



KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA  
JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK

# **PROGRAM SEMARAK KASIH SPM 2.0 JPN SARAWAK TAHUN 2021**

## **SAINS RUMAH TANGGA**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA**  
**Jabatan Pendidikan Negeri Sarawak**

**PROGRAM SEMARAK KASIH SPM 2021**  
**JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK**

**MATA PELAJARAN ELEKTIF IKHTISAS**  
**(MPEI)**

**SAINS RUMAH TANGGA**  
**(3769)**

## Pengenalan

Program Semarak Kasih SPM 2021 ini merupakan aktiviti pengisian bagi calon SPM membuat ulangkaji dalam tempoh cuti persekolahan. Sehubungan dengan itu, Jabatan Pendidikan Negeri Sarawak mengambil inisiatif melalui modul pengajaran dan pembelajaran ini yang bersifat pembelajaran sendiri dengan berfokus kepada kemahiran, bidang atau topik mengikut mata pelajaran bagi membantu calon SPM menghadapi peperiksaan SPM. Sampel Jadual Spesifikasi Ujian (JSU) dan sampel item soalan serta format pentaksiran peperiksaan SPM juga disediakan sebagai panduan guru-guru dalam penyediaan soalan di sekolah. Modul ini telah dihasilkan dengan harapan dapat membantu guru-guru membina item sendiri dan lebih berkualiti untuk kegunaan di sekolah masing-masing. Modul ini mengandungi 3 set Kertas iaitu aras rendah, aras sederhana dan aras tinggi. Setiap kertas yang dihasilkan adalah mengikut format Kertas Peperiksaan SPM Sains Rumah Tangga.

# TAJUK TINGKATAN 4

<b>1.0 KERJA SEPASUKAN</b>	
1.1	Organisasi Kerja
1.2	Semangat Kerja Sepasukan
1.3	Peningkatan Kendiri
<b>2.0 PENGURUSAN SUMBER KELUARGA DAN TEMPAT KEDIAMAN</b>	
2.1	Pengurusan Sumber Keluarga
2.2	Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga
2.3	Pengurusan Konflik dalam Keluarga
2.4	Pengurusan Tempat Kediaman
<b>3.0 PAKAIAN DAN JAHITAN</b>	
3.1	Pemilihan Pakaian
3.2	Mendraf Pola Rompi atau Blaus
3.3	Persediaan Bahan Jahitan
3.4	Menghasilkan Rompi atau Blaus
<b>4.0 MAKANAN DAN PEMAKANAN</b>	
4.1	Keperluan Makanan, Nutrien dan Fungsinya
4.2	Sistem Pencernaan dan Penyerapan Makanan
4.3	Diet Seimbang
4.4	Peruntukan Diet Harian yang Disarankan dan Indeks Jisim Badan
4.5	Label Makanan
4.6	Perancangan Menu
<b>5.0 PERNIAGAAN DAN KEUSAHAWANAN</b>	
5.1	Mengenal Perniagaan dan Keusahawanan
5.2	Prosedur Memulakan Perniagaan
5.3	Perancangan Perniagaan

# TAJUK TINGKATAN 5

<b>6.0 KESELAMATAN DI TEMPAT KERJA DALAM INDUSTRI HOSPITALITI</b>	
6.1	Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan di Tempat Kerja dalam Industri Hospitaliti
6.2	Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja
6.3	Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran dan Rawatan Awal Kecederaan Akibat Kebakaran
<b>7.0 SANITASI DALAM PENYEDIAAN DAN PENYIMPANAN MAKANAN</b>	
7.1	Amalan Sanitasi dalam Perkhidmatan Penyediaan Makanan
7.2	Amalan Kebersihan Diri di Tempat Kerja
7.3	Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan
<b>8.0 PERALATAN PENYEDIAAN DAN PENYAJIAN MAKANAN</b>	
8.1	Perabot dan Kelengkapan Dapur serta Perunggu Meja
<b>9.0 PENGURUSAN DAN PENYEDIAAN MAKANAN</b>	
9.1	Prinsip dan Kaedah Memasak
9.2	Hidangan Berasaskan Sayuran bagi Sajian Timur, Barat dan Vegetarian
9.3	Hidangan Berasaskan Ikan dan Karang Laut bagi Sajian Timur dan Barat
9.4	Hidangan Berasaskan Daging bagi Sajian Timur dan Barat
9.5	Sos bagi Sajian Timur dan Barat
9.6	Hidangan Berasaskan Bijirin dan Hasil Bijirin bagi Sajian Timur dan Barat
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: (i) Sajian Keraian, dan (ii) Projek Keusahawanan

## ISI KANDUNGAN

<b>Bil.</b>	<b>Tajuk</b>	<b>Muka Surat</b>
1	Pengenalan	2
2	Tajuk Tingkatan 4	3
3	Tajuk Tingkatan 5	4
4	Isi Kandungan	5
5	Dihasilkan oleh	6
6	Penyelaras	7
7	Pembinaan Item Soalan (Konstruk Bahagian A dan B)	8-25
8	Jadual Spesifikasi Ujian (JSU)	26-27
9	Format Pentaksiran	28
10	Konstruk Dan Eleman Format SPM Set 1	29-61
11	Modul Aras Rendah	62-83
12	Panduan Pemarkahan Aras Rendah	84-90
13	Modul Aras Sederhana	91-114
14	Panduan Pemarkahan Aras Sederhana	115-122
15	Modul Aras Tinggi	123-148
16	Panduan Pemarkahan Aras Tinggi	149-158

## DIHASILKAN OLEH

NAMA GURU	SEKOLAH	MODUL
KAMY ANAK RIMONG	SMK SIBURAN	MODUL SEMARAK KASIH SAINS RUMAH TANGGA KERTAS 1 (ARAS RENDAH, ARAS SEDERHANA DAN ARAS TINGGI)
LEONG LIAN HUA	SMK JULAU	
MELISSA ANAK JAMES SELI	SMK ENKGILILI	
ASMINAWATI BINTI ISMAIL	SMK DEMAK BARU	
JENNY BINTI AJADAP	SMK MATANG JAYA	
WONG HA SHI	SMK DATO PERMAISURI	
NORLIA BINTI MELAWI	SMK ST. TERESA	
NOORITA ANAK RIMAN	SMK TARAT	
SITI HAZLINA HAMDAN	SMK SEBAUH	
ALINAH KAWANG	SMK MEDAMIT	
MEGDELYNE ANSIK ANAK LIMAN	SMK JULAU	
ANNA ANAK JINGKAN	SMK PENRISSEN NO.1	
SENITA BINTI SAMAT	SMK GEDONG	
KALZANAWATI HJ. MATAHA	SMK SADONG HILIR SEMERA	
HELEN ANAK RAWES	SMK MUARA TUANG	
SALBIA ANAK NYALU	SMK SPAOH, BETONG	
SITI IDAYU BINTI YUSOF	SMK SADONG JAYA	
NORMIZA BT MA,SUD	SMK SEBUYAU	
PRISCA LATIP	SMK ST MARY	
NANCY ANAK JOSHUA	SMK SG. TAPANG	

**PENYELARAS  
UNIT PENDIDIKAN DAN LATIHAN TEKNIK DAN VOKASIONAL**

<b>NAMA PEGAWAI</b>	<b>JABATAN</b>
SATHI SARAVANA A/L SUBRAMANIAM	SEKTOR PEMBELAJARAN, JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK
SHARON GRACE PHILIP	SEKTOR PEMBELAJARAN, JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK
MOHAMMAD KHAZSRULHAZSMIE BIN HUSAINI	SEKTOR PEMBELAJARAN, JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK
MOHAMAD FATHRI BIN RETHUAN	SEKTOR PEMBELAJARAN, JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK
ZAMRI BIN SAHAAT	SEKTOR PEMBELAJARAN, JABATAN PENDIDIKAN NEGERI SARAWAK



## ITEM SOALAN

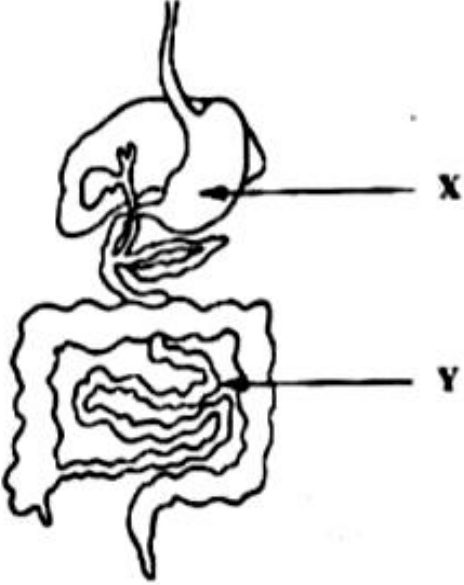
### KERTAS 1

### BAHAGIAN A

### KONSTRUK PENTAKSIRAN

KOD	KONSTRUK	PENERANGAN ASPEK
P01	Pengetahuan tentang terminologi	Pengetahuan tentang nama, istilah atau memberi definisi sesuatu perkara.
P02	Pengetahuan tentang fakta	Pengetahuan tentang maklumat am atau khusus sesuatu perkara seperti fungsi, kaedah atau tujuan sesuatu komponen
P03	Pengetahuan tentang kelaziman/konvensyen	Pengetahuan tentang sesuatu yang diterima atau diiktiraf sebagai satu kelaziman seperti simbol atau tanda lazim.
P04	Pengetahuan tentang urutan	Pengetahuan tentang sesuatu proses, aktiviti atau tindakan yang berlaku secara tersusun mengikut aturan atau prosedur yang telah dikenalpasti.
P05	Pengetahuan tentang pengelasan	Pengetahuan tentang pembahagian, pengkategorian atau pengelompokan sesuatu perkara untuk dilabelkan di bawah satu kumpulan.
P06	Pengetahuan tentang kriteria	Pengetahuan tentang sesuatu perkara yang berkaitan dengan ciri-ciri, sifat atau komponen yang perlu ada (standard dan pertimbangan) pada sesuatu perkara.
P07	Pengetahuan tentang metodologi/kaedah	Pengetahuan tentang cara, kaedah atau teknik yang standard dalam melaksanakan sesuatu tugas, arahan atau kerja.
P08	Pengetahuan tentang prinsip dan generalisasi	Pengetahuan tentang idea atau pegangan tertentu yang menyimpulkan pemerhatian atau terhadap sesuatu kajian, kejadian atau ketetapan.

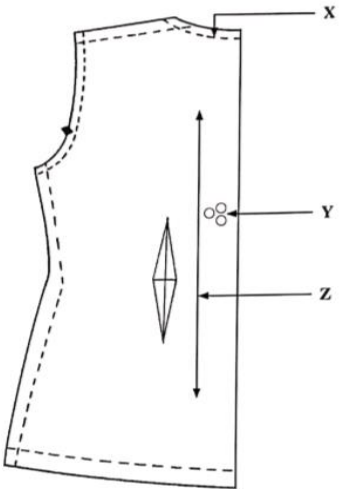
**CONTOH ITEM BAHAGIAN A**

<p>KONSTRAK</p>	<p>P01- Pengetahuan Terminologi                  Nama, istilah atau memberi definisi sesuatu perkara</p>
<p>ITEM/SOALAN</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>Namakan organ yang bertanda                  X.....                  Y.....</p> <p align="right">[2markah]</p>
<p>PANDUAN PERMARKAHAN</p>	<p>X ialah perut                  Y ialah usus kecil</p>

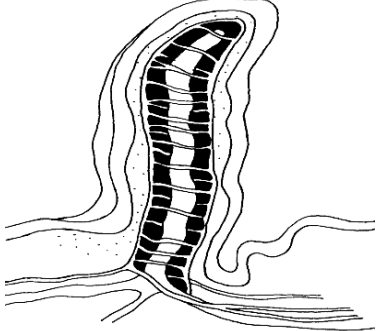
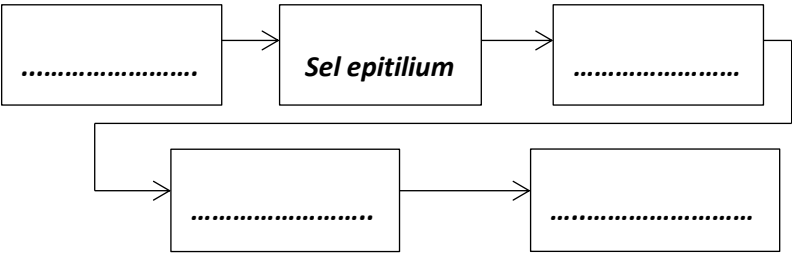
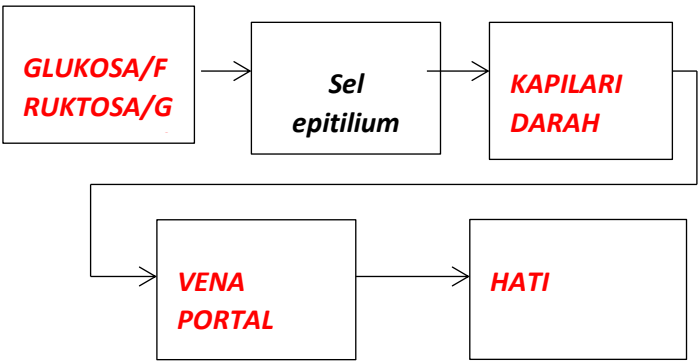
### CONTOH ITEM BAHAGIAN A

KONSTRAK	P02 – Pengetahuan tentang fakta Maklumat am @ khusus sesuatu perkara seperti fungsi, keadaan atau tujuan sesuatu komponen
ITEM/SOALAN	Nyatakan tiga tujuan menyediakan bajet. I. .... II. .... III. ....  [3markah]
PANDUAN PERMARKAHAN	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kepentingan</li><li>• tujuan</li><li>• kaedah</li></ul>

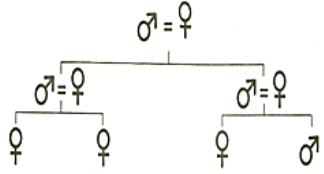
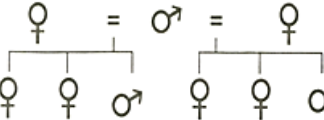

**CONTOH ITEM BAHAGIAN A**

<p>KONSTRAK</p>	<p>P03 – Pengetahuan tentang konvensyen                  Pengetahuan tentang sesuatu yang diterima atau diiktiraf sebagai satu kelaziman seperti simbol atau tanda-tanda lazim</p>
<p>ITEM/SOALAN</p>	<p>Rajah 1 menunjukkan pola bahagian belakang rompi.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Rajah 1</p> <p>Berdasarkan Rajah 1, nyatakan tanda pola :</p> <p>X : .....</p> <p>Y : .....</p> <p>Z : .....</p> <p style="text-align: right;"><i>[3 markah]</i></p>
<p>PANDUAN PERMARKAHAN</p>	<p>X : Garis pepaduan                  Y : Tanda lipatan                  Z : Ira lurus</p>


**CONTOH ITEM BAHAGIAN A**

<p>KONSTRAK</p>	<p>P04 - Pengetahuan tentang urutan                  Pengetahuan tentang sesuatu proses, aktiviti atau Tindakan yang berlaku secara tersusun mengikut aturan atau prosedur yang telah dikenal pasti</p>
<p>ITEM/SOALAN</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>Rajah 6 menunjukkan struktur vilus.                  Lengkapkan peta alir proses penyerapan hasil akhir pencernaan di vilus melalui X.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p align="right">[4 markah]</p>
<p>PANDUAN PERMARKAHAN</p>	<div style="text-align: center;">  </div>

**CONTOH ITEM BAHAGIAN A**

<p>KONSTRAK</p>	<p>P05 – Pengetahuan tentang Pengkelasan</p> <p>Pengetahuan tentang pembahagian, pengkategorian atau mengelompokkan sesuatu perkara untuk dilabelkan di bawah satu kumpulan.</p>	
<p>ITEM/SOALAN</p>	<div style="text-align: center;">  <p>Keluarga A</p> </div> <hr/> <div style="text-align: center;">  <p>Keluarga B</p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>	<p>Rajah 5 menunjukkan dua struktur keluarga.</p> <p>Apakah struktur keluarga A dan B ?</p> <p>A : .....</p> <p>B : .....</p> <p align="right">[2 markah]</p>
<p>PANDUAN PERMARKAHAN</p>	<p>A : KELUARGA LUAS</p> <p>B : KELUARGA POLIGAMI</p> <p align="right">[2 markah]</p>	

### CONTOH ITEM BAHAGIAN A

<p>KONSTRAK</p>	<p>P06 – Pengetahuan tentang kriteria            Pengetahuan tentang sesuatu perkara yang berkaitan dengan ciri, sifat atau komponen yang perlu ada pada sesuatu perkara.</p>
<p>ITEM/SOALAN</p>	<p>Rajah 1 menunjukkan sejenis kerang-kerangan.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Rajah 1            Berdasarkan Rajah 1, nyatakan cara pemilihan yang betul kerang-kerangan itu.</p> <p>i) .....</p> <p>ii ) .....</p> <p>iii) .....</p> <p style="text-align: right;"><i>[3 markah]</i></p>
<p>PANDUAN            PERMARKAHAN</p>	<p>i) berbau segar dan tidak busuk.            ii) bentuknya elok dan tiada bahagian yang tertanggal.            iii) kulit udang tidak berubah warna dan masih melekat.</p>

### CONTOH ITEM BAHAGIAN A

<p>KONSTRAK</p>	<p>P07 – Pengetahuan tentang Metodologi          Pengetahuan tentang cara, kaedah atau Teknik yang standard dalam melakukan sesuatu tugas, arahan atau kerja.</p>
<p>ITEM/SOALAN</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>“Ayah Ahmad, berumur 60 tahun mengalami masalah kesihatan. Doktor menasihatkan beliau supaya mengambil makanan yang kaya dengan protein dan karbohidrat.” Sebagai anak, Ahmad diminta untuk merancang satu menu lengkap <b>untuk sarapan pagi</b> ayahnya.</p> </div> <p>1. Berikan satu contoh makanan bersumberkan protein dan satu makanan bersumber karbohidrat.</p> <p style="padding-left: 40px;">a) Menu sarapan.          .....</p> <p style="padding-left: 40px;">b) Berdasarkan jawapan di (a), berikan rasional ke atas pemilihan menu yang dibuat dengan mengaitkan sistem pencernaan dan penyerapan makanan.          .....</p>
<p>PANDUAN PERMARKAHAN</p>	<p>a. Menu sarapan.          Karbohidrat (roti bakar/roti pita/bijirin oat – senang dicerna dan tidak berlemak.          Protein (telur separuh masak/renus/susu – mudah diserap.</p> <p>b. Berdasarkan jawapan di (a), berikan rasional ke atas pemilihan menu yang dibuat dengan mengaitkan sistem pencernaan dan penyerapan makanan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ada sumber karbohidrat dan protein.</li> <li>• Sumber makanan di atas tidak mengandungi minyak maka lebih mudah dicerna dalam mulut, perut. dan duodenum.</li> <li>• Masa yang diambil untuk proses pencernaan juga pendek.</li> </ul>



### CONTOH ITEM BAHAGIAN A

<p>KONSTRAK</p>	<p>P08 - Pengetahuan tentang prinsip dan generalisasi.          Pengetahuan tentang idea atau pegangan tertentu yang menyimpulkan pemerhatian terhadap sesuatu kajian, kejadian atau ketetapan.</p>
<p>ITEM/SOALAN</p>	<p>Asfa yang mempunyai bentuk badan tinggi dan gempal ingin membuat sehelai pakaian untuk dipakai pada Majlis Konvokesyen.          Terangkan stail pakaian yang sesuai untuk bentuk badannya.          .....          .....  <p style="text-align: right;"><i>[4 markah]</i></p> </p>
<p>PANDUAN PERMARKAHAN</p>	<p>Asfa yang mempunyai bentuk badan tinggi dan gempal ingin membuat sehelai pakaian untuk dipakai pada Majlis Konvokesyen.          Terangkan stail pakaian yang sesuai untuk bentuk badannya.</p> <p>1. GARISAN DAN CANTUMAN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garis puteri supaya menampakkan badannya lebih langsing.</li> </ul> <p>2. GARIS LEHER</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garis leher bentuk V supaya lehernya kelihatan lebih jinjang.</li> </ul> <p>3. LENGAN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lengan padanan rata supaya lengan kelihatan lebih kecil.</li> </ul> <p>4. WARNA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warna gelap supaya badannya kelihatan lebih langsing.</li> </ul>

**BAHAGIAN B**

**KONSTRUK PENTAKSIRAN**

<b>KOD</b>	<b>KONSTRUK</b>	<b>PENERANGAN ASPEK</b>
C01	Kefahaman	Kebolehan kognitif yang melibatkan penggunaan pengetahuan tanpa situasi baru dan tidak memerlukan atau memperihalkan implikasi terhadap pengetahuan tersebut.
A01	Aplikasi (situasi – terangkan masalah bagi situasi baru)	Kebolehan menggunakan prinsip (kebenaran) dan generalisasi (pernyataan umum) pada suatu masalah dan situasi baru.
N01	Analisis (isu/masalah – cara mengatasi)	Kebolehan memisahkan suatu set komunikasi kepada beberapa bahagian sehingga suatu bentuk pertalian antara bahagian yang membina set komunikasi itu dapat dilihat dengan jelas.
T01	Sintesis (Merekacipta) - Label makanan - Stail pakaian - Reka bentuk pakaian kerja	Kebolehan mengabungkan bahagian untuk membentuk suatu set komunikasi yang tidak jelas sebelumnya.
V01	Penilaian (perbandingan – menilai situasi untuk dipilih/ sesuai)	Kebolehan membuat pertimbangan dengan menggunakan kaedah, kriteria atau standard untuk menentukan sesuatu yang dihasratkan (kesesuaian, keberkesanan, prosedur, kecekapan dan lain-lain).

