

SULIT



UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

**PEPERIKSAAN AKHIR
SEMESTER I
SESI 2015/2016**

NAMA KURSUS : REKA BENTUK MENU KATERING
KOD KURSUS : BBK 27303
PROGRAM : SARJANA MUDA PENDIDIKAN
VOKASIONAL (KATERING)
TARIKH PEPERIKSAAN : DISEMBER 2015/JANUARI 2016
JANGKA MASA : 2 JAM 30 MINIT
ARAHAN : JAWAB EMPAT SOALAN SAHAJA

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI EMPAT (4) MUKA SURAT

SULIT

- S1**
- (a) Terangkan apakah maksud menu dalam perkhidmatan catering? (2 markah)
 - (b) Senaraikan 3 ciri-ciri persembahan menu yang menarik? (3 markah)
 - (c) Huraikankan lima cara untuk merekabentuk sebuah menu yang baik? (10 markah)
 - (d) Dengan pengetahuan dan pengalaman dalam bidang catering, bincangkan bagaimanakah rekabentuk sesebuah menu itu dapat menarik minat pelanggan? (10 markah)
- S2**
- (a) Berikan definisi 'harga' dalam reka bentuk menu catering. (2 markah)
 - (b) Dalam mekanik menu terdapat lima (5) aspek yang digunakan untuk merancang menu. Nyatakan kelima-lima (5) aspek tersebut. (5 markah)
 - (c) Terdapat lima (5) prinsip dalam membuat paparan (*lay out*) pada kad menu. Jelaskan setiap satu. (10 markah)
 - (d) Nyatakan salah satu daripada kriteria penetapan harga menu. (2 markah)
 - (e) Sekiranya kos bahan mentah sekeping steak ialah RM3.25 dan *mark-up rate* ialah 2/3, cari penetapan harga jualan menu tersebut dengan menggunakan kaedah '*mark-up pricing technique*'. (6 markah)

- S3** (a) Senaraikan empat strategi penetapan harga menu? (4 markah)
- (b) Nyata dan huraikan empat tujuan penetapan harga menu. (12 markah)
- (c) Bincangkan apa yang anda faham tentang penetapan harga menu mengikut pandangan dan maklum balas daripada pelanggan. (9 markah)
- S4** (a) Huraikan maksud kos? (3 markah)
- (b) Berikan huraian setiap satu berikut dengan memberikan contohnya.
- (i) Kos langsung
- (ii) Kos Tidak Langsung (4 markah)
- (c) Bincangkan empat (4) tujuan pengawalan kos dalam perkhidmatan catering. (8 markah)
- (d) Senaraikan serta huraikan lima (5) komponen dalam kawalan kos. (10 markah)
- S5** (a) Berdasarkan analisis menu terdapat *Popularity & Contribution Margin*, menu boleh diklasifikasikan kepada empat (4) kategori. Nyatakan keempat-empat kategori tersebut. (4 markah)
- (b) Jelaskan setiap satu kategori S5(a) tersebut. (8 markah)
- (c) Sekiranya jualan menu kurang memuaskan, berikan cadangan penambahbaikan jualan berdasarkan empat kategori pada soalan S5 (a). (8 markah)
- (d) Bincangkan cadangan bagaimana anda boleh menilai sesuatu menu dalam perkhidmatan catering. (5 markah)

- S6** (a) Nyatakan mengapa perlunya resepi yang standard. (3 markah)
- (b) Nyatakan lapan perincian yang perlu ada dalam senarai pembelian. (8 markah)
- (c) (i) Lakarkan dan labelkan kitaran kawalan kos makanan.
(ii) Perincikan setiap satu elemen dalam kitaran kawalan kos makanan (14 markah)

SOALAN TAMAT