan kriteria penilaian.</p>	<p>5.1.1 Menyatakan definisi menu.</p> <p>5.1.2 Menjelaskan jenis menu.</p> <p>5.1.7 Merumuskan perancangan hidangan menu berdasarkan nutrien dan pilihan hidangan.</p> <p>5.2.1 Melakar cadangan draf rekaan kad menu.</p> <p>5.2.2 Mengenalpasti menu yang digunakan bagi draf rekaan kad menu.</p>	

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
	<p>5.2.5 Mencadangkan penambahbaikan dalam penghasilan draf kad menu berpandukan penilaian.</p> <p>5.2.6 Menghasilkan kad menu berpandukan cadangan penambahbaikan draf kad menu.</p>		
6. 0 HIDANGAN SET MENU	<p>6.1 Hidangan Pembuka Selera</p> <p>6.1.1 Menyatakan definisi hidangan pembuka selera.</p> <p>6.1.2 Menerangkan jenis hidangan pembuka selera mengikut kategori.</p> <p>i) Pembuka Selera Sejuk</p> <p>ii) Pembuka Selera Panas</p> <p>6.1.3 Mengenal pasti struktur menghidang salad.</p> <p>6.1.4 Merancang menu hidangan pembuka selera.</p>	<p>6.1.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan pembuka selera.</p>	

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
	<p>6.1.5 Menentukan resipi standard bagi hidangan pembuka selera.</p> <p>6.1.6 Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan hidangan pembuka selera.</p> <p>6.1.7 Menghasilkan hidangan pembuka selera berdasarkan resipi standard.</p> <p>6.1.8 Menilai hasil hidangan pembuka selera berdasarkan kriteria penilaian.</p> <p>6.1.9 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan pembuka selera berdasarkan penilaian.</p>		

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
	<p>6.2 Hidangan Sup</p> <p>6.2.5 Menentukan resipi standard bagi hidangan sup.</p> <p>6.2.6 Melaksana <i>mise en place</i> bagi hidangan sup.</p> <p>6.2.7 Menghasilkan hidangan sup berdasarkan resipi standard.</p> <p>i) Sup Jernih ii) Sup Krim iii) Sup Antarabangsa</p> <p>6.2.8 Menilai hasil hidangan sup berdasarkan kriteria penilaian.</p> <p>6.2.9 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan sup berdasarkan penilaian.</p> <p>6.2.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan sup.</p>	<p>6.2.1 Menyatakan definisi hidangan sup.</p> <p>6.2.2 Menerangkan klasifikasi hidangan sup.</p> <p>i) Sup Jernih ii) Sup Krim iii) Sup Antarabangsa</p> <p>6.2.3 Mengenal pasti agen pemekat bagi hidangan sup.</p> <p>6.2.4 Merancang menu bagi hidangan sup.</p>	

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
	<p>6.3 Hidangan Utama</p> <p>6.3.5 Melaksana <i>mise en place</i> bagi hidangan utama.</p> <p>6.3.6 Menghasilkan hidangan utama berdasarkan resipi standard.</p> <p>i) Berasaskan ayam ii) Berasaskan daging iii) Berasaskan ikan iv) Berasaskan kerangan laut v) Berasaskan pemakanan vegetarian</p> <p>6.3.7 Menilai hasil hidangan utama berdasarkan kriteria penilaian.</p> <p>6.3.8 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan utama berdasarkan penilaian.</p>	<p>6.3.1 Menyatakan definisi hidangan utama.</p> <p>6.3.2 Mengelaskan jenis hidangan utama.</p> <p>i) Berasaskan ayam ii) Berasaskan daging iii) Berasaskan ikan iv) Berasaskan kerangan laut v) Berasaskan pemakanan <i>vegetarian</i></p> <p>6.3.3 Merancang menu bagi hidangan utama.</p> <p>6.3.4 Menentukan resipi standard bagi hidangan utama.</p> <p>6.3.9 Mencipta resipi baharu untuk hidangan utama.</p>	

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
	<p>6.4 Hidangan Desert</p> <p>6.4.5 Melaksanakan mise en place bagi penyediaan hidangan desert.</p> <p>6.4.6 Menghasilkan hidangan desert berdasarkan resepi standard.</p> <p>i) Desert panas ii) Desert sejuk iii) Desert sejuk beku</p> <p>6.4.7 Menilai hasil desert berdasarkan kriteria penilaian.</p> <p>6.4.8 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan desert berdasarkan penilaian.</p>	<p>6.4.1 Menyatakan definisi desert.</p> <p>6.4.2 Mengelaskan jenis desert mengikut kategori.</p> <p>i) Desert panas ii) Desert sejuk iii) Desert sejuk beku</p> <p>6.4.3 Merancang menu desert.</p> <p>6.4.4 Menentukan resipi standard bagi penyediaan desert.</p> <p>6.4.9 Mencipta resipi baharu untuk hidangan desert.</p>	

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
7.1 Hidangan Harian Sajian Timur dan Sajian Barat	<p>7.1 Hidangan Harian Sajian Timur dan Sajian Barat</p> <p>7.1.5 Melaksana mise en place mengikut menu hidangan harian: i) Sarapan ii) Minum pagi / minum petang / makan lewat malam iii) Makan tengahari / makan malam</p> <p>7.1.6 Menghasilkan hidangan harian sajian timur dan sajian barat berpandukan perancangan menu.</p> <p>7.1.7 Menilai hasil hidangan harian sajian timur dan sajian barat mengikut kriteria penilaian.</p> <p>7.1.8 Mencadangkan penambahbaikan untuk hidangan harian sajian timur dan sajian barat berpandukan penilaian.</p> <p>7.1.9 Mencipta resipi baharu bagi hidangan harian sajian timur dan sajian barat.</p>	<p>7.1.1 Menyatakan maksud hidangan harian</p> <p>7.1.2 Mengenal pasti jenis hidangan harian.</p> <p>7.1.3 Merancang menu hidangan harian mengikut jenis hidangan harian sajian timur dan sajian barat.</p> <p>7.1.4 Membuat pengiraan kos bahan berpandukan menu hidangan harian sajian timur dan sajian barat.</p>	

