

SECTION A: 20 MARKS
BAHAGIAN A: 20 MARKAH

INSTRUCTION:

This section consists of **TWENTY (20)** objective questions. Mark your answers in the OMR form provided.

ARAHAN:

*Bahagian ini mengandungi **DUA PULUH (20)** soalan objektif. Tandakan jawapan anda di dalam borang OMR yang disediakan.*

SECTION B: 80 MARKS
BAHAGIAN B: 80 MARKAH

INSTRUCTION:

This section consists of **FOUR (4)** essay questions. Answer **ALL** questions.

ARAHAN:

*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan esei. Jawab **SEMUA** soalan.*

QUESTION 1

SOALAN 1

CLO1
C1

- a. Define the terminologies below:

Berikan definisi bagi istilah berikut:

- i. Maslahah
- ii. Mafsadah
- iii. Dharurah
- iv. Istihalah
- v. Istibra'

[10 Marks]
[10Markah]

CLO1
C2

- b. List **TEN (10)** land animals which are unlawful to be taken as food.

*Senaraikan **SEPULUH (10)** haiwan darat yang tidak dibenarkan untuk diambil sebagai makanan.*

[10 Marks]
[10Markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**CLO1
C1

- a. i. What are the requirements of halal slaughter?

Apakah syarat yang diperlukan dalam penyembelihan halal?

[4 Marks]

[4Markah]

- ii. State **FOUR (4)** types of stunning method.

*Nyatakan **EMPAT (4)** jenis stunning method.*

[4 Marks]

[4Markah]

CLO1
C2

- b. i. Identify the name of every parts in the diagram of chicken neck below.

Kenalpasti nama bagi setiap bahagian pada gambarajah keratan rentas leher ayam di bawah.

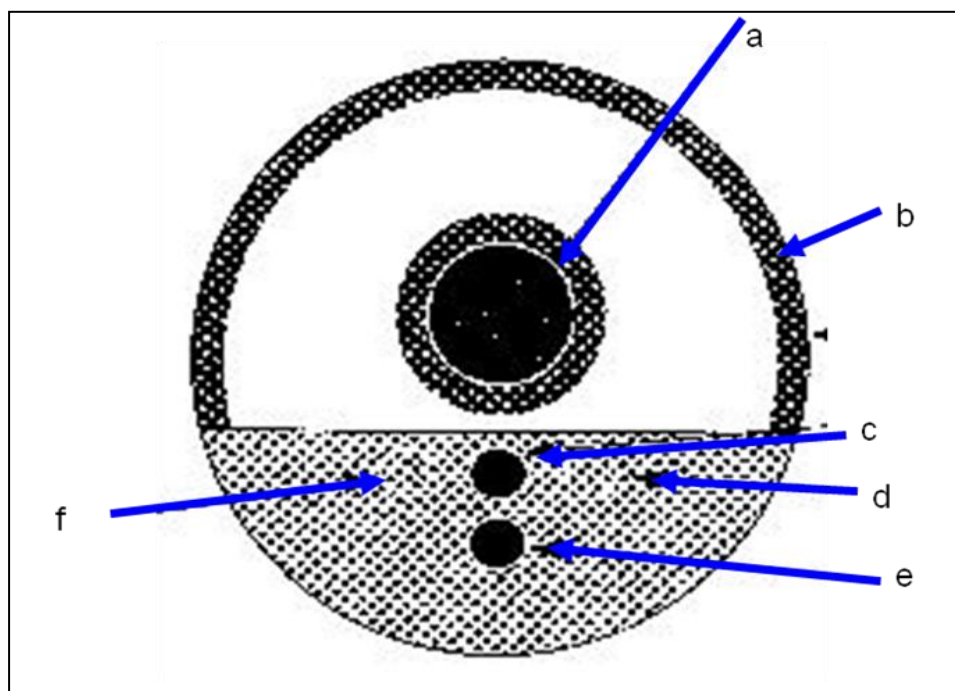


Figure 1/ Rajah 1

[6 Marks]

[6Markah]

- ii. Determine **TWO (2)** aspects in slaughtering which bring to:

Tentukan DUA (2) perkara dalam penyembelihan yang membawa hukum:

- i. Sunat
- ii. Makruh
- iii. Haram

[6 Marks]

[6Markah]

QUESTION 3
SOALAN 3CLO1
C1

- a. Explain **THREE (3)** aspect that should be considered in order to meet the standard procedure in receiving.

*Terangkan **TIGA (3)** aspek yang perlu diambilkira untuk memenuhi prosedur dalam proses penerimaan.*

[6 Marks]

[6Markah]

CLO1
C2

- b.

- Food premises are structured buildings that come together with land used in connection with the preparation, preservation, packaging, storage, conveyance and distribution or point of sales of any food.
- *Premis makanan adalah bangunan berstruktur bersama-sama dengan tanah yang digunakan, berkaitan dengan penyediaan, pengawetan, pembungkusan, penyimpanan, pengangkutan dan pengedaran atau jualan apa-apa jenis makan.*

Explain **SEVEN (7)** types of food premises and provide suitable example for each.

*Terangkan **TUJUH (7)** jenis premis makanan dan berikan contoh.*

[14 Marks]

[14Markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**CLO1
C1

- a. Identify an example of product for each of the food conditioners below:
Kenalpasti contoh produk untuk setiap kondisioner makanan dibawah:

Food conditioner	Product
Emulsifier <i>Pengemulsi</i>	
Stabilizer <i>Penstabil</i>	
Antifoaming agent <i>Agen anti buih</i>	
Thickener <i>Pemekat</i>	
Gelling agent <i>Agen gel</i>	
Enzyme <i>Enzim</i>	
Anti-caking agent <i>Anti-caking agent</i>	
Acid regulator <i>Pengatur asid</i>	

Table 1

[8 Marks]

[8Markah]

CLO1
C2

b.

- Good personal hygiene is an effective method to promote good health. Practice of good personnel hygiene habits may prevent the spread of disease. Personal hygiene is closely associated with food safety. Contamination of food products can be harmful and lead to the spread of food borne illness.
- *Kebersihan diri yang baik adalah kaedah yang berkesan untuk menggalakkan kesihatan yang baik. Amalan tabiat kebersihan kakitangan yang baik dapat mencegah penyebaran penyakit. Kebersihan diri berkait rapat dengan keselamatan makanan. Pencemaran produk makanan boleh memudaratkan dan membawa kepada penyebaran penyakit.*

Identify **SIX (6)** criteria in personal hygiene that should be taken into consideration in order to maintain proper appearance.

Kenal pasti ENAM (6) kriteria dalam kebersihan diri yang perlu diambil berat untuk mengekalkan penampilan yang betul dan selamat.

[12 Marks]

[12 Markah]

SOALAN TAMAT