



KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

KURIKULUM STANDARD SEKOLAH MENENGAH

Sains Rumah Tangga

Dokumen Standard Kurikulum dan Pentaksiran

Tingkatan 5



KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

KURIKULUM STANDARD SEKOLAH MENENGAH

Sains Rumah Tangga

Dokumen Standard Kurikulum dan Pentaksiran

Tingkatan 5

Bahagian Pembangunan Kurikulum

APRIL 2016

Terbitan 2016

© Kementerian Pendidikan Malaysia

Hak Cipta Terpelihara. Tidak dibenarkan mengeluarkan ulang mana-mana bahagian artikel, ilustrasi dan kandungan buku ini dalam apa jua bentuk dan dengan cara apa jua sama ada secara elektronik, fotokopi, mekanik, rakaman atau cara lain sebelum mendapat kebenaran bertulis daripada Pengarah, Bahagian Pembangunan Kurikulum, Kementerian Pendidikan Malaysia, Aras 4-8, Blok E9 Parcel E, Kompleks Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62604 Putrajaya.

KANDUNGAN

Rukun Negara.....	v
Falsafah Pendidikan Kebangsaan.....	vi
Definisi Kurikulum Kebangsaan.....	vii
Kata Pengantar.....	ix
Pendahuluan.....	1
Matlamat	2
Objektif	2
Kerangka Kurikulum Standard Sekolah Menengah.....	3
Fokus	4
Kemahiran Abad Ke-21.....	5
Kemahiran Berfikir Aras Tinggi.....	7
Strategi Pengajaran dan Pembelajaran	8
Elemen Merentas Kurikulum	12
Pentaksiran Sekolah.....	15
Organisasi Kandungan.....	18
Perincian Kandungan	
Keselamatan di Tempat Kerja dalam Industri Hospitaliti.....	21
Sanitasi dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan.....	28
Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan.....	35
Pengurusan dan Penyediaan Makanan.....	38
Panel Penggubal dan Penyumbang	67



RUKUN NEGARA

BAHAWASANYA Negara kita Malaysia mendukung cita-cita hendak:

Mencapai perpaduan yang lebih erat dalam kalangan seluruh masyarakatnya;

Memelihara satu cara hidup demokratik;

Mencipta satu masyarakat yang adil di mana kemakmuran negara

akan dapat dinikmati bersama secara adil dan saksama;

Menjamin satu cara yang liberal terhadap tradisi-tradisi

kebudayaannya yang kaya dan berbagai corak;

Membina satu masyarakat progresif yang akan menggunakan sains dan teknologi moden;

MAKA KAMI, rakyat Malaysia, berikrar akan menumpukan seluruh tenaga dan usaha kami untuk mencapai cita-cita tersebut berdasarkan prinsip-prinsip yang berikut:

**KEPERCAYAAN KEPADA TUHAN
KESETIAAN KEPADA RAJA DAN NEGARA
KELUHURAN PERLEMBAGAAN
KEDAULATAN UNDANG-UNDANG
KESOPANAN DAN KESUSILAAN**

FALSAFAH PENDIDIKAN KEBANGSAAN

“Pendidikan di Malaysia adalah suatu usaha berterusan ke arah memperkembangkan lagi potensi individu secara menyeluruh dan bersepadu untuk mewujudkan insan yang seimbang dan harmonis dari segi intelek, rohani, emosi dan jasmani berdasarkan kepercayaan dan kepatuhan kepada Tuhan. Usaha ini adalah bertujuan untuk melahirkan warganegara Malaysia yang berilmu pengetahuan, berketerampilan, berakhlak mulia, bertanggungjawab dan berkeupayaan mencapai kesejahteraan diri serta memberi sumbangan terhadap keharmonian dan kemakmuran keluarga, masyarakat dan negara.”

Sumber: Akta Pendidikan 1996 (Akta 550)

DEFINISI KURIKULUM KEBANGSAAN

3(1) “Kurikulum Kebangsaan ialah suatu program pendidikan yang termasuk kurikulum dan kegiatan kokurikulum yang merangkumi semua pengetahuan, kemahiran, norma, nilai, unsur kebudayaan dan kepercayaan untuk membantu perkembangan seseorang murid dengan sepenuhnya dari segi jasmani, rohani, mental dan emosi serta untuk menanam dan mempertingkatkan nilai moral yang diingini dan untuk menyampaikan pengetahuan.”

Sumber:Peraturan-Peraturan Pendidikan (Kurikulum bangsaan) 1996

[PU(A)531/97]

KATA PENGANTAR

Kurikulum Standard Sekolah Menengah (KSSM) yang dilaksanakan secara berperingkat mulai tahun 2017 akan menggantikan Kurikulum Bersepadu Sekolah Menengah (KBSM) yang mula dilaksanakan pada tahun 1989. KSSM digubal bagi memenuhi keperluan dasar baharu di bawah Pelan Pembangunan Pendidikan Malaysia (PPPM) 2013-2025 agar kualiti kurikulum yang dilaksanakan di sekolah menengah setanding dengan standard antarabangsa. Kurikulum berasaskan standard yang menjadi amalan antarabangsa telah dijelmakan dalam KSSM menerusi penggubalan Dokumen Standard Kurikulum dan Pentaksiran (DSKP) untuk semua mata pelajaran yang mengandungi Standard Kandungan, Standard Pembelajaran dan Standard Prestasi.

Usaha memasukkan Standard Prestasi di dalam dokumen kurikulum telah mengubah landskap penggubalan Kurikulum Kebangsaan. Menerusinya murid dapat ditaksir secara berterusan untuk mengenal pasti tahap penguasaannya dalam sesuatu mata pelajaran, serta membolehkan guru membuat tindakan susulan bagi mempertingkatkan pencapaian murid.

DSKP yang dihasilkan juga telah menyepadukan enam tunjang Kerangka KSSM, mengintegrasikan pengetahuan, kemahiran dan nilai, serta memasukkan secara eksplisit Kemahiran Abad Ke-21 dan Kemahiran Berfikir Aras Tinggi (KBAT). Penyepaduan tersebut dilakukan untuk melahirkan insan seimbang dan harmonis dari segi intelek, rohani, emosi dan jasmani sebagaimana tuntutan Falsafah Pendidikan Kebangsaan.

Bagi menjayakan pelaksanaan KSSM, pengajaran dan pembelajaran guru perlu memberi penekanan kepada KBAT dengan memberi fokus kepada pendekatan Pembelajaran Berasaskan Inkuiri dan Pembelajaran Berasaskan Projek, supaya murid dapat menguasai kemahiran yang diperlukan dalam abad ke-21.

Kementerian Pendidikan Malaysia merakamkan setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penggubalan KSSM. Semoga pelaksanaan KSSM akan mencapai hasrat dan matlamat Sistem Pendidikan Kebangsaan.

Dr. SARIAH BINTI ABD. JALIL
Pengarah
Bahagian Pembangunan Kurikulum

PENDAHULUAN

Kurikulum Standard Sekolah Menengah (KSSM) Sains Rumah Tangga (SRT) adalah satu Mata Pelajaran Elektif Ikhtisas (MPEI) dalam kelompok Sains, Teknologi, *Engineering* dan Matematik (STEM) untuk Tingkatan 4 dan 5. Pada dasarnya, MPEI memberi fokus kepada keperluan perubahan terhadap kurikulum dan pentaksiran berasaskan kompetensi yang merujuk standard industri, badan profesional dan badan pensijilan kebangsaan dan antarabangsa.

Seiring dengan matlamat ke arah negara maju dan perkembangan teknologi dalam industri, pembangunan kurikulum MPEI berasaskan kompetensi merupakan satu inisiatif dalam usaha menyediakan modal insan menyeluruh dan seimbang, berakhlak mulia, kritis, kreatif, inovatif serta memiliki kemahiran insaniah, mengamalkan budaya profesional bagi menghadapi cabaran abad ke-21. MPEI tampil dengan fitur baharu berasaskan kepada standard badan pensijilan dan badan profesional yang menetapkan set kompetensi yang perlu dicapai untuk menyediakan asas yang kukuh bagi murid melanjutkan pelajaran dalam bidang yang sama ke peringkat tertiar di samping mempunyai nilai tambah penguasaan kompetensi standard industri.

SRT merupakan penjenamaan semula bagi mata pelajaran Ekonomi Rumah Tangga (ERT) Tingkatan 4 dan 5 yang telah dilaksanakan mulai tahun 1992. SRT mengekalkan pengajian dalam empat komponen utamanya iaitu Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman, Pakaian dan Jahitan, Makanan dan Pemakanan serta Penyediaan dan Penyajian Makanan.

Pengajaran dan pembelajaran (p&p) SRT dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan berpusatkan murid dan disokong oleh latihan amali. Ini akan memberi peluang kepada murid meningkatkan perkembangan serta potensi diri untuk mencapai kecemerlangan. Dalam beberapa modul tertentu murid menjalani proses p&p berorientasikan amalan perusahaan. Amalan perusahaan membantu murid memupuk budaya keusahawanan seawal di peringkat sekolah untuk menjadi modal insan yang berketrampilan serta profesional.

Kemahiran berfikir aras tinggi (KBAT) dinyatakan secara eksplisit dalam standard kurikulum SRT di samping penekanan terhadap elemen merentas kurikulum (EMK) seperti bahasa, kemahiran Teknologi Maklumat dan Komunikasi (TMK) keusahawanan serta amalan sikap positif dan nilai murni.

MATLAMAT

KSSM Sains Rumah Tangga bermatlamat untuk memberi pengetahuan, kemahiran asas dan kemahiran insaniah bagi tujuan meningkatkan kualiti hidup sendiri, keluarga serta komuniti, seterusnya membolehkan murid melanjutkan pengajian dalam bidang yang sama ke peringkat tertuari, atau menceburi kerjaya yang dapat memberi sumbangan bermakna ke arah kemajuan negara.

