

**SULIT**



**UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA**

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

NAMA KURSUS : REKABENTUK FASILITI KATERING  
KOD KURSUS : BBK 47303  
PROGRAM : SARJANA MUDA PENDIDIKAN  
: VOKASIONAL (KATERING)  
TARIKH PEPERIKSAAN : DISEMBER 2015/ JANUARI 2016  
JANGKA MASA : 3 JAM  
ARAHAN : JAWAB SEMUA SOALAN

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI ENAM (6) MUKA SURAT

**SULIT**

- S1 (a) Rekabentuk fasiliti katering adalah bergantung kepada jenis operasi restoran.
- (i) Gunakan satu jenis restoran sebagai contoh, terangkan kesan kedudukan dapur berdasarkan faktor pengurusan dapur.  
(3 markah)
- (ii) Dengan bantuan lakaran, tunjukkan jenis aliran kerja yang sesuai digunakan untuk sebuah restoran perkhidmatan cepat.  
(3 markah)
- (b) Perancangan ruang restoran bukan sahaja terhad kepada dalaman sahaja.
- (i) Untuk ruang dalam restoran, adalah penting untuk mengetahui interaksi antara setiap jenis ruangan dalam restoran supaya aliran kerja adalah berkesan.  
Sediakan *adjacency matrix* ataupun *activity relationship chart* untuk menunjukkan interaksi antara empat (4) ruangan berikut: pejabat, ruang storan, ruang makan, dan ruang penyediaan.  
(4 markah)
- (ii) Analisis tujuan penggunaan tiga (3) instrumen berikut dalam perancangan ruang dengan berkesan: *activity relationship chart*, *flow of work chart*, dan *space requirement chart*.  
(6 markah)
- (c) Untuk memastikan proses perolehan peralatan yang dapat memenuhi keperluan peralatan restoran, dokumen spesifikasi hendaklah disediakan dengan jelas.
- (i) Berikan satu kaedah susunan peralatan dalam dokumen spesifikasi beserta dengan tiga (3) contoh kategori utama peralatan.  
(3 markah)
- (ii) Sediakan set arahan cara penggunaan sebuah mesin proses makanan pilihan anda. Gunakan gaya bahasa yang bersesuaian.  
(7 markah)

- (d) Jelaskan mengapa besi tahan karat kerap menjadi pilihan utama sebagai permukaan kerja (*working surface*) dalam sebuah dapur.

(7 markah)

- S2** (a) Dalam proses merekabentuk fasiliti katering, perancang hendaklah memahami keperluan pengguna fasiliti tersebut. Sistem perkhidmatan adalah antara komponen yang penting dalam menentukan perancangan pergerakan dalam fasiliti.

- (i) Jelaskan apa itu pergerakan produk (*product flow*) dan pergerakan trafik (*traffic flow*).

(2 markah)

- (ii) Bandingkan dua (2) jenis pergerakan utama yang boleh digunakan dalam aturcara pergerakan produk dalam sesebuah ruang penyediaan.

(5 markah)

- (b) Keselamatan makanan dalam sesebuah restoran hendaklah dijamin supaya tidak memudaratkan operasi restoran. Rancangkan kaedah untuk memastikan keselamatan makanan sentiasa memenuhi tahap keyakinan pelanggan.

(5 markah)

- (c) Rajah S2(c) pada lampiran adalah *Space Requirement Chart* yang dirujuk semasa menganalisis ruang. Jelaskan cara penggunaannya dalam menentukan saiz ruang dengan contoh yang sesuai.

(3 markah)

- (d) Tunjukkan kaitan antara aliran kerja dalam dapur dengan rekabentuk dapur.

(4 markah)

- (e) Perkhidmatan utiliti elektrik adalah antara kemudahan fizikal yang ada dalam dapur. Sediakan contoh spesifikasi perkhidmatan elektrik yang bersesuaian kepada kantin sekolah yang terletak di negeri Johor.

(6 markah)

- (f) Jelaskan ciri-ciri permukaan kayu dan kesesuaiannya sebagai permukaan peralatan.

(4 markah)

- (g) Untuk memastikan kebersihan dalam restoran, rekabentuk dapur juga mengambilkira faktor-faktor lain.

- (i) Bandingkan sistem pembedungan untuk dapur restoran dengan dapur di rumah.

(3 markah)

- (ii) Hasilkan satu perancangan kawalan serangga untuk dapur restoran

(3 markah)

- S3** (a) *Front of the house* dan *back of the house* merangkumi bahagian-bahagian tertentu apabila merujuk kepada ruang-ruang dalam sebuah restoran.

- (i) Namakan tiga (3) contoh bahagian-bahagian yang termasuk dalam kategori *front of the house*.

(3 markah)

- (ii) Dapur termasuk sebagai bahagian dalam kategori *back of the house*. Jelaskan pertimbangan dimensi ruang dapur ikut berlainan jenis operasi restoran.