### CONTOH ITEM BAHAGIAN B

KONSTRAK	C01 Kefahaman
ITEM/SOALAN	<p>Maklumat berikut adalah tentang majlis jamuan perpisahan akhir tahun yang dikendalikan oleh unit Pengawas SMK Siburan.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"><p style="text-align: center;"><b>JAMUAN PERPISAHAN AKHIR TAHUN</b></p><p>Satu jamuan Hi-Tea sempena majlis perpisahan akhir tahun Unit Pengawas SMK Siburan akan diadakan seperti berikut:</p><p>Tarikh : 3 Disember 2020.</p><p>Hari : Khamis</p><p>Masa : 12.00 – 2.00 petang.</p><p>Tempat : Dewan Wawasan SMK Siburan.</p><p>Kehadiran : 5 orang Guru dan 45 orang pengawas SMK Siburan.</p><p>Pakaian : Uniform pengawas.</p><p>Bayaran : RM10.00 setiap ahli.</p></div> <p>Berdasarkan maklumat itu.</p> <p>(a) Terangkan faktor yang mempengaruhi perancangan menu bagi jamuan itu.</p> <p style="text-align: right;"><i>[8 markah]</i></p> <p>(b) dari segi keseimbangan sajian, kenalpasti variasi yang perlu difikirkan untuk menu dalam jamuan itu.</p> <p style="text-align: right;"><i>[2 markah]</i></p>

PANDUAN  
PERMARKAHAN

(a) Terangkan faktor yang mempengaruhi perancangan menu bagi jamuan itu. [8 markah]

1. Tujuan sajian

Menu yang dirancang adalah untuk jamuan @ majlis rasmi @ formal @ Hi-tea[1m]/hendaklah menu yang istimewa @ pelbagai pilihan @ perlu kemahiran untuk penyediaan [1m]

2. Sumber

Menu yang dirancang hendaklah berdasarkan peruntukan sumber bayaran ahli @ kewangan @ bayaran RM10 setiap ahli [1m]/ supaya makanan tidak berlebihan @ mengelakkan pembaziran [1m]

3. Bilangan tetamu

Menu yang dirancang hendaklah disediakan mengikut kuantiti @ bilangan tetamu yang hadir @ seramai 50 orang [1m]/ supaya makanan mencukupi @ tidak berlebihan @ membazir [1m]

4. Keperluan

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]

5. Menu yang dirancang mestilah menu yang disukai @ digemari oleh pengawas SMK Siburan[1M]/ supaya menepati citarasa mereka @ makanan akan habis dimakan [1m]

Mana-mana 4@2m

(b) Dari segi keseimbangan sajian, kenalpasti variasi yang perlu difikirkan untuk menu dalam jamuan itu. [2 markah]

(i) Kaedah memasak @ tekstur makanan [1m]

(ii) Warna makanan [1m]

(iii) Bahan makanan @ pelbagai nutrien [1m]

(iv) Pelbagai perisa [1m]

CONTOH ITEM BAHAGIAN B


KONSTRAK	A01 Aplikasi
ITEM/SOALAN	<p>Berikut adalah maklumat tentang Encik Aiman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seorang pengarah syarikat yang ditugaskan untuk menghadiri kursus di London pada musim sejuk.</li> <li>• Mempunyai alahan kepada</li> </ul> <p>Berikut adalah maklumat tentang Encik Aiman.</p> <p>(a) Berdasarkan maklumat itu, terangkan faktor yang mempengaruhi pemilihan pakaian Encik Aiman semasa beliau berada di London. <span style="float: right;">[8 markah]</span></p> <p>(b) Nyatakan dua elemen mereka bentuk stail pakaian. <span style="float: right;">[2markah]</span></p>
PANDUAN PERMARKAHAN	<p>Faktor mempengaruhi pemilihan pakaian.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pekerjaan             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encik Aiman hendaklah memilih pakaian yang menggambarkan pekerjaan beliau sebagai seorang pengarah syarikat iaitu blazer / kot.</li> </ul> </li> <li>2. Pendapatan dan kemampuan             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encik Aiman sebagai seorang pengarah sudah tentu mempunyai pendapatan yang tinggi serta berkemampuan untuk memilih pakaian yang berkualiti dan berjenama.</li> </ul> </li> <li>3. Geografi             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encik Aiman perlu memakai pakaian seperti baju bulu tebal untuk memanaskan badan kerana iklim di London pada musim sejuk adalah sangat sejuk.</li> </ul> </li> <li>4. Keperluan fisiologi             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encik Aiman perlu memilih pakaian yang tebal bagi memastikan suhu badannya dapat dikawal supaya tidak mengalami alahan kepada suhu. <span style="float: right;">[8 markah]</span></li> </ul> </li> </ol> <p>(b) Elemen mereka bentuk stail pakaian.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i) Garisan dan cantuman</li> <li>ii) Fabrik</li> <li>iii) Garis leher</li> <li>iv) Corak</li> <li>v) Lengan</li> <li>vi) Warna</li> <li>vii) Hiasan <span style="float: right;">[2markah]</span></li> </ol>

CONTOH ITEM BAHAGIAN B

KONSTRAK	N01 Analisis
ITEM/SOALAN	<p>Keluarga Puan Amna sering menghadapi masalah kesempitan kewangan. Berikut adalah maklumat tentang keluarga Puan Arlina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seorang suri rumah.</li> <li>• Suami bekerja sebagai pengawal keselamatan.</li> <li>• Mempunyai empat orang anak yang bersekolah.</li> <li>• Menyewa di kawasan perumahan bandar.</li> <li>• Mempunyai mesin jahit peninggalan ibunya.</li> <li>• Tiada kemahiran menjahit.</li> </ul> <p>Berdasarkan maklumat itu,</p> <p>(a) Senaraikan empat faktor yang mempengaruhi pengurusan sumber keluarga Puan Amna. <span style="float: right;">[4 markah]</span></p> <p>(b) Terangkan punca masalah dan cara mengatasinya berdasarkan faktor yang anda senaraikan di (a). <span style="float: right;">[8 markah]</span></p> <p>(c) Nyatakan tiga sumber manusia yang ada pada keluarga Puan Amna. <span style="float: right;">[3 markah]</span></p>
PANDUAN PERMARKAHAN	<p>(a) Faktor pengurusan sumber.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i) Sosio ekonomi keluarga</li> <li>ii) Lokasi tempat kediaman</li> <li>iii) Taraf pendidikan</li> <li>iv) Saiz, komposisi dan kitaran hidup keluarga</li> </ol> <p style="text-align: right;">[4 markah]</p>

	<p>(b) Punca masalah dan cara mengatasi.</p> <p>i) Sosio ekonomi keluarga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Punca adalah pendapatan keluarga Pn Amna rendah kerana sumber hanya daripada gaji suaminya sebagai pengawal keselamatan dan Pn Amna tidak bekerja.</li> <li>• Puan Amna boleh membuat kerja sampingan atau suami membuat kerja lebih masa.</li> </ul> <p>ii) Lokasi tempat kediaman.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Punca adalah lokasi tempat tinggal Pn Amna di kawasan perumahan bandar dengan kadar sewa yang tinggi.</li> <li>• Puan Amna perlu pindah ke kawasan perumahan yang mengenakan kadar sewa yang lebih murah.</li> </ul> <p>iii) Taraf Pendidikan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Punca adalah Pn Amna tidak mempunyai Kemahiran menjahit walaupun mempunyai mesin jahit peninggalan ibunya.</li> <li>• Pn Amna perlu belajar/ mengambil kursus menjahit supaya boleh mengambil upah membuat pakaian.</li> </ul> <p>iv) Saiz, komposisi dan kitaran hidup keluarga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Punca adalah anak-anak Pn Amna yang bersekolah memerlukan wang belanja yang besar.</li> <li>• Pn. Amna boleh membuat bekal makanan untuk anak-anaknya ke sekolah.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>[8 markah]</i></p> <p>c) Sumber manusia.</p> <p>i. Masa</p> <p>ii. Tenaga</p> <p>iii. Sikap</p> <p style="text-align: right;"><i>[3 markah]</i></p>
--	--

CONTOH ITEM BAHAGIAN B

KONSTRAK	V01 Menilai
ITEM/SOALAN	<p>Rajah 1 menunjukkan dua lakaran blaus yang dihasilkan oleh Rita untuk dipakainya. Rita mempunyai bentuk badan rendah dan kurus.</p> <div style="text-align: center;">  <p style="margin-left: 100px;">Lakaran A</p> <p style="margin-left: 250px;">Lakaran B</p> </div> <p style="text-align: center;">Rajah 1</p> <p>Berdasarkan maklumat itu,</p> <p>(a) i) Kenal pasti kesan ciri stail bagi lakaran blaus yang sesuai untuk Rita. <span style="float: right;">[12 markah]</span></p> <p>(ii) Tentukan lakaran yang paling sesuai bagi Rita. <span style="float: right;">[1 markah]</span></p> <p>b) Senaraikan proses jahitan yang akan digunakan untuk membuat blaus yang dipilih di (a) (ii). <span style="float: right;">[2 markah]</span></p>



PANDUAN  
PERMARKAHAN

a)

(i) Kesan stail pakaian.

i) Garis leher

- Garis leher lakaran A berbentuk U sesuai kerana akan menyebabkan leher Rita kelihatan lebih jinjang. Manakala garis leher Lakaran B berbentuk bulat tidak sesuai kerana menyebabkan leher Rita kelihatan pendek.

ii) Lengan

- Lengan bishop lakaran A sesuai kerana akan menampakkkan lengan Rita kelihatan lebih berisi. Manakala lengan padanan rata lakaran B tidak sesuai kerana menampakkan lengan Rita kelihatan lebih kecil.

iii) Corak

- Corak bunga besar lakaran A sesuai kerana menampakkan badan Rita kelihatan lebih gempal. Manakala corak bunga kecil lakaran B tidak sesuai kerana menyebabkan badan Rita kelihatan lebih langsing / kurus.

[12 markah]

(ii) Lakaran sesuai.  
Lakaran A

[1 markah]

b) Proses jahitan

i. Kelim

ii. Lapik berbentuk / lapik

[2 markah]

CONTOH ITEM BAHAGIAN B

KONSTRAK	T01 Mencipta
ITEM/SOALAN	<p>Alya ingin memulakan perniagaan berasaskan 25astry untuk menambah pendapatan keluarganya. Sebagai rakan, anda diminta untuk membantu Alya menghasilkan label makanan untuk produk itu.</p> <p>Lakar dan labelkan makanan yang kreatif untuk produk itu yang mengandungi maklumat seperti yang terkandung dalam Peraturan Maknaan 1985.</p> <div data-bbox="485 714 1386 792" style="border: 1px solid black; height: 35px; width: 100%;"></div>
PANDUAN PERMARKAHAN	<p>Lakaran label makanan.</p> <p>Ingatkan pelajar,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (lakaran ada, label ada)</li> <li>• Maklumat label makanan (minimum 8).</li> <li>• Kreativiti</li> <li>• Lakaran dan label dalam ruangan yang diberi.</li> </ul> <p>Maklumat</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i) Tarikh luput (guna sebelum dd/mm/yy).</li> <li>ii) Komposisi makanan (Kalori, protein , lemak, CHO – ada nilai).</li> <li>iii) Senarai ramuan (tuliskan bahan utama dahulu).</li> <li>iv) Nama dan alamat pengilang (XXX enterprise, Lot 123 jln 3, Tmn Uda, Johor).</li> <li>v) Kod bar.</li> <li>vi) Jenama produk.</li> <li>vii) Isi pasu @ berat makanan (ml, gram).</li> <li>viii) Bahan Aditif (Tulis – Tiada pengawet @ bahan perisa pewarna yang dibenarkan).</li> <li>ix) Logo halal</li> <li>x) Gambar (gambar produk sebenar, bahan utama).</li> </ol> <p style="text-align: right;">[ 10 markah]</p>

**JADUAL SPESIFIKASI UJIAN (JSU)  
MATA PELAJARAN: SAINS RUMAH TANGGA**

KONSTRUK/KONTEKS	BAHAGIAN A 20 item ( 50 Markah )								BAHAGIAN B 4 item ( 50 markah )									
	Terminologi	Fakta	Konvensyen	Urutan	Pengkelasan	Kriteria	Metodologi	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	
<b>1.0 Kerja Sepasukan</b>																		
1.1 Organisasi Kerja	/	/		/		/				/								
1.2 Semangat Kerja Sepasukan	/	/		/			/			/		/	/					
1.3 Peningkatan Kendiri	/	/																
<b>2.0 Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman</b>																		
2.1 Pengurusan Sumber Keluarga	/	/			/	/					/							
2.2 Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga	/	/		/	/					/	/	/						
2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga	/	/								/	/	/						
2.4 Pengurusan Tempat Kediaman	/	/			/						/	/	/					
<b>3.0 Pakaian dan Jahitan</b>																		
3.1 Pemilihan Pakaian	/	/		/	/	/					/		/	/				
3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus	/	/	/	/	/		/	/										
3.3 Penyediaan Bahan Jahitan	/	/		/			/	/		/								
3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi	/	/		/		/	/	/			/							
<b>4.0 Makanan dan Pemakanan</b>																		
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	/	/		/				/			/		/					
<b>5.0 Perniagaan dan Keusahawanan</b>																		
5.1 Pengenalan Perniagaan dan Keusahawanan	/	/	/			/					/		/					
5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan	/	/		/						/								
5.3 Perancangan Perniagaan	/	/				/					/							
<b>6.0 Keselamatan di Tempat Kerja Dalam Industri Hospitaliti</b>																		
6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan	/	/								/								
6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja	/	/									/							
6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran	/	/		/	/	/	/				/							

<b>7.0 Sanitasi Dalam Penyediaan Dan Penyimpanan Makanan</b>																		
7.1 Amalan Sanitasi Dalam Perkidmatan Makanan	/	/				/	/					/						
7.2 Amalan Kebersihan Diri Di Tempat Kerja	/	/				/							/	/				
7.3 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan	/	/		/	/	/	/			/	/							
<b>8.0 Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan</b>																		
8.1 Perabot dan Kelengkapan Dapur	/	/	/	/														
<b>9.0 Pengurusan dan Penyediaan Makanan</b>																		
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	/	/					/	/			/							
<b>JUMLAH</b>																		

## FORMAT PENTAKSIRAN SAINS RUMAH TANGGA (3769)

Bil.	Perkara	Kertas 1 (3769/1)		Kertas 2 (3769/2)
		Bahagian A	Bahagian B	
1	Jenis Instrumen	Ujian Subjektif		Projek
2	Jenis Item	Respon Terhad	Respon Terbuka	Tugasan amali
3	Bilangan Soalan	20 Soalan (Wajib)	4 Soalan (Wajib)	2 tugasan
4	Jumlah Markah	50	50	100
5	Tempoh Ujian	2 jam 30 minit		Tingkatan 4: Ogos - Sept Tingkatan 5: April - Jun
6	Wajaran	70%		30%
7	Konstruk	Mengingat dan memahami	Memahami  Kemahiran mengaplikasi, menganalisis, menilai dan mencipta	Kemahiran mengorganisasi, amali, mengguna teknologi, komunikasi dan kuantitatif  Nilai
8	Cakupan Konteks	Bidang Pembelajaran Tingkatan 4 dan 5		
	Aras Kesukaran	R : S : T 5 : 3 : 2		
10	Kaedah Penskoran	Analitik		Rubrik Penskoran
11	Alatan Tambahan	Kalkulator saintifik		Alatan yang disediakan semasa proses pengajaran dan pembelajaran

**KONSTRUK**

**DAN**

**ELEMEN**

**FORMAT SPM**

**SET 1**

**JADUAL SPESIFIKASI UJIAN**  
**PEPERIKSAAN / SET 1**  
**SAINS RUMAH TANGGA**

KONSTRUK/KONTEKS	BAHAGIAN A 20 item ( 50 Markah )									BAHAGIAN B 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
<b>1.0 Kerja Sepasukan</b>																	
1.1 Organisasi Kerja		/														/	
1.2 Semangat Kerja Sepasukan																	
1.3 Peningkatan Kendiri																	
<b>2.0 Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman</b>																	
2.1 Pengurusan Sumber Manusia		/														/	
2.2 Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga				/												/	
2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga																	
2.4 Pengurusan Tempat Kediaman		/										/					/
<b>3.0 Pakaian dan Jahitan</b>																	
3.1 Pemilihan Pakaian					/												/
3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus						/											/
3.3 Penyediaan Bahan Jahitan							/										/
3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi		/															/
<b>4.0 Makanan dan Pemakanan</b>																	
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																	
<b>5.0 Perniagaan dan Keusahawanan</b>																	
5.1 Pengenaln Perniagaan dan Keusahawanan																	
5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan						/										/	
5.3 Perancangan Perniagaan																	
<b>6.0 Keselamatan di Tempat Kerja Dalam Industri Hospitaliti</b>																	
6.1 Tanggjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan																	
6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja	/															/	
6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran		/														/	











**Bahagian A - 20 soalan (50 Markah)**

**SOALAN 1**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P02 – Pengetahuan tentang fakta</p> <p>(Apakah / Berapakah/ Bilakah/ Dimanakah/ Hitung / Isikan /Labelkan / Lengkapkan / Manakah/ Nyatakan / Padankan / Pilih / Senaraikan / Siapakah / Tandakan / Tulis)</p>				
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Maklumat di bawah merupakan keterangan bagi contoh kaedah untuk menyelesaikan tugas.</p> <table border="1" data-bbox="491 967 1386 1225"> <tr> <td data-bbox="491 967 557 1095"> <p><b>A</b></p> </td> <td data-bbox="557 967 1386 1095"> <p>Kaedah ini merupakan suatu situasi yang menyerupai situasi sebenar diwujudkan tetapi dalam bentuk yang dipermudah, diringkaskan atau dikecilkan.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1095 557 1225"> <p><b>B</b></p> </td> <td data-bbox="557 1095 1386 1225"> <p>Kaedah ini menggalakkan ahli-ahli untuk berfikir dan menghasilkan daya pemikiran yang lebih kreatif, inovatif dan menghasilkan idea yang bernas.</p> </td> </tr> </table> <p>Nyatakan kaedah menyelesaikan tugas:</p> <p><b>A</b> : .....</p> <p><b>B</b> : .....</p> <p style="text-align: right;"><i>[2 markah]</i></p>	<p><b>A</b></p>	<p>Kaedah ini merupakan suatu situasi yang menyerupai situasi sebenar diwujudkan tetapi dalam bentuk yang dipermudah, diringkaskan atau dikecilkan.</p>	<p><b>B</b></p>	<p>Kaedah ini menggalakkan ahli-ahli untuk berfikir dan menghasilkan daya pemikiran yang lebih kreatif, inovatif dan menghasilkan idea yang bernas.</p>
<p><b>A</b></p>	<p>Kaedah ini merupakan suatu situasi yang menyerupai situasi sebenar diwujudkan tetapi dalam bentuk yang dipermudah, diringkaskan atau dikecilkan.</p>				
<p><b>B</b></p>	<p>Kaedah ini menggalakkan ahli-ahli untuk berfikir dan menghasilkan daya pemikiran yang lebih kreatif, inovatif dan menghasilkan idea yang bernas.</p>				
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p><b>A</b> : Simulasi</p> <p><b>B</b> : Perbincangan</p>				

## SOALAN 2

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P02 – Pengetahuan tentang fakta</p> <p>(Apakah / Berapakah/ Bilakah/ Dimanakah/ Hitung / Isikan /Labelkan / Lengkapi / Manakah/ Nyatakan / Padankan / Pilih / Senaraikan / Siapakah / Tandakan / Tulis)</p>						
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Jadual 1 menunjukkan contoh sumber keluarga. Nyatakan jenis sumber keluarga berdasarkan gambar rajah yang diberi.</p> <table border="1" data-bbox="491 824 1386 1375"> <thead> <tr> <th data-bbox="491 824 970 875">Contoh Sumber</th> <th data-bbox="970 824 1386 875">Jenis Sumber Keluarga</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="491 875 970 1122">  </td> <td data-bbox="970 875 1386 1122"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1122 970 1375">  </td> <td data-bbox="970 1122 1386 1375"></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">Jadual 1</p> <p style="text-align: right;">[2 markah]</p>	Contoh Sumber	Jenis Sumber Keluarga				
Contoh Sumber	Jenis Sumber Keluarga						
							
							
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>Infrastruktur Kemahiran</p>						


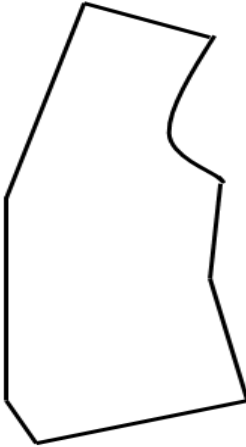
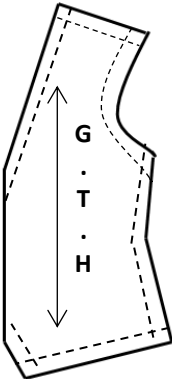
**SOALAN 3**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P04 – Pengetahuan tentang urutan (Formatkan / Jadualkan / Susunkan)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 1 menunjukkan peta alir bagi langkah-langkah menyediakan bajet.</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD     A1[Menentukan matlamat keluarga] --&gt; A2[A]     A2 --&gt; A3[Menganggarkan pendapatan]     A3 --&gt; A4[B]     A4 --&gt; A5[Mengimbang pendapatan dan perbelanjaan]     A5 --&gt; A6[C]             </pre> </div> <p>Rajah 1</p> <p>Lengkapkan peta alir itu:</p> <p><b>A</b> : .....</p> <p><b>B</b> : .....</p> <p><b>C</b> : .....</p> <p style="text-align: right;">[3 markah]</p>
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p><b>A</b> : Menentukan kategori keperluan <b>B</b> : Menganggarkan perbelanjaan <b>C</b> : Menilai bajet</p>

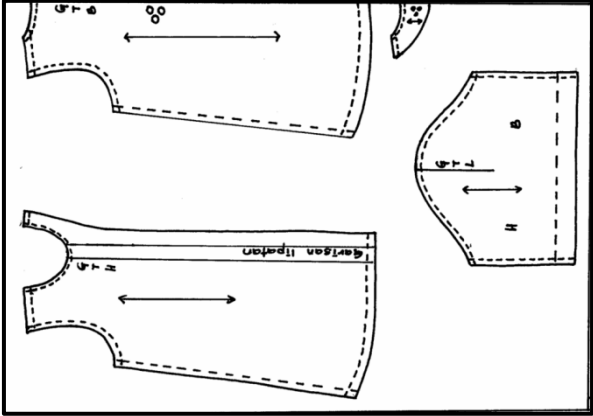
**SOALAN 4**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P05 – Pengetahuan tentang Pengkelasan (Bezakan / Gariskasarkan / Jadualkan / Klasifikasikan / Padankan / Senaraikan / Tentukan)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 2 menunjukkan sekumpulan peserta larian Marathon yang sedang berlepas di garisan permulaan.</p> <div data-bbox="584 647 1294 1232" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">Rajah 2</p> <p>(a) Berdasarkan Rajah 2, apakah jenis fabrik yang sesuai dipakai oleh para peserta larian Marathon tersebut? ..... [1 markah]</p> <p>(b) Nyatakan <b>satu</b> ciri fabrik yang anda nyatakan di (a). (i) ..... [1 markah]</p>
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>(a) Kapas / Linen (b) (i) Selesa dipakai (ii) Pengalir haba yang baik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyerap lembapan / Bersifat hidrofilik / Dapat menyerap peluh</li> <li>• Tahan pada cahaya matahari</li> </ul> <p style="text-align: right;">[Mana-mana <b>satu</b> jawapan]</p>

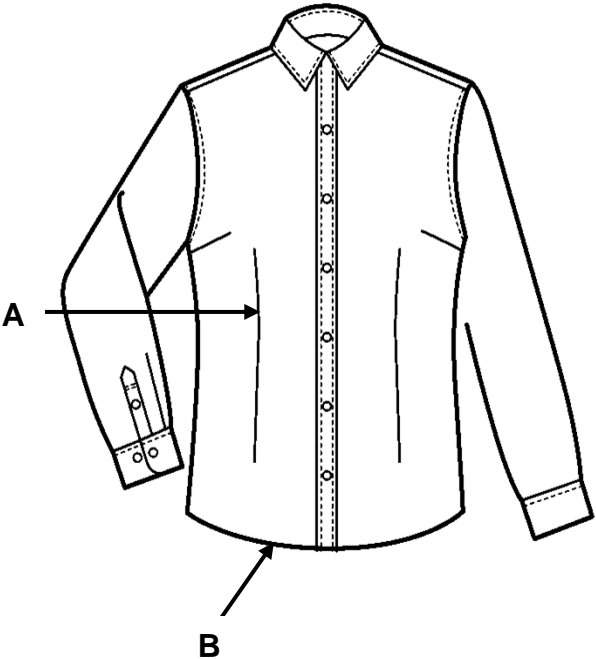
**SOALAN 5**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P06 – Pengetahuan tentang kriteria (Jadualkan / Kenalpastikan / Klasifikasikan / Pilih / Susun)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 3 menunjukkan pandangan hadapan sehelai rompi.</p>  <p>Rajah 3</p> <p>Berdasarkan Rajah 3, lukis <b>dua</b> tanda pola yang <b>betul</b> pada pola yang disediakan.</p>  <p style="text-align: right;">[2 markah]</p>
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	