OBJEKTIF

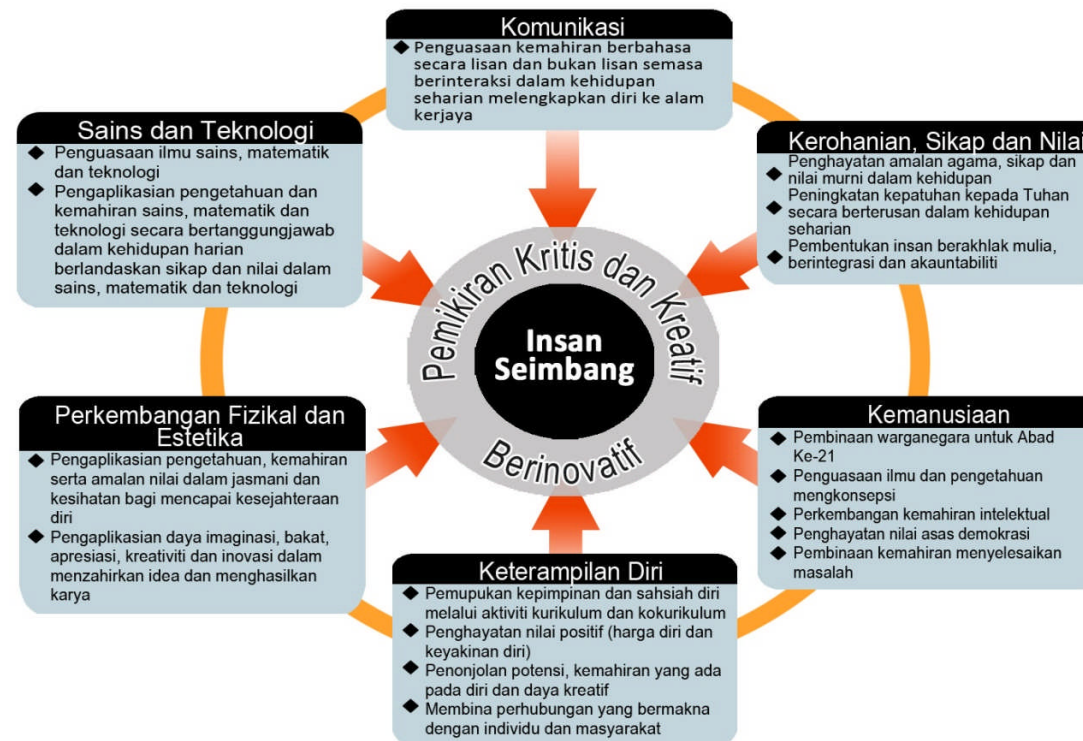
KSSM Sains Rumah Tangga Tingkatan 4 dan 5 bertujuan membolehkan murid mencapai objektif berikut:

1. Berkomunikasi secara berkesan dengan menggunakan pelbagai kaedah lisan dan bukan lisan.
2. Memberi sumbangan secara berkesan dalam kumpulan, boleh memimpin dan bekerjasama untuk melaksanakan pelbagai bidang tugas.
3. Mematuhi peraturan keselamatan di bengkel dan tempat kerja serta mengamalkan budaya kerja selamat.
4. Menjaga kebersihan dan kekemasan diri serta tempat kerja.
5. Mengenal, memilih, mengguna dan menyimpan bahan serta peralatan dengan cara yang betul dan selamat.
6. Memperoleh dan mengaplikasikan pengetahuan serta kemahiran berkaitan bidang Sains Rumah Tangga untuk meningkatkan kesejahteraan hidup diri, keluarga dan masyarakat.
7. Mengenal pasti dan menyelesaikan masalah dengan mengikut kaedah dan langkah yang betul untuk membuat keputusan yang berkesan.
8. Mengaplikasi kemahiran keusahawanan melalui pendekatan Pembelajaran Berasaskan Produk.
9. Menguruskan aktiviti atau program mengikut prosedur, garis panduan serta arahan langkah kerja yang ditetapkan untuk mendapatkan hasil yang berkualiti.
10. Meningkatkan kesedaran keperluan pembelajaran sepanjang hayat bagi perkembangan kerjaya.
11. Mengamalkan kemahiran insaniah seperti kemahiran berfikir kritis, kreatif dan inovatif (KBAT) serta sikap positif dan nilai murni untuk berjaya sebagai seorang individu profesional dalam kerjaya dan juga kehidupan.

KERANGKA KURIKULUM STANDARD SEKOLAH MENENGAH

Kurikulum Standard Sekolah Menengah (KSSM) dibina berasaskan enam tunjang, iaitu Komunikasi; Kerohanian, Sikap dan Nilai; Kemanusiaan; Keterampilan Diri; Perkembangan Fizikal dan Estetika; serta Sains dan Teknologi. Enam tunjang tersebut merupakan domain utama yang menyokong antara satu sama lain dan disepadukan dengan pemikiran kritis, kreatif

dan inovatif. Kesepaduan ini bertujuan membangunkan modal insan yang menghayati nilai-nilai murni berteraskan keagamaan, berpengetahuan, berketrampilan, berpemikiran kritis dan kreatif serta inovatif sebagaimana yang digambarkan dalam Rajah 1. Kurikulum Sains Rumah Tangga digubal berdasarkan enam tunjang Kerangka KSSM.



Rajah 1: Kerangka Kurikulum Standard Sekolah Menengah

FOKUS

Standard kurikulum Sains Rumah Tangga digubal berteraskan pengetahuan, kemahiran dan nilai dalam empat komponen utama iaitu:

- Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman
- Pakaian dan Jahitan
- Makanan dan Pemakanan, serta
- Penyediaan dan Penyajian Makanan

Pengurusan Sumber Keluarga dan Tempat Kediaman memberi fokus kepada pengetahuan dan pemahaman pelbagai isu dan cabaran dalam mengurus sumber keluarga serta tempat kediaman.

Pakaian dan Jahitan memberi peluang kepada murid untuk menginterpretasi pengetahuan serta kemahiran asas tentang fabrik dan prinsip pemilihan pakaian dalam menghasilkan artikel jahitan.

Makanan dan Pemakanan membekalkan murid dengan pengetahuan berkaitan makanan, nutrien dan fungsi nutrien dalam tubuh manusia, sistem pencernaan dan penyerapan, amalan pemakanan untuk kesihatan, mengenal pasti label makanan serta kemahiran merancang menu.

Manakala Pengurusan dan Penyediaan Makanan pula memberi penekanan kepada pengetahuan dan kefahaman tentang prinsip serta kaedah memasak makanan. Ini disusuli dengan latihan amali bagi kemahiran menyedia, memasak, menghias, menghidang dan menilai hasil masakan serta mengepek secara kreatif dan inovatif bahan makanan untuk jualan. Murid juga berpeluang merancang dan melaksanakan projek jualan makanan bagi mempraktikkan elemen keusahawanan yang telah dipelajari. Dalam semua aktiviti yang dijalankan, murid diwajibkan mematuhi dan mengamalkan langkah keselamatan serta kebersihan yang ditetapkan.

Penerapan elemen merentas kurikulum (EMK) seperti Bahasa, Teknologi Maklumat dan Komunikasi, Kreativiti dan Inovasi serta Keusahawanan diberi fokus bertujuan untuk mengukuhkan kemahiran dan keterampilan modal insan seperti yang dihasratkan. Dengan pengetahuan, kemahiran dan amalan sikap yang baik, murid diharap berupaya menangani cabaran semasa dan masa hadapan, boleh menyesuaikan diri dengan perubahan dan perkembangan teknologi, seterusnya bersikap positif untuk menyumbang tenaga kepada pembangunan negara.

KEMAHIRAN ABAD KE-21

Satu daripada hasrat KSSM adalah untuk melahirkan murid yang mempunyai kemahiran abad ke-21 dengan memberi fokus kepada kemahiran berfikir serta kemahiran hidup dan kerjaya yang berteraskan amalan nilai murni. Kemahiran abad ke-21 bermatlamat untuk melahirkan murid yang mempunyai ciri-ciri yang dinyatakan dalam profil murid seperti dalam Jadual 1 supaya berupaya bersaing di peringkat global. Penguasaan SK dan SP dalam kurikulum Sains Rumah Tangga menyumbang kepada pemerolehan kemahiran abad ke-21 dalam kalangan murid.

Jadual 1: Profil Murid

PROFIL MURID	PENERANGAN
Berdaya Tahan	Mereka mampu menghadapi dan mengatasi kesukaran, mengatasi cabaran dengan kebijaksanaan, keyakinan, toleransi, dan empati.
Mahir Berkomunikasi	Mereka menyuarakan dan meluahkan fikiran, idea dan maklumat dengan yakin dan kreatif secara lisan dan bertulis, menggunakan pelbagai media dan teknologi.

PROFIL MURID	PENERANGAN
Pemikir	Mereka berfikir secara kritikal, kreatif dan inovatif; mampu untuk menangani masalah yang kompleks dan membuat keputusan yang beretika. Mereka berfikir tentang pembelajaran dan diri mereka sebagai pelajar. Mereka menjana soalan dan bersifat terbuka kepada perspektif, nilai dan tradisi individu dan masyarakat lain. Mereka berkeyakinan dan kreatif dalam menangani bidang pembelajaran yang baru.
Kerja Sepasukan	Mereka boleh bekerjasama secara berkesan dan harmoni dengan orang lain. Mereka mengalas tanggungjawab bersama serta menghormati dan menghargai sumbangan yang diberikan oleh setiap ahli pasukan. Mereka memperoleh kemahiran interpersonal melalui aktiviti kolaboratif, dan ini menjadikan mereka pemimpin dan ahli pasukan yang lebih baik.

PROFIL MURID	PENERANGAN
Bersifat Ingin Tahu	Mereka membangunkan rasa ingin tahu semula jadi untuk meneroka strategi dan idea baru. Mereka mempelajari kemahiran yang diperlukan untuk menjalankan inkuiri dan penyelidikan, serta menunjukkan sifat berdikari dalam pembelajaran. Mereka menikmati pengalaman pembelajaran sepanjang hayat secara berterusan.
Berprinsip	Mereka berintegriti dan jujur, kesamarataan, adil dan menghormati maruah individu, kumpulan dan komuniti. Mereka bertanggungjawab atas tindakan, akibat tindakan serta keputusan mereka.
Bermaklumat	Mereka mendapatkan pengetahuan dan membentuk pemahaman yang luas dan seimbang merentasi pelbagai disiplin pengetahuan. Mereka meneroka pengetahuan dengan cekap dan berkesan dalam konteks isu tempatan dan global. Mereka memahami isu-isu etika / undang-undang berkaitan maklumat yang diperolehi.

PROFIL MURID	PENERANGAN
Penyayang/ Prihatin	Mereka menunjukkan empati, belas kasihan dan rasa hormat terhadap keperluan dan perasaan orang lain. Mereka komited untuk berkhidmat kepada masyarakat dan memastikan kelestarian alam sekitar.
Patriotik	Mereka mempamerkan kasih sayang, sokongan dan rasa hormat terhadap negara.

KEMAHIRAN BERFIKIR ARAS TINGGI

Kemahiran Berfikir Aras Tinggi (KBAT) dinyatakan dalam kurikulum secara eksplisit supaya guru dapat menterjemahkan dalam p&p bagi merangsang pemikiran berstruktur dan berfokus dalam kalangan murid. Penerangan KBAT adalah berfokus kepada empat tahap pemikiran seperti Jadual 2.

Jadual 2: Tahap Pemikiran dalam KBAT

TAHAP PEMIKIRAN	PENERANGAN
Mengaplikasi	Menggunakan pengetahuan, kemahiran, dan nilai dalam situasi berlainan untuk melaksanakan sesuatu perkara
Menganalisis	Mencerakinkan maklumat kepada bahagian kecil untuk memahami dengan lebih mendalam serta hubung kait antara bahagian berkenaan
Menilai	Membuat pertimbangan dan keputusan menggunakan pengetahuan, pengalaman, kemahiran dan nilai serta memberi justifikasi
Mencipta	Menghasilkan idea atau produk atau kaedah yang kreatif dan inovatif

KBAT ialah keupayaan untuk mengaplikasikan pengetahuan, kemahiran dan nilai dalam membuat penaaakulan dan refleksi bagi menyelesaikan masalah, membuat keputusan, berinovasi dan berupaya mencipta sesuatu. KBAT merangkumi kemahiran berfikir kritis, kreatif dan menaakul serta strategi berfikir.

