

No Soalan	Jawapan	Markah	Jumlah
BAHAGIAN A			
1	Kerja sepasukan	1	1
2	a) Gaji@1800.00 b) Berniaga burger @ upah menjahit	1 1	2
3	X- Memancar terus ke sasaran Y- Cahaya pembalikan dari siling atau dinding Z- Cahaya yang menyeluruh untuk sesuatu ruang	1 1 1	3
4	a) Kapas @ Linen b) i- kerana menyerap lembapan ii- Selesa dan sejuk dipakai	1 1 1	3
5	P - Tahan pada cahaya matahari Q - Tidak tahan pada cahaya matahari R - Mengalami eletrostatik	1 1 1	3
6	i. Pembaris sesiku ii. Pembaris lengkung iii. Pembaris lurus iv. Pita ukur Pilih mana2 dua jawapan	1 1 1 1	2
7	X - Ira fabrik Y - Kecacatan fabrik	1 1	2
8	i. Piridoksin ii. Asid Askorbik iii. Asid Folik iv. Ferum Pilih mana2 dua jawapan	1 1 1 1	2
9	i. Makanan Pelindung dan Pengawal Penyakit ii. Makanan Pembina Tubuh iii. Makanan Pemberi Tenaga	1 1 1	3

10	60/100 x 7.0g x 38kJ = 159.6kJ	1 1	2
11	Usahawan	1	1
12	Milikan Tunggal Perkongsian Syarikat Sendirian Berhad	1 1 1	3
13	A) Kecederaan atau kematian pekerja B) Kerosakan peralatan C) Kerugian produktiviti serta kualiti kerja	1 1 1	3
14	X – Meningkatkan keyakinan diri pekerja Y – Meningkatkan pendapatan syarikat	1 1	2
15	i- Menyelamatkan Nyawa ii- Memperoleh margin keuntungan lebih tinggi iii- Mempamerkan reputasi perniagaan yang baik	1 1 1	3
16	i. Disimpan di tempat sayuran di ruang pendingin ii. Dibungkus dengan plastik berlubang iii. Bahagian yang rosak perlu dibuang terlebih dahulu	1	3
17	W – Dada (breast) X – Kepak (wing) Y – Paha (drumstick) Z – Atas paha (thigh)	1 1 1 1	4

18	X – Pencuci mulut atau dessert Y – Hidangan pembuka selera	1 1	2
19	i- Sagu ii- Gula Melaka	1 1	2
20	a) RM33.00 b) $\frac{40}{100} \times \text{RM}33.00$ = RM 13.20	2 2	4

No Soalan	Jawapan	Markah	Jum										
BAHAGIAN B													
1	Lakaran Bahasa Kreativiti Maklumat <ul style="list-style-type: none"> - Jenama makanan - Komposisi makanan - Senarai ramuan - Tanda halal - Kod bar - Tarikh luput Nama dan alamat pengilang	1 1 1 1 1 1 1 1 1	10										
2(a)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Punca pencemaran</th> <th style="width: 50%;">Huraian</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mikroorganisma [1 m]</td> <td>Menggunakan penyepit @ sarung tangan semasa mengendalikan makanan (1) supaya mikroorganisma dari tangan tidak tersebar @berlaku pencemaran silang (1)</td> </tr> <tr> <td>Haiwan dan serangga perosak [1 m]</td> <td>Sisa makanan dibuang ke dalam tong sampah yang bertutup (1) untuk mengelakkan haiwan dan serangga perosak berkeliaran yang boleh menyebarkan mikroorganisma (1)</td> </tr> <tr> <td>Bahan kimia [1 m]</td> <td>Bahan kimia @ peluntur disimpan / diletakkan tempat yang khas @ tertutup (1) bagi mengelakkan tertumpah dan terkena makanan (1)</td> </tr> <tr> <td>Bendasing [1 m]</td> <td>Tukang masak perlu memakai penutup kepala (1) untuk mengelakkan rambut jatuh dalam makanan.(1)</td> </tr> </tbody> </table> Mana-mana sesuai	Punca pencemaran	Huraian	Mikroorganisma [1 m]	Menggunakan penyepit @ sarung tangan semasa mengendalikan makanan (1) supaya mikroorganisma dari tangan tidak tersebar @berlaku pencemaran silang (1)	Haiwan dan serangga perosak [1 m]	Sisa makanan dibuang ke dalam tong sampah yang bertutup (1) untuk mengelakkan haiwan dan serangga perosak berkeliaran yang boleh menyebarkan mikroorganisma (1)	Bahan kimia [1 m]	Bahan kimia @ peluntur disimpan / diletakkan tempat yang khas @ tertutup (1) bagi mengelakkan tertumpah dan terkena makanan (1)	Bendasing [1 m]	Tukang masak perlu memakai penutup kepala (1) untuk mengelakkan rambut jatuh dalam makanan.(1)	1+1+1 1+1+1 1+1+1 1+1+1	9
Punca pencemaran	Huraian												
Mikroorganisma [1 m]	Menggunakan penyepit @ sarung tangan semasa mengendalikan makanan (1) supaya mikroorganisma dari tangan tidak tersebar @berlaku pencemaran silang (1)												
Haiwan dan serangga perosak [1 m]	Sisa makanan dibuang ke dalam tong sampah yang bertutup (1) untuk mengelakkan haiwan dan serangga perosak berkeliaran yang boleh menyebarkan mikroorganisma (1)												
Bahan kimia [1 m]	Bahan kimia @ peluntur disimpan / diletakkan tempat yang khas @ tertutup (1) bagi mengelakkan tertumpah dan terkena makanan (1)												
Bendasing [1 m]	Tukang masak perlu memakai penutup kepala (1) untuk mengelakkan rambut jatuh dalam makanan.(1)												