**SOALAN 6**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P07 – Pengetahuan tentang Metodologi (Jadualkan / Susunkan)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 4 menunjukkan susun atur pola blaus di atas fabrik.</p>  <p>Rajah 4</p> <p>Berdasarkan Rajah 4, nyatakan <b>dua</b> peraturan yang perlu diikuti semasa menyusun atur pola di atas fabrik.</p> <p>(a) .....</p> <p>(b) .....</p> <p style="text-align: right;">[2 markah]</p>
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>(a) Ratakan pola yang berkedut dengan menggosok fabrik bagi mendapatkan permukaan yang rata dan licin.</p> <p>(b) Bentangkan fabrik di atas permukaan meja yang rata.</p> <p>(c) Kenal pasti dan patuhi arahan, maklumat dan label pola.</p> <p>(d) Temukan sebelah dalam fabrik dan pastikan bahagian lipatan berada di tepi meja.</p> <p>(e) Letakkan tanda ira lurus pola tepat pada ira lurus fabrik.</p> <p>(f) Susun atur kepingan pola besar dahulu diikuti dengan kepingan pola kecil.</p> <p>(g) Pastikan permukaan pola yang berlabel berada di sebelah atas.</p> <p>(h) Susun pola sehala pada fabrik corak sehala, fabrik <i>nep</i> dan fabrik <i>pail</i>.</p> <p>(i) Padankan corak fabrik genggang atau fabrik jalur pada kelim.</p> <p>(j) Semat fabrik dengan jarum peniti supaya tetap.</p> <p style="text-align: right;">[Mana-mana <b>dua</b> jawapan]</p>

**SOALAN 7**


<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P02 – Pengetahuan tentang fakta</p> <p>(Apakah / Berapakah/ Bilakah/ Dimanakah/ Hitung / Isikan /Labelkan / Lengkapi / Manakah/ Nyatakan / Padankan / Pilih / Senaraikan / Siapakah / Tandakan / Tulis)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 5 menunjukkan pandangan hadapan sehelai kemeja.</p>  <p style="text-align: center;">Rajah 5</p> <p>Berdasarkan Rajah 5, nyatakan proses jahitan pada bahagian:</p> <p><b>A</b> : .....</p> <p><b>B</b> : .....</p> <p style="text-align: right;">[2 markah]</p>
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p><b>A</b> : Lisu pemadan / Penghilangan gelembung</p> <p><b>B</b> : Kelepet melengkung / Penyudah tepi</p>

**SOALAN 8**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P02 – Pengetahuan tentang fakta</p> <p>(Apakah / Berapakah/ Bilakah/ Dimanakah/ Hitung / Isikan /Labelkan / Lengkapkan / Manakah/ Nyatakan / Padankan / Pilih / Senaraikan / Siapakah / Tandakan / Tulis)</p>								
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Nyatakan faktor yang mempengaruhi pengambilan diet berdasarkan gambar rajah yang diberi.</p> <table border="1" data-bbox="531 696 1390 1563"> <thead> <tr> <th data-bbox="531 696 914 772">Gambar Rajah</th> <th data-bbox="914 696 1390 772">Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Diet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="531 772 914 1021">  </td> <td data-bbox="914 772 1390 1021"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="531 1021 914 1270">  </td> <td data-bbox="914 1021 1390 1270"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="531 1270 914 1563">  </td> <td data-bbox="914 1270 1390 1563"></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">[3 markah]</p>	Gambar Rajah	Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Diet						
Gambar Rajah	Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Diet								
									
									
									
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>Keperluan sosial Kemajuan teknologi Pendidikan</p>								



**SOALAN 9**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P07 – Pengetahuan Tentang Metodologi / Kaedah (Jadualkan / Susunkan)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 6 menunjukkan satu ujian yang dijalankan untuk menguji kehadiran nutrien karbohidrat dalam makanan.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Rajah 6</p> </div> <p>(a) Apakah nama ujian itu? ..... [1 markah]</p> <p>(b) Terangkan prosedur pelaksanaan ujian yang anda nyatakan di (a). (i) ..... (ii) ..... [2 markah]</p> <p>(c) Apakah hasil pemerhatian anda melalui pelaksanaan Ujian tersebut? ..... [1 markah]</p>
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>(a) Ujian Iodin</p> <p>(b) (i) Masukkan dua titis larutan iodin ke dalam 2 cm<sup>3</sup> larutan Kanji di dalam satu tabung uji (ii) Perhatikan perubahan yang berlaku</p> <p>(c) Kanji bertukar warna kepada biru tua</p>

**SOALAN 10**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P06 - Pengetahuan tentang Kriteria (Jadualkan / Kenalpastikan / Klasifikasikan / Pilih / Susun)</p>						
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 7 menunjukkan sekeping kad perniagaan sejenis milikan perniagaan.</p> <div data-bbox="632 584 1299 972" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;">  <p><b>Kek Kukus House</b> fresh and tasty homemade cake</p> <hr/> <p><b>Mohd Ikhwan</b> ☎ 019-241 7179</p> <p> <a href="http://www.kekkukushouse.blogspot.com">www.kekkukushouse.blogspot.com</a>              Kek Kukus House              kukushouse@gmail.com         </p> </div> <p style="text-align: center;">Rajah 7</p> <p>(a) Berdasarkan kad perniagaan itu, apakah jenis milikan perniagaannya? ..... [1 markah]</p> <p>(b) Terangkan ciri-ciri milikan perniagaan di 10(a).</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Ciri-ciri</th> <th style="text-align: center;">Keterangan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Milikan</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sumber modal</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">[2 markah]</p>	Ciri-ciri	Keterangan	Milikan		Sumber modal	
Ciri-ciri	Keterangan						
Milikan							
Sumber modal							
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>(a) Milikan tunggal</p> <p>(b)</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Ciri-ciri</th> <th style="text-align: center;">Keterangan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Milikan</td> <td>Dimiliki oleh seorang pemilik</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sumber modal</td> <td>Modal diperolehi daripada simpanan sendiri atau pinjaman daripada saudara-mara atau bank</td> </tr> </tbody> </table>	Ciri-ciri	Keterangan	Milikan	Dimiliki oleh seorang pemilik	Sumber modal	Modal diperolehi daripada simpanan sendiri atau pinjaman daripada saudara-mara atau bank
Ciri-ciri	Keterangan						
Milikan	Dimiliki oleh seorang pemilik						
Sumber modal	Modal diperolehi daripada simpanan sendiri atau pinjaman daripada saudara-mara atau bank						

**SOALAN 11**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P01 – Pengetahuan tentang terminologi (nama, istilah atau definisi sesuatu perkara)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Pernyataan di bawah menunjukkan maksud atau sesuatu istilah pergerakan di tempat kerja.</p> <p><i><b>Kajian yang menghubungkan manusia dengan persekitaran tempat kerja untuk memelihara keselamatan, kesihatan dan keselesaan bagi mencapai tahap maksimum bekerja.</b></i></p> <p>Berdasarkan pernyataan di atas, apakah istilah itu? .....</p> <p style="text-align: right;">[1 markah]</p>
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>Ergonomik</p>


**SOALAN 12**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>P02 – Pengetahuan Tentang Fakta (Apakah / Berapakah/ Bilakah/ Dimanakah/ Hitung / Isikan /Labelkan / Lengkapi / Manakah/ Nyatakan / Padankan / Pilih)</p>								
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Maklumat di bawah menerangkan tentang alat pemadam api. Nyatakan kelas api bagi alat pemadam api berdasarkan keterangan yang diberikan.</p> <table border="1" data-bbox="515 862 1386 1458"> <thead> <tr> <th data-bbox="515 862 683 972">Kelas Api</th> <th data-bbox="683 862 1386 972">Penerangan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="515 972 683 1171">i. ....</td> <td data-bbox="683 972 1386 1171">Memadam kebakaran pepejal seperti kayu, kertas, kain dan sebarang bahan mudah terbakar.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="515 1171 683 1317">ii. ....</td> <td data-bbox="683 1171 1386 1317">Memadam kebakaran cecair seperti minyak, cat, varnish, plastik dan lain –lain.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="515 1317 683 1458">iii. ....</td> <td data-bbox="683 1317 1386 1458">Memadam kebakaran minyak masak yang digunakan secara komersial.</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">[3 markah]</p>	Kelas Api	Penerangan	i. ....	Memadam kebakaran pepejal seperti kayu, kertas, kain dan sebarang bahan mudah terbakar.	ii. ....	Memadam kebakaran cecair seperti minyak, cat, varnish, plastik dan lain –lain.	iii. ....	Memadam kebakaran minyak masak yang digunakan secara komersial.
Kelas Api	Penerangan								
i. ....	Memadam kebakaran pepejal seperti kayu, kertas, kain dan sebarang bahan mudah terbakar.								
ii. ....	Memadam kebakaran cecair seperti minyak, cat, varnish, plastik dan lain –lain.								
iii. ....	Memadam kebakaran minyak masak yang digunakan secara komersial.								
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>i. A ii. B iii. E</p>								

**SOALAN 13**

<b>KONSTRAK</b>	P02 – Pengetahuan Tentang Fakta (Apakah / Berapakah/ Bilakah/ Dimanakah/ Hitung/ Isikan /Labelkan / Lengkapi / Manakah/ Nyatakan / Padankan / Pilih )												
<b>ITEM/SOALAN</b>	<p>Jadual menunjukkan bentuk,cara penyebaran dan gejala bagi makanan yang dicemari oleh bakteria yang berbeza.</p> <table border="1" data-bbox="515 663 1386 1046"> <thead> <tr> <th data-bbox="515 663 671 745">Bakteria</th> <th data-bbox="671 663 871 745">Bentuk</th> <th data-bbox="871 663 1096 745">Cara penyebaran</th> <th data-bbox="1096 663 1386 745">Gejala</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="515 745 671 916">X</td> <td data-bbox="671 745 871 916">Berbentuk rod (Basilus)</td> <td data-bbox="871 745 1096 916">Sentuhan pencemaran silang</td> <td data-bbox="1096 745 1386 916">Sakit kepala, demam, batuk, loya najis berdarah</td> </tr> <tr> <td data-bbox="515 916 671 1046">Y</td> <td data-bbox="671 916 871 1046">Berbentuk sfera (kokus)</td> <td data-bbox="871 916 1096 1046">Toksin</td> <td data-bbox="1096 916 1386 1046">Loya, muntah, sakit di bahagian perut, cirit birit</td> </tr> </tbody> </table> <p>Berdasarkan jadual di atas, nyatakan jenis bakteria yang menyebabkan pencemaran itu:</p> <p>X : .....</p> <p>Y : .....</p> <p style="text-align: right;">[2 markah]</p>	Bakteria	Bentuk	Cara penyebaran	Gejala	X	Berbentuk rod (Basilus)	Sentuhan pencemaran silang	Sakit kepala, demam, batuk, loya najis berdarah	Y	Berbentuk sfera (kokus)	Toksin	Loya, muntah, sakit di bahagian perut, cirit birit
Bakteria	Bentuk	Cara penyebaran	Gejala										
X	Berbentuk rod (Basilus)	Sentuhan pencemaran silang	Sakit kepala, demam, batuk, loya najis berdarah										
Y	Berbentuk sfera (kokus)	Toksin	Loya, muntah, sakit di bahagian perut, cirit birit										
<b>PANDUAN PERMARKAHAN</b>	<p>X : Salmonella</p> <p>Y : <i>Staphylococcus aureus</i></p>												

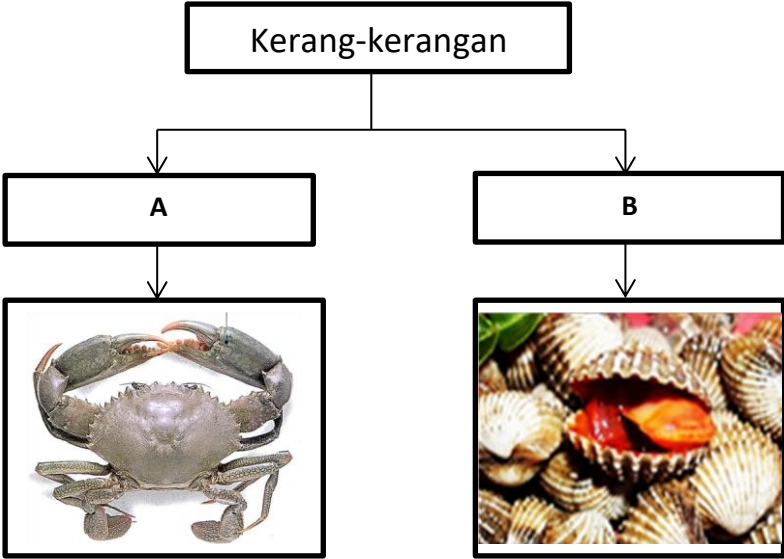
**SOALAN 14**

<p><b>KONSTRAK</b></p>	<p>P03 – Pengetahuan Tentang Kelaziman / Konvensyen (Apakah / Kenalpasti / Namakan / Padankan / Pilih / Tandakan)</p>								
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<div style="text-align: center;">  <p>Rajah 8</p> <p>Rajah 8 di atas menunjukkan kod warna landas cincang bagi memotong atau mencincang bahan yang berlainan. Namakan bahan makanan yang sesuai mengikut kod warna yang diberikan di atas.</p> <table border="1" data-bbox="555 1155 1321 1379" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Kod warna</th> <th>Bahan makanan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hijau</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Biru</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Merah</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">[3 markah]</p> </div>	Kod warna	Bahan makanan	Hijau		Biru		Merah	
Kod warna	Bahan makanan								
Hijau									
Biru									
Merah									
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<table border="1" data-bbox="555 1603 1321 1827" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Kod warna</th> <th>Bahan makanan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hijau</td> <td>Buah – buahan / Salad</td> </tr> <tr> <td>Biru</td> <td>Kerang - kerangan</td> </tr> <tr> <td>Merah</td> <td>Daging merah</td> </tr> </tbody> </table>	Kod warna	Bahan makanan	Hijau	Buah – buahan / Salad	Biru	Kerang - kerangan	Merah	Daging merah
Kod warna	Bahan makanan								
Hijau	Buah – buahan / Salad								
Biru	Kerang - kerangan								
Merah	Daging merah								

**SOALAN 15**










<b>KONSTRAK</b>	P04 – Pengetahuan Tentang Urutan (Formatkan / Jadualkan / Susunkan)
<b>ITEM/SOALAN</b>	<p>Rajah 9 menunjukkan carta alir perancangan menu berasaskan sayuran.</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Merancang menu hidangan sayuran</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">X</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Menyenaraikan alatan dan bahan bagi menyediakan</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Y</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Menyedia, memasak, menghias dan menghidang hidangan sayuran mengikut resepi</div> </div> <p style="text-align: center;">Rajah 9</p> <p>Lengkapkan carta alir itu.</p> <p>X : .....</p> <p>Y : .....</p> <p style="text-align: right;">[2 markah]</p>
<b>PANDUAN PERMARKAHAN</b>	<p>X : Memilih resepi hidangan sayuran</p> <p>Y : Membuat pengiraan kos hidangan sayuran</p>

**SOALAN 16**


<p><b>KONSTRAK</b></p>	<p>P05 - Pengetahuan Tentang Pengkelasan (Bezakan / Gariskasarkan / Jadualkan / Klasifikasikan / Padankan / Senaraikan / Tentukan)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 10 menunjukkan klasifikasi dan contoh kerang-kerangan.</p> <div style="text-align: center;">  <pre> graph TD     Root[Kerang-kerangan] --&gt; A[A]     Root --&gt; B[B]     A --&gt; Crab[Crab Image]     B --&gt; Scallop[Scallop Image]             </pre> </div> <p>Rajah 10</p> <p>Nyatakan klasifikasi kerang-kerangan :</p> <p><b>A</b> : .....</p> <p><b>B</b> : .....</p> <p style="text-align: right;">[2 markah]</p>
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p><b>A</b> : Krustasia <b>B</b> : Moluska</p>



**SOALAN 17**

<p><b>KONSTRAK</b></p>	<p>P06 - Pengetahuan Tentang Kriteria (Jadualkan / Kenalpastikan / Klasifikasikan / Pilih / Susun)</p>								
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Padanan sos yang sesuai dengan jenis hidangan dapat menaikkan rasa sesuatu hidangan. Nyatakan kriteria pemilihan sos berdasarkan gambar hidangan yang diberikan.</p> <table border="1" data-bbox="491 595 1370 1648"> <thead> <tr> <th data-bbox="491 595 895 636">Hidangan</th> <th data-bbox="895 595 1370 636">Kriteria pemilihan sos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="491 636 895 987">  <p>a) <u>Hidangan pembuka selera</u></p> </td> <td data-bbox="895 636 1370 987"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 987 895 1330">  <p>b) <u>Snek</u></p> </td> <td data-bbox="895 987 1370 1330"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1330 895 1648">  <p>c) <u>Hidangan Utama</u></p> </td> <td data-bbox="895 1330 1370 1648"></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">[3 markah]</p>	Hidangan	Kriteria pemilihan sos	 <p>a) <u>Hidangan pembuka selera</u></p>		 <p>b) <u>Snek</u></p>		 <p>c) <u>Hidangan Utama</u></p>	
Hidangan	Kriteria pemilihan sos								
 <p>a) <u>Hidangan pembuka selera</u></p>									
 <p>b) <u>Snek</u></p>									
 <p>c) <u>Hidangan Utama</u></p>									
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>a) Sos pedas lebih sesuai dihidangkan sekiranya bahan utama ialah daging, ikan dan kerang-kerangan. b) Sos savouri sangat sesuai dengan snek yang bahan utamanya berasaskan ikan dan kerang-kerangan. c) Sos pedas sesuai dipadankan dengan hidangan berasaskan daging lembu, ayam, dan ikan.</p>								


## SOALAN 18

<b>KONSTRAK</b>	P07 – Pengetahuan Tentang Metodologi / Kaedah (Jadualkan / Susunkan)
<b>ITEM/SOALAN</b>	<p>Rajah 11 menunjukkan contoh roti.</p>  <p>Rajah 11</p> <p>a) Berdasarkan rajah di atas, nyatakan kaedah untuk membuat roti tersebut.</p> <p>i. ....</p> <p>ii. ....</p> <p>[2 markah]</p> <p>b) Mengapakah roti yang telah dibuka perlu disimpan dalam bekas yang sesuai?</p> <p>i. ....</p> <p>ii. ....</p> <p>[2 markah]</p>
<b>PANDUAN PERMARKAHAN</b>	<p>a. i. Melarutkan yis ii. Mengadun bater</p> <p>b. i. Memastikan roti sentiasa lembut dan tahan lama. ii. Mengelakkan daripada haiwan dan serangga perosak.</p>

**SOALAN 19**







<p><b>KONSTRAK</b></p>	<p>P08 – Pengetahuan Tentang Prinsip dan Generalisasi (Anggarkan / Berapakah / Hitung / Kenalpasti)</p>										
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Maklumat di bawah menunjukkan kos bagi menyediakan muffin ayam.</p> <table border="1" data-bbox="491 586 1386 864"> <tr> <td>Kos Bahan Kering</td> <td>: RM10.80</td> </tr> <tr> <td>Kos bahan Basah</td> <td>: RM8.50</td> </tr> <tr> <td>Kos Upah</td> <td>: RM3.00</td> </tr> <tr> <td>Elektrik</td> <td>: RM2.00</td> </tr> <tr> <td>Air</td> <td>: RM0.80</td> </tr> </table> <p>Berdasarkan maklumat di atas, hitung kos sajian bagi muffin ayam.</p> <p style="text-align: right;"><i>[3 markah]</i></p>	Kos Bahan Kering	: RM10.80	Kos bahan Basah	: RM8.50	Kos Upah	: RM3.00	Elektrik	: RM2.00	Air	: RM0.80
Kos Bahan Kering	: RM10.80										
Kos bahan Basah	: RM8.50										
Kos Upah	: RM3.00										
Elektrik	: RM2.00										
Air	: RM0.80										
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>Kos bahan = kos bahan kering + kos bahan basah  <math>= RM10.80 + RM8.50</math>  <math>= RM19.30</math> <span style="float: right;"><i>[1 markah]</i></span></p> <p>Kos sampingan = Elektrik + Air  <math>= RM2.00 + RM0.80</math>  <math>= RM2.80</math> <span style="float: right;"><i>[1 markah]</i></span></p> <p>Kos sajian = Kos bahan + Kos upah + Kos sampingan  <math>= RM19.30 + RM3.00 + RM2.80</math>  <math>= RM25.10</math> <span style="float: right;"><i>[1 markah]</i></span></p>										

**SOALAN 20**

<p><b>KONSTRAK</b></p>	<p>P07 – Pengetahuan Tentang Metodologi / Kaedah (Jadualkan / Susunkan)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 11 menunjukkan satu hidangan desert.</p> <div data-bbox="592 647 1286 1111" data-label="Image"></div> <p>Rajah 11</p> <p>a) Berdasarkan rajah tersebut, jelaskan kaedah memasak hidangan tersebut.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>[1 markah]</p> <p>b) Namakan desert tersebut.</p> <p>.....</p> <p>[1 markah]</p>
<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>a) Kaedah mengukus dengan menggunakan wap daripada air yang sedang mendidih.</p> <p>b) Kuih seri muka</p>