Kemahiran berfikir kritis adalah kebolehan untuk menilai sesuatu idea secara logik dan rasional untuk membuat pertimbangan yang wajar dengan menggunakan alasan dan bukti yang munasabah.

Kemahiran berfikir kreatif adalah kemampuan untuk menghasilkan atau mencipta sesuatu yang baharu dan bernilai dengan menggunakan daya imaginasi secara asli serta berfikir tidak mengikut kelaziman.

Kemahiran menaakul adalah keupayaan individu membuat pertimbangan dan penilaian secara logik dan rasional.

Strategi berfikir merupakan cara berfikir yang berstruktur dan berfokus untuk menyelesaikan masalah.

KBAT boleh diaplikasikan dalam bilik darjah melalui aktiviti berbentuk menaakul, pembelajaran inkuiri, penyelesaian masalah dan projek. Guru dan murid perlu menggunakan alat berfikir seperti peta pemikiran dan peta minda serta penyzoalan aras tinggi untuk menggalakkan murid berfikir.

STRATEGI PENGAJARAN DAN PEMBELAJARAN

Terdapat beberapa strategi p&p yang boleh digunapakai oleh guru dalam proses p&p supaya murid melalui pembelajaran secara mendalam. P&p SRT akan menjadi lebih berkesan dengan menggunakan strategi berikut:

Pembelajaran Kendiri

Pembelajaran kendiri ini terdiri daripada empat pendekatan iaitu Terarah Kendiri (*Self-Directed*), Kadar Kendiri (*Self-Paced*), Akses Kendiri (*Self-Accessed*), dan Taksir Kendiri (*Self-Assess*).

Strategi ini berfokuskan kepada pembelajaran berpusatkan murid. Melalui SRT, strategi ini boleh dilaksanakan, contohnya, dengan menggunakan peralatan, bahan dan teknologi tertentu, murid boleh menentukan bentuk produk yang hendak dihasilkan mengikut kadar kemampuan sendiri, mampu mengakses sendiri, malah dapat mentaksir pembelajaran sendiri. Strategi ini membolehkan murid menjadi lebih bertanggungjawab terhadap pembelajaran, lebih yakin dan tekun untuk mencapai standard pembelajaran yang dihasratkan.

Pembelajaran Kolaboratif

Pembelajaran kolaboratif merupakan pendekatan yang mementingkan kerjasama dan mengkehendaki murid menyampaikan idea dalam kumpulan kecil. Pendekatan ini boleh dilaksanakan guru dengan memberi tugas kepada kumpulan-kumpulan yang telah dikenalpasti. Melalui SRT murid boleh bertukar pendapat atau idea semasa dalam aktiviti p&p seara kumpulan. Semua ahli kumpulan akan menyumbang dengan aktifnya pengetahuan, pendapat, kemahiran dan menyelesaikan masalah bersama.

Pembelajaran Berasaskan Projek

Pembelajaran berasaskan projek merupakan satu model aktiviti bilik darjah yang berbeza dari kebiasaan. Pendekatan aktiviti pembelajaran ini mempunyai jangkamasa yang panjang, mengintegrasikan pelbagai disiplin ilmu, berpusatkan murid dan menghubungkan pengamalan kehidupan sebenar. Projek ditakrifkan sebagai tugas, pembinaan atau siasatan yang teratur yang menjurus kepada matlamat yang spesifik. Dalam SRT, murid beroleh pengetahuan dan kemahiran semasa proses menyediakan sesuatu projek. Mereka juga boleh meneroka atau membuat kajian terhadap projek melalui pelbagai sumber maklumat yang relevan.

Pembelajaran berasaskan Inkuiri

Pembelajaran berasaskan Inkuiri berlaku dalam mata pelajaran SRT apabila murid mengkaji sesuatu masalah dari pelbagai sudut dan melaksanakan penyelesaian secara satu demi satu dengan memecahkan masalah kepada beberapa masalah kecil. Ini dialami sewaktu murid melaksanakan sesuatu projek yang mempunyai beberapa sub projek yang perlu dibuat sebelum menghimpunkan semua sub projek menjadi projek yang utama. Sesuatu masalah akan mudah dikesan dan dibaiki jika berlaku sesuatu kelemahan. Pengalaman ini membantu murid menangani masalah dan memahami keperluan mencerakin setiap masalah yang diterima.

Penyelesaian Masalah

Kaedah penyelesaian masalah merupakan satu kaedah pembelajaran berasaskan masalah sebenar dan murid dapat menyelesaikan masalah dengan keupayaan mereka sendiri. Kaedah ini boleh dijalankan secara kolaboratif dan berpusatkan murid. Murid perlu kenal pasti masalah, cari kaedah penyelesaian, laksanakan operasi penyelesaian masalah dan menilai kaedah penyelesaian masalah yang digunakan. Kaedah ini akan melibatkan murid untuk membuat keputusan dalam menyelesaikan masalah. Sebagai contoh, murid ingin

menyiapkan sesuatu projek dengan menggunakan bahan yang sukar untuk diperolehi. Maka untuk mengatasi masalah itu, murid hendaklah berbincang dengan rakan bagi mencari penyelesaian alternatif bagi mengatasi masalah tersebut. Guru berperanan sebagai fasilitator dengan memberi panduan kepada murid dalam proses penyelesaian sesuatu masalah pada peringkat awal sesuatu projek.

Pembelajaran Masteri

Pembelajaran Masteri adalah pendekatan pengajaran dan pembelajaran yang berfokus kepada penguasaan murid dalam sesuatu perkara yang dipelajari. Melalui pendekatan ini murid diberi peluang untuk maju mengikut kebolehan dan kadar pembelajaran mereka sendiri serta dapat mempertingkatkan tahap penguasaan pembelajaran. Pengetahuan dan kefahaman terhadap sesuatu konsep adalah sangat penting bagi memastikan sesuatu aktiviti yang hendak dilaksanakan itu dilakukan dengan betul. Pelbagai sumber maklumat dapat membantu murid untuk menguasai sesuatu perkara itu terlebih dahulu, contohnya dengan melayari Internet melalui laman web yang terpilih akan dapat membantu murid menguasai pengetahuan dan kemahiran yang spesifik.

Konstruktivisme

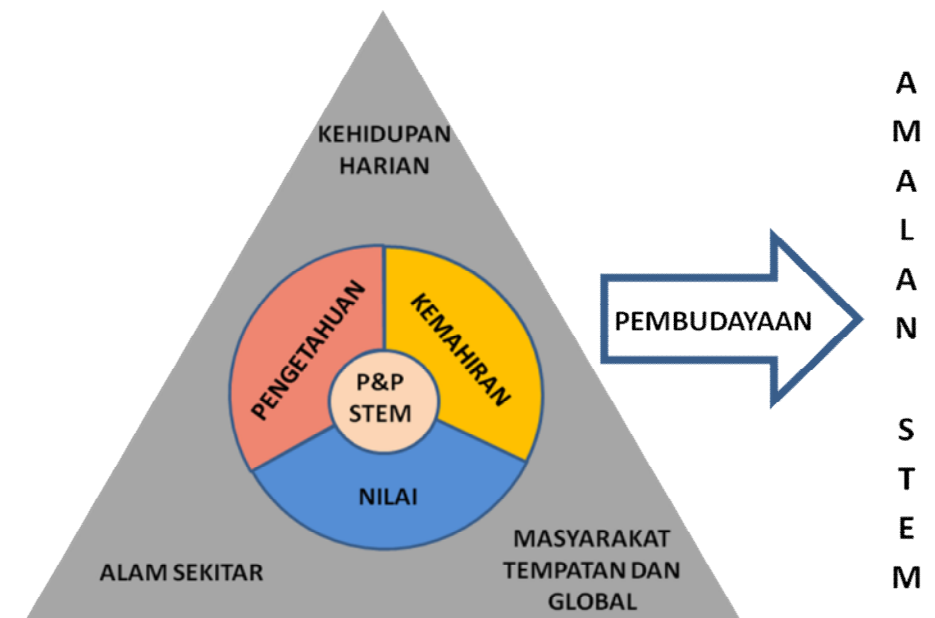
Pembelajaran secara konstruktivisme ialah satu kaedah di mana murid dapat membina sendiri pengetahuan atau konsep baru secara aktif berdasarkan pengetahuan, kemahiran, nilai dan pengalaman yang telah diperolehi dalam pengajaran dan pembelajaran. Melalui pembelajaran konstruktivisme murid menjadi lebih kreatif dan inovatif. Murid boleh mendapatkan data, maklumat dan pengetahuan mengenai sesuatu perkara itu untuk membina pengetahuan atau konsep yang baru.

Pembelajaran Penerokaan

Pembelajaran Penerokaan membolehkan murid belajar melalui penerokaan berdasarkan pengalaman yang sedia ada. Murid secara aktif mencari dan mengakses maklumat untuk mencapai objektif pembelajaran mereka dalam konteks yang terkawal. Penggunaan komputer dan akses Internet merupakan alat yang paling berkesan dalam menterjemahkan konsep pembelajaran penerokaan memandangkan ianya dapat mencapai maklumat dan pengetahuan dengan cepat bagi membolehkan murid menganalisis dan memproses maklumat yang diingini dalam situasi pembelajaran yang berbentuk penyelesaian masalah dan kajian masa depan.

Pendekatan STEM (*Science, Technology, Engineering and Mathematics*)

Pendekatan STEM ialah p&p yang mengaplikasikan pengetahuan, kemahiran dan nilai STEM melalui inkuiri, penyelesaian masalah atau projek dalam konteks kehidupan harian, alam sekitar dan masyarakat tempatan serta global seperti dalam Rajah 1.



P&p STEM yang kontekstual dan autentik dapat menggalakkan pembelajaran mendalam dalam kalangan murid. Murid boleh bekerja secara berkumpulan atau secara individu mengikut kemampuan murid ke arah membudayakan pendekatan STEM dengan mengamalkan perkara-perkara seperti berikut:

1. Menyoal dan mengenal pasti masalah.
2. Membangunkan dan menggunakan model.
3. Merancang dan menjalankan penyiasatan.
4. Menganalisis dan mentafsirkan data.
5. Menggunakan pemikiran matematik dan pemikiran komputasional.
6. Membina penjelasan dan mereka bentuk penyelesaian.
7. Melibatkan diri dalam perbincangan dan perbincangan berdasarkan eviden.
8. Mendapatkan maklumat, menilai dan berkomunikasi tentang maklumat tersebut.

ELEMEN MERENTAS KURIKULUM

Elemen Merentas Kurikulum (EMK) ialah unsur nilai tambah yang diterapkan dalam proses pengajaran dan pembelajaran (p&p) selain yang ditetapkan dalam standard kandungan. Elemen ini diterapkan bertujuan mengukuhkan kemahiran dan keterampilan modal insan yang dihasratkan serta dapat menangani cabaran semasa dan masa hadapan. EMK yang diberi tumpuan utama dalam proses p&p adalah seperti berikut:

1. Bahasa

- Penggunaan bahasa pengantar yang betul perlu dititikberatkan dalam semua mata pelajaran.
- Semasa p&p bagi setiap mata pelajaran, aspek sebutan, struktur ayat, tatabahasa, istilah dan laras bahasa perlu diberi penekanan bagi membantu murid menyusun idea dan berkomunikasi secara berkesan.