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
	<p>7.2 Hidangan Keraian Sajian Timur</p> <p>7.2.5 Melaksana <i>mise en place</i> mengikut menu hidangan keraian:</p> <p style="padding-left: 40px;">i) Perayaan ii) Hari kelahiran iii) Perkahwinan</p> <p>7.2.6 Menghasilkan hidangan keraian berpandukan perancangan menu.</p> <p>7.2.7 Menilai hasil hidangan keraian mengikut kriteria penilaian.</p> <p>7.2.8 Mencadangkan penambahbaikan untuk hidangan keraian berpandukan penilaian.</p>	<p>7.2.1 Menyatakan maksud hidangan keraian.</p> <p>7.2.2 Mengenal pasti jenis hidangan keraian sajian timur.</p> <p>7.2.3 Merancang menu hidangan keraian sajian timur mengikut tema keraian.</p> <p>7.2.4 Membuat pengiraan kos bahan berpandukan menu hidangan keraian.</p> <p>7.2.9 Mencipta resipi baharu bagi hidangan keraian sajian timur.</p>	

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
8.0 KEUSAHAWANAN DALAM KATERING DAN PENYAJIAN	8.1 Ciri Usahawan 8.1.4 Mengelaskan Aktiviti keusahawanan berdasarkan bidang kegiatan usahawan: i) Pengeluaran ii) Perkhidmatan iii) Pemasaran iv) Pengagihan 8.1.5 Mengenal pasti agensi yang membantu usahawan. 8.1.6 Membuat kesimpulan berkaitan kelebihan menjadi seorang usahawan. 8.1.7 Menyediakan dokumentasi berkaitan faktor yang menggalakkan pertumbuhan keusahawanan dalam bidang perkhidmatan makanan.	8.1.1 Menyatakan maksud usahawan. 8.1.2 Menerangkan peranan dan sumbangan usahawan kepada individu, masyarakat dan negara. 8.1.3 Menjelaskan ciri-ciri usahawan yang berjaya.	

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
	<p>8.2 Pemasaran dalam Perniagaan</p> <p>8.2.1 Menyatakan maksud pemasaran.</p> <p>8.2.2 Menjelaskan matlamat dan fungsi pemasaran.</p> <p>8.2.3 Mengenal pasti aktiviti pemasaran dalam bidang perkhidmatan makanan.</p> <p>8.2.4 Menghuraikan strategi pemasaran dalam bidang perkhidmatan makanan.</p> <p>8.2.5 Mencadangkan strategi pemasaran yang sesuai dilaksanakan dalam projek keusahawanan.</p> <p>8.2.6 Menghasilkan paparan grafik bagi tujuan pemasaran projek keusahawanan.</p>		

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
	<p>8.3 Pengiraan Kos dalam Perniagaan</p> <p>8.3.3 Membuat anggaran pengiraan kos pengeluaran dan harga jualan berdasarkan resepi standard.</p> <p>8.3.4 Menilai ketepatan pengiraan kos pengeluaran dan harga jualan berdasarkan resepi standard.</p> <p>8.3.5 Mengesahkan pengiraan kos pengeluaran berdasarkan resipi standard.</p> <p>8.3.6 Merancang pengiraan kos makanan dan harga jualan bagi satu projek keusahawanan.</p>	<p>8.3.1 Mengetahui kepentingan pengiraan kos makanan dalam perniagaan.</p> <p>8.3.2 Menjelaskan kos yang terlibat dalam pengiraan kos.</p> <p>i) kos bahan ii) kos upah iii) kos sampingan iv) kos pengeluaran</p>	

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
	<p>8.4 Rancangan Perniagaan</p> <p>8.4.1 Menyatakan maksud rancangan perniagaan.</p> <p>8.4.2 Mengenalpasti tujuan menyediakan rancangan perniagaan.</p> <p>8.4.3 Menyediakan rancangan perniagaan berpandukan projek keusahawanan.</p> <p>8.4.4 Menghuraikan ciri-ciri rancangan perniagaan yang lengkap dan sistematik.</p> <p>8.4.5 Menilai rancangan perniagaan yang disediakan berpandukan senarai semak.</p> <p>8.4.6 Mencadangkan penambahbaikan kepada rancangan perniagaan yang disediakan.</p>		

Tajuk	Standard Pembelajaran		
	Kandungan Asas	Kandungan Tambahan	Kandungan Pelengkap
	<p>8.5 Projek Keusahawanan</p> <p>8.5.1 Menerangkan projek keusahawanan yang dirancang.</p> <p>8.5.2 Mengenal pasti keperluan dalam rancangan perniagaan bagi pelaksanaan projek keusahawanan.</p> <p>8.5.3 Melaksanakan projek keusahawanan berpandukan rancangan perniagaan.</p> <p>8.5.4 Menganalisis pencapaian projek keusahawanan berbanding rancangan perniagaan.</p> <p>8.5.5 Membuat kesimpulan pencapaian projek keusahawanan.</p> <p>8.5.6 Menghasilkan laporan pelaksanaan projek keusahawanan.</p>		

Bahagian Pendidikan dan Latihan Teknikal Vokasional
Kementerian Pendidikan Malaysia,
Aras 5 & 6, Blok E14, Kompleks E,
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan,
62604 Putrajaya.