**Bahagian B - 4 soalan (50 Markah)**


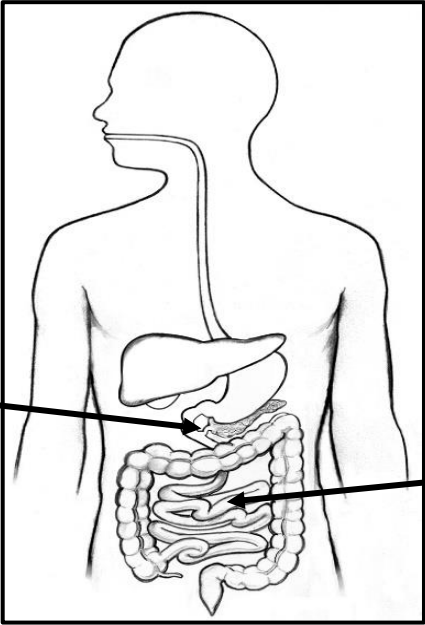
**SOALAN 21**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>V01 – Penilaian (Bandingkan / Bezakan / Cadangkan / Hubungkan / Kemukakan / Nilai / Ramalkan / syorkan / Tentukan / Ulasan)</p>																	
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Encik Muthu bercadang untuk membeli sebuah rumah. Maklumat di bawah menerangkan tentang Encik Muthu. Rajah 12 menunjukkan iklan rumah di dua kawasan perumahan yang akan dibelinya.</p> <p style="text-align: center;"><b>Biodata Encik Muthu</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Pekerjaan</td> <td>: Doktor</td> </tr> <tr> <td>Gaji</td> <td>: RM 10000 sebulan</td> </tr> <tr> <td>Kemampuan membeli rumah</td> <td>: RM 500000</td> </tr> <tr> <td>Ansuran bulanan yang mampu dibayar</td> <td>: RM 3000 sebulan</td> </tr> <tr> <td>bilangan tanggungan</td> <td>: Isteri, tiga orang anak dan seorang ayah yang berkerusi roda</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">Taman Cempaka</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">Taman Dahlia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Jenis rumah : Banglo setingkat</p> <p>Harga : RM480000</p> <p>Ansuran bulanan : RM2800</p> <p>Spesifikasi : <ul style="list-style-type: none"><li>• Lima bilik tidur</li><li>• Lima bilik air</li></ul></p> <p>Percuma : Alat penggera keselamatan</p> <p>Kemudahan : Taman rekreasi (0.5km) Sekolah rendah dan menengah (1km) Pusat membeli belah (2km)</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Jenis rumah : Banglo dua tingkat</p> <p>Harga : RM600000</p> <p>Ansuran bulanan : RM4000</p> <p>Spesifikasi : <ul style="list-style-type: none"><li>• Empat bilik tidur (tingkat atas)</li><li>• Tiada bilik tidur di tingkat bawah</li><li>• Tiga bilik air</li></ul></p> <p>Percuma : <i>Unifi</i> selama 2 tahun</p> <p>Kemudahan : Taman rekreasi (2km) Sekolah rendah dan menengah (10km) Pusat membeli belah (8km)</p> </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Rajah 12</p>		Pekerjaan	: Doktor	Gaji	: RM 10000 sebulan	Kemampuan membeli rumah	: RM 500000	Ansuran bulanan yang mampu dibayar	: RM 3000 sebulan	bilangan tanggungan	: Isteri, tiga orang anak dan seorang ayah yang berkerusi roda	Taman Cempaka	Taman Dahlia			<p>Jenis rumah : Banglo setingkat</p> <p>Harga : RM480000</p> <p>Ansuran bulanan : RM2800</p> <p>Spesifikasi : <ul style="list-style-type: none"><li>• Lima bilik tidur</li><li>• Lima bilik air</li></ul></p> <p>Percuma : Alat penggera keselamatan</p> <p>Kemudahan : Taman rekreasi (0.5km) Sekolah rendah dan menengah (1km) Pusat membeli belah (2km)</p>	<p>Jenis rumah : Banglo dua tingkat</p> <p>Harga : RM600000</p> <p>Ansuran bulanan : RM4000</p> <p>Spesifikasi : <ul style="list-style-type: none"><li>• Empat bilik tidur (tingkat atas)</li><li>• Tiada bilik tidur di tingkat bawah</li><li>• Tiga bilik air</li></ul></p> <p>Percuma : <i>Unifi</i> selama 2 tahun</p> <p>Kemudahan : Taman rekreasi (2km) Sekolah rendah dan menengah (10km) Pusat membeli belah (8km)</p>
Pekerjaan	: Doktor																	
Gaji	: RM 10000 sebulan																	
Kemampuan membeli rumah	: RM 500000																	
Ansuran bulanan yang mampu dibayar	: RM 3000 sebulan																	
bilangan tanggungan	: Isteri, tiga orang anak dan seorang ayah yang berkerusi roda																	
Taman Cempaka	Taman Dahlia																	
																		
<p>Jenis rumah : Banglo setingkat</p> <p>Harga : RM480000</p> <p>Ansuran bulanan : RM2800</p> <p>Spesifikasi : <ul style="list-style-type: none"><li>• Lima bilik tidur</li><li>• Lima bilik air</li></ul></p> <p>Percuma : Alat penggera keselamatan</p> <p>Kemudahan : Taman rekreasi (0.5km) Sekolah rendah dan menengah (1km) Pusat membeli belah (2km)</p>	<p>Jenis rumah : Banglo dua tingkat</p> <p>Harga : RM600000</p> <p>Ansuran bulanan : RM4000</p> <p>Spesifikasi : <ul style="list-style-type: none"><li>• Empat bilik tidur (tingkat atas)</li><li>• Tiada bilik tidur di tingkat bawah</li><li>• Tiga bilik air</li></ul></p> <p>Percuma : <i>Unifi</i> selama 2 tahun</p> <p>Kemudahan : Taman rekreasi (2km) Sekolah rendah dan menengah (10km) Pusat membeli belah (8km)</p>																	



<p><b>PANDUAN PEMARKAHAN</b></p>	<p>(a) Taman Cempaka</p> <p>(b)</p> <p><b>Keperluan [1m]</b> Rumah di Taman Cempaka memenuhi keperluan Encik Muthu kerana mempunyai bilangan bilik yang mencukupi untuk seisi keluarga [1m] dan lebih sesuai untuk ayah yang berkerusi roda [1m]</p> <p><b>Pendapatan [1m]</b> Rumah di Taman Cempaka sesuai dengan pendapatan Encik Muthu kerana beliau mampu membayar ansuran bulanan rumah sebanyak RM2800[1m]</p> <p><b>Keselamatan [1m]</b> Rumah di Taman Cempaka lebih sesuai kerana keselamatan rumah dapat ditingkatkan kerana dilengkapi dengan alat penggera keselamatan [1m]</p> <p><b>Estetika [1m]</b> Rumah di Taman Cempaka lebih sesuai kerana taman rekreasi berdekatan dengan rumah iaitu 0.5km [1m]</p> <p><b>Infrastruktur [1m]</b> Kemudahan infrastruktur yang ada di Taman Cempaka seperti sekolah dan pusat membeli-belah lebih dekat dan memenuhi pelbagai keperluan ahli keluarga beliau [1m]</p> <p>(c)</p> <p>(i) Ruang kerja [1m]</p> <p>(ii) Ruang sosial [1m]</p> <p>(iii) Ruang persendirian [1m]</p> <p>[Mana-mana <b>tiga</b> jawapan]</p>
--------------------------------------	---

**SOALAN 22**

<p><b>KONSTRUK</b></p>	<p>A01 - Aplikasi</p> <p>(Bagaimanakah / Hubungkan / Lakar / Lengkapi / Lukis / Plotkan / Reka bentuk / Selesaikan / Susun / Terjemahkan)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 13 menunjukkan sejenis makanan segera yang telah diambil oleh Rini untuk makan tengah hari.</p> <p>Rajah 14 pula menunjukkan sebahagian daripada sistem pencernaan manusia.</p> <div data-bbox="635 734 1220 1182"></div> <p data-bbox="863 1189 994 1223">Rajah 13</p> <div data-bbox="715 1261 1141 1883"></div> <p data-bbox="863 1890 994 1924">Rajah 14</p>





<p><b>PANDUAN PEMARKAHAN</b></p>	<p>(a) Di duodenum (Y),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enzim amilase [1m] bertindak balas ke atas kanji [1m] untuk membentuk maltose [1m]</li> <li>• Enzim tripsin [1m] bertindak balas ke atas pepton [1m] untuk membentuk polipeptida dan asid amino [1m]</li> <li>• Enzim lipase [1m] bertindak balas ke atas lemak [1m] untuk membentuk asid lemak dan gliserol [1m]</li> </ul> <p>(b) Di usus kecil (Z),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasil akhir pencernaan seperti galaktosa, glukosa, fruktosa, asid amino dan vitamin larut air [1m]</li> <li>• diserap masuk melalui sel epitelium [1m]</li> <li>• ke dalam rangkaian kapilari darah [1m]</li> <li>• dan dibawa ke hati [1m]</li> <li>• melalui vena portal [1m]</li>   <li>• asid lemak, gliserol dan vitamin larut lemak [1m]</li> <li>• diserap masuk melalui sel epitelium [1m]</li> <li>• ke dalam lakteal [1m]</li> <li>• dan disebatikan semula menjadi lemak [1m]</li> <li>• dalam sistem limfa [1m]</li> <li>• lemak akan bercampur dengan limfa [1m]</li> <li>• dan masuk ke dalam saluran darah [1m]</li> </ul>
--------------------------------------	--

**SOALAN 23**

<p><b>KONSTRAK</b></p>	<p>N01 – Analisis (Analisis / Bandingkan / Bezakan/ Pasangkan Rumuskan / Syorkan)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Rajah 15 menunjukkan menu makan tengah hari Encik Alif selepas pembedahan pada minggu lepas.</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p style="text-align: center;"><b><u>MENU</u></b></p> <p style="text-align: center;">Nasi Putih</p> <p style="text-align: center;">Ikan siakap kukus</p> <p style="text-align: center;">Sup sayur campur</p> <p style="text-align: center;">Buah betik</p> </div> <p>Berdasarkan Rajah 15,</p> <p>a. Kenal pasti kaedah memasak yang digunakan untuk memasak ikan bagi menu di atas.</p> <p>.....</p> <p style="text-align: right;">[1 markah]</p> <p>b. Berdasarkan jawapan di atas, terangkan hasil masakan ikan menggunakan kaedah memasak tersebut dari aspek rupa, tekstur dan rasa.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p style="text-align: right;">[3 markah]</p> <p>c. Adakah kaedah memasak di atas (b) sesuai untuk Encik Alif. Berikan justifikasi kepada jawapan anda.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p style="text-align: right;">[4 markah]</p> <p>d. Nyatakan kaedah memasak selain yang telah diberikan di atas.</p> <p>i. ....</p> <p>ii. ....</p> <p style="text-align: right;">[2 markah]</p>

**PANDUAN  
PERMARKAHAN**

a. Kaedah mengukus

b. Rupa, rasa dan tekstur

	<b>Ikan siakap kukus</b>
Rupa	Bentuk kekal/tidak berminyak
Rasa	Mengekalkan rasa ikan
Tekstur	Lembut

c. Ya / sesuai

i. Mudah dicernakan / mudah dihadam

ii. Kurang berlemak

iii. Kurang kehilangan nutrien.

a. i. Kaedah merendih

ii. Kaedah merebus

iii. Kaedah mencarak

iv. Kaedah mencelur

v. Kaedah mereneh

vi. Kaedah membakar

vii. Kaedah mengril

viii. Kaedah memanggang

(Pilih mana-mana **tiga** jawapan)

**SOALAN 24**

<p><b>KONSTRAK</b></p>	<p>T01 – Sintesis (Binakan / Cadangkan / Ciptakan / Lengkapkan / Pasangkan / Rumuskan / Syorkan)</p>
<p><b>ITEM/SOALAN</b></p>	<p>Donovan merupakan seorang Cef di Restoran Imperial Kuching. Beliau telah mengikuti pertandingan mereka cipta sehelai pakaian cef yang dianjurkan oleh restoran tersebut. (a) Lakar dan labelkan pakaian cef itu di ruang jawapan yang telah disediakan. Berikan justifikasi bagi setiap yang dilakar.</p> <div data-bbox="587 712 1342 1541" style="border: 1px solid black; height: 370px; margin: 10px auto;"></div> <p style="text-align: right;">[12 markah]</p> <p>(b) Nyatakan <b>tiga</b> kepentingan menjaga kebersihan diri dalam penyediaan makanan bagi pengendali makanan.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>i. ....</li><li>ii. ....</li><li>iii. ....</li></ul> <p style="text-align: right;">[3 markah]</p>

<p><b>PANDUAN PERMARKAHAN</b></p>	<p>a. Pakaian cef</p> <p>i. Topi cef</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• berbentuk tabung/ mempunyai lubang di bahagian atas topi untuk pengudaraan/ mengelakkan rambut masuk ke dalam makanan.</li> </ul> <p>ii. Baju cef</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berlengan panjang / berwarna putih / diperbuat daripada fabrik kapas/ rekaan butang berganda</li> </ul> <p>iii. Seluar panjang</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diperbuat daripada fabrik kapas yang tebal / menyerap peluh / berwarna gelap</li> </ul> <p>iv. Skaf leher</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diperbuat daripada fabrik kapas / dipakai di leher menyerap peluh</li> </ul> <p>v. Apron</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diperbuat daripada fabrik kapas yang tebal / menyerap peluh/ berwarna gelap</li> </ul> <p>vi. Kasut keselamatan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tapak kasut diperbuat daripada getah dan tebal / bahagian atas dilindungi besi yang dilapik dengan kulit</li> </ul> <p>b. i. Memastikan keselesaan pergerakan</p> <p>ii. Menjamin keselamatan</p> <p>iii. Mempamerkan penampilan diri yang menarik</p> <p>iv. Mencegah pencemaran makanan</p> <p style="text-align: right;">(mana – mana 3 jawapan)</p>
-----------------------------------	--

# MODUL ARAS RENDAH

**JADUAL SPESIFIKASI UJIAN**  
**MODUL SEMARAK KASIH 2.0 /2021**  
**ARAS RENDAH**  
**SAINS RUMAH TANGGA**

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	MENCPTA	ARAS KESUKARAN		
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8		C1	A1	N1	V1	T1	R	S	T
<b>1.0 Kerja Sepasukan</b>																	
1.1 Organisasi Kerja																	
1.2 Semangat Kerja Sepasukan	/								1						/		
1.3 Peningkatan Kendiri																	
<b>2.0 Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman</b>																	
2.1 Pengurusan Sumber Manusia																	
2.2 Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga					/				1						/		
2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga		/							1						/		
2.4 Pengurusan Tempat Kediaman																	
<b>3.0 Pakaian dan Jahitan</b>																	
3.1 Pemilihan Pakaian												/			/		
3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus			/						1						/		
3.3 Penyediaan Bahan Jahitan							/		1						/		
3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi				/					1						/		
<b>4.0 Makanan dan Pemakanan</b>																	
4.1 Keperluan Makanan, Nutrien Dan Fungsinya	/								1								
4.2 Sistem Pencernaan dan Penyerapan Makanan		/							1								
4.3 Diet Seimbang			/						1								
4.4 RDA dan BMI																	
4.5 Label Makanan																	
4.6 Perancangan Menu														/	/		
<b>5.0 Perniagaan dan Keusahawanan</b>																	
5.1 Pengenalan Perniagaan dan Keusahawanan																	
5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan				/					1						/		
5.3 Perancangan Perniagaan																	
<b>6.0 Keselamatan di Tempat Kerja Dalam Industri Hospitaliti</b>																	
6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan		/							1						/		
6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja																	
6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran											/				/		



<b>7.0 Sanitasi Dalam Penyediaan Dan Penyimpanan Makanan</b>																			
7.1 Amalan Sanitasi Dalam Perkidmatan Makanan										/					/				
7.2 Amalan Kebersihan Diri Di Tempat Kerja																			
7.3 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan		/						1							/				
<b>8.0 Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan</b>																			
8.1 Perabot dan Kelengkapan Dapur						/		1							/				
<b>9.0 Pengurusan dan Penyediaan Makanan</b>																			
9.1 Prinsip dan Kaedah Memasak							/	1							/				
9.2 Hidangan Berasaskan Sayuran						/		1							/				
9.3 Hidangan Berasaskan Ikan dan Kerang					/			1							/				
9.4 Hidangan Berasaskan Daging																			
9.5 Sos Bagi Sajian Timur dan Barat					/			1							/				
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																			
9.9 Hidangan Pastri		/						1							/				
9.10Masakan Mengikut Tema															/				
<b>JUMLAH</b>								20		1	1	1	1						

NO. KAD PENGENALAN

ANGKA GILIRAN

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

**MODUL SAINS RUMAH TANGGA**

**3769/1**

**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 23 halaman bercetak.

Kod Pemeriksa :

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

**BAHAGIAN A**

[50 markah]

Jawab **semua** soalan

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

1. Maklumat berikut adalah maksud bagi suatu istilah dalam bidang kerja sepasukan.

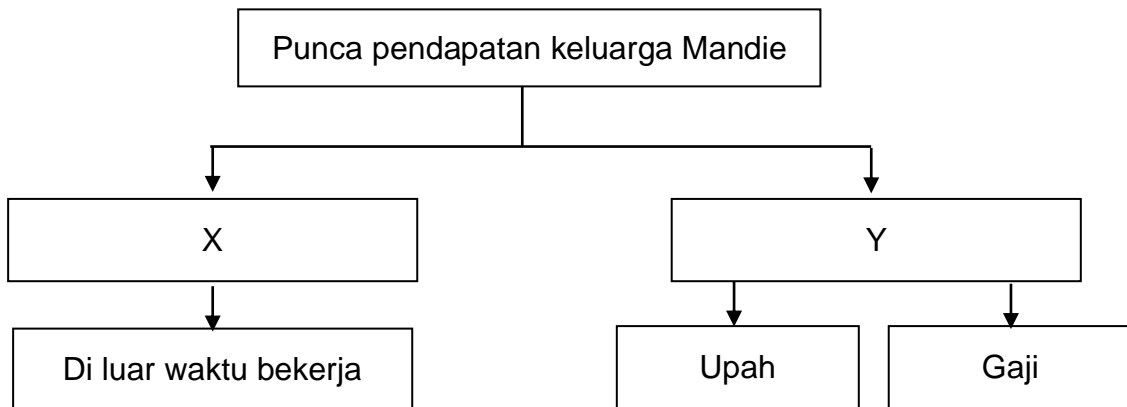
Penglibatan individu yang saling bekerjasama antara satu sama lain, berkongsi matlamat, misi dan visi yang sama.

Berdasarkan pernyataan di atas apakah istilah itu?

.....

[1 markah]

2. Rajah 1 menunjukkan punca pendapatan sebuah keluarga.



**Rajah 1**

Nyatakan **dua** punca pendapatan keluarga Mandie.

X : .....

Y : .....

[2 markah]

3. Jadual di bawah menunjukkan beberapa situasi dan keterangan konflik dalam sesebuah keluarga. Nyatakan punca konflik pada situasi berkenaan pada ruang jawapan yang disediakan.

Situasi	Punca konflik
Helena dan kakaknya sering berbeza pendapat semasa berkomunikasi.	(i)
Ibubapa John sering bergaduh dan menyebabkan dia terlibat dengan masalah penagihan dadah.	(ii)
Fatin mengalami tekanan kerana bapanya tidak menyediakan wang yuran pengajiannya di kolej.	(iii)

[3 markah]

4. Lukiskan tanda pola berdasarkan nama tanda pola pada ruang jawapan yang disediakan.

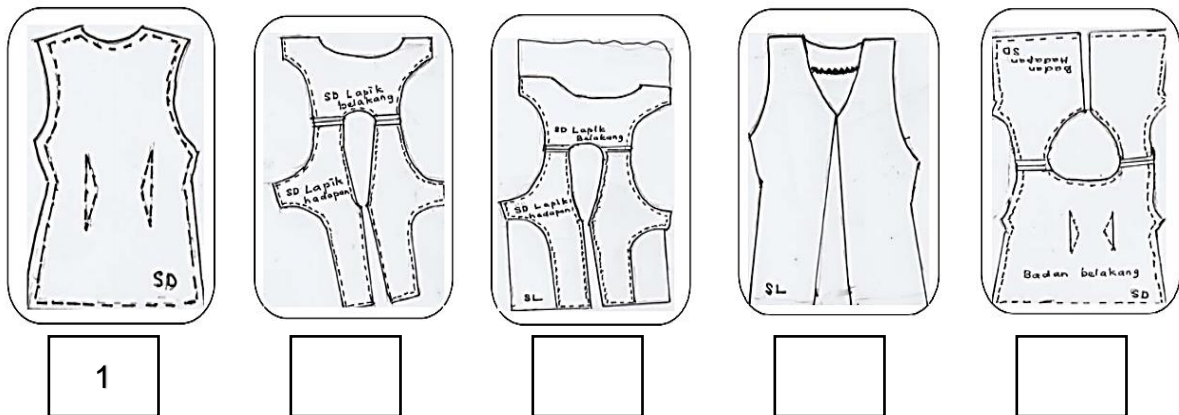
Tanda lipatan	
Tanda imbang	
Ira lurus	
Garis pemadan	

[ 4 markah]

5. Maklumat berikut menerangkan proses menyediakan sehelai rompi.

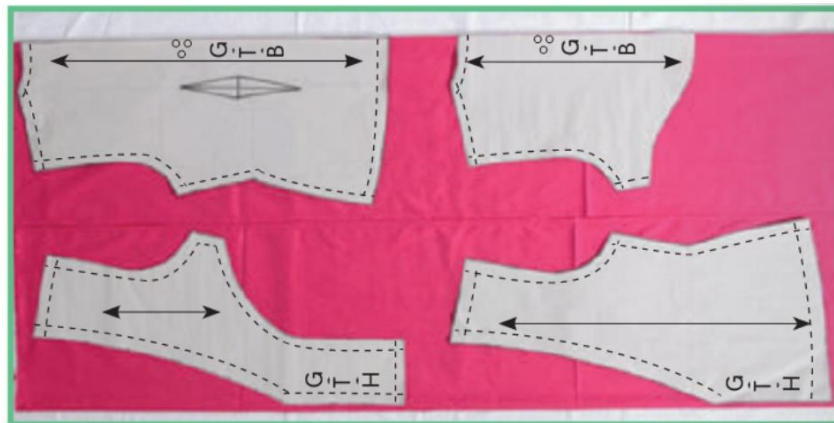
1	Jahit lisu pepaduan cekung pada badan belakang rompi.
2	Cantumkan bahu badan hadapan dan badan belakang rompi dengan kelim belah kangkung.
3	Sediakan lapik dengan mencantum bahagian bahu lapik hadapan dan bahu lapik belakang.
4	Temukan SL lapik dan SL rompi. Temukan kelim bahu lapik dengan kelim bahu badan. Jahit mesin di garisan pepaduan lapik.
5	Terbalikkan lapik di SD pakaian. Jahit silang pangkah di sepanjang lapik

Pilih dan padankan proses itu dengan rajah di bawah dengan menulis **2,3** dan **5** pada petak yang disediakan. Proses **1** dan **4** diberikan.



[4 markah]

6. Rajah 2 menunjukkan beberapa keping pola rompi di atas fabrik.



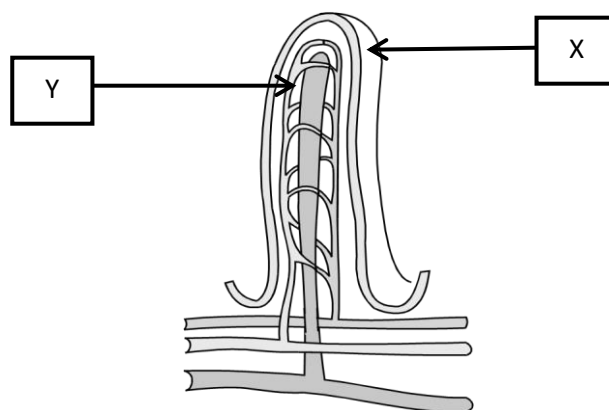
**Rajah 2**

Berdasarkan rajah 2, susunkan atur pola rompi di atas fabrik.