2. Kelestarian Alam Sekitar

- Kesedaran mencintai dan menyayangi alam sekitar dalam jiwa murid perlu dipupuk melalui p&p semua mata pelajaran.

- Pengetahuan dan kesedaran terhadap kepentingan kelestarian alam sekitar akan membentuk etika murid untuk menghargai alam.

3. Nilai Murni

- Nilai murni diberi penekanan dalam semua mata pelajaran supaya murid sedar akan kepentingan dan mengamalkannya.
- Nilai murni merangkumi aspek kerohanian, kemanusiaan dan kewarganegaraan yang menjadi amalan dalam kehidupan harian.

4. Sains dan Teknologi

- Memupuk minat terhadap sains dan teknologi akan meningkatkan literasi sains serta teknologi dalam kalangan murid.
- Penggunaan teknologi dalam pengajaran dapat membantu serta menyumbang kepada p&p yang lebih cekap dan berkesan.
- Pengintegrasian sains dan teknologi dalam p&p merangkumi empat perkara iaitu:

- (i) Pengetahuan sains dan teknologi (fakta, prinsip, konsep yang berkaitan dengan sains dan teknologi);
- (ii) Kemahiran saintifik (proses pemikiran dan kemahiran manipulatif tertentu);
- (iii) Sikap saintifik (seperti ketepatan, kejujuran, keselamatan); dan
- (iv) Penggunaan teknologi dalam aktiviti p&p.

5. Patriotisme

- Semangat patriotik dapat dipupuk melalui semua mata pelajaran, aktiviti kokurikulum dan khidmat masyarakat.
- Semangat patriotik berhasrat melahirkan murid yang mempunyai semangat cintakan negara dan berbangga sebagai rakyat Malaysia.

6. Kreativiti dan Inovasi

- Kreativiti adalah kebolehan menggunakan imaginasi untuk mengumpul, mencerna dan menjana idea atau mencipta sesuatu yang baharu atau asli melalui ilham atau gabungan idea yang ada.
- Inovasi merupakan pengaplikasian kreativiti melalui ubah suaian, membaiki dan mempraktikkan idea.

- Kreativiti dan inovasi saling bergandingan dan perlu untuk memastikan pembangunan modal insan yang mampu menghadapi cabaran abad ke-21.
- Elemen kreativiti dan inovasi perlu diintegrasikan dalam p&p.

7. Keusahawanan

- Penerapan elemen keusahawanan bertujuan membentuk ciri dan amalan keusahawanan sehingga menjadi satu budaya dalam kalangan murid.
- Ciri keusahawanan boleh diterapkan dalam p&p melalui aktiviti yang mampu memupuk sikap seperti rajin, jujur, amanah dan bertanggungjawab serta membangunkan minda kreatif dan inovatif untuk memacu idea ke pasaran.

8. Teknologi Maklumat dan Komunikasi (TMK)

- Penerapan elemen TMK dalam p&p memastikan murid dapat mengaplikasi dan mengukuhkan pengetahuan dan kemahiran asas TMK yang dipelajari.

- Pengaplikasian TMK bukan sahaja mendorong murid menjadi kreatif malah menjadikan p&p lebih menarik dan menyeronokkan serta meningkatkan kualiti pembelajaran.
- TMK diintegrasikan mengikut kesesuaian topik yang hendak diajar dan sebagai pengupaya bagi meningkatkan lagi kefahaman murid terhadap kandungan mata pelajaran.

9. Kelestarian Global

- Elemen Kelestarian Global bermatlamat melahirkan murid berdaya fikir lestari yang bersikap responsif terhadap persekitaran dalam kehidupan harian. Matlamat ini boleh dicapai dengan mengaplikasi pengetahuan, kemahiran dan nilai yang diperolehi melalui pelaksanaan tiga elemen iaitu Penggunaan dan Pengeluaran Lestari, Kewarganegaraan Global dan Perpaduan.
- Elemen Kelestarian Global penting dalam menyediakan murid bagi menghadapi cabaran dan isu semasa di peringkat tempatan, negara dan global.
- Elemen ini diajar secara langsung dan secara sisipan dalam mata pelajaran yang berkaitan.

10. Pendidikan Kewangan

- Penerapan elemen Pendidikan Kewangan bertujuan membentuk generasi masa hadapan yang berkeupayaan membuat keputusan kewangan yang bijak, mengamalkan pengurusan kewangan yang beretika serta berkemahiran menguruskan hal ehwal kewangan secara bertanggungjawab.
- Elemen Pendidikan Kewangan boleh diterapkan dalam p&p secara langsung ataupun secara sisipan. Penerapan secara langsung adalah melalui tajuk-tajuk seperti Wang yang mengandungi elemen kewangan secara eksplisit, pengiraan faedah mudah dan faedah kompaun. Penerapan secara sisipan pula diintegrasikan melalui tajuk-tajuk lain merentas kurikulum.
- Pendedahan kepada pengurusan kewangan dalam kehidupan sebenar adalah penting bagi menyediakan murid dengan pengetahuan, kemahiran dan nilai yang dapat diaplikasikan secara berkesan dan bermakna.

PENTAKSIRAN SEKOLAH

Pentaksiran Sekolah (PS) adalah sebahagian daripada pendekatan pentaksiran, merupakan satu proses mendapatkan maklumat tentang perkembangan murid yang dirancang, dilaksana dan dilapor oleh guru yang berkenaan. Proses ini berlaku berterusan sama ada secara formal dan tidak formal supaya guru dapat menentukan tahap penguasaan sebenar murid. PS perlu dilaksanakan secara holistik berdasarkan prinsip inklusif, autentik dan setempat (*localised*). Maklumat yang diperolehi dari PS akan digunakan oleh pentadbir, guru, ibu bapa dan murid dalam merancang tindakan susulan ke arah peningkatan perkembangan pembelajaran murid.

PS boleh dilaksanakan oleh guru secara formatif dan sumatif. Pentaksiran secara formatif dilaksanakan seiring dengan proses p&p, manakala pentaksiran secara sumatif dilaksanakan pada akhir suatu unit pembelajaran, penggal, semester atau tahun. Dalam melaksanakan PS, guru perlu merancang, membina item, mentadbir, memeriksa, merekod dan melapor tahap penguasaan murid dalam mata pelajaran yang diajar berdasarkan Dokumen Standard Kurikulum dan Pentaksiran (DSKP).

Pentaksiran dalam mata pelajaran SRT melibatkan pengujian, pengukuran dan penilaian secara holistik. Pentaksiran secara holistik membolehkan murid menggabungkan kefahaman mereka kepada aspek kognitif, psikomotor dan afektif. Bagi memenuhi keperluan MPEI, terdapat dua jenis pentaksiran yang akan dijalankan sepanjang perlaksanaannya iaitu :

1. Pentaksiran Berasaskan Standard
2. Pentaksiran Berasaskan Projek

Pentaksiran Berasaskan Standard

Pentaksiran Rujukan Standard bagi mata pelajaran ini merupakan proses mendapatkan maklumat tentang sejauh mana murid tahu, faham dan boleh buat atau telah menguasai apa yang dipelajari berdasarkan pernyataan standard prestasi yang ditetapkan mengikut tahap-tahap pencapaian seperti yang dihasratkan oleh kurikulum. Pentaksiran dalam bentuk pentaksiran formatif dijalankan seiring dengan proses p&p atau pentaksiran sumatif di akhir proses pembelajaran. Standard Prestasi bagi mata pelajaran ini dibina sebagai panduan untuk guru membimbing murid dan seterusnya mendapatkan maklumat tentang perkembangan individu serta keberkesanan p&p dalam pembangunan dan pembentukan modal insan.

Pentaksiran terhadap penguasaan murid dilaksanakan untuk memastikan tahap;

- Kebolehan berdikari dalam menjalankan kerja buat sendiri secara sistematik, bijaksana dan dengan teknik yang betul serta yakin diri;
- Kenal faham terhadap teknologi dan ekonomi yang sentiasa berubah untuk kehidupan harian;
- Kebolehan mengaplikasikan kreativiti untuk mereka bentuk dan menghasilkan sesuatu produk/ projek;
- Kebolehan mengaplikasikan kemahiran bagi menghasilkan sesuatu projek/produk; dan
- Kebolehan mendokumentasikan maklumat secara bersistem.

Standard Prestasi

Standard Prestasi (SPi) merupakan skala rujukan guru untuk menentukan pencapaian murid dalam menguasai SK dan SP yang ditetapkan. SPi dibina berdasarkan rubrik yang menunjukkan tahap penguasaan murid melalui proses p&p. Rubrik dibina bagi mengukur tahap pencapaian berdasarkan domain kognitif, psikomotor dan afektif. SPi mengandungi enam tahap penguasaan yang disusun secara hieraki dari Tahap Penguasaan 1 yang menunjukkan pencapaian terendah sehingga pencapaian tertinggi iaitu Tahap Penguasaan 6.

Setiap tahap penguasaan ditafsirkan secara generik yang menggambarkan pencapaian murid secara holistik seperti Jadual 3.

Jadual 3: Pernyataan Umum Tahap Penguasaan SRT

TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Murid mengingat perkara berkaitan pengetahuan atau kemahiran tetapi belum menguasainya.
2	Murid memahami pengetahuan atau kemahiran dan mampu untuk menterjemah dan menjelaskannya.
3	Murid menguasai dan menggunakan (mengaplikasi) pengetahuan atau kemahiran dalam sesuatu situasi yang dihadapi.
4	Murid melaksanakan dan mengamalkan pengetahuan atau kemahiran (menganalisis) dalam sesuatu situasi yang dihadapi dengan yakin mengikut prosedur atau secara sistematik.
5	Murid mampu menilai kemahiran dalam pelbagai situasi dengan berkesan mengikut prosedur yang sistematik dan sentiasa bersikap positif.
6	Murid mampu menzahirkan idea secara kreatif dan inovatif, mempraktikkan kemahiran (mencipta) dalam pelbagai situasi kehidupan.

Pentaksiran Berasaskan Projek

Pentaksiran Berasaskan Projek merujuk kepada penilaian kepada tugas, pembinaan atau siasatan spesifik yang dilaksanakan secara teratur oleh murid. Di dalam mata pelajaran SRT, murid memperoleh pengetahuan, menguasai kemahiran dan mengamalkan nilai semasa proses menyediakan sesuatu projek. Mereka juga boleh meneroka atau membuat kajian terhadap projek melalui pelbagai sumber maklumat yang relevan.

Pentaksiran Berasaskan Projek bagi mata pelajaran ini boleh dijalankan melalui:

1. Pemerhatian
2. Amali
3. Lisan, dan
4. Laporan

Keempat-empat cara pentaksiran ini boleh digunakan untuk menilai projek atau aktiviti yang dijalankan oleh murid sama ada melalui proses kerja atau hasil kerja murid. Pentaksiran yang dijalankan hendaklah mencakupi semua standard pembelajaran yang telah ditetapkan. Pentaksiran yang dijalankan tidak seharusnya menekankan konsep lulus atau gagal.

