

SULIT



UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

**PEPERIKSAAN AKHIR
SEMESTER II
SESI 2014/2015**

NAMA KURSUS : SANITASI DAN KESELAMATAN
MAKANAN

KOD KURSUS : BBP 17403

PROGRAM : SARJANA MUDA PENDIDIKAN
VOKASIONAL (KATERING)

TARIKH PEPERIKSAAN : JUN 2015 - JULAI 2015

MASA : 2 JAM 30 MINIT

ARAHAN : JAWAB EMPAT SOALAN SAHAJA

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI EMPAT (4) MUKA SURAT

SULIT

S1 Amalan sanitasi makanan yang baik amat penting dalam perkhidmatan makanan dan minuman yang selamat. Amalan yang kurang sistematik dan tidak terkawal akan menyebabkan berlakunya ancaman yang membahayakan.

- (a) Huraikan *Food Borne Illness* (10 markah)
- (b) Senaraikan 10 penyebab *Food Borne Illness*. (10 markah)
- (c) Terangkan secara ringkas, Kontaminasi Makanan. (5 markah)

S2 Anda ialah guru penyediaan dan penyajian makanan dan minuman di Kolej Citarasa, Petaling Jaya. Pengarah kolej meminta anda menyediakan satu kertas kerja cadangan untuk dibentangkan dalam mesyuarat pengurusan minggu hadapan. Matlamat kertas kerja adalah untuk mengujudkan panduan sanitasi yang betul untuk amalan di Kolej Citarasa. Anda diminta,

- (a) Menyenaraikan sekurang-kurangnya lima prosedur sanitasi yang baik. (5 markah)
- (b) Jelaskan proses pelaksanaan prosedur tersebut. (20 markah)

S3 Bakteria adalah sejenis Mikroorganisma yang sangat kecil yang mungkin menyebabkan keracunan makanan. Akan tetapi, bakteria memerlukan enam situasi tertentu untuk hidup dan berkembang. Anda diminta,

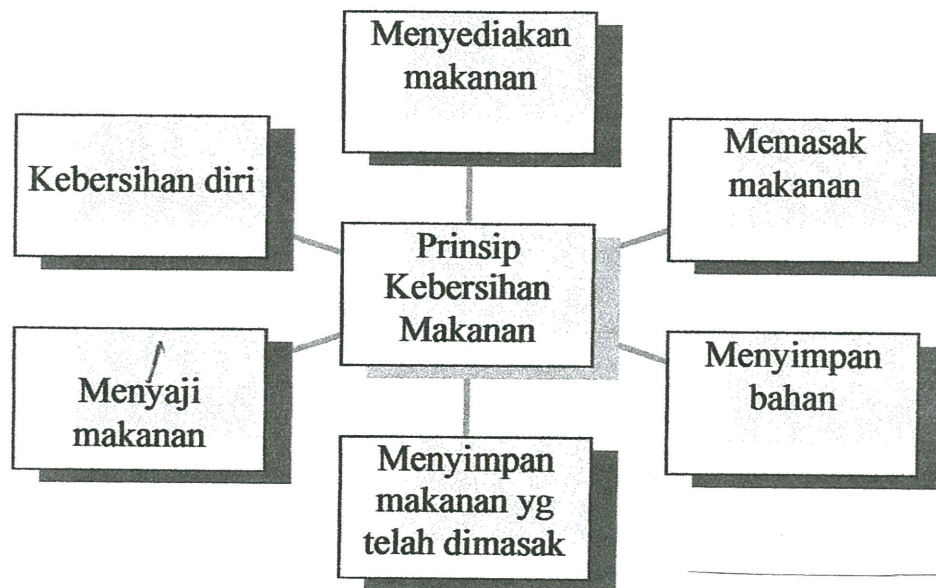
- (a) menyenaraikan enam situasi tersebut. (6 markah)
- (b) huraikan bagaimana situasi-situasi tersebut memudahkan perkembangan bakteria (19 markah)

S4 Keracunan makanan disebabkan pengambilan makanan dan minuman yang tercemar. Amalan penyediaan dan tahap sanitasi yang tidak memuaskan adalah diantara penyebab keracunan makanan dan minuman.

- (a) Terangkan secara ringkas Keracunan Makanan (5 markah)
- (b) Nyatakan sebab-sebab terjadinya keracunan makanan (6 markah)
- (c) Cadangkan tujuh amalan untuk mengelakkan keracunan makanan

(14 markah)

S5 Gambarajah S5 menunjukkan Prinsip-prinsip Kebersihan Makanan. Anda diminta menghuraikan semua prinsip tersebut dari perspektif amalan sanitasi dan keselamatan makanan.



Gambarajah S5

(25 markah)

- S6 Gambarajah S6 diletakkan pada tempat strategik dalam dapur untuk mengingatkan suatu amalan sanitasi yang mungkin menyebabkan berlakunya sesuatu ancaman dalam penyediaan makanan.



Gambarajah S6

Anda diminta,

- (a) Nyatakan ancaman penyediaan makanan tersebut

(5 markah)

- (b) Terangkan lima langkah untuk mencegah ancaman penyediaan makanan tersebut.

(20 markah)

SOALAN TAMAT