- a) .....
- b) Ira pada pola selari dengan ira fabrik mengikut corak fabrik
- c) Pola yang bertanda lipata letak pada lipatan fabrik
- d) .....
- e) .....

[3 markah]

7. Rajah 3 di bawah menunjukkan struktur vilus. Labelkan bahagian yang bertanda X, Y dan Z.



**Rajah 3**

- X : .....
- Y : .....

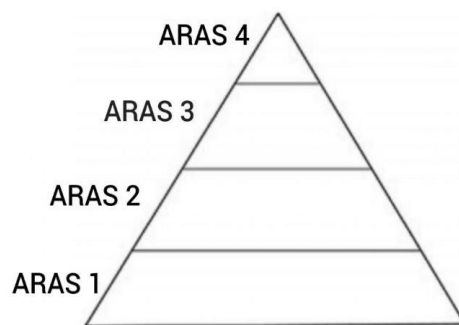
[2 Markah]

8. Keperluan makanan sangat penting dalam kehidupan seharian manusia. Nyatakan definisi makanan.

.....  
.....

[1 markah]

9. Rajah 4 menunjukkan piramid makanan.



**Rajah 4**

Berdasarkan rajah 4, nyatakan nutrien pada:-,

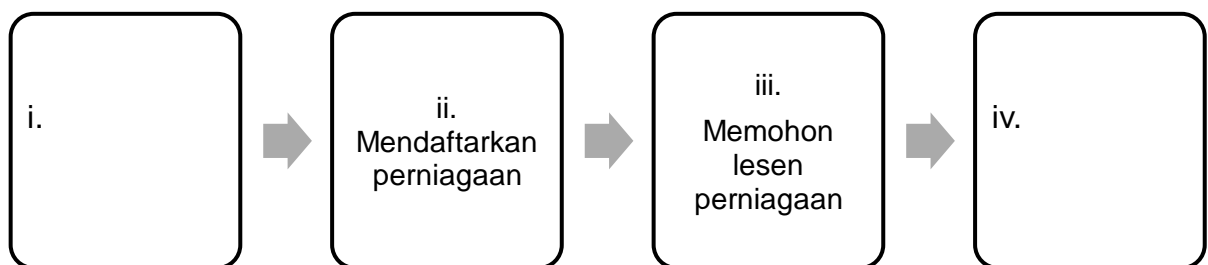
Aras 1 : .....

Aras 3 : .....

Aras 4 : .....

[3 Markah]

10. Lengkapkan peta alir prosedur yang perlu dipertimbangkan oleh usahawan untuk memulakan perniagaan.



[2 Markah]



11. Jadual di bawah menunjukkan peranan agensi-agensi yang menguatkuasakan undang-undang dan peraturan keselamatan pekerja.

Lengkapkan jadual di bawah dalam ruang jawapan yang disediakan

<b>Peranan</b>	<b>Agensi</b>
Memastikan keselamatan, kesihatan dan kebajikan pekerja.	
Membantu individu mencapai dan mengekal taraf kesihatan yang baik.	

[2 markah]

12. Jadual di bawah menunjukkan tentang punca pencemaran makanan dan keterangannya. Nyatakan punca pencemaran makanan berdasarkan keterangan yang diberi pada ruang jawapan.

<b>Punca</b>	<b>Keterangan</b>
(i).....	Mengandungi bendasing seperti rambut, kaca dan kertas
(ii).....	Bercampur dengan bahan kimia seperti racun serangga
(ii).....	Mengandungi virus, bakteria dan fungsi

[3 markah]

13. Rajah 5 di bawah menunjukkan sejenis alatan untuk menghidang.



**Rajah 5**

Nyatakan dua cara pengendalian alatan itu.

- i) .....
- ii) ..... [2 markah]

14. Nyatakan klasifikasi ikan berdasarkan keterangan yang diberikan.

<b>Keterangan</b>	<b>Jenis Ikan</b>
Kurang lemak dan mudah menjadi kering disebabkan lemak disimpan di dalam hati.	
Mempunyai banyak lemak dan isinya tidak mudah kering disebabkan lemak yang terdapat pada ikan tersebut.	

[2 markah]

15. Pernyataan berikut adalah maksud satu istilah dalam bidang pengurusan dan penyediaan makanan.

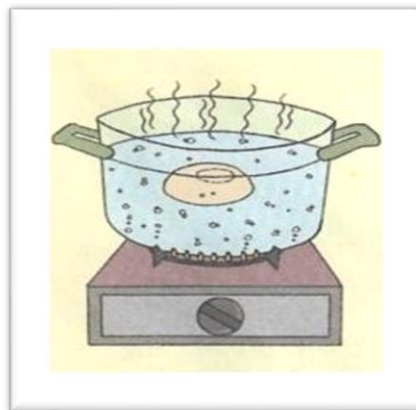
Hidangan manis yang dihidangkan ketika akhir hidangan utama seperti makan tengah hari atau selepas makan malam untuk melengkapkan atau menyeimbangkan lagi hidangan itu.

Apakah istilah yang berkaitan dengan maksud itu?

.....

[1 markah]

16. Rajah 6 menunjukkan satu kaedah memasak menggunakan haba lembab.



**Rajah 6**

Berdasarkan rajah 6,

(a) Nyatakan prinsip memasak kaedah itu.

.....

[1 markah]

(b) Nyatakan **tiga** kelebihan kaedah memasak di 16(a)

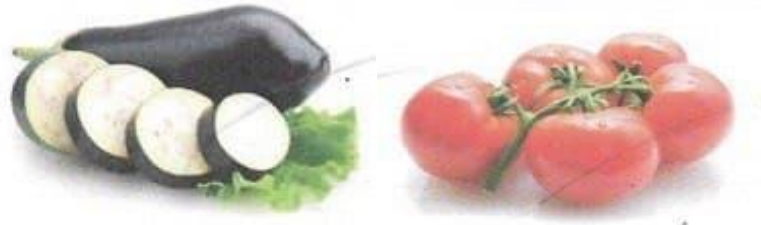
i. ....

ii. ....

iii. ....

[ 3 markah]

17. Rajah 7 menunjukkan sejenis sayur-sayuran.



**Rajah 7.**

Senaraikan **empat** cara pemilihan sayur-sayuran itu.

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

[4 markah]

18. Maklumat di bawah menunjukkan kategori sos.

<b>X</b>	<b>Y</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sos percik</li><li>• Sos asam jawa</li><li>• Sos kacang</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sos gula hangus</li><li>• Sos kastard</li><li>• Sos santan</li></ul>

Berdasarkan maklumat di atas, nyatakan kategori sos:

- X : .....
- Y : .....

[2 markah]

19. Rajah 8 menunjukkan sejenis bijirin



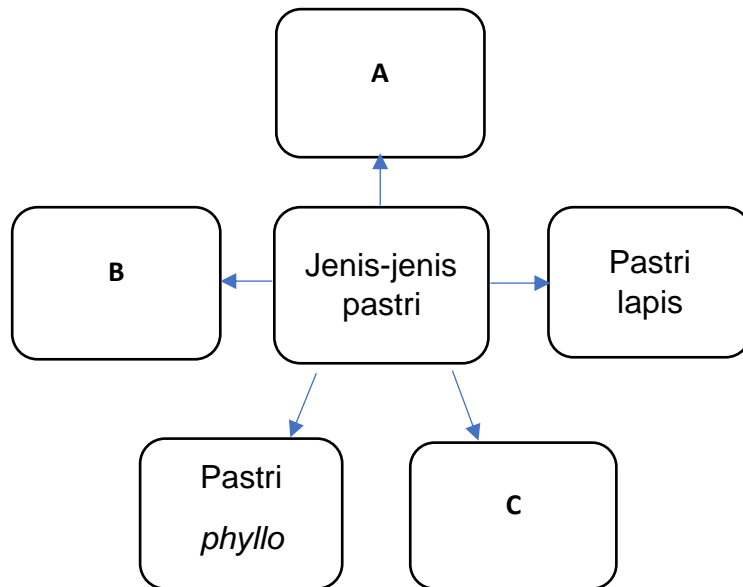
**Rajah 8**

Nyatakan **dua** kaedah memasak yang sesuai bagi bijirin ini untuk mengekal nutriennya.

- i. ....
- ii. ....

[2 markah]

20. Rajah 9 menunjukkan jenis-jenis pastri.



**Rajah 9**

Nyatakan jenis pastri A, B dan C.

- A. ....
- B. ....
- C. ....

[3markah]

**BAHAGIAN B**

[50 markah]

Jawab **semua** soalan

*Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : 90 minit*

1. Sophia baru saja melalui pembedahan kerana tercedera akibat terjatuh dari berbasikal. Dia sekarang masih berada di hospital untuk menjalani rawatan pemulihan.

(a) Cadangkan satu menu hidangan seimbang untuk makanan tengahari untuk Sophia yang sedang melalui proses pemulihan. Nyatakan kandungan nutrien utama bagi setiap hidangan tersebut.

MENU	NUTRIEN

[8 markah]

(b) Nyatakan 2 sumber bagi nutrien pembina tubuh.

i. ....

ii. ....

[2 markah]

2. Rajah dibawah menunjukkan 2 stail pakaian yang menarik minat Siew Ling semasa melihat pakaian dalam aplikasi *Shopee*. Siew Ling yang berbadan langsing dan tinggi memerlukan satu pakaian yang baru bagi menghadiri majlis penghargaan di tempat kerjanya.



(b) Berdasarkan maklumat pada rajah di atas, kenalpasti ciri dan kesan stail pakaian itu kepada Siew Ling.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

[12 markah]

(c) Nyatakan stail pakaian yang sesuai dibeli oleh Siew Ling?

.....

[1 markah]

(d) Senaraikan 2 faktor yang mempengaruhi pemilihan pakaian.

i. ....

ii. ....

[2 markah]



3.



**Rajah X**



**Rajah Y**

Berpandukan gambarajah **X** di atas, kesalahan yang sering dilakukan oleh pemilik premis perniagaan mengundang bahaya kepada pelanggan dan pekerja.

a) Kenalpasti kesalahan yang selalu dilakukan akibat tidak mematuhi larangan pada rajah **Y** di premis perniagaan seperti restoran dan kedai makan.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[ 4 Markah]



4. Rajah 1 merupakan kepingan keratan akbar mengenai keracunan makanan yang terjadi di sekolah,



*Dipetik daripada Berita Harian, 16 Mei 2016*

**Rajah 1**

Berdasarkan maklumat di atas,

- a) Terangkan punca masalah yang sering berlaku semasa penyediaan makanan sehingga menyebabkan keracunan makanan dan cara mengatasinya .

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[ 10 Markah ]

b) Senaraikan 4 aspek kebersihan diri yang perlu diberi perhatian oleh pengendali makanan.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[ 4 Markah ]

c) Bagi memelihara ketahanan makanan, syorkan satu kaedah yang sesuai untuk menyimpan makanan yang telah dimasak.

.....





.....

[ 1 markah ]

**PANDUAN  
PEMARKAHAN  
ARAS RENDAH**

**PANDUAN PEMARKAHAN**

**ARAS RENDAH  
BAHAGIAN A**

No. Soalan	Skema Jawapan	Markah
1	Semangat kerja sepasukan	1
2	X: Sumber alternatif Y: Sumber pendapatan	1 1
3	(i) Halangan komunikasi (ii) Cara didikan ibubapa (iii) Masalah kewangan	1 1 1
4	<p>Tanda lipatan</p>  <p>Tandaimbang</p>  <p>Ira lurus</p>  <p>Garis pemadan</p> 	1  1  1  1
5	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin: 5px;">3</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin: 5px;">4</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin: 5px;">5</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin: 5px;">2</div> </div>	1 1 1 1
6	a) Susun kepingan yang besar diikuti yang kecil d) Semat pola pada fabrik menggunakan jarum peniti e) Semat jarum peniti pada jarak yang sesuai	1 1 1
7	Bahan yang boleh dimakan sama ada dalam bentuk pepejal ataupun cecair	1
8	X : Sel epitelium Y : Lakteal	1 1

9	Aras 1: Karbohidrat Aras 3 : Protein Aras 4 :Lemak	1 1 1
10	i. Membuat perancangan iv. Mendapatkan modal perniagaan	1 1
11	• Jabatan Kesihatan dan Keselamatan Pekerja (JKKP), Kementerian Sumber Manusia • Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM)	1 1
12	i) Bendasing ii) Bahan kimia iii) Mikroorganisma	1 1 1
13	i) Gelas dibasuh secara berasingan daripada peralatan menghidang yang lain. ii) Menggunakan air suam bersabun, bilas dan dituskan. iii) Glassware berkaki perlu digantung secara terlangkup. (pilih mana-mana 2)	1 1 1
14	• Ikan isi putih (Lean fish) • Ikan berminyak (Fat fish)	1 1
15	Desert	1
16	a) Mencarak b) • Mudah dicernakan dan sesuai untuk pesakit, kanak-kanak dan orang tua • Kurang lemak • Kurang kehilangan nutrien.	1 1 1 1
17	▪ Bentuk elok ▪ Tidak kecut ▪ Tiada tanda calar pada kulit ▪ Tidak lebam	1 1 1 1
18	▪ X-sos savouri ▪ Y-sos manis	1 1
19	▪ Merebus ▪ Mengukus	1 1
20	▪ Pastrri rapuh ▪ Pastrri choux ▪ Pastrri danish	1 1 1

**PANDUAN PEMARKAHAN  
ARAS RENDAH  
BAHAGIAN B**

1	<p>(a)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">MENU</th> <th style="text-align: center;">NUTRIEN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bubur nasi</td> <td>Karbohidrat</td> </tr> <tr> <td>Sup Daging bersayur</td> <td>Protein</td> </tr> <tr> <td>Pisang</td> <td>Vitamin dan Garam mineral</td> </tr> <tr> <td>Jus Buah-buahan</td> <td>Vitamin dan Garam Mineral</td> </tr> </tbody> </table> <p>(b)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Daging</li> <li>ii. Telur (guru boleh menerima mana-mana jawapan pelajar yang berkaitan denan protein)</li> </ol>	MENU	NUTRIEN	Bubur nasi	Karbohidrat	Sup Daging bersayur	Protein	Pisang	Vitamin dan Garam mineral	Jus Buah-buahan	Vitamin dan Garam Mineral	<p>1,1 1,1 1,1 1,1</p>
MENU	NUTRIEN											
Bubur nasi	Karbohidrat											
Sup Daging bersayur	Protein											
Pisang	Vitamin dan Garam mineral											
Jus Buah-buahan	Vitamin dan Garam Mineral											
2	<p>(a)</p> <p>(Nyatakan nama stail (1 markah), nyatakan kesan pada si pemakai (1 markah))</p> <p><b>STAIL A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garis Leher jenis berkolar akan menampakan leher Siew Ling yang kurus lebih berisi. <span style="float: right;">2</span></li> <li>• Lengan jenis bisyop akan menampakkan lengan Siew Ling kelihatan berisi <span style="float: right;">2</span></li> <li>• Garisan melintang pada bawah blaus akan menampakkan bentuk badan Siew Ling lebih gempal. <span style="float: right;">2</span></li> </ul> <p><b>STAIL B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garis leher jenis V akan menampakkan leher Siew Ling yang kurus dan akan menampakkan Siew Ling lebih kurus. <span style="float: right;">2</span></li> <li>• Lengan jenis padanan rata akan menampakkan bahagian lengan Siew Ling bertambah kurus. <span style="float: right;">2</span></li> <li>• Garisan lurus pada blaus akan membuatkan bentuk badan Siew Ling lebih kurus dan kecil. <span style="float: right;">2</span></li> </ul> <p>(b) Stail A <span style="float: right;">1</span></p> <p>(c) i. Keperluan fisiologi <span style="float: right;">1</span> ii. Pekerjaan <span style="float: right;">1</span> (1 markah diberi bagi mana-mana jawapan yang betul)</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>										



3	<p>a)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Menyebabkan kebakaran jika dibiarkan puntung rokok menyala ketika dibuang 1</li> <li>ii. Memberi udara tidak bersih di dalam dan di luar kawasan premis 1</li> <li>iii. Penyediaan makanan kurang bersih akibat tabiat merokok semasa memasak 1</li> <li>iv. Merokok di dalam premis boleh menyebabkan kecederaan 1</li> <li>v. Boleh didenda @ kompaun berbayar 1</li> </ul> <p>* Jawapan selain di atas boleh diterima jika berkaitan</p> <p>b) .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Dapur gas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hos dan paip gas bocor, longgar dan pecah 1</li> <li>• Regulator longgar dan retak akibat tolakkan dan tarikan ketika membersihkan dapur gas 1</li> <li>• Menggunakan peralatan gas yang tidak diluluskan oleh SIRIM 1</li> <li>• Penyimpanan silinder gas yang tidak selamat 1</li> </ul> </li> <li>ii. Aktiviti Memasak <ul style="list-style-type: none"> <li>• tukang masak cuai, sambil lewa, hangus dan pakaian terlalu labuh (tidak sesuai) 1</li> </ul> </li> <li>iii. Kerosakan peralatan elektrik <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat gagal berfungsi dengan baik 1</li> <li>• Kerosakan mekanikal 1</li> <li>• Alat terlalu lama 1</li> <li>• Tiada kelulusan sirim 1</li> <li>• Terdedah kepada bencana seperti kilat, gempa bumi dan banjir 1</li> </ul> </li> </ul> <p>(Pilih mana-mana jawapan di atas)</p>	
---	---	--

4	<p>a) Punca masalah keracunan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tidak mengutamakan kebersihan di ruang kerja seperti lantai kotor, peralatan tidak dibasuh dan dibiarkan semalaman. 1</li> <li>• Makanan mentah dibiarkan di luar dalam keadaan yang lama, tidak dinyah froskan dengan sempurna 1</li> <li>• Berlaku pencemaran silang seperti menggunakan papan pemotong yang sama untuk semua jenis makanan mentah dan dimasak. Menempatkan makanan yang sudah dimasak dan belum dimasak pada bahagian yang sama, 1</li> <li>• Makanan yang mentah dan sudah dimasak dibiarkan terdedah dan dihinggapi lalat 1</li> <li>• Sisa makanan dibuang sebarang dan sampah tidak diselenggara dengan baik dan mengundang bau serta haiwan menghampiri. 1</li> </ul> <p>Cara mengatasinya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kebersihan ruang kerja dan peralatan memasak hendaklah diutamakan seperti mengemop lantai, cuci peralatan yang telah digunakan. 1</li> <li>• Menyahfroskan makanan dengan sempurna mengikut porsi yang perlu sebelum digunakan. 1</li> <li>• Mengelakkan pencemaran silang. Guna papan pemotong berasingan bagi makanan mentah dan masak. Asing bahagian makanan yang perlu disejuk beku dan bahagian sejuk di dalam peti sejuk. 1</li> <li>• Tutup makanan dengan penutup yang bersesuaian agar tidak terdedah dengan udara tercemar dan lalat. 1</li> <li>• Bungkus sisa makanan dengan baik dan buang ke dalam tong sampah yang tertutup agar tidak dikerumuni lalat dan haiwan.</li> </ul>	
---	---	--

	<p>b) 4 aspek kebersihan diri</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penjagaan kebersihan rambut, kulit, hidung, mulut dan tangan</li> <li>• Pemilihan pakaian yang bersih serta pakaian pelindung yang sesuai</li> <li>• Mengambil tindakan segera sekiranya menghadapi penyakit dan rawatan luka</li> <li>• Mengamalkan kebersihan semasa mengendalikan makanan, seperti tidak merokok dan tidak merasa makanan dengan menggunakan jari.</li> </ul> <p>c) Simpan makanan yang telah dimasak didalam bekas yang kering dan bersih seterusnya simpan di dalam peti sejuk.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
--	---	--

# MODUL ARAS SEDERHANA

**JADUAL SPESIFIKASI UJIAN  
MODUL SEMARAK KASIH 2.0 /2021  
ARAS SEDERHANA  
SAINS RUMAH TANGGA**

KONSTRUK/KONTEKS	BAHAGIAN A 20 item ( 50 Markah )								BAHAGIAN B 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
<b>2.0 Kerja Sepasukan</b>																	
1.1 Organisasi Kerja	/										/						/
1.2 Semangat Kerja Sepasukan		/															/
1.3 Peningkatan Kendiri																	
<b>2.0 Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman</b>																	
2.1 Pengurusan Sumber Manusia			/														/
2.2 Pengurusan Sumber Kewangan keluarga																	
2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga																	
2.4 Pengurusan Tempat Kediaman					/												/
<b>3.0 Pakaian dan Jahitan</b>																	
3.1 Pemilihan Pakaian						/											/
3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus			/														/
3.3 Penyediaan Bahan Jahitan																	
3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi								/									/
<b>4.0 Makanan dan Pemakanan</b>																	
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													/				/
<b>5.0 Perniagaan dan Keusahawanan</b>																	
5.1 Pengenalan Perniagaan dan Keusahawanan		/															/
5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan																	
5.3 Perancangan Perniagaan											/						/
<b>6.0 Keselamatan di Tempat Kerja Dalam Industri Hospitaliti</b>																	
6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan		/															/
6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja																	
6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran																	



NO. KAD PENGENALAN

ANGKA GILIRAN

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

**MODUL SAINS RUMAH TANGGA**

**3769/1**

**ARAS SEDERHANA**

**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 23 halaman bercetak.

Kod Pemeriksa :

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



Bahagian A  
[50 markah]

Jawab **semua** soalan.

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

1. Nyatakan maksud organisasi kerja.

.....  
.....

[2 markah]

2. Nyatakan **tiga** kepentingan komunikasi berkesan.

(a) .....

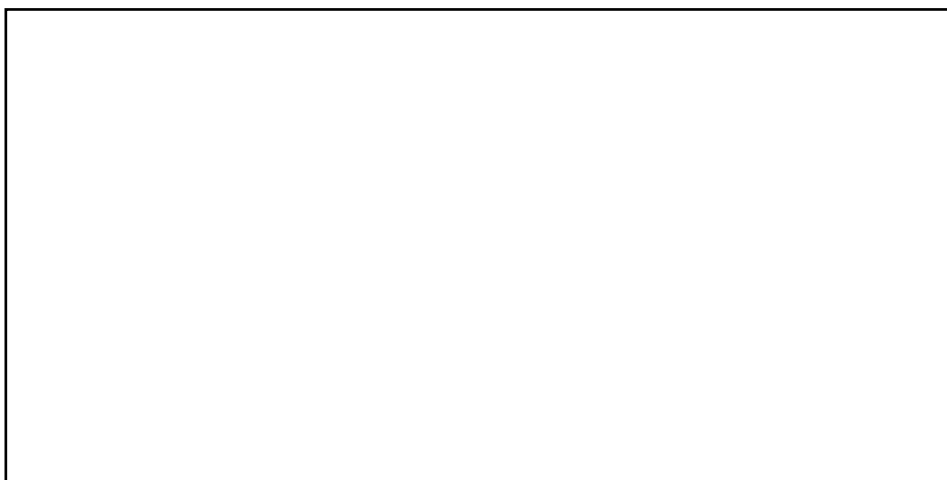
(b) .....

(c) .....