Sebaliknya, pentaksiran hendaklah menekankan sama ada seseorang murid telah menguasai aspek yang dinilai atau belum. Pentaksiran juga seharusnya tidak menekankan perbandingan pencapaian antara seorang murid dengan seorang murid yang lain.

Guru boleh menilai tahap penguasaan dan pencapaian murid dari segi kemahiran, perlakuan, amalan, pengetahuan, serta nilai dan sikap murid melalui pemerhatian aktiviti dan projek yang dijalankan oleh mereka.

ORGANISASI KANDUNGAN

SRT digubal dalam bentuk pernyataan Standard Kandungan (SK), Standard Pembelajaran (SP) dan Standard Prestasi (Spi) sebagai rujukan standard yang perlu dicapai oleh murid semasa proses p&p. Maksud SK, SP dan SPi diterangkan seperti dalam Jadual 4.

Jadual 4: Standard Kandungan, Standard Pembelajaran dan Standard Prestasi

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	STANDARD PRESTASI
<p>Penyataan spesifik tentang perkara yang murid patut ketahui dan boleh lakukan dalam suatu tempoh persekolahan merangkumi aspek pengetahuan, kemahiran dan nilai.</p>	<p>Suatu penetapan kriteria atau indikator kualiti pembelajaran dan pencapaian yang boleh diukur bagi setiap standard kandungan.</p>	<p>Suatu set kriteria umum yang menunjukkan tahap-tahap prestasi yang perlu murid pamerkan sebagai tanda bahawa sesuatu perkara itu telah murid kuasai.</p>

Dalam organisasi kandungan terdapat lajur Catatan. Lajur ini mengandungi cadangan aktiviti dan nota. Guru boleh

melaksanakan aktiviti tambahan selain daripada yang dicadangkan mengikut kreativiti dan keperluan untuk mencapai SK.

Mata pelajaran ini dirancang untuk diajar dalam tempoh minimum 96 jam setahun. Jumlah jam ini juga termasuk masa untuk menjalankan kerja-kerja tugas atau projek SRT. Peruntukan jumlah jam p&p bagi setiap modul SRT Tingkatan 5 dinyatakan seperti dalam Jadual 5.

Jadual 5 : Peruntukan Jumlah Jam P&P Mengikut Modul

MODUL		JAM
6.0	Keselamatan di Tempat Kerja dalam Industri Hospitaliti	10
7.0	Sanitasi dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan	10
8.0	Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan	06
9.0	Pengurusan dan Penyediaan Makanan	70
JUMLAH		96

Standard Kurikulum SRT Tingkatan 5 diorganisasikan kepada empat modul iaitu Keselamatan di Tempat Kerja dalam Industri Hospitaliti, Sanitasi dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan, Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan, serta Pengurusan dan Penyediaan Makanan.

Kandungan setiap modul disusun mengikut aras kognitif murid iaitu daripada yang mudah kepada sukar. Bagi domain psikomotor, murid melaksanakan aktiviti amali seperti kerja-buat-sendiri, penyelenggaraan, penghasilan projek dengan mengikut prosedur kerja yang betul dan beretika. Manakala bagi domain afektif, murid didedahkan kepada aspek nilai-nilai murni semasa melaksanakan aktiviti p&p.

Semua proses kerja dalam SRT menekankan pengaplikasian pengetahuan, kemahiran dan langkah kerja bagi mencapai standard pembelajaran yang ditetapkan dalam setiap modul. Penerangan setiap modul adalah seperti Jadual 6.

Jadual 6 : Penerangan Modul Mata Pelajaran Sains Rumah Tangga Tingkatan 5

MODUL	PENERANGAN
Keselamatan di Tempat Kerja dalam Industri Hospitaliti	Menyediakan murid dengan pengetahuan, kemahiran asas serta latihan amalan keselamatan di tempat kerja, terutama dalam bidang atau industri hospitaliti berdasarkan Prosedur Operasi Standard, undang-undang dan peraturan keselamatan dan kesihatan pekerjaan.
Sanitasi dalam Penyediaan dan Penyimpanan Makanan	Menyediakan murid dengan pengetahuan, kemahiran asas dan latihan berkaitan penjagaan sanitasi makanan dalam bidang perkhidmatan penyediaan makanan bertujuan untuk mengelakkan daripada berlakunya keracunan makanan.
Peralatan Penyediaan dan Penyajian Makanan	Membekalkan pengetahuan asas tentang jenis peralatan, perkakasan dan susun atur perunggu meja yang sesuai dalam penyediaan dan penyajian makanan, serta kemahiran mengguna dan mengendalikan peralatan tersebut dengan betul dan selamat.

MODUL	PENERANGAN
Pengurusan dan Penyediaan Makanan	<p>Memberi pengetahuan dan kefahaman tentang prinsip dan kaedah memasak makanan serta kriteria dalam pemilihan bahan makanan yang berkualiti untuk masakan.</p> <p>Memberi latihan amali bagi kemahiran menyediakan, memasak, menghias, menghidang dan menilai hasil masakan serta mengepek makanan untuk jualan secara kreatif dan inovatif.</p> <p>Murid juga perlu mengamalkan etika kerja yang baik, menjaga kebersihan dan keselamatan di tempat kerja serta berupaya mengaplikasi elemen keusahawanan semasa melaksanakan projek jualan.</p>

6.0 KESELAMATAN DI TEMPAT KERJA DALAM INDUSTRI HOSPITALITI

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
<p>6.1 Tanggungjawab Mematuhi Peraturan Keselamatan di Tempat Kerja dalam Industri Hospitaliti</p>	<p>Murid boleh:</p> <p>6.1.1 Menyenaraikan jenis tempat kerja dalam industri hospitaliti.</p> <p>6.1.2 Menerangkan kepentingan menjaga keselamatan di tempat kerja dalam industri hospitaliti.</p> <p>6.1.3 Menghuraikan peraturan keselamatan dan garis panduan kesihatan mengikut Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan 1994 (Akta 514).</p> <p>6.1.4 Menama dan menjelaskan peranan agensi yang menguatkuasakan undang-undang dan peraturan keselamatan pekerjaan.</p> <p>6.1.5 Membuat kesimpulan kesan tidak mematuhi prosedur keselamatan di tempat kerja dalam industri hospitaliti.</p> <p>6.1.6 Mengesan kerosakan peralatan dan keadaan yang tidak selamat di tempat kerja dalam industri hospitaliti.</p>	<p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jenis tempat kerja dalam bidang hospitaliti: <ul style="list-style-type: none"> - Restoran - Hotel - Kantin/ dewan makan asrama - Kafe • Kepentingan menjaga keselamatan di tempat kerja: <ul style="list-style-type: none"> - Mengurangkan risiko kemalangan dan kecederaan - Memperoleh margin keuntungan - Reputasi perniagaan yang baik • Contoh Akta yang berkaitan peraturan keselamatan: <ul style="list-style-type: none"> - Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan 1994 (Akta 514) - Akta Kualiti Alam Sekitar 1974 (127) • Agensi yang berkaitan: <ul style="list-style-type: none"> - Jabatan Bomba dan Penyelamat Malaysia - Kementerian Sumber Manusia - Kementerian Kesihatan Malaysia

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>6.1.7 Menghuraikan tindakan untuk mengatasi masalah kerosakan peralatan dan keadaan yang tidak selamat di tempat kerja dalam industri hospitaliti.</p> <p>6.1.8 Mematuhi peraturan keselamatan semasa berada di tempat kerja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kesan tidak mematuhi prosedur keselamatan: <ul style="list-style-type: none"> - Tindakan disiplin - Pendakwaan - Denda - Pemecatan <p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendapatkan maklumat dan bahan daripada pelbagai sumber (internet, media cetak) • Menghasilkan brosur/ risalah yang menarik tentang peraturan keselamatan dan garis panduan kesihatan di bilik atau bengkel masakan.

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui kepentingan menjaga keselamatan di tempat kerja dalam industri hospitaliti.
2	Memahami peranan agensi yang bertanggungjawab dalam menguatkuasakan undang-undang dan peraturan keselamatan pekerjaan.
3	Mengaplikasi prosedur keselamatan di tempat kerja dalam industri hospitaliti.
4	Menganalisis kesan tidak mematuhi prosedur keselamatan di tempat kerja dalam industri hospitaliti.
5	Menentukan garis panduan keselamatan di tempat kerja dalam industri hospitaliti berdasarkan analisis yang telah dibuat.
6	Mencadangkan prosedur keselamatan di tempat kerja yang sesuai dan berkesan berdasarkan garis panduan keselamatan.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
<p>6.2 Persekitaran Selamat dan Ergonomik Pergerakan di Tempat Kerja</p>	<p>Murid boleh:</p> <p>6.2.1 Memerihalkan persekitaran selamat di tempat kerja.</p> <p>6.2.2 Menerangkan punca kemalangan di tempat kerja.</p> <p>6.2.3 Memberi justifikasi kepentingan persekitaran selamat di tempat kerja.</p> <p>6.2.4 Menerangkan maksud ergonomik pergerakan di tempat kerja.</p> <p>6.2.5 Menerangkan kepentingan menilai beban, saiz dan risiko sebelum mengangkat objek.</p> <p>6.2.6 Mempertimbangkan aspek pergerakan sebelum mengangkat dan memindahkan objek:</p> <p>(i) keadaan dan bentuk beban</p> <p>(ii) menilai berat beban</p> <p>(iii) jarak lokasi pemindahan</p> <p>(iv) keperluan bantuan</p> <p>(v) menilai risiko</p> <p>6.2.7 Menunjuk cara postur badan yang baik semasa mengangkat dan memindahkan objek berat.</p> <p>6.2.8 Merumuskan langkah pencegahan kemalangan yang efektif di tempat kerja.</p>	<p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kriteria persekitaran selamat di tempat kerja: <ul style="list-style-type: none"> - Lantai tidak licin - Lantai kering - Susun atur perabot tidak menghalang laluan - Pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi - Peralatan tajam disimpan baik - Bahan berbahaya diasingkan dan disimpan. • Punca kemalangan di tempat kerja: <ul style="list-style-type: none"> - Kecuaian manusia - Pakaian semasa bekerja - Susun atur peralatan dan kelengkapan - Keadaan lantai <p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendapatkan maklumat dan bahan daripada pelbagai sumber (internet, media cetak) • Menjalankan pemeriksaan tempat kerja • Demonstrasi mengangkat objek