(2 markah)

- (b) Dokumen spesifikasi peralatan hendaklah menggunakan unit-unit yang bersesuaian. Berikan tiga (3) contoh unit-unit yang berkenaan untuk menyokong kenyataan ini.
- (3 markah)
- (c) Dokumen spesifikasi disusun mengikut kategori supaya senang dirujuk. Andainya kategori disusun mengikut jenis peralatan. Contoh kategori peralatan adalah *foodservice, storage, preparation, smallware, tableware* dan *linen*.
- Pilih satu (1) kategori daripada contoh di atas. Senaraikan tiga (3) peralatan beserta dengan dua (2) spesifikasinya untuk dijadikan contoh satu bahagian dalam dokumen spesifikasi.
- (7 markah)
- (d) Kelengkapan dan lekapan merujuk kepada benda yang boleh ditambah untuk menukar atau meningkatkan kapasiti peralatan. Berikan dua (2) contoh peralatan yang bersesuaian beserta dengan tiga (3) contoh kelengkapan dan lekapan yang sesuai.
- (6 markah)
- (e) Ventilasi adalah penting untuk memastikan kualiti udara dalam restoran. Tunjukkan bagaimana perancangan ventilasi boleh dibuat dengan contoh peralatan ventilasi yang sesuai.
- (6 markah)
- (f) Kelesuan merupakan antara faktor yang boleh menyebabkan berlakunya kecederaan. Hasilkan sebuah pelan perancangan ringkas untuk mengatasi faktor kelesuan pekerja restoran.
- (5 markah)

- SOALAN TAMAT -

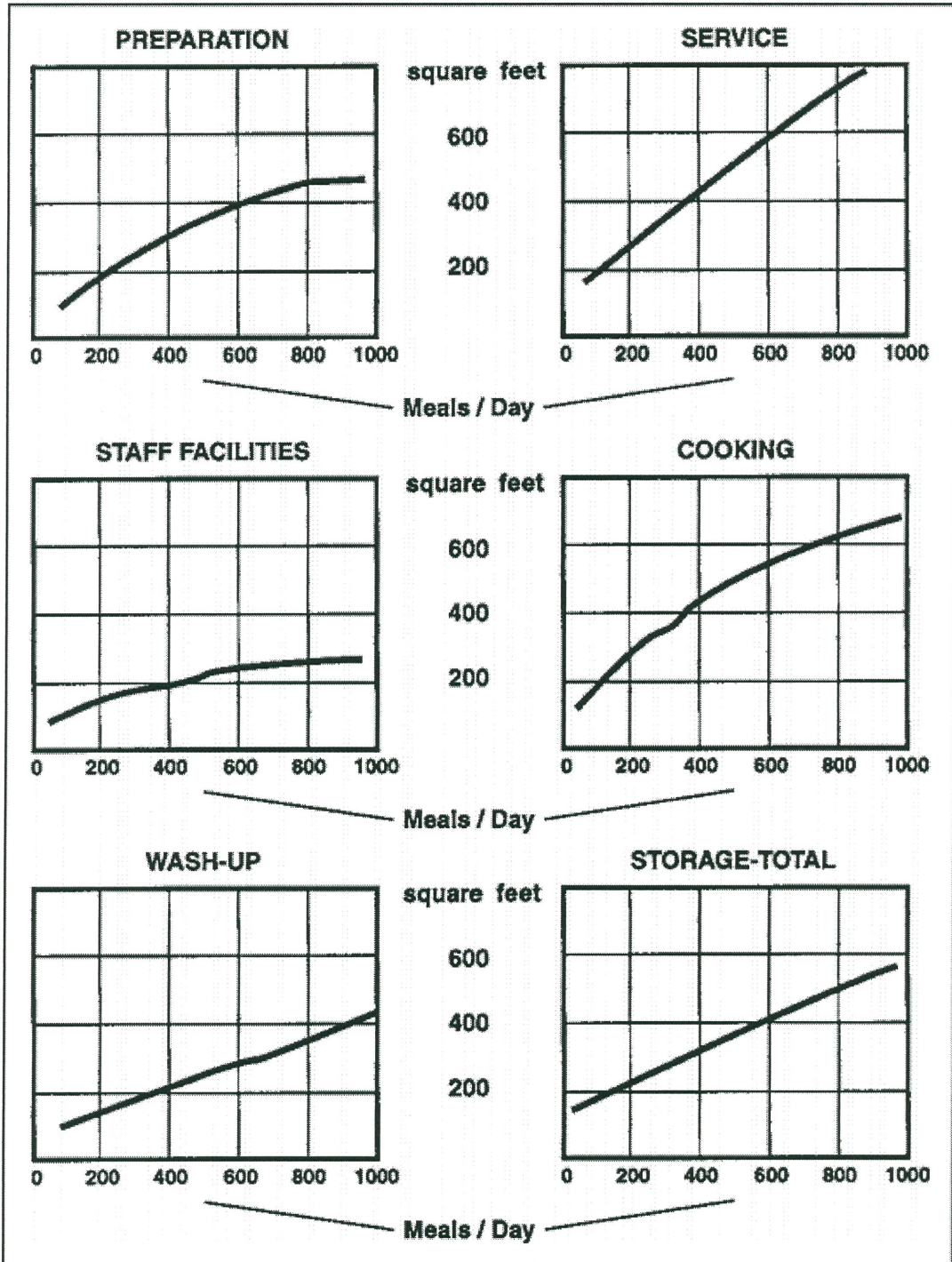
PEPERIKSAAN AKHIR

SEMESTER/SESI : SEM I / 2015 / 2016

PROGRAM : SMPV (KATERING)

NAMA KURSUS : REKABENTUK FASILITI KATERING

KOD KURSUS : BBK 47303



Rajah S2(c)