[3 markah]

3. Lukiskan struktur keluarga Puan Suraya berdasarkan keterangan yang diberikan dibawah.

Puan Suraya tinggal bersama dengan tiga orang anaknya  
iaitu Aleesya, Noraini dan Amir sejak kematian suaminya.



[1 markah]

4. Rajah 1 menunjukkan satu jenis ruang asas tempat kediaman.



Rajah 1

(a) Berdasarkan rajah 1, apakah jenis ruang asas tempat kediaman tersebut?

.....  
[1 markah]

(b) Nyatakan **dua** fungsi ruang tersebut.

(i) .....

(ii) .....

[ 2 markah]

5. Rajah 2 menunjukkan satu sumber fabrik gentian asli.



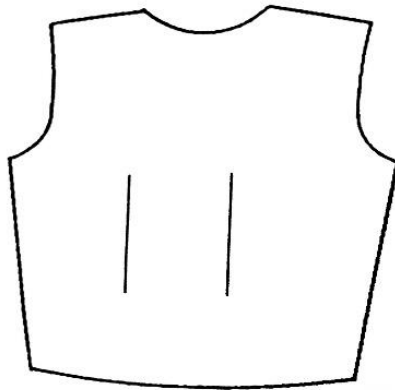
Rajah 2

Berdasarkan rajah 2, jelaskan ciri dari segi keselesaan, kekonduksian haba, dan penyerapan lembapan bagi fabrik gentian asli tersebut.

Ciri – ciri	Keterangan
(a) Keselesaan	
(b) Kekonduksian haba	
(c) Penyerapan lembapan	

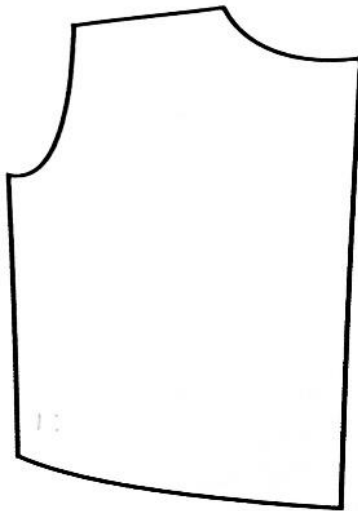
[3 markah]

6. Rajah 3 berikut menunjukkan pandangan bahagian belakang sehelai rompi.



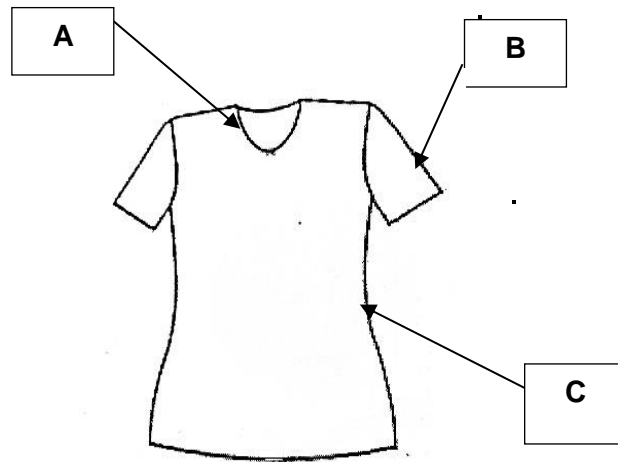
Rajah 3

Berdasarkan Rajah 3 di atas, lukiskan **tiga** tanda yang betul pada pola yang disediakan.



[3 markah]

7. Rajah 4 berikut menunjukkan sehelai blaus. Label A, B dan C adalah proses jahitan yang terdapat pada blaus itu.



Rajah 4

Nyatakan proses jahitan pada bahagian berlabel:

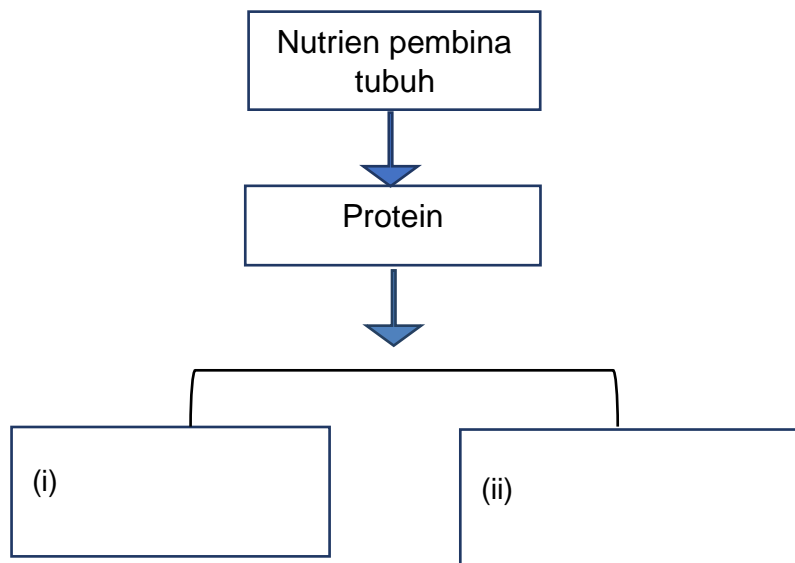
**A:** .....

**B:** .....

**C:** .....

[3 markah]

8. Rajah 5 di bawah ini menunjukkan klasifikasi nutrien iaitu nutrien pembina tubuh. Lengkapkan klasifikasi kumpulan protein pada ruang yang disediakan.



Rajah 5

[2 markah]

9. Pernyataan berikut menerangkan salah satu faktor yang mempengaruhi pengambilan diet.

**Pengambilan makanan untuk mengawal kesihatan yang baik bergantung kepada umur, jantina, aktiviti yang dijalankan dan tahap kesihatan.**

Berdasarkan pernyataan di atas, apakah faktor itu?

.....  
.....

[1 markah]

10. Maklumat berikut adalah huraian bagi satu peranan usahawan.

- Membantu menyumbang kepada pembangunan ekonomi negara
- Membantu dalam industri perkilangan dan khidmat langsung.
- Membantu negara mengurangkan kesan akibat kemelesetan ekonomi

(a) Nyatakan peranan usahawan itu.

.....  
.....

[1 markah]

(b) Senaraikan **dua** agensi yang membantu usahawan dalam bidang penyelidikan dan pembangunan.

- (i).....  
(ii).....

[2 markah]

- Memastikan setiap pelanggan dilayan dengan baik
- Memastikan semua kehendak dan keperluan pelanggan dipenuhi mengikut jenis perkhidmatan

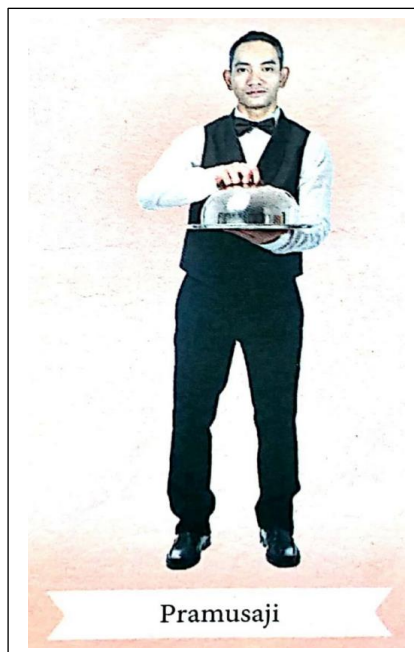
11. Maklumat di atas berkaitan dengan industri hospitaliti. Nyatakan **dua** bidang perkhidmatan utama dalam industri hospitaliti.

(i).....

(ii).....

[2 markah]

12. Rajah 6 merupakan contoh pakaian lengkap untuk seorang pramusaji.



Rajah 6

Pramusaji yang bersih dan kemas adalah penjamin kualiti sesebuah restoran. Nyatakan **tiga** kepentingan menjaga kebersihan diri di tempat kerja.

(i).....

(ii).....

(iii).....

[3 markah]

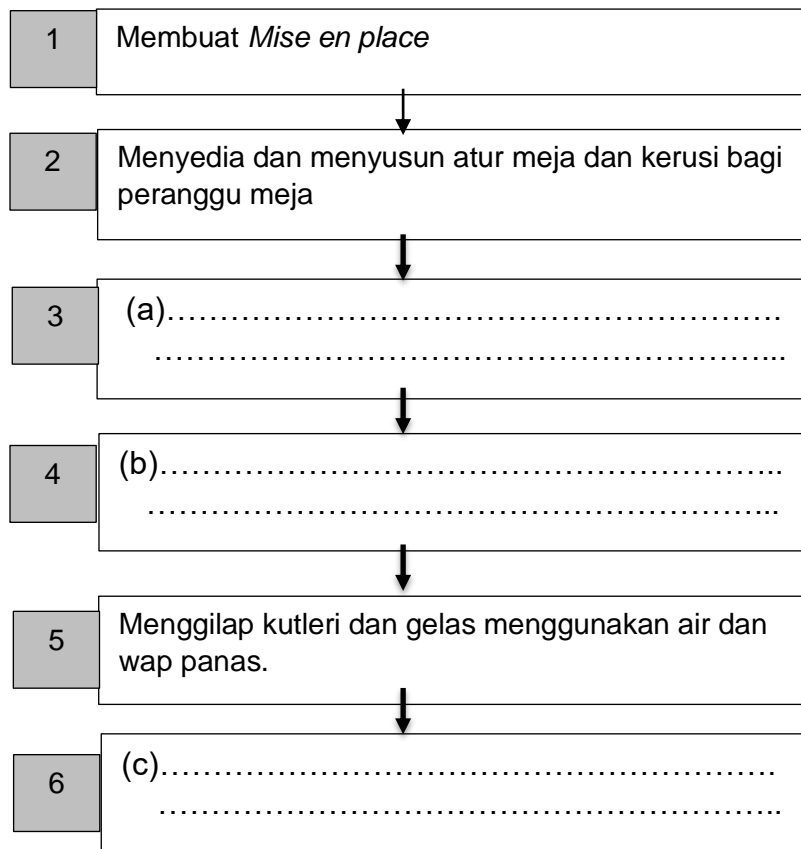
13. Rajah 7 menunjukkan beberapa contoh makanan. Nyatakan perubahan fizikal pada makanan tersebut sekiranya telah tercemar.

MAKANAN	PERUBAHAN FIZIKAL
	<p>(i) .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>(ii) .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>(iii) .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Rajah 7

[3 markah]

14. Rajah 8 menunjukkan proses menyediakan dan melaksana susun atur perunggu meja. Lengkapkan langkah-langkah menyediakan perunggu meja berikut.

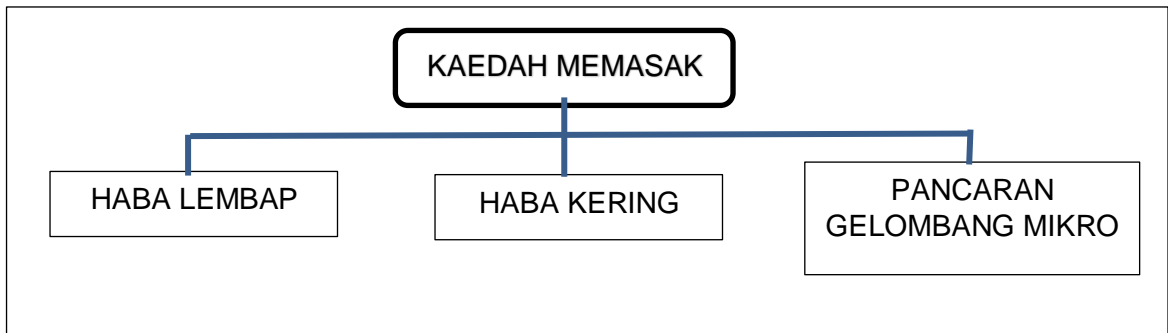


Rajah 8

[3 markah]



15. Rajah 9 menunjukkan jenis kaedah memasak.



Rajah 9

(a) Senaraikan **satu** kaedah memasak menggunakan haba lembap.

..... [1 markah]

(b) Nyatakan **dua** kelebihan kaedah memasak menggunakan pancaran gelombang mikro.

(i) .....

(ii) .....

[2 markah]



Rajah 10

16. Rajah 10 di atas menunjukkan sejenis sayuran. Nyatakan cara pemilihan sayuran tersebut.

..... [1 markah]

17. Maklumat berikut menunjukkan beberapa contoh kerang-kerangan.

<b>A</b>	<b>B</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Udang</li><li>▪ Ketam</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kerang</li><li>▪ Siput</li></ul>

Apakah klasifikasi kerang-kerangan **A** dan **B**?

**A:** .....

**B:** .....

[2 markah]

18. Rajah 11 menunjukkan contoh pasta.



Rajah 11

Berdasarkan Rajah 11,

(a) Nyatakan nama pasta di atas.

.....

[1 markah]

(b) Berdasarkan jawapan di (a), nyatakan **dua** cara pemilihan pasta yang baik.

(i).....

(ii).....

[2 markah]

19. Rajah 12 menunjukkan sejenis contoh hidangan pastri.



Rajah 12

Nyatakan **tiga** bahan utama membuat makanan itu.

- (i).....
- (ii).....
- (iii).....

[3 markah]

19. Anda diminta untuk mengadakan projek jualan makanan sempena Hari Fiesta sekolah. Jadual 1 di bawah menunjukkan kos bahan untuk penghasilan 20 biji apam pisang.

Bil	Bahan	Kuantiti	Kos Seunit (RM)	Jumlah (RM)
1	Tepung gandum	190g	2.50/kg	0.48
2	Minyak masak	240ml	3.95/liter	<b>X</b>
3	Pisang berangan	240g	6.00/kg	1.44
4	Baking powder	5g	2.00/100g	0.10
5	Telur	2biji	0.50/biji	1.00
Jumlah				<b>Y</b>

Jadual 1

Berdasarkan Jadual 1,

(a) Kira nilai:

(i) **X** : .....

(ii) **Y** : .....

[2 markah]

(b) Kira kos untuk satu biji apam pisang.

.....  
[1 markah]



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

[8 markah]

(b) Nyatakan **dua** kaedah dalam mengekalkan hubungan baik dalam pasukan.

(i).....

(ii).....

[2 markah]



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[12 markah]

(b) Nyatakan **tiga** bentuk promosi yang sesuai bagi memajukan perniagaan Puan Melissa.

- (i).....
- (ii).....
- (iii).....

[3 markah]

23. Puan Laila merupakan seorang suri rumah tangga yang berumur 51 tahun. Jadual 2(a) di bawah menunjukkan peruntukan diet harian yang disarankan manakala Jadual 2(b) menunjukkan dua jenis menu sajian harian.

Perkara	Umur	Tenaga (kkal)
Dewasa perempuan (sederhana aktif)	20 – 39	2000
	40 – 49	1900
	50 – 59	1800

Jadual 2(a)

Menu A		Menu B	
Sajian	Nilai kalori (kkal)	Sajian	Nilai kalori (kkal)
<b>Sarapan pagi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 gelas susu rendah lemak</li> <li>2 keping roti putih + keju</li> </ul>	130 220	<b>Sarapan pagi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 gelas milo</li> <li>6 keping biskut krim kraker</li> </ul>	96 250
<b>Makan tengah hari</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 pinggan nasi goreng</li> <li>1 ketul ayam goreng</li> <li>1 biji pisang emas</li> <li>1 gelas air oren</li> </ul>	637 255 40 118	<b>Makan tengah hari</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 pinggan nasi dagang</li> <li>1 ketul kari ayam</li> <li>1 senduk acar timun</li> <li>1 potong betik</li> <li>1 gelas air sirap limau</li> </ul>	508 195 50 70 50
<b>Makan malam</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 pinggan mihun goreng</li> <li>1 senduk sambal bebola ikan</li> <li>1 potong tembikai</li> <li>1 gelas air kosong</li> </ul>	296 164 40 -	<b>Makan malam</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 pinggan nasi putih</li> <li>1 ekor ikan kembong masak kicap</li> <li>1 senduk terung goreng berlada</li> <li>1 potong tembikai</li> <li>1 gelas air lemon</li> </ul>	242 165 70 40 64
<b>Jumlah</b>	1900		1800

Jadual 2(b)





.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[10 markah]

(b) Nyatakan **tiga** tujuan merancang menu.

(i) .....

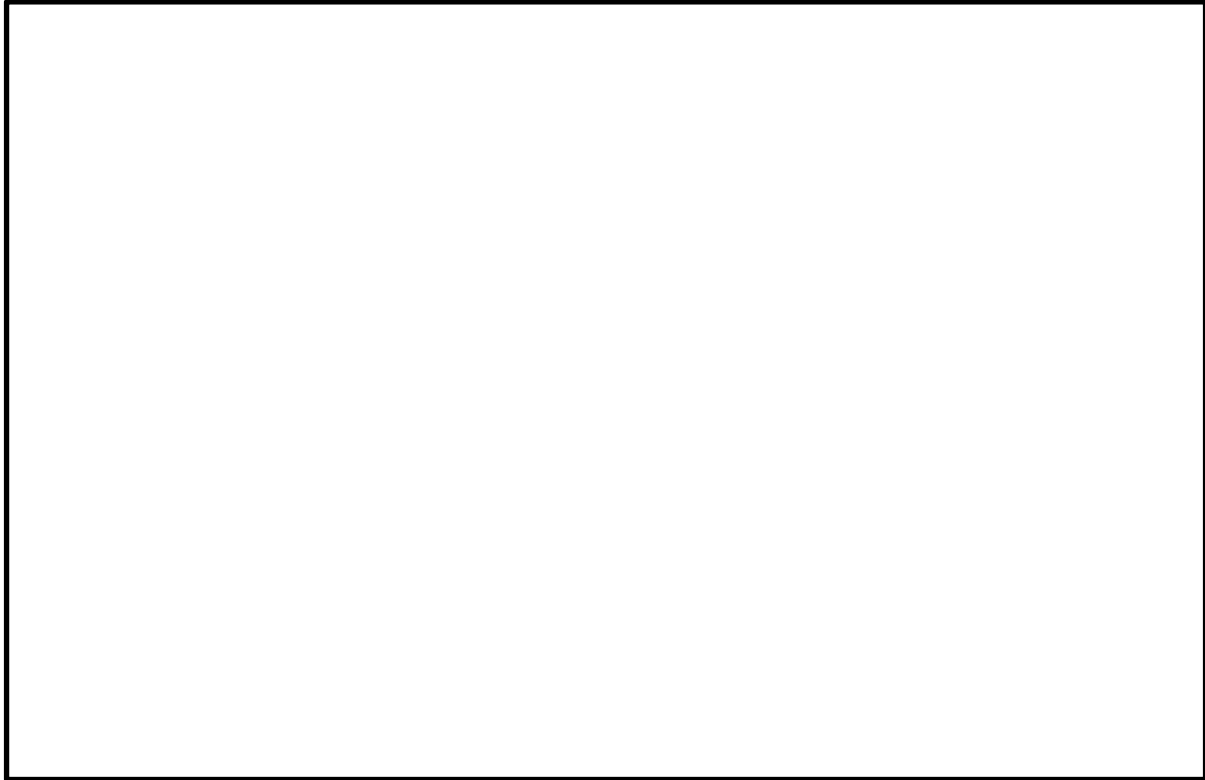
(ii).....

(iii).....

[3 markah]

24. Badrul merupakan seorang murid lepasan SPM. Baru-baru ini, dia mendapat tawaran untuk berlatih menjadi pramusaji sambal belajar di sebuah hotel. Badrul telah meminta bantuan anda untuk mereka bentuk pakaian yang sesuai dan selamat untuk bidang kerja sebagai seorang pramusaji.

(a) Lakar dan labelkan pakaian pramusaji tersebut mengikut kreativiti anda.



[5 markah]

(b) Nyatakan **tiga** kepentingan pemilihan jenis pakaian yang sesuai bagi pengendali makanan.

(i).....

(ii).....

(iii).....

[3 markah]

(c) Senaraikan **dua** bidang kerja yang berkaitan dengan penyediaan pemakanan selain pramusaji.

(i) .....

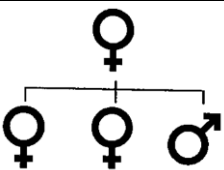
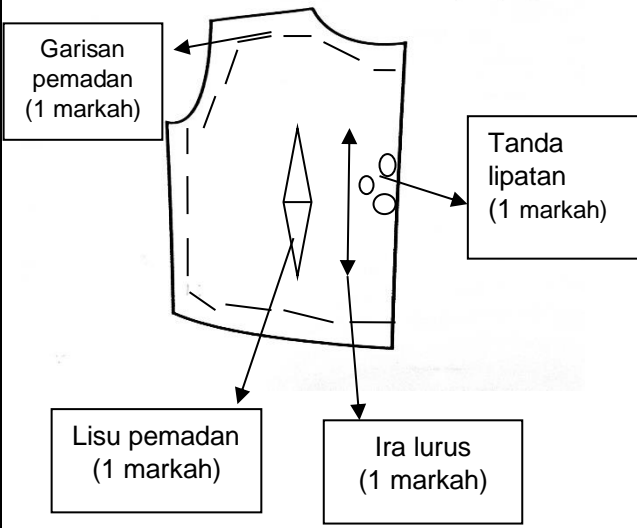
(ii).....