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui punca kemalangan di tempat kerja.
2	Menjelaskan langkah mencegah kemalangan di tempat kerja.
3	Mengaplikasi postur badan yang baik ketika bekerja.
4	Menganalisis persekitaran tempat kerja yang selamat.
5	Mencadangkan kaedah mengangkat objek yang betul berdasarkan ergonomik pergerakan di tempat kerja.
6	Menyediakan panduan mengangkat objek dengan mempertimbangkan aspek ergonomik pergerakan menggunakan pelbagai media.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
<p>6.3 Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran dan Rawatan Awal Kecederaan Akibat Kebakaran</p>	<p>Murid boleh:</p> <p>6.3.1 Mengenal pasti ruang tempat kerja yang berisiko tinggi kepada kebakaran.</p> <p>6.3.2 Menerangkan punca kebakaran di tempat kerja.</p> <p>6.3.3 Menjelaskan tindakan jika berlaku kebakaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) membunyikan penggera (ii) membuat panggilan kecemasan (iii) menggunakan peralatan pemadam api (iv) pengungsian bangunan (v) prosedur pemindahan mangsa kebakaran (vi) mendaftar mangsa yang tercedera dan menentukan rawatan yang sesuai (vii) menyediakan maklum balas yang cepat dan tepat tentang mangsa <p>6.3.4 Mengenal pasti rawatan awal kecederaan akibat kebakaran.</p> <p>6.3.5 Menunjukkan cara rawatan awal kecederaan akibat kebakaran mengikut prosedur yang betul.</p> <p>6.3.6 Mengkaji prosedur keselamatan di pelbagai institusi untuk mencegah kebakaran.</p> <p>6.3.7 Mencadangkan langkah pencegahan kebakaran di tempat kerja.</p>	<p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruang tempat kerja yang terdedah kepada risiko kebakaran: <ul style="list-style-type: none"> - Dapur - Bilik gas • Antara punca kebakaran: <ul style="list-style-type: none"> - pendawaian elektrik - dapur gas - aktiviti memasak - merokok - kerosakan peralatan elektrik <p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Latihan amali menggunakan pemadam api • Latihan kebakaran menggunakan <i>fire marshal</i>, pelan laluan kecemasan dan tempat berkumpul • Murid meneliti kandungan serta menyatakan kegunaan setiap bahan dan alat kecil di dalam Kit Pertolongan Cemas • Mendapatkan maklumat dan bahan daripada pelbagai sumber (internet, media cetak)

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengenal pasti ruang dan punca berlaku kebakaran di tempat kerja.
2	Menerangkan tindakan perlu diambil jika berlaku kebakaran
3	Menunjuk cara rawatan awal kecederaan akibat kebakaran.
4	Membezakan jenis rawatan awal kecederaan akibat kebakaran.
5	Menilai prosedur keselamatan di pelbagai institusi untuk mencegah kebakaran.
6	Mencadangkan prosedur mencegah kebakaran bersesuaian dengan ruang tempat kerja.

7.0 SANITASI DALAM PENYEDIAAN DAN PENYIMPANAN MAKANAN

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
<p>7.1 Amalan Sanitasi dalam Perkhidmatan Penyediaan Makanan</p>	<p>Murid boleh:</p> <p>7.1.1 Menyatakan maksud sanitasi dalam perkhidmatan penyediaan makanan.</p> <p>7.1.2 Menerangkan kepentingan amalan sanitasi yang baik dalam pengendalian dan penyediaan makanan.</p> <p>7.1.3 Menghuraikan prosedur dan peraturan yang ditetapkan oleh pihak berkuasa berkaitan sanitasi makanan.</p> <p>7.1.4 Mengkaji amalan pengendali makanan berdasarkan prosedur dan peraturan perkhidmatan penyediaan makanan.</p> <p>7.1.5 Menyediakan laporan kajian amalan pengendali makanan dalam perkhidmatan penyediaan makanan.</p> <p>7.1.6 Merumuskan amalan terbaik aspek sanitasi dalam perkhidmatan penyediaan makanan.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sumbang saran • Perbincangan dalam kumpulan • Menggunakan Peta Minda/ Peta Pemikiran • Mendapatkan maklumat dan bahan daripada pelbagai sumber tentang tugas (internet, kaedah inkuiri) Contoh: Prosedur dan peraturan oleh pihak berkuasa berkaitan sanitasi dan keselamatan makanan • Pembentangan Kumpulan Contoh: <ul style="list-style-type: none"> - Ciri pengendali makanan yang baik - Menerangkan kepentingan amalan sanitasi yang baik - Laporan hasil kajian amalan aspek sanitasi dan keselamatan makanan di kantin sekolah

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui maksud sanitasi dalam perkhidmatan penyediaan makanan.
2	Memahami kepentingan amalan sanitasi yang baik dalam perkhidmatan penyediaan makanan.
3	Mengkaji amalan pengendali makanan berdasarkan prosedur dan peraturan perkhidmatan penyediaan makanan.
4	Menganalisis prosedur dan peraturan yang ditetapkan oleh pihak berkuasa berkaitan sanitasi makanan.
5	Menyediakan laporan hasil kajian amalan sanitasi dalam perkhidmatan penyediaan makanan di premis yang dipilih.
6	Merumuskan amalan terbaik aspek sanitasi dalam perkhidmatan penyediaan makanan berpandukan kajian.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
7.2 Amalan Kebersihan Diri di Tempat Kerja	<p>Murid boleh:</p> <p>7.2.1 Menyatakan kepentingan menjaga kebersihan diri dalam bidang penyediaan makanan.</p> <p>7.2.2 Menerangkan amalan kebersihan dan penampilan diri yang sesuai mengikut bidang kerja.</p> <p>7.2.3 Menjelaskan kepentingan pemilihan jenis pakaian, kasut dan penutup kepala yang sesuai dipakai pada setiap masa di tempat kerja.</p> <p>7.2.4 Membanding dan menilai kelengkapan berpakaian yang dipakai oleh staf mengikut bidang kerja dalam penyediaan makanan.</p> <p>7.2.5 Mereka bentuk pakaian yang selamat dan sesuai mengikut bidang kerja.</p> <p>7.2.6 Mengamalkan penampilan diri yang bersih serta berpakaian lengkap dan sesuai mengikut bidang kerja.</p>	<p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penampilan dan amalan kebersihan diri yang positif merangkumi kebersihan: <ul style="list-style-type: none"> (i) rambut (ii) muka (iii) gigi (iv) kulit badan (v) pakaian pelindung (vi) mencuci tangan (vii) merawat luka kecil (viii) membalut luka • Kepentingan berpakaian yang sesuai di tempat kerja: <ul style="list-style-type: none"> (i) melindungi diri dan orang lain (ii) kasut yang sesuai untuk mengelakkan tergelincir, tersadung atau jatuh <p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sumbang saran • Perbincangan dalam kumpulan • Menggunakan Peta Minda / Peta Pemikiran • Mendapatkan maklumat dan bahan daripada pelbagai sumber tentang tugas (internet, kaedah inkuiri)

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui kepentingan kebersihan diri dalam bidang penyediaan makanan.
2	Menerangkan ciri penampilan diri yang positif dan amalan kebersihan yang sesuai mengikut bidang kerja.
3	Mengaplikasi kebersihan diri dengan memakai pakaian, kasut dan penutup kepala yang sesuai pada setiap masa di tempat kerja.
4	Mengenal pasti kepentingan pemilihan pakaian yang sesuai mengikut bidang kerja.
5	Menilai ciri penampilan diri yang positif dan amalan kebersihan yang sesuai mengikut bidang kerja.
6	Mencadangkan peningkatan penampilan diri yang positif dan amalan kebersihan yang sesuai mengikut bidang kerja.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
7.3 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan	<p>Murid boleh:</p> <p>7.3.1 Menyatakan maksud pencemaran makanan, pencemaran silang dan keracunan makanan.</p> <p>7.3.2 Menerangkan perubahan fizikal pada makanan tercemar.</p> <p>7.3.3 Mengklasifikasi jenis pencemaran makanan.</p> <p>7.3.4 Mengenal pasti punca pencemaran makanan dan pencemaran silang.</p> <p>7.3.5 Mengenal pasti jenis dan ciri mikroorganisma penyebab kerosakan makanan dan pembawa penyakit:</p> <p style="padding-left: 20px;">(i) Bakteria (ii) Fungi (Kulat dan Yis) (iii) Virus</p> <p>7.3.6 Menerangkan kepentingan kawalan suhu semasa penyediaan dan pengendalian makanan.</p> <p>7.3.7 Menghuraikan prosedur kawalan stok termasuk kuantiti, penghantaran, penyimpanan, pelabelan dan pergerakan stok.</p>	<p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Punca pencemaran makanan: <ul style="list-style-type: none"> (i) pengaruh mikroorganisma (ii) bahan kimia (iii) perubahan fizikal (iv) bendasing (v) tindakan enzim (vi) serangga dan haiwan perosak • Proses penyediaan dan pengendalian makanan (menyimpan bahan, menyediakan, memasak, menyejuk, memanaskan semula, <i>holding</i>, menghidang dan mengedarkan makanan). <p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempamerkan bahan makanan yang tercemar (rosak, basi, kotor, berkulat, bendasing) • Menjalankan amali memeriksa stok bahan basah di dalam peti sejuk dan bahan kering di rak makanan.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>7.3.8 Mengkaji dan menilai prosedur pengendalian makanan yang selamat ketika penyediaan, penyimpanan dan pelupusan makanan.</p> <p>7.3.9 Menyediakan laporan kajian prosedur pengendalian makanan yang selamat.</p> <p>7.3.10 Merumuskan amalan terbaik aspek pengendalian makanan yang selamat dalam perkhidmatan penyediaan makanan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mendapatkan maklumat dan bahan daripada pelbagai sumber (media cetak, internet) tentang prosedur penyediaan, penyimpanan dan pelupusan makanan yang selamat • Lawatan dan membuat kaji selidik di premis yang menjalankan perniagaan perkhidmatan makanan

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui maksud pencemaran makanan, pencemaran silang dan keracunan makanan.
2	Memahami punca perubahan fizikal pada makanan tercemar.
3	Mengklasifikasikan makanan tercemar berdasarkan punca pencemaran.
4	Mengenal pasti jenis dan ciri mikroorganisma penyebab kerosakan makanan dan pembawa penyakit
5	Mengkaji dan menilai prosedur pengendalian makanan yang selamat ketika penyediaan, penyimpanan dan pelupusan makanan.
6	Menyediakan laporan hasil kajian amalan aspek sanitasi dan keselamatan dalam perkhidmatan makanan di premis yang dipilih.