2(b)	i. Staphylococcus aureus ii. Clostridium botulinum iii. Clostridium perfringens iv. Salmonella v. Escherica coli vi. Shigella Mana-mana 3 jawapan	1 1 1 1 1 1	3																				
2(c)	i. Pencemaran fizikal ii. Pencemaran kimia iii. Pencemaran biologikal	1 1 1	3																				
3(a)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Kaedah Memasak</th> <th style="width: 25%;">Ciri Hasil Masakan</th> <th style="width: 40%;">Kelebihan</th> <th style="width: 20%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Merebus [1 m]</td> <td> -Lembut dan lembap -Masakan banyak cecair -Tidak berminyak [mana-mana 1 markah] </td> <td> -Mudah dan tidak memerlukan perhatian -Kebanyakan makanan dimasak dengan menggunakan cecair rebusan yang mengandungi nutrien -Cecair rebusan boleh dibuat sos, kuah, sup dan air [mana-mana 1 markah] </td> <td style="text-align: center;">1+1+1 rebusan</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Mengukus [1 m]</td> <td> -bentuk kekal -Tekstur lembut -Tidak berminyak [mana-mana 1 markah] </td> <td> -Mudah dicernakan dan sesuai untuk pesakit, kanak-kanak dan orang tua -Kurang berlemak -Kurang kehilangan nutrien [mana-mana 1 markah] </td> <td style="text-align: center;">1+1+1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Menggril [1 m]</td> <td> -Garing -Wangi -Tekstur lembut -Tidak berminyak [mana-mana 1 markah] </td> <td> -Sedap dan menyerakan -Berjus [mana-mana 1 markah] </td> <td style="text-align: center;">1+1+1</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td style="text-align: center;">1+1+1</td> </tr> </tbody> </table>	Kaedah Memasak	Ciri Hasil Masakan	Kelebihan		Merebus [1 m]	-Lembut dan lembap -Masakan banyak cecair -Tidak berminyak [mana-mana 1 markah]	-Mudah dan tidak memerlukan perhatian -Kebanyakan makanan dimasak dengan menggunakan cecair rebusan yang mengandungi nutrien -Cecair rebusan boleh dibuat sos, kuah, sup dan air [mana-mana 1 markah]	1+1+1 rebusan	Mengukus [1 m]	-bentuk kekal -Tekstur lembut -Tidak berminyak [mana-mana 1 markah]	-Mudah dicernakan dan sesuai untuk pesakit, kanak-kanak dan orang tua -Kurang berlemak -Kurang kehilangan nutrien [mana-mana 1 markah]	1+1+1	Menggril [1 m]	-Garing -Wangi -Tekstur lembut -Tidak berminyak [mana-mana 1 markah]	-Sedap dan menyerakan -Berjus [mana-mana 1 markah]	1+1+1				1+1+1		
Kaedah Memasak	Ciri Hasil Masakan	Kelebihan																					
Merebus [1 m]	-Lembut dan lembap -Masakan banyak cecair -Tidak berminyak [mana-mana 1 markah]	-Mudah dan tidak memerlukan perhatian -Kebanyakan makanan dimasak dengan menggunakan cecair rebusan yang mengandungi nutrien -Cecair rebusan boleh dibuat sos, kuah, sup dan air [mana-mana 1 markah]	1+1+1 rebusan																				
Mengukus [1 m]	-bentuk kekal -Tekstur lembut -Tidak berminyak [mana-mana 1 markah]	-Mudah dicernakan dan sesuai untuk pesakit, kanak-kanak dan orang tua -Kurang berlemak -Kurang kehilangan nutrien [mana-mana 1 markah]	1+1+1																				
Menggril [1 m]	-Garing -Wangi -Tekstur lembut -Tidak berminyak [mana-mana 1 markah]	-Sedap dan menyerakan -Berjus [mana-mana 1 markah]	1+1+1																				
			1+1+1																				

	Menggoreng [1 m]	-Warna kuning keemasan -tekstur rangup -Garing -Berminyak [mana-mana 1 markah]	-Bau wangi dan menyelerakan -Makanan masak sekata [mana-mana 1 markah]	-Garing 1+1+1	12
	Memanggang [1 m]	-Garing di permukaan -Hasil berwarna kuning keemasan [mana-mana 1 markah]	- Boleh dimasak dalam kuantiti yang banyak - Kaedah memasak yang mudah dan hasil masakan yang sekata - Tidak perlu perhatian sepenuhnya - Kehilangan nutrien adalah minimum [mana-mana 1 markah]		
3(b)	i. Pengaliran (conduction) ii. Perolakan (convention) iii. Pancaran radiasi (radiation)			1 1 1	
4 (a)	Membuat Perancangan [1m} / Mengenalpasti peluang perniagaan @ Pemilihan lokasi @Kaji sumber bekalan dari pembekal atau pemborong [1m] Mendaftarkan Perniagaan [1m]/Daftar dengan Pendaftar perniagaan bagi milikan tunggal @ mengisi borang A @ Borang PNA42 [1m] Memohon lesen perniagaan [1m]/Syarikat Harum Laundry memohon lesen dari pihak berkuasa tempatan dari Majlis Daerah@ Majlis Perbandaran@ Majlis Bandaraya [1m] Mendapatkan modal perniagaan [1m]/ Usahawan @ Peniaga memperoleh modal untuk memulakan perniagaan [1m]			1 1 1 1 1 1 1	8

4(b)	SME Bank @ AGRO BANK @ MeCD @ MTDC @ PUNB @ MARA Mana-mana 2 jawapan	1 1	2
JUMLAH			100

PERATURAN PEMARKAHAN TAMAT