[2 markah]

KERTAS SOALAN TAMAT

**PANDUAN  
PEMARKAHAN  
ARAS  
SEDERHANA**

**PANDUAN PEMARKAHAN**  
**ARAS SEDERHANA**  
**BAHAGIAN A**

No. Soalan	Keterangan	Markah	ΣMarkah
1	Sekumpulan individu yang menjalankan tugas secara berkumpulan mengikut bidang tugas (1m) bagi mencapai matlamat yang ditetapkan (1m).	1 1	2
2	a) Memudahkan pencapaian matlamat atau objektif dalam pasukan.  b) Meningkatkan prestasi kerja individu.  c) Mewujudkan semangat kekitaan, perpaduan dan kerukunan yang akan membantu kejayaan organisasi.	1  1  1	3
3		1	1
4	a) Ruang sosial b) (i) Ruang untuk berehat (ii) Ruang untuk berinteraksi bersama keluarga atau tetamu.	1 1 1	3
5	a) Lembut dan selesa dipakai b) Penebat haba yang baik c) Menyerap lembapan sehingga 30%	1 1 1	3
6		1 1 1	3

7	A : Garis leher B : Lengan C : Kelim Belah Kangkung	1 1 1	3
8	(i) Protein haiwan (ii) Protein tumbuhan		2
9	Keperluan fisiologi	1	1
10	(a) Menyumbang kepada pembangunan ekonomi (b) (i) Institut Penyelidikan dan Pembangunan Pertanian Malaysia (MARDI) (ii) Institut Piawai dan Penyelidikan Perindustrian Malaysia (SIRIM)  @ Lembaga Getah Malaysia (MRB) @ Lembaga Minyak Sawit Malaysia (MPOB) @ Institut Mikroelektrik Sistem Malaysia (MIMOS) @ Institut Penyelidikan Perikanan (FRI) [mana-mana dua jawapan]	1 1 1	3
11	(i) Penginapan (ii) Pengembaraan dan pelancongan @ Perkhidmatan makanan atau minuman [mana-mana dua jawapan]	1 1	2
12	i) Meningkatkan keyakinan diri pekerja ii) Kepuasan kepada pelanggan iii) Meningkatkan pendapatan syarikat @ Pencegahan pelbagai jenis penyakit. [mana-mana tiga jawapan]	1 1 1 1	3
13	(i) Berkulat@ berbau  (ii) Berbau@ berasa masam @ berbuih @ berketul-ketul  (iii) Tekstur kulit mengecut @ layu atau lembik @ berwarna kekuningan @ berair atau berlendir.	1  1  1	3

14	a) Memilih dan membuat lipatan napkin. (b) Membentang alas meja. (c) Menyusun atur kutleri dan <i>crockeries</i> .	1 1 1	3
15	(a) Mencilur @ Mencarak @ Merebus @ Mereneh @ Merendidih @ Mengukus @ <i>Double-boiling @ Braising and pot roasting</i> (b)(i) Masa memasak dapat disingkatkan (ii) Mudah disenggara dan dibersihkan @ Tidak melibatkan banyak kehilangan nutrien @ Tidak memerlukan perhatian yang teliti @ Makanan dimasak dengan sekata [mana-mana dua jawapan]	1 1 1	3
16	Rangup @ segar dan muda @ bentuk elok @ tidak berlendir/ layu @ tidak bertukar warna [mana-mana satu jawapan]	1	1
17	A: Krustasia B: Moluska	1 1	2
18	(a) Spiral @ Fusili (b) (i) Pilih pasta yang masih utuh @ tidak patah dan padat. (ii) Warna kekuningan	1 1 1	3
19	(i) Tepung gandum (ii) Mentega @ marjerin (iii) Air	1 1 1	3
20	(a) (i) RM0.95 (ii) RM3.97 @ RM3.95 (b) RM0.20	1 1 1	3

**PANDUAN PEMARKAHAN**  
**ARAS SEDERHANA**  
**BAHAGIAN B**

No. Soalan	Keterangan	Markah	$\Sigma$ Markah
21	<p>(a) Ciri-ciri semangat kerjasama dalam pasukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patuh arahan (1m). Tugas dapat dilaksanakan dengan lancar kerana semua ahli kumpulan mematuhi setiap arahan yang diberikan oleh ketua (1m).</li> <li>• Bertanggungjawab (1m). Setiap ahli kumpulan menjalankan tanggungjawab yang diberikan dengan baik dan sempurna (1m).</li> <li>• Sistematis (1m). Murid-murid membuat perancangan dengan baik iaitu menghasilkan carta organisasi, senarai tugas, jadual tugas dan sebagainya berdasarkan arahan yang ditetapkan (1m).</li> <li>• Bekerjasama (1m). Ahli kumpulan membantu antara satu sama lain sepanjang tugas dilaksanakan untuk mendapatkan hasil yang berkualiti (1m).</li> </ul> <p>(b) (i) Komited terhadap tugas (1m)  (ii) Berkomunikasi secara terbuka (1m)  (iii) Mengelakkan konflik atau perselisihan faham (1m)  (iv) Memelihara dan mengekalkan hubungan baik (1m)</p> <p>[mana-mana jawapan; markah maksimum = 2]</p>	<p>1+1</p> <p>1+1</p> <p>1+1</p> <p>1+1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>10</p>
<b>Jumlah</b>			<b>10</b>



22	<p>(a) Punca dan cara mengatasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiada papan tanda perniagaan (1m) /tiada papan tanda perniagaan menyebabkan pelanggan tidak mengetahui kedudukan lokasi kedai dobi (1m)/ meletakkan papan tanda perniagaan@promosi (1m)</li> <li>• Lokasi tidak strategik (1m)/ jauh daripada jalan raya utama menyebabkan pelanggan sukar ke kedai dobi (1m)/ Berpindah ke tempat yang lebih strategik @ ramai pelanggan (1m)</li> <li>• Tiada perkhidmatan mengering pakaian (1m)/ menyebabkan pelanggan mencari kedai dobi yang ada mesin pengering pakaian (1m)/ Perlu menyediakan mesin pengering pakaian.</li> <li>• Tempoh perkhidmatan yang singkat @ 6 jam sahaja (1m) / menyebabkan pelanggan yang bekerja tidak dapat datang ke kedai dobi (1m)/ Panjangkan tempoh masa perkhidmatan kedai dobi (1m)</li> </ul> <p>(b)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(i) Pengiklanan menggunakan media massa dan media cetak (1m)</li> <li>(ii) Publisiti bekerjasama dengan pihak universiti (1m)</li> <li>(iii) Promosi jualan pemberian kupon kepada pelanggan (1m)</li> </ol>	<p>1+1+1</p> <p>1+1+1</p> <p>1+1+1</p> <p>1+1+1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>12</p> <p>3</p>
Jumlah			15

23	<p>(a) Hidangan B</p> <p>Ini kerana hidangan B membekalkan jumlah kalori sebanyak 1800kkal iaitu memenuhi keperluan tenaga yang diperlukan oleh Pn. Laila.</p> <p>(b)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tujuan sajian(1m) Menu hidangan yang dirancang perlu mengikut kesesuaian sajian sama ada untuk majlis formal atau majlis tidak formal (1m)</li> <li>• Keperluan (1m) Perancangan menu sajian perlu mengikut keperluan setiap individu dari segi keadaan fizikal dan tahap kesihatan (1m)</li> <li>• Kegemaran (1m) Perancangan menu perlu menepati citarasa seisi keluarga di samping menitikberatkan aspek keseimbangan (1m)</li> <li>• Keseimbangan sajian (1m) Menu hidangan yang dirancang perlulah seimbang dari segi nutrien, warna, tekstur, rasa, bahan makanan dan kaedah memasak (1m)</li> <li>• Sumber (1m) Perancangan menu hendaklah berdasarkan peruntukan kewangan, mengambil kira kemudahan fizikal yang ada seperti alat penjimat masa, bahan makanan, kemahiran serta masa penyediaan (1m)</li> <li>• Bilangan tetamu (1m) Perancangan menu dipengaruhi oleh bilangan tetamu di mana semakin ramai bilangan ahli keluarga, maka semakin banyak kuantiti makanan yang perlu disediakan dan sebaliknya (1m) [mana-mana jawapan; markah maksimum = 10]</li> </ul>	<p>1 1</p> <p>1 + 1</p> <p>1 + 1</p> <p>1 + 1</p> <p>1 + 1</p> <p>1 + 1</p> <p>1 + 1</p> <p>1 + 1</p>	<p>2</p> <p>10</p>
----	---	---	--------------------



# MODUL ARAS TINGGI

**JADUAL SPESIFIKASI UJIAN**  
**MODUL SEMARAK KASIH 2.0 /2021**  
**ARAS TINGGI**  
**SAINS RUMAH TANGGA**

KONSTRUK/KONTEKS	BAHAGIAN A 20 item (50 markah)								BAHAGIAN B 4 item (50 markah)							ARAS KESUKARAN		
	Terminologi	Fakta	Konvensyen	Urutan	Pengelasan	Kriteria	Methodologi	Prinsip	JUMLAH	MEMAHAMI	MENGAPLIKASI	MENGANALISIS	MENILAI	MENCIPTA				
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8		C1	A1	N1	V1	T1	R	S	T	
<b>3.0 Kerja Sepasukan</b>																		
1.1 Organisasi Kerja																		
1.2 Semangat Kerja Sepasukan					/												/	
1.3 Peningkatan Kendiri																		
<b>2.0 Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman</b>																		
2.1 Pengurusan Sumber Manusia																		
2.2 Pengurusan Sumber Kewangan Keluarga				/													/	
2.3 Pengurusan Konflik Dalam Keluarga																		
2.4 Pengurusan Tempat Kediaman					/					/							/	
<b>3.0 Pakaian dan Jahitan</b>																		
3.1 Pemilihan Pakaian						/							/				/	
3.2 Mendraf Pola Rompi Atau Blaus				/			/										/	
3.3 Penyediaan Bahan Jahitan																		
3.4 Penghasilan Blaus Atau Rompi								/									/	
<b>4.0 Makanan dan Pemakanan</b>																		
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		/															/	
<b>5.0 Perniagaan dan Keusahawanan</b>																		
5.1 Pengenalan Perniagaan dan Keusahawanan																		
5.2 Prosedur Memulakan Perniagaan				/													/	
5.3 Perancangan Perniagaan																		
<b>6.0 Keselamatan di Tempat Kerja Dalam Industri Hospitaliti</b>																		
6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan		/															/	
6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja																		
6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran																		

<b>7.0 Sanitasi Dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan</b>																		
7.1 Amalan Sanitasi Dalam Perkidmatan Makanan		/																/
7.2 Amalan Kebersihan Diri Di Tempat Kerja													/					/
7.3 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan												/						/
<b>8.0 Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan</b>																		
8.1 Perabot dan Kelengkapan Dapur		/																/
<b>9.0 Pengurusan dan Penyediaan Makanan</b>																		
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																		
<b>JUMLAH</b>	0	4	1	3	3	2	2	5		0	1	1	0	2	0	0	2	0

NO. KAD PENGENALAN

ANGKA GILIRAN

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

**MODUL SAINS RUMAH TANGGA**

**3769/1**

**ARAS TINGGI**

**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 23 halaman bercetak.

Kod Pemeriksa :

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



## Bahagian A

[50 markah]

Jawab semua soalan.

Masa yang dicadangkan untuk bahagian ini : 60 minit.

1. Jadual 1 menunjukkan kaedah komunikasi dan contoh setiap kaedah tersebut.

Kaedah Komunikasi	Contoh
A	<ul style="list-style-type: none"><li>• Media elektronik</li><li>• Bahasa isyarat</li><li>• Media cetak</li></ul>
B	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temuduga</li><li>• Perbualan</li><li>• Video</li></ul>

Jadual 1

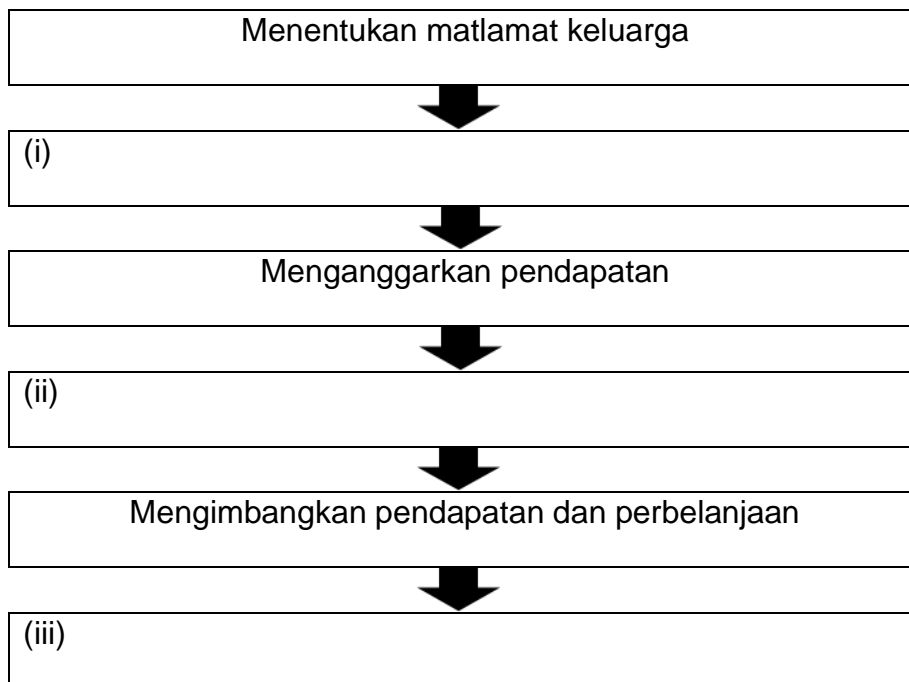
Nyatakan kaedah komunikasi tersebut:

A : .....

B : .....

[2 markah]

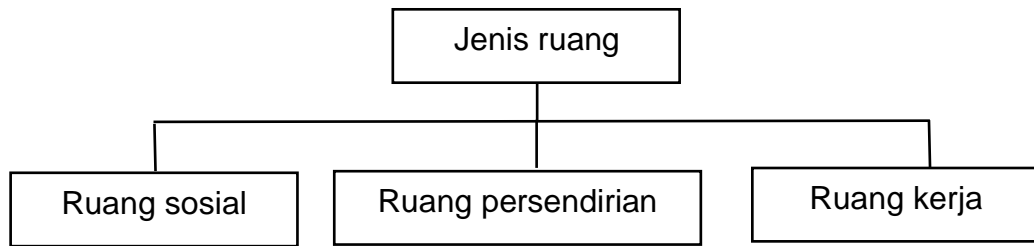
2. Rajah 1 menunjukkan carta alir langkah-langkah untuk menyediakan bajet keluarga. Lengkapkan carta alir tersebut dengan menulis jawapan dalam ruang yang disediakan.



Rajah 1

[3 markah]

3. Rajah 2 menunjukkan klasifikasi ruang tempat kediaman.



Rajah 2

Nyatakan fungsi setiap ruang berikut:

(a) Ruang sosial

.....

(b) Ruang kerja

.....

[2 markah]

4. Rajah 3 menunjukkan satu sumber bagi fabrik gentian asli.



Rajah 3

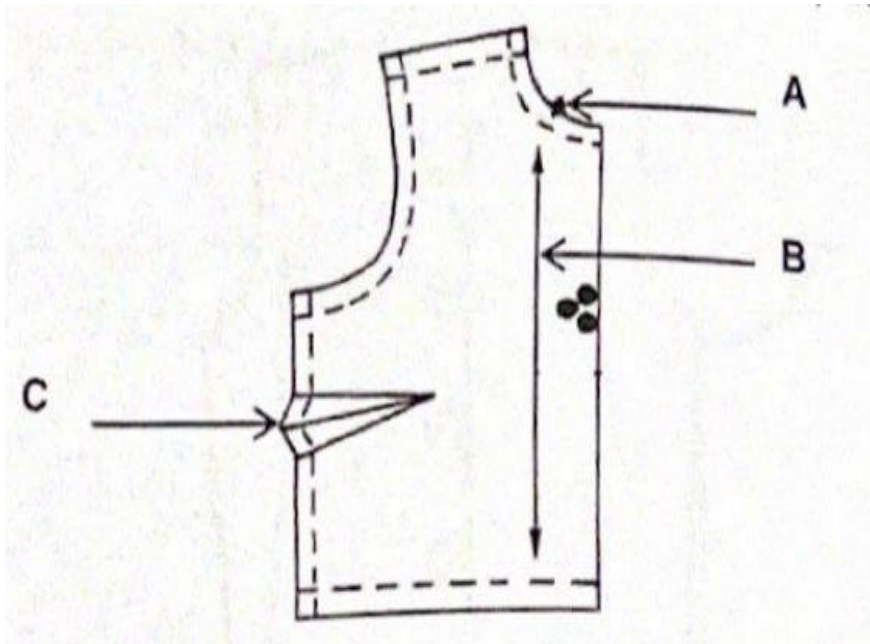
Nyatakan **dua** ciri gentian tersebut.

(a) .....

(b) .....

[2 markah]

5. Rajah 4 menunjukkan pola bahagian badan hadapan blaus.



Rajah 4

Berdasarkan Rajah 4, nyatakan tanda pola yang berlabel:

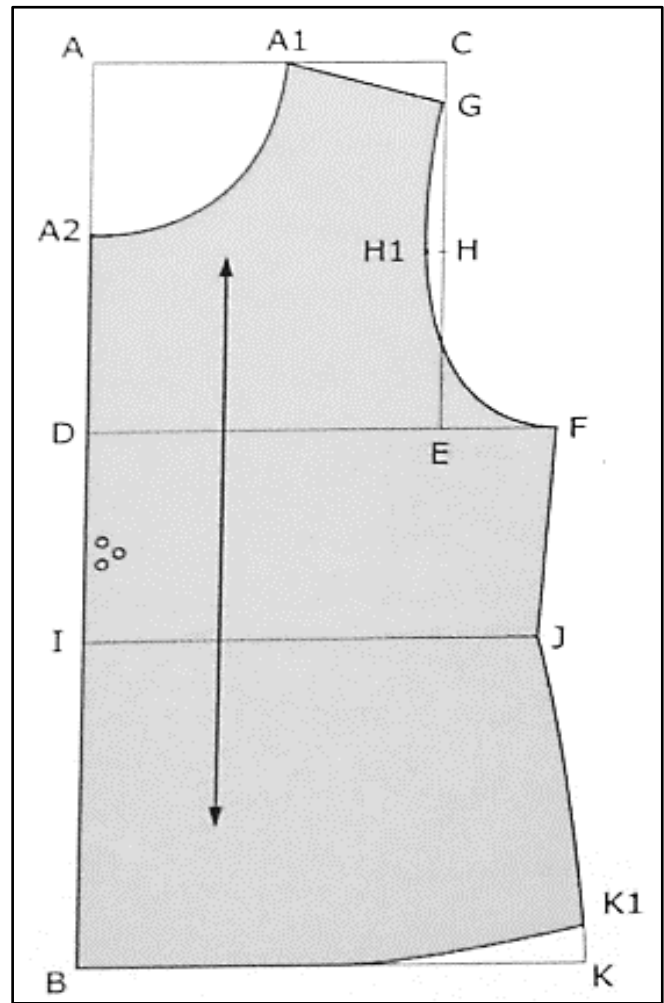
**A** : .....

**B** : .....

**C** : .....

[3 markah]

6. Rajah 5 menunjukkan pola blaus bahagian hadapan.



Rajah 5

Nyatakan cara untuk mendapatkan ukuran badan dari:

(a) A ke C

.....

(b) D ke F

.....

[2 markah]

7. Jadual 2 menunjukkan kos bahan, kos upah dan kos sampingan bagi menghasilkan 5 helai blaus.

<b>Bil</b>	<b>Perkara</b>	<b>Jumlah Kos(RM)</b>
1	Kos bahan	130.00
2	Kos upah	50.00
3	Kos sampingan	25.00
	Jumlah	205.00

Jadual 2

Berdasarkan Jadual 2, hitungkan harga jualan sehelai blaus jika peratus keuntungan ialah 40%.

[3 markah]

8. Jadual 3 menunjukkan nilai komposisi nutrien dalam makanan.

Makanan	Porsi	% EP	Komposisi nutrien yang boleh dimakan bagi setiap 100g		
			Protein(g)	Lemak(g)	Karbohidrat(g)
Nasi goreng	330g	100	4.9	7.6	26.3

Jadual 3

Berdasarkan Jadual 3, hitungkan nilai tenaga bagi karbohidrat nasi goreng tersebut.

[3 markah]

9. Pernyataan berikut adalah berkaitan dengan bidang makanan dan pemakanan.

Menu ialah senarai makanan yang dihidangkan untuk sesuatu sajian.  
Perancangan menu hendaklah berpandukan Piramid Makanan.

Berdasarkan pernyataan di atas, senaraikan **dua** tujuan kita perlu merancang menu.

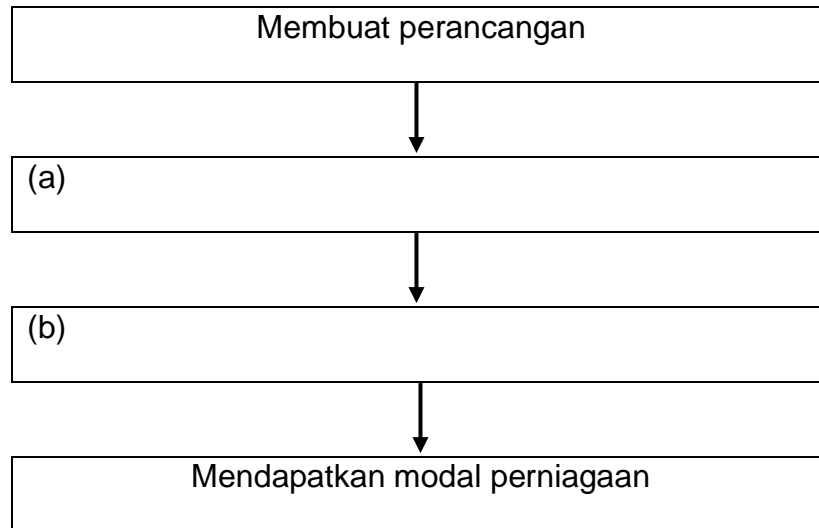
- (a) .....
- (b) .....

[2 markah]

10.

Puan Suzie ingin memulakan perniagaan kedai bakeri.

Berdasarkan pernyataan di atas, lengkapkan prosedur memulakan perniagaan yang perlu beliau patuhi mengikut urutan yang betul.



[2 markah]

11. Maklumat di bawah merupakan satu situasi yang telah berlaku di dalam kantin sekolah.

Seorang pengendali makanan bernama Susila didapati tidak sedarkan diri ketika menyiapkan hidangan bagi jualan kantin sekolah X. Hasil pemeriksaan pihak sekolah bahagian dapur kantin tersebut tidak mempunyai pengudaraan serta pencahayaan yang baik.

Berdasarkan maklumat di atas,

(a) Apakah akta yang boleh dikenakan ke atas pengusaha kantin tersebut?

.....

[1 markah]

(b) Berikan **dua** cadangan langkah pencegahan yang perlu diambil oleh pengusaha kantin sekolah bagi tujuan keselamatan dan kesihatan pekerjaanya.

(i) .....

.....

(ii) .....

.....

[2 markah]

12. Rajah 6 menunjukkan keadaan dapur dan seorang pengendali makanan di sebuah *cafe* yang telah disita oleh Kementerian Kesihatan Malaysia.



Rajah 6

Berdasarkan Rajah 6,

- (a) Nyatakan **satu** amalan yang tidak dipatuhi oleh pengendali makanan seperti yang terkandung dalam Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (PPKM 2009).

.....

[1 markah]

- (b) Berikan **satu** contoh amalan yang sepatutnya diamalkan oleh pengendali makanan seperti yang terkandung dalam Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (PPKM 2009).

.....

.....

[1 markah]



13. Pernyataan berikut adalah berkaitan dengan peralatan penyediaan dan penyajian makanan.

Kutleri merupakan peralatan kecil bagi menghidang makanan.

- (a) Berdasarkan pernyataan di atas, berikan perbezaan di antara garpu buah-buahan dengan garpu kek.

Garpu buah-buahan	Garpu kek

[2 markah]

- (b) Nyatakan **satu** cara penyenggaraan kutleri.

.....

[1 markah]

14. Rajah 7 menunjukkan alatan bagi satu kaedah memasak.



Rajah 7

Berdasarkan Rajah 7,

- (a) Nyatakan prinsip memasak yang menggunakan alatan di atas.

.....

[1 markah]

- (b) Nyatakan **dua** contoh desert barat yang boleh dimasak dengan menggunakan kaedah di 14(a).

(i) .....

(ii) .....

[2 markah]

15. Jadual 4 adalah kos yang terkandung dalam menyediakan nasi beriani bagi porsi empat orang di kedai Siti.

Jenis Kos	Jumlah (RM)
Kos bahan kering	RM 10.00
Kos bahan basah	RM 20.00
Kos Upah	RM 5.00
Kos Sampingan	RM 3.00

Jadual 4

Berdasarkan Jadual 4, hitungkan kos sajian bagi nasi beriani tersebut.