8.0 PERALATAN PENYEDIAAN DAN PENYAJIAN MAKANAN

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
8.1 Perabot dan Kelengkapan Dapur serta Perunggu Meja	<p>Murid boleh:</p> <p>8.1.1 Menamakan perabot dan kelengkapan ruang dapur.</p> <p>8.1.2 Mengenal pasti jenis, teknik penggunaan dan kaedah penyenggaraan peralatan untuk proses penyediaan makanan.</p> <p>8.1.3 Mengenal pasti jenis, teknik penggunaan dan kaedah penyenggaraan peralatan untuk menghidang.</p> <p>8.1.4 Menyediakan perunggu meja mengikut jenis sajian:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) Melayu (ii) Cina (iii) India (iv) Barat 	<p>Nota:</p> <p>kelengkapan ruang dapur;</p> <ul style="list-style-type: none"> - jenis kain dapur, sarung tangan ketuhar, alatan pembersihan - jenis perabot seperti meja kerja, almari, kabinet - jenis dan kegunaan peralatan seperti dapur memasak, ketuhar, peti sejuk, penggoreng jeluk (<i>deep fryer</i>), periuk belanga, pisau dan kutleri - alat penjimat masa seperti mesin pengisar, periuk nasi elektrik dan periuk tekanan - jenis peralatan menghidang seperti <i>chafing dish</i>, <i>bain-marie</i>, <i>tableware</i> <p>Cadangan aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan alat berfikir dalam perbincangan.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>8.1.4 Menilai peralatan ruang dapur dari aspek bahan buatan, ketahanan, reka bentuk, harga, penyenggaraan dan penyimpanan.</p> <p>8.1.5 Menentukan peralatan ruang dapur untuk kegunaan domestik dan industri penyediaan makanan berdasarkan hasil penilaian.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrasi penggunaan pelbagai jenis pisau mengikut fungsinya. • Menghasilkan buku skrap (sekurang-kurangnya 3 alat jimat masa yang terkini). • Mendapatkan maklumat dan bahan berkaitan perabot dan kelengkapan dapur serta perunggu meja daripada pelbagai sumber. • Membuat kajian berkaitan peralatan memasak yang terdapat dalam pasaran dan membuat pembentangan menggunakan TMK. • Mengadakan lawatan ke premis industri penyediaan makanan dan mencadangkan penambahbaikan peralatan di ruang dapur. • Contoh perunggu meja sajian Barat <ol style="list-style-type: none"> (i) <i>A' la carte</i> (ii) <i>Table d'hote</i>

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui jenis perabot, kelengkapan dan peralatan ruang dapur dan perunggu meja.
2	Mengkategori jenis peralatan untuk proses penyediaan makanan dan peralatan untuk menghidang.
3	Memilih jenis peralatan yang betul dan menyediakan perunggu meja mengikut jenis sajian.
4	Mengkaji peralatan ruang dapur dari aspek bahan buatan, ketahanan, reka bentuk, harga, penyenggaraan dan penyimpanan.
5	Menyediakan laporan kajian pemilihan peralatan ruang dapur untuk kegunaan domestik dan industri penyediaan makanan.
6	Mencadangkan peralatan ruang dapur yang sesuai untuk kegunaan domestik dan industri penyediaan makanan.

9.0 PENGURUSAN DAN PENYEDIAAN MAKANAN

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
9.1 Prinsip dan Kaedah Memasak	<p>Murid boleh:</p> <p>9.1.1 Menerangkan tujuan memasak makanan.</p> <p>9.1.2 Menerangkan kaedah memasak menggunakan:</p> <p>(i) Prinsip Haba Lembap</p> <p>(a) Mencilur</p> <p>(b) Mencarak</p> <p>(c) Merebus</p> <p>(d) Mereneh</p> <p>(e) Merendidih</p> <p>(f) Mengukus</p> <p>(g) <i>Double-boiling</i></p> <p>(h) <i>Braising and pot roasting</i></p> <p>(ii) Prinsip Haba Kering</p> <p>(a) Membakar</p> <p>(b) Menggril</p> <p>(c) Memanggang</p> <p>(d) <i>Gratinating</i></p> <p>(e) Menggoreng</p> <p>(iii) Pancaran Gelombang Mikro</p> <p>9.1.3 Memasak bahan makanan menggunakan pelbagai kaedah mengikut prosidur yang betul dan selamat.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan alat berfikir • Mengumpulkan maklumat tentang prinsip memasak melalui pelbagai sumber • Mengumpulkan contoh hidangan masakan dihasilkan melalui pelbagai kaedah memasak • Menghasilkan buku skrap/ carta kaedah memasak • Membuat pembentangan buku skrap kaedah memasak

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>9.1.4 Membeza dan menilai hasil masakan menggunakan pelbagai kaedah memasak haba lembap, haba kering dan pancaran gelombang mikro dari aspek rupa, tekstur dan rasa.</p> <p>9.1.5 Merumuskan kelebihan dan kekurangan menggunakan prinsip memasak haba lembap, haba kering dan pancaran gelombang mikro.</p> <p>9.1.6 Mencadangkan kaedah memasak yang sesuai bagi menu kumpulan individu tertentu.</p>	

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui tujuan memasak makanan.
2	Memahami kaedah memasak prinsip haba lembap, haba kering dan pancaran gelombang mikro.
3	Memasak makanan mengikut prinsip haba lembap, haba kering dan pancaran gelombang mikro menggunakan bahan makanan yang sesuai.
4	Membanding hasil masakan dari aspek rupa, tekstur dan rasa.
5	Merumuskan kelebihan dan kekurangan hasil masakan menggunakan prinsip haba lembap dan haba kering.
6	Mencadangkan kaedah memasak makanan yang sesuai bagi menu mengikut kumpulan individu tertentu.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
9.2 Hidangan Berasaskan Sayuran bagi Sajian Timur, Barat dan Vegetarian	Murid boleh: 9.2.1 Mengklasifikasi sayuran dan memberi contoh. 9.2.2 Menerangkan cara pemilihan sayuran yang berkualiti. 9.2.3 Menerangkan prosedur penyimpanan sayuran. 9.2.4 Menjelaskan kaedah memasak yang sesuai bagi mengekalkan nutrien sayuran. 9.2.5 Merancang menu dan memilih resipi berasaskan sayuran bagi sajian Timur, Barat dan Vegetarian. 9.2.6 Menyediakan <i>mise en place</i> berdasarkan menu yang telah ditentukan. 9.2.7 Memasak hidangan berasaskan sayuran bagi sajian Timur, Barat dan Vegetarian menggunakan peralatan yang betul. 9.2.8 Menghias dan menghidang hidangan berasaskan sayuran menggunakan perunggu meja yang sesuai. 9.2.9 Menilai hidangan berasaskan sayuran berdasarkan kriteria ditetapkan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan Peta Minda/ Peta Pemikiran • Mengumpulkan maklumat tentang sayuran melalui pelbagai sumber • Membuat lawatan ke pasaraya atau pasar besar di bahagian sayuran. • Tunjuk cara pemilihan dan penyimpanan sayuran yang betul. • Mendapatkan resipi dari pelbagai sumber (majalah, buku resipi, internet). • Menyediakan buku koleksi resipi sayuran dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tayangan video program masakan. • Demonstrasi guru, contoh; <ul style="list-style-type: none"> - menyediakan bahan (mengikut porsi hidangan, cara pemotongan) - proses memasak,

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>9.2.10 Mengira kos dan menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan berasaskan sayuran.</p> <p>9.2.11 Menyediakan hidangan berdasarkan resipi baharu yang dicipta.</p> <p>9.2.12 Mengamalkan langkah keselamatan dan kebersihan dalam penyediaan makanan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - menyediakan perunggu meja, - cara menghidang sayuran menggunakan peralatan menghidang. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maksud <i>mise en place</i> – persediaan awal dan menyusun bahan masakan serta peralatan berdasarkan hidangan pada menu, bertujuan memudahkan proses memasak. • Contoh Menu Timur: <ul style="list-style-type: none"> (i) Kerabu (ii) Acar Rampai (iii) Sup Sayuran (iv) Tomyam Sayur (v) Dalca Sayuran (vi) Sayur Campur Goreng • Contoh Menu Barat: <ul style="list-style-type: none"> (i) <i>Mashed Potato</i> (ii) Salad • Borang Penilaian Hasil Masakan disediakan

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui klasifikasi dan contoh sayuran.
2	Memahami cara pemilihan, penyimpanan dan kaedah memasak yang sesuai bagi mengekalkan nutrien sayuran.
3	Merancang menu, menyediakan <i>mise en place</i> , memasak dengan mengamalkan langkah keselamatan, menghias dan menghidang sayuran menggunakan peralatan yang sesuai.
4	Menilai hidangan berasaskan sayuran mengikut kriteria ditetapkan.
5	Menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan berasaskan sayuran.
6	Mencipta, memasak, menambahbaik dan mendokumentasikan resipi baharu.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
9.3 Hidangan Berasaskan Ikan dan Karang Laut bagi Sajian Timur dan Barat	Murid boleh: 9.3.1 Mengklasifikasi ikan dan karangan laut dan memberi contoh. 9.3.2 Menerangkan cara pemilihan ikan dan karangan laut yang berkualiti. 9.3.3 Menerangkan prosedur penyimpanan ikan dan karangan laut. 9.3.4 Menjelaskan kaedah memasak yang sesuai bagi mengekalkan nutrien ikan dan karangan laut. 9.3.5 Merancang menu dan memilih resipi berasaskan ikan dan karangan laut untuk sajian Timur dan Barat. 9.3.6 Menyediakan <i>mise en place</i> berdasarkan menu yang telah ditentukan. 9.3.7 Memasak hidangan berasaskan ikan dan karangan laut bagi sajian Timur dan Barat menggunakan peralatan yang betul. 9.3.8 Menghias dan menghidang hidangan berasaskan ikan dan karangan laut menggunakan perunggu meja yang sesuai. 9.3.9 Menilai hidangan ikan dan karangan laut berdasarkan kriteria ditetapkan. 9.3.10 Mengira kos dan menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan berasaskan ikan dan karangan laut.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan Peta Minda/ Peta Pemikiran • Mengumpulkan maklumat tentang ikan dan karangan laut melalui pelbagai sumber • Membuat lawatan ke pasaraya atau pasar besar di bahagian ikan dan karangan laut. • Tunjuk cara pemilihan serta penyimpanan ikan dan karangan laut yang betul • Mendapatkan resipi dari pelbagai sumber (majalah, buku resipi, internet). • Menyediakan buku koleksi resipi ikan dan karangan laut dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tayangan video program masakan.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>9.3.11 Menyediakan hidangan berdasarkan resipi baharu yang dicipta.</p> <p>9.3.12 Mengamalkan langkah keselamatan dan kebersihan dalam penyediaan makanan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrasi guru, contoh; <ul style="list-style-type: none"> - menyediakan bahan dan proses memasak, - menyediakan perunggu meja, - cara menghidang ikan dan karangan laut menggunakan peralatan menghidang. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contoh Menu Timur: <ul style="list-style-type: none"> (i) Sambal Udang Petai (ii) Rendang Kerang (iii) Ikan Siakap Kukus (iv) Sotong Goreng Tepung • Contoh Menu Barat: <ul style="list-style-type: none"> (i) <i>Fish and Chip</i> (ii) <i>Lobster Thermidor</i> (iii) <i>Prawn Cocktail</i> • Borang Penilaian Hasil Masakan disediakan

