

**SUKATAN PEPERIKSAAN PERKHIDMATAN
PEMBANTU MAKMAL DAPUR LATIHAN GRED C17
FAKULTI PENGURUSAN HOTEL & PELANCONGAN
UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA**

1. Tarikh Sukatan Peperiksaan Berkuatkuasa : 24 MEI 2006

2. Matlamat Sukatan : Bagi membolehkan pegawai-pegawai dalam Kumpulan Sokongan 1 yang setaraf dengan Gred 17 mengetahui pengetahuan asas mengenai Perintah-perintah Am dan Arahan-arahan yang berkaitan dengan pentadbiran yang secara langsung atau tidak langsung berkaitan dengan kerja-kerja pegawai berkenaan.

3. Tujuan Peperiksaan :
 - i. Untuk pengesahan dalam perkhidmatan bagi jawatan Pembantu Makmal Dapur Latihan yang dilantik terus;
 - ii. Untuk memenuhi sebahagian daripada syarat pertimbangan kenaikan pangkat bagi Pembantu Makmal Dapur Latihan yang dilantik melalui Kenaikan Pangkat Secara Lantikan.

4. Pegawai Yang Layak mengambil Peperiksaan ini : Pembantu Makmal Dapur Latihan yang masih belum disahkan dalam perkhidmatan

5. Sukatan Peperiksaan: (termasuk masa dan soalan) **BAHAGIAN I**
PERINTAH AM DAN ARAHAN PENTADBIRAN

Kertas Peperiksaan Bahagian I

Jumlah dan jenis soalan : 60 soalan aneka pilihan

Masa : 1 jam 30 minit

Calon-calon **dibenarkan merujuk** kepada Perintah Am, Arahan Perkhidmatan dan Arahan Perbendaharaan semasa peperiksaan

Soalan-soalan yang akan dikemukakan kepada calon-calon berdasarkan kepada perkara-perkara berikut :-

1. Perintah Am Bab A – Lantikan dan kenaikan pangkat
2. Perintah Am Bab B – Elaun-elaun dalam perkhidmatan
3. Perintah Am Bab C – Cuti
4. Perintah Am Bab E – Rumah dan Bangunan Pejabat
5. Perintah Am Bab F – Perubatan
6. Perintah Am Bab G – Waktu Bekerja dan Lebih Masa
7. Kaedah Tatatertib Kakitangan UiTM yang sedang berkuatkuasa dan terpakai pada masa ini.
8. Arahan Perkhidmatan :-
Bab 1 – Jabatan dan orang ramai
Bab 2 – Surat-menyurat
Bab 3 – Fail-memfail
9. Pekeliling Kemajuan Perkhidmatan Awam
10. Arahan Perbendaharaan
Bab B – Acara Perakaunan

BAHAGIAN II

HAL EHWAL UiTM

Kertas Peperiksaan Bahagian II

Jumlah dan jenis soalan : 60 soalan aneka pilihan
Masa : 1 jam 30 minit

Calon-calon **tidak dibenarkan merujuk** kepada sebarang bahan sumber semasa peperiksaan.

Soalan-soalan yang akan dikemukakan kepada calon-calon berdasarkan kepada perkara-perkara berikut :-

1. UiTM sebagai sebuah organisasi

- Struktur organisasi UiTM, Sejarah UiTM, Objektif dan falsafah UiTM, Polisi dan peraturan yang terpakai di UiTM, dan Fungsi-fungsi bahagian di UiTM

2. Hal Ehwal Akademik

- Peraturan Akademik UiTM, Program-program Akademik UiTM, dan Penyeliaan.

3. Hal Ehwal Pentadbiran

- Struktur pentadbiran dan peraturan / arahan yang sedang berkuatkuasa dan terpakai pada masa ini.

4. Hal Ehwal Perpustakaan

- Struktur organisasi, fungsi, peranan dan peraturan Bahagian Perpustakaan di UiTM.

5. Hal Ehwal Kewangan

- Struktur organisasi, fungsi, peranan dan peraturan Bahagian Bendahari dan Bahagian Kewangan di UiTM

BAHAGIAN III – KHUSUS

Soalan-soalan akan ditanya kepada calon-calon adalah berdasarkan mengenai pengurusan dapur latihan dan perkara-perkara berkaitan dengan bidang tugas Pembantu Makmal dapur latihan seperti berikut :

1. Sanitasi

1.1 Kebersihan diri

- 1.1.1 Kebersihan dan penampilan diri semasa di dapur
- 1.1.2 Amalan kebersihan semasa di dalam dan di luar dapur.

1.2 Kebersihan tempat kerja

- 1.2.1 Mengamalkan sanitasi peralatan di dapur latihan
- 1.2.2 Penjagaan kebersihan peralatan dan stesyen kerja di dapur latihan.

1.3 Kebersihan makanan

- 1.3.1 Penerimaan bahan mentah.

- 1.3.2 Penyimpanan makanan basah
- 1.3.3 Penyimpanan makanan kering
- 1.3.4 Penyimpanan makanan "perishable"
- 1.3.5 Penyimpanan bahan mencuci

2. Pengetahuan Mengenai Keselamatan Dalam Makmal Dapur Latihan

- i. Langkah keselamatan serta simbol bahan-bahan merbahaya yang mudah meletup, beracun, mengkakis, mudah terbakar dan bahaya lain akibat kelalaian manusia.
- ii. Tindakan pencegahan kemalangan dalam makmal dapur latihan.
- iii. Tindakan awal yang perlu diambil semasa kecemasan seperti keracunan, melecur akibat terkena api, bahan kimia dan sebagainya.
- iv. Penyenggaraan dan penggunaan peralatan keselamatan seperti alat pemadam api, kotak pertolongan cemas dan lain-lain yang biasa terdapat di dalam makmal dapur latihan.
- v. Pengurusan bahan-bahan sisa organik dan bukan organik dan lain-lain bahan buangan.
- vi. Etika kerja di makmal dapur latihan.
- vii. Prinsip umum dalam penyediaan dan penggunaan di makmal dapur latihan.
- viii. Sikap serta perawakan Pembantu Makmal yang cemerlang.

SOALAN : Jawab Empat (4) daripada Enam (6) soalan yang akan diberikan. Setiap soalan bernilai 25 markah.

MASA : 2 Jam

BENTUK SOALAN : Esei dan Struktur

Calon-calon **tidak dibenarkan merujuk** kepada sebarang bahan bacaan.

Bahagian IV-Tugasan Spesifik

Soalan-soalan akan ditanya kepada calon-calon adalah berdasarkan mengenai tugas dan perkara-perkara berkaitan dengan bidang tugas spesifik Pembantu Makmal dapur latihan seperti berikut :

3. Pencemaran Makanan

- 3.1 Jenis-jenis pencemaran
 - 3.1.1 Pencemaran dari mikroorganisma (Bakteria, yis dan kulapok)
 - 3.1.2 Pencemaran bahan kimia seperti bahan detergen.
 - 3.1.3 Pencemaran bahan fizikal seperti bahan asing kaca
 - 3.1.4 Pencemaran bersilang.
 - 3.1.5 Pencegahan pencemaran makanan.

4. Kaedah Memasak

- 4.1 Haba kering dan peralatannya.
 - 4.1.1 Membakar, menggril, memanggang, menggoreng dan gratinating
- 4.2 Haba lembab dan peralatannya
 - 4.2.1 Mencilur, mencarak, merebus, merendidih, mengukus dan braising.

5. Mengendali peralatan dapur.

- 5.1 Mengendali ketuhar pastrri (Pastry and bread oven)
- 5.2 Mengendali ketuhar conventional.
- 5.3 Mengendali ketuhar Kombi (Combi Oven).
- 5.4 Mengendali alat pengadun kek (cake mixer)

6. Penyediaan bahan mentah.

- 6.1 penyediaan kelas basic western
- 6.2 penyediaan kelas basic pastry.
- 6.3 Penyediaan kelas Malaysian cuisine
- 6.4 Penyediaan kelas Ineternational cuisine
- 6.5 Penyediaan kelas Classical cuisine

SOALAN : Jawab Empat (4) daripada Enam (6) soalan yang akan diberikan. Setiap soalan bernilai 25 markah.

MASA : 2 Jam

BENTUK : Esei dan Struktur

SOALAN

Calon-calon **tidak dibenarkan merujuk** kepada sebarang bahan bacaan.

6. **Keputusan Peperiksaan** : Lulus / Kandas
7. **Pemeriksa** : Ditetapkan oleh Lembaga Peperiksaan Perkhidmatan UiTM.
8. **Pengecualian** : Seseorang calon yang telah lulus mana-mana bahagian peperiksaan adalah dikecualikan dari menduduki peperiksaan untuk bahagian tersebut.
9. **Bahasa (Soalan dan jawapan)** : Bahasa Malaysia
10. **Permohonan Dikemukakan Kepada** : Bahagian Latihan & Peperiksaan, Jabatan Pembangunan Sumber Manusia, Pejabat Pendaftar, UiTM Shah Alam.
11. **Pusat Peperiksaan:** Ditetapkan oleh Lembaga Peperiksaan Perkhidmatan UiTM.

Bahan-Bahan Rujukan

Bahagian I & II

1. Perintah Am
2. Arahan Perkhidmatan
3. Arahan Perbendaharaan
4. Pekeliling-pekelling UiTM
5. Buku Panduan Fakulti
6. Peraturan Akademik UiTM
7. Buku Panduan Staf
8. Perutusan Tahun Baru Naib Canselor
9. 21 Strategi Pengukuhan UiTM Abad Ke-21
10. Nilai dan Etika Staf Pentadbiran
11. Pekeliling Kemajuan Pentadbiran Awam
12. Buku Panduan Perpustakaan

Bahagian III

- i. Buku Panduan Keselamatan Makmal Dapur
Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
UiTM Shah Alam Selangor.
- ii. Kementerian Pelajaran Malaysia:
Pengurusan Makmal-makmal Sains di Sekolah-sekolah Menengah
Malaysia.
- iii. Kementerian Pelajaran Malaysia:
Buku Panduan Keselamatan Makmal Sains
DBP KL 1977/1980
- iv. Senarai Istilah Kimia/Biologi/Fizik
Dewan Bahasa dan Pustaka, K.L. 1981
- v. Creedy J.A Laboratory Manual for School And College
Heinemann Education Books: London
- vi. Everett & Jenkins (John Murry)
A safety Hand Books for Science Teaches.

Bahagian IV

- i. Kamariah dan Rozita (2005) Penyediaan masakan Barat dan Timur, Tingkatan 4&5. Dewan Bahasa.
- ii. Buku Panduan Keselamatan Makmal Dapur
Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
UiTM Shah Alam Selangor.