[2 markah]

16. Berikut adalah maklumat bagi jenis bijirin utama.

<b>X</b>	Dikisar dan digunakan untuk membuat kuih-muih, bahan penyadur dan pemekat sesuatu masakan.
<b>Y</b>	Kebiasaannya dijadikan bubur dan sangat sesuai untuk sarapan.

Nyatakan jenis bijirin **X** dan **Y**.

**X** : .....

**Y** : .....

[2 markah]

17. Rajah 8 menunjukkan sejenis hidangan berasaskan sayuran.



Rajah 8

Berdasarkan Rajah 8,

- (a) Nyatakan klasifikasi sayuran itu.

.....

[1 markah]

- (b) Berikan **satu** cara pemilihan yang betul bagi sayuran tersebut.

(i) .....

(ii) .....

[2 markah]

18. Rajah 9 menunjukkan sejenis bahan makanan.



Rajah 9

Berdasarkan Rajah 9, nyatakan kesan haba dari aspek rupa terhadap bahan makanan menggunakan kaedah berikut dalam ruang yang disediakan.

Kaedah	Kesan Haba Terhadap Makanan Dari Aspek Rupa
Mengukus	
Menggoreng	

[2 markah]

19. Rajah 10 menunjukkan sejenis hidangan pastri.



Rajah 10

Berdasarkan Rajah 10,

(a) Nyatakan proses *mise en place* bagi memasak kulit pastri tersebut.

.....  
.....

[2 markah]

(b) Terangkan prosedur penyimpanan kulit pastri tersebut.

.....  
.....

[1 markah]

20. Jadual 5 menunjukkan kos sajian bagi hidangan Asam Pedas Ikan tenggiri.

Bil.	Bahan	Kuantiti	Harga Seunit (RM)	Kos (RM)
1	Ikan tenggiri	600 g	30.00/kg	
2	Bawang merah	-	-	0.15
3	Bawang putih	-	-	0.15
4	Cili kering	-	-	0.85
5	Bunga kantan	-	-	2.00
6	Daun kesum	-	-	0.50
7	Asam Jawa	-	-	0.10
8	Minyak Masak	-	-	0.35
9	Kunyit	-	-	0.10
10	Belacan	-	-	0.10
11	Bendi	-	-	0.80
12	Serai	-	-	0.25
13	Halia	-	-	0.10
14	Lengkuas	-	-	0.05
Jumlah				

Jadual 5

Berdasarkan maklumat di Jadual 5, kirakan:

(a) Kos ikan tenggiri

.....  
 .....

[1 markah]

(b) Kos bahan basah

.....  
 .....

[1 markah]

(c) Kos bahan kering

.....  
 .....

[1 markah]

## Bahagian B

[50 markah]

*Jawab semua soalan.*

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

1. Encik Rizal bercadang untuk membeli sebuah rumah. Maklumat di bawah menerangkan tentang Encik Rizal. Rajah 11 menunjukkan iklan rumah di dua kawasan perumahan yang akan dibelinya.

### Biodata Encik Rizal

Pekerjaan	: Juruterbang
Gaji	: RM 29375 sebulan
Kemampuan membeli rumah	: RM 500000
Ansuran bulanan yang mampu dibayar	: RM 3000 sebulan
Bilangan tanggungan	: Isteri, dua orang anak dan seorang ayah yang berkerusi roda

Taman Cempaka	Taman Dahlia
	
Jenis rumah : Banglo setingkat Harga : RM480000 Ansuran bulanan : RM2800 Spesifikasi : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lima bilik tidur</li> <li>• Lima bilik air</li> </ul>	Jenis rumah : Banglo dua tingkat Harga : RM600000 Ansuran bulanan : RM4000 Spesifikasi : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empat bilik tidur (tingkat atas)</li> <li>• Tiada bilik tidur di tingkat bawah</li> <li>• Tiga bilik air</li> </ul>
Percuma : Alat penggera keselamatan	Percuma : <i>Unifi</i> selama 2 tahun
Kemudahan : Taman rekreasi (0.5km) Sekolah rendah dan menengah (1km) Pusat membeli belah (2km)	Kemudahan : Taman rekreasi (2km) Sekolah rendah dan menengah (10km) Pusat membeli belah (8km)

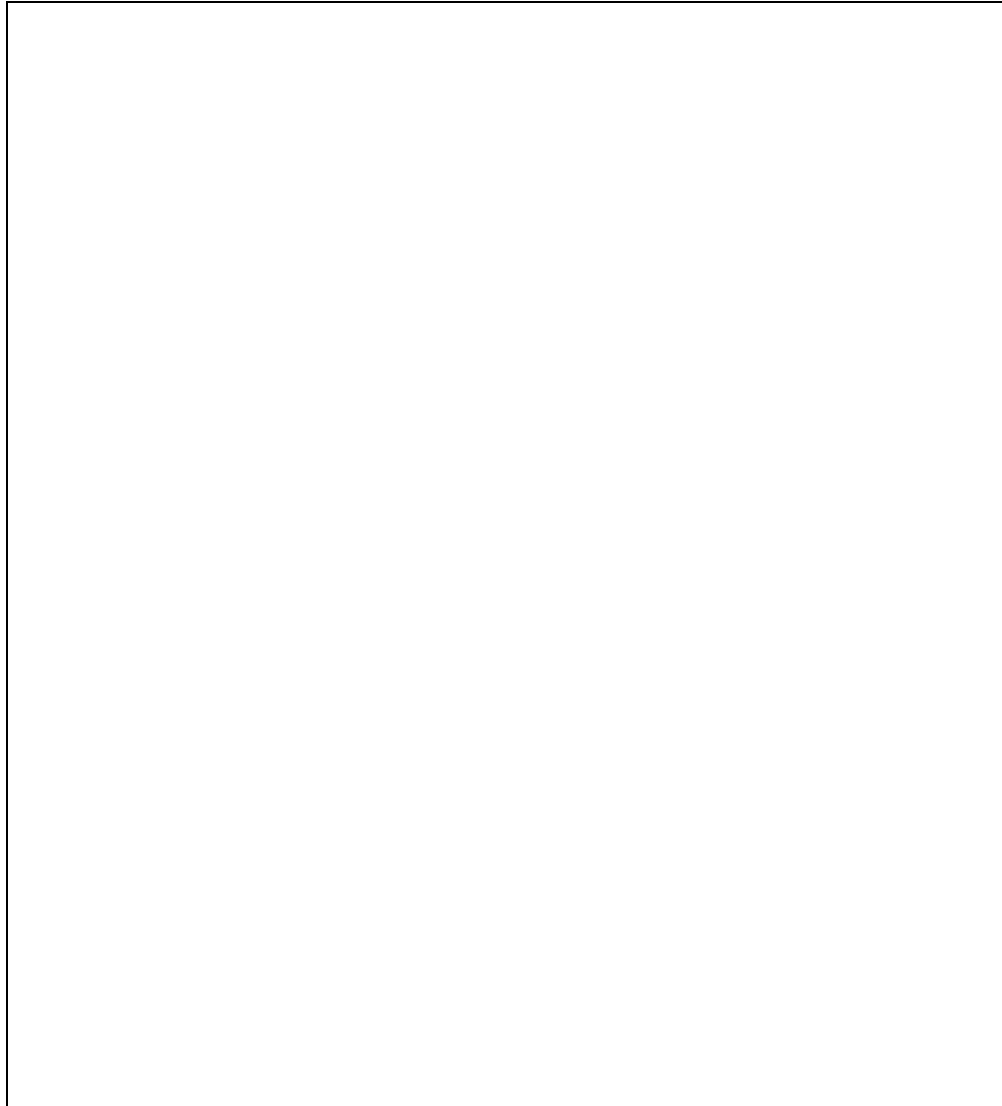
Rajah 11





2. Putri mempunyai tubuh badan yang tinggi dan langsing. Beliau akan menghadiri majlis perkahwinan sahabatnya di sebuah resort bertempat di Johor Bahru.

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



[12 markah]

(b) Nyatakan **tiga** prinsip asas pemilihan pakaian.

- (i) .....
- (ii) .....
- (iii) .....

[3 markah]

3. Rajah 12 menunjukkan suasana di kantin sebuah sekolah. Suasana itu menyebabkan kantin tersebut disita selama satu minggu.



Rajah 12

- (a) Nyatakan **dua** contoh vektor yang membawa patogen penyebab penyakit yang boleh dikenal pasti pada Rajah 12.

- (i) .....
- (ii) .....

[2 markah]

- (b) Berdasarkan jawapan anda di (a), nyatakan **dua** cara penyebaran kuman oleh vektor itu.

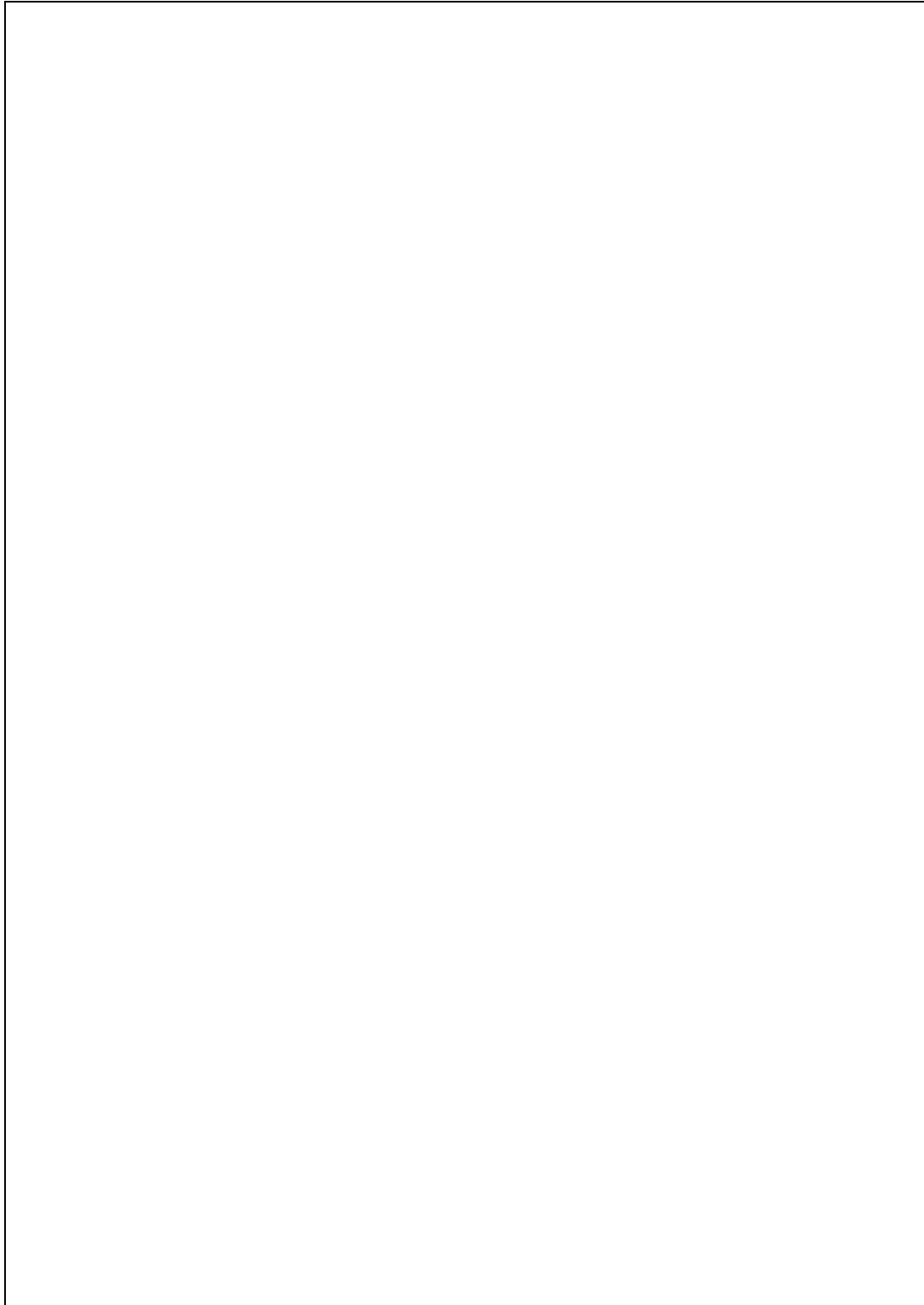
- (i) .....
- (ii) .....

[2 markah]



4. Amirul bekerja sebagai cef di sebuah hotel yang terkemuka di ibu kota Kuala Lumpur. Dia ditugaskan untuk mereka bentuk pakaian yang bersesuaian dan selamat digunakan bagi cef di hotel tersebut. Amirul telah meminta bantuan anda untuk menyelesaikan tugasannya.

(a) Lakar dan labelkan reka bentuk pakaian tersebut.



[8 markah]

(b) Namakan **dua** jenis fabrik yang sesuai digunakan untuk membuat baju cef.

(i).....

(ii).....

[2 markah]

(c) Senaraikan **lima** amalan kebersihan dan penampilan diri yang sesuai bagi seorang cef.

(i).....

(ii).....

(iii).....

(iv).....

(v).....

[5 markah]

### KERTAS SOALAN TAMAT

# **PANDUAN PEMARKAHAN ARAS TINGGI**

**PANDUAN PEMARKAHAN**  
**ARAS TINGGI**  
**BAHAGIAN A**

No. Soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah Markah
1	<b>A</b> : Komunikasi bukan lisan <b>B</b> : Komunikasi lisan	1 1	2
2	(i) Menentukan kategori keperluan (ii) Menganggarkan perbelanjaan (iii) Menilai bajet	1 1 1	3
3	(a) Berehat dan berinteraksi bersama keluarga dan tetamu (b) Melakukan aktiviti atau kerja.	1 1	2
4	(a) Lembut dan selesa dipakai. (b) Mudah renyuk dan tidak kenyal. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lemah apabila basah dan teguh apabila kering.</li> <li>• Penebat haba yang baik.</li> <li>• Menyerap lembapan.</li> <li>• Tidak tahan cahaya matahari.</li> <li>• Rosak pada asid dan alkali.</li> <li>• Rosak pada suhu yang tinggi.</li> </ul> <i>(Pilih mana-mana dua jawapan)</i>	1 1 1 1 1 1 1 (Max 2m)	2
5	<b>A</b> : Tanda imbang <b>B</b> : Ira lurus <b>C</b> : Lisu pepadatan	1 1 1	3

No. Soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah Markah
6			
(a)	Ukuran bahu ÷ 2	1	2
(b)	Ukuran dada ÷ 4 + 2.5 cm	1	
7	Kos projek x % keuntungan = RM 205.00 x 40/100 = RM 82.00 Harga jualan sehelai blaus = (RM 205.00 + RM 82.00) ÷ 5 helai = RM 57.40	1  1  1	3
8	EP = 100/100 x 330g = 330g  Karbohidrat: = 330/100 x 17kJ x 26.3g = 1475.43kJ	1  1  1	3
9			
(a)	Menjimatkan masa dan tenaga	1	2
(b)	Memastikan makanan yang disediakan adalah seimbang	1	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan perbelanjaan untuk menu yang dirancang tidak melebihi anggaran perbelanjaan</li> </ul>	1	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memastikan sajian dirancang menyelerakan, menarik dan pelbagai dari segi warna, rasa, tekstur dan kaedah memasak.</li> </ul>	1	
	<i>(Pilih mana-mana dua jawapan)</i>	(Max 2m)	
10			
(a)	Mendaftarkan perniagaan	1	2
(b)	Memohon lesen perniagaan	1	



No. Soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah Markah						
11 (a)  (b) (i) (ii)	Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan 1994(1) @ OSHA @ Akta 514  Menambah pengudaraan dengan tingkap @ kipas @ <i>ventilating fan</i> di dapur Menambah pencahayaan @ lampu di ruang dapur	1  1 1	3						
12 (a) (b)	Kebersihan premis Etika pemakaian <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latihan pengendali makanan</li> <li>• Pemeriksaan kesihatan</li> <li>• Amalan kebersihan diri</li> </ul> <i>(Pilih mana-mana satu jawapan)</i>	1 1 1 1 (Max 1m)	1						
13 (a)          (b)	<table border="1" data-bbox="352 1189 1074 1518"> <thead> <tr> <th data-bbox="352 1189 715 1240">Garpu buah-buahan</th> <th data-bbox="719 1189 1074 1240">Garpu kek</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="352 1247 715 1285">Mempunyai dua bilah</td> <td data-bbox="719 1247 1074 1285">Mempunyai tiga bilah</td> </tr> <tr> <td data-bbox="352 1359 715 1518">Digunakan untuk menikmati buah-buahan</td> <td data-bbox="719 1359 1074 1518">Digunakan untuk menikmati hidangan kek</td> </tr> </tbody> </table> <i>(Pilih mana-mana satu jawapan)</i>  Dibasuh dan dilap sehingga kering sebelum disimpan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disusun ikut jenis sama</li> <li>• Kutleri keluli tahan karat hendaklah direndam dalam air panas dan digilap</li> </ul> <i>(Pilih mana-mana satu jawapan)</i>	Garpu buah-buahan	Garpu kek	Mempunyai dua bilah	Mempunyai tiga bilah	Digunakan untuk menikmati buah-buahan	Digunakan untuk menikmati hidangan kek	1,1  1,1 (Max 2m)  1 1  1 (Max 1m)	3
Garpu buah-buahan	Garpu kek								
Mempunyai dua bilah	Mempunyai tiga bilah								
Digunakan untuk menikmati buah-buahan	Digunakan untuk menikmati hidangan kek								

No. Soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah Markah
14	(a) Double-boiling (b) Chocolate souffle (i) Kek coklat lava @ lava cake <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puding</li> <li>• Chocolate cake</li> </ul> ( <i>Pilih mana-mana dua jawapan</i> )	1  1 1 1 (Max 2m)	3
15	Kos sajian = Kos bahan kering + kos bahan basah + kos upah + kos sampingan = RM 10.00 + RM20.00 + RM5.00 + RM 3.00 = RM38.00	1	1
16	X : Beras Y : Oat	1 1	2
17	(a) Sayuran kekacang (b) Segar dan rangup (i) Tidak patah <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masih muda atau sederhana</li> </ul> ( <i>Pilih mana-mana dua jawapan</i> )	1  1 1 1 (Max 2m)	3
18	Mengukus <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bentuknya kekal sekiranya tidak dibuang cangkerang</li> <li>• Warna kekal</li> </ul> ( <i>Pilih mana-mana satu jawapan</i> )  Menggoreng <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Kering dan mengecut kerana sejatan air</li> </ul>	1 1 (Max 1m)  1	2

No. Soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah Markah
19 (a)  (b)	Mengayak tepung Memanaskan ketuhar Dalam bekas kedap udara	1 1 1	3
20 (a) (b)  (c)	600 g ÷ 1000 g X RM30.00 = RM18.00 RM18.00 + RM2.00 + RM0.50 + RM0.80 + RM0.25 + RM0.10 + RM0.05 = RM21.70 RM0.10 + RM0.35 + RM0.15 + RM0.15 + RM0.85 + RM0.10 + RM0.10 = RM1.80	1  1  1	3

**PANDUAN PEMARKAHAN**  
**ARAS TINGGI**  
**BAHAGIAN B**

No. Soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah Markah
1			1
(a)	Taman Cempaka	1	
(b)	<p><b>Keperluan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rumah di Taman Cempaka memenuhi keperluan Encik Muthu kerana mempunyai bilangan bilik yang mencukupi untuk seisi keluarga</li> <li>• lebih sesuai untuk ayah yang berkerusi roda</li> </ul> <p><b>Pendapatan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rumah di Taman Cempaka sesuai dengan pendapatan Encik Muthu kerana beliau mampu membayar ansuran bulanan rumah sebanyak RM2800</li> </ul> <p><b>Keselamatan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rumah di Taman Cempaka lebih sesuai kerana keselamatan rumah dapat ditingkatkan kerana dilengkapi dengan alat penggera keselamatan</li> </ul> <p><b>Estetika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rumah di Taman Cempaka lebih sesuai kerana taman rekreasi berdekatan dengan rumah iaitu 0.5km</li> </ul> <p><b>Infrastruktur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Kemudahan infrastruktur yang ada di Taman Cempaka seperti sekolah dan pusat membeli-belah lebih dekat dan memenuhi pelbagai keperluan ahli keluarga beliau</li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>(Max 9m)</p>	<p>1</p> <p>9</p>

No. Soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah Markah
2 (a)	<p>Bahu mendatang @ garis empayar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• menampakkan Putri lebih gempal</li> </ul> <p>Garis leher berkolar @ bulat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• menampakkan leher Putri lebih pendek</li> </ul> <p>Lengan gelembung @ bisyop @ kimono @ kaki kambing @ magyar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• menampakkan lengan Putri lebih berisi</li> </ul> <p>Corak bertabur @ saiz besar @ melintang</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• menampakkan tubuh Putri lebih gempal</li> </ul> <p>Warna cerah @ terang</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• menampakkan Putri lebih gempal</li> </ul> <p>Hiasan seperti skirt berpesak @ berkedut @ berlisu @ kecek sisi @ kecek tampal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - menampakkan Putri lebih gempal</li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	12
(b)	<p>Tekstur fabrik</p> <p>(i) Garisan dan cantuman</p> <p>(ii) Bentuk badan</p> <p>(iii) Corak</p> <p>Warna</p> <p>(Pilih mana-mana tiga jawapan)</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>(Max 3m)</p>	3

No. Soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah Markah
3 (a)			
(i)	Lalat	1	2
(ii)	Tikus	1	
(b)			
(i)	Dikeluarkan melalui air liur @ muntah	1	2
(ii)	Kuman pada kaki lalat	1	
(iii)	Mengeluarkan najis yang mengandungi berjuta kuman yang boleh masuk ke dalam makanan	1 (Max 2m)	
(c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sisa makanan dibuang ke dalam tong sampah / yang bertutup</li> <li>• Tong sampah perlu dikosongkan segera</li> <li>• Gunakan jaring halus @ plastik / untuk menghalang haiwan @ serangga perosak memasuki premis</li> <li>• - Makanan perlu sentiasa ditutup / supaya tidak dihinggap serangga perosak</li> </ul>	1+1  1  1+1  1+1 (Max 6m)	6

No. Soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah Markah
4 (a)	<p>Kemeja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrik kapas / berlengan panjang / berwarna putih</li> </ul> <p>Rompi@vest</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butang di hadapan / berwarna gelap</li> </ul> <p>Seluar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrik kapas yang menyerap peluh/ berwarna gelap / labuh paras buku lali</li> </ul> <p>Kasut</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Berwarna hitam / bertumit</li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	8
(b) (i) (ii)	<p>Cotton drill</p> <p>Gabardine</p>	<p>1</p> <p>1</p>	2
(c) (i) (ii) (iii) (iv) (v) (vi) (vii)	<p>Kebersihan rambut</p> <p>Kebersihan muka</p> <p>Penjagaan gigi dan mulut</p> <p>Kebersihan kulit</p> <p>Kebersihan tangan</p> <p>Kebersihan pakaian</p> <p>Kesihatan</p> <p><i>(Mana-mana lima jawapan)</i></p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>(Max 5m)</p>	5