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui klasifikasi serta contoh ikan dan karangan laut.
2	Memahami cara pemilihan, penyimpanan dan kaedah memasak yang sesuai bagi mengekalkan nutrien ikan dan karangan laut.
3	Merancang menu, menyediakan <i>mise en place</i> , memasak dengan mengamalkan langkah keselamatan, menghias dan menghidang ikan dan karangan laut menggunakan peralatan yang sesuai.
4	Menilai hidangan berasaskan ikan dan karangan laut mengikut kriteria ditetapkan.
5	Menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan berasaskan ikan dan karangan laut.
6	Mencipta, memasak, menambahbaik dan mendokumentasikan resipi baharu.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
<p>9.4 Hidangan Berasaskan Daging bagi Sajian Timur dan Barat</p>	<p>Murid boleh:</p> <p>9.4.1 Menyatakan jenis serta bahagian potongan daging.</p> <p>9.4.2 Menerangkan cara pemilihan daging yang berkualiti.</p> <p>9.4.3 Menerangkan prosedur penyimpanan daging.</p> <p>9.4.4 Menjelaskan kaedah memasak yang sesuai bagi mengekalkan nutrien daging.</p> <p>9.4.5 Merancang menu dan memilih resipi berasaskan daging bagi sajian Timur dan Barat.</p> <p>9.4.6 Menyediakan <i>mise en place</i> berdasarkan menu yang telah ditentukan.</p> <p>9.4.7 Memasak hidangan berasaskan daging bagi sajian Timur dan Barat menggunakan peralatan yang betul.</p> <p>9.4.8 Menghias dan menghidang hidangan daging menggunakan perunggu meja yang sesuai.</p> <p>9.4.9 Menilai hidangan berasaskan daging berdasarkan kriteria ditetapkan.</p> <p>9.4.10 Mengira kos dan menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan berasaskan daging.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan Peta Minda/ Peta Pemikiran • Mengumpulkan maklumat tentang daging melalui pelbagai sumber • Membuat lawatan ke pasaraya atau pasar besar di bahagian daging . • Tunjuk cara pemilihan dan penyimpanan daging yang betul • Mendapatkan resipi dari pelbagai sumber (majalah, buku resipi, internet) • Menyediakan buku koleksi resipi daging dan bertukar-tukar resipi sesama rakan • Tayangan video program masakan

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>9.4.11 Menyediakan hidangan berdasarkan resipi baharu yang dicipta.</p> <p>9.4.12 Mengamalkan langkah keselamatan dan kebersihan dalam penyediaan makanan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrasi guru, contoh; <ul style="list-style-type: none"> - menyediakan bahan dan proses memasak, - menyediakan perunggu meja, - cara menghidang daging menggunakan peralatan menghidang. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contoh Menu Timur: <ul style="list-style-type: none"> (i) Rendang Daging (ii) Ayam Percik • Contoh Menu Barat: <ul style="list-style-type: none"> (i) <i>Lamb Chop</i> (ii) <i>Chicken Chop</i> (iii) <i>Steak</i> • Borang Penilaian Hasil Masakan disediakan

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui jenis serta bahagian potongan daging.
2	Memahami cara pemilihan, penyimpanan dan kaedah memasak yang sesuai bagi mengekalkan nutrien daging.
3	Merancang menu, menyediakan <i>mise en place</i> , memasak dengan mengamalkan langkah keselamatan, menghias dan menghidang daging menggunakan peralatan yang sesuai.
4	Menilai hidangan berasaskan daging mengikut kriteria ditetapkan.
5	Menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan berasaskan daging.
6	Mencipta, memasak, menambahbaik dan mendokumentasikan resipi baharu.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
9.5 Sos bagi Sajian Timur dan Barat	<p>Murid boleh:</p> <p>9.5.1 Mengklasifikasi sos dan memberi contoh.</p> <p>9.5.2 Menyatakan kriteria pemilihan sos berdasarkan jenis hidangan.</p> <p>9.5.3 Mengenal pasti bahan dan kaedah menyediakan sos.</p> <p>9.5.4 Menerangkan prosedur penyimpanan sos.</p> <p>9.5.5 Merancang menu dan memilih resipi berasaskan sos sajian Timur dan Barat.</p> <p>9.5.6 Menyediakan <i>mise en place</i> berdasarkan menu yang telah ditentukan.</p> <p>9.5.7 Memasak sos bagi sajian Timur dan Barat menggunakan peralatan yang betul.</p> <p>8.5.8 Menghias dan menghidang sos menggunakan perunggu meja yang sesuai.</p> <p>9.5.9 Menilai hasil sos mengikut berdasarkan ditetapkan.</p> <p>9.5.10 Mengira kos dan menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hasil sos.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan Peta Minda/ Peta Pemikiran • Mengumpulkan maklumat tentang sos melalui pelbagai sumber • Mendapatkan resipi dari pelbagai sumber (majalah, buku resipi, internet). • Menyediakan buku koleksi resipi sos dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tayangan video program masakan sos. • Demonstrasi guru, contoh; <ul style="list-style-type: none"> - menyediakan bahan dan proses memasak, - menyediakan perunggu meja, - cara menghidang sos menggunakan peralatan menghidang.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>9.5.11 Menyediakan hidangan berdasarkan resipi baharu yang dicipta.</p> <p>9.5.12 Mengamalkan langkah keselamatan dan kebersihan dalam penyediaan makanan. berdasarkan kriteria ditetapkan.</p>	<p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contoh Menu Timur: <ul style="list-style-type: none"> (i) Kuah Kacang (ii) Kuah Percik (iii) Kuah Rojak • Contoh Menu Barat: <ul style="list-style-type: none"> (i) <i>Mushroom Sauce</i> (ii) <i>Black Pepper Sauce</i> (iii) <i>BBQ Sauce</i> • Borang Penilaian Hasil Masakan disediakan

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui klasifikasi, contoh serta kriteria pemilihan sos berdasarkan jenis hidangan.
2	Mengenal pasti bahan dan kaedah penyediaan sos serta prosedur penyimpanannya.
3	Merancang menu, menyediakan <i>mise en place</i> , memasak dengan mengamalkan langkah keselamatan, menghias dan menghidang sos menggunakan peralatan yang sesuai.
4	Menilai hasil sos mengikut kriteria ditetapkan.
5	Menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan sos.
6	Mencipta, memasak, menambahbaik dan mendokumentasikan resipi baharu.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
9.6 Hidangan Berasaskan Bijirin dan Hasil Bijirin bagi Sajian Timur dan Barat	<p>Murid boleh:</p> <p>9.6.1 Menamakan bijirin serta contoh hasil bijirin.</p> <p>9.6.2 Menerangkan cara pemilihan bijirin dan hasil bijirin.</p> <p>9.6.3 Menerangkan prosedur penyimpanan bijirin dan hasil bijirin.</p> <p>9.6.4 Menjelaskan kaedah memasak yang sesuai bagi mengekalkan nutrien bijirin dan hasil bijirin.</p> <p>9.6.5 Merancang menu dan memilih resipi berasaskan bijirin dan hasil bijirin bagi sajian Timur dan Barat.</p> <p>9.6.6 Menyediakan <i>mise en place</i> berdasarkan menu yang telah ditentukan.</p> <p>9.6.7 Memasak hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin bagi sajian Timur dan Barat menggunakan peralatan yang betul.</p> <p>9.6.8 Menghias dan menghidang hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin menggunakan perunggu meja yang sesuai.</p> <p>9.6.9 Menilai hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin berdasarkan kriteria yang ditetapkan.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan Peta Minda/ Peta Pemikiran • Mengumpulkan maklumat tentang bijirin dan hasil bijirin melalui pelbagai sumber • Membuat lawatan ke pasaraya atau pasar besar di bahagian bijirin dan hasil bijirin. • Tunjuk cara pemilihan dan penyimpanan bijirin dan hasil bijirin yang betul. • Mendapatkan resipi dari pelbagai sumber (majalah, buku resipi, internet). • Menyediakan buku koleksi resipi berasaskan bijirin dan hasil bijirin dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tayangan video program masakan bijirin dan hasil bijirin.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>9.6.10 Mengira kos dan menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.</p> <p>9.6.11 Menyediakan hidangan berdasarkan resipi baharu yang dicipta.</p> <p>9.6.12 Mengamalkan langkah keselamatan dan kebersihan dalam penyediaan makanan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrasi guru, contoh; <ul style="list-style-type: none"> - menyediakan bahan dan proses memasak, - menyediakan perunggu meja, - cara menghidang masakan bijirin menggunakan peralatan menghidang. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contoh Menu Timur: <ul style="list-style-type: none"> (i) Nasi Putih (ii) Nasi Minyak (iii) Nasi Beriyani (iv) Mee Goreng (v) Laksa Asam (vi) Bihun Haila (vii) Kuetiau • Contoh Menu Barat: <ul style="list-style-type: none"> (i) <i>Lasagne</i> (ii) <i>Spaghetti Bolognese</i> • Borang Penilaian Hasil Masakan disediakan

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui jenis bijirin serta hasil bijirin.
2	Memahami cara pemilihan, penyimpanan dan kaedah memasak yang sesuai bagi mengekalkan nutrien bijirin dan hasil bijirin.
3	Merancang menu, menyediakan <i>mise en place</i> , memasak dengan mengamalkan langkah keselamatan, menghias dan menghidang bijirin dan hasil bijirin menggunakan peralatan yang sesuai.
4	Menilai hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin mengikut kriteria ditetapkan.
5	Menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan bijirin dan hasil bijirin.
6	Mencipta, memasak, menambahbaik dan mendokumentasikan resipi baharu.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
<p>9.7 Hidangan Desert bagi Sajian Timur dan Barat</p>	<p>Murid boleh:</p> <p>9.7.1 Menyatakan maksud serta kegunaan desert.</p> <p>9.7.2 Menamakan contoh desert Timur dan Barat.</p> <p>9.7.3 Mengenal pasti bahan serta kaedah memasak yang sesuai bagi penyediaan desert.</p> <p>9.7.4 Merancang menu dan memilih resipi desert sajian Timur dan Barat.</p> <p>9.7.5 Menyediakan <i>mise en place</i> berdasarkan menu yang telah ditentukan.</p> <p>9.7.6 Memasak hidangan desert bagi sajian Timur dan Barat menggunakan peralatan yang betul.</p> <p>9.7.7 Menghias dan menghidang desert menggunakan perunggu meja yang sesuai.</p> <p>9.7.8 Menilai hidangan desert berdasarkan kriteria ditetapkan.</p> <p>9.7.9 Mengira kos dan menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan desert.</p>	<p>Cadangan aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan Peta Minda/ Peta Pemikiran • Mengumpulkan maklumat tentang desert melalui pelbagai sumber • Membuat lawatan ke pasaraya atau pasar besar di bahagian bakeri. • Tunjuk cara penyimpanan desert yang betul. • Mendapatkan resipi dari pelbagai sumber (majalah, buku resipi, internet). • Menyediakan buku koleksi resipi desert dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tayangan video program masakan desert.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>9.7.10 Menyediakan hidangan berdasarkan resipi baharu yang dicipta.</p> <p>9.7.11 Mengamalkan langkah keselamatan dan kebersihan dalam penyediaan makanan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrasi guru, contoh; <ul style="list-style-type: none"> - menyediakan bahan dan proses memasak, - menyediakan perunggu meja, - cara menghidang menggunakan peralatan menghidang yang sesuai <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contoh Menu Timur: <ul style="list-style-type: none"> (i) Puding Jagung (ii) Sagu Gula Melaka (iii) Bubur Caca (iv) Pengat Pisang • Contoh Menu Barat: <ul style="list-style-type: none"> (i) <i>Cream Caramel</i> (ii) <i>Souffle</i> (iii) <i>Crepe Suzette(pancake)</i> • Borang Penilaian Hasil Masakan disediakan.

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui maksud, kegunaan serta contoh hidangan desert.
2	Mengenal pasti bahan serta kaedah memasak yang sesuai bagi penyediaan desert.
3	Merancang menu, menyediakan <i>mise en place</i> , memasak dengan mengamalkan langkah keselamatan, menghias dan menghidang desert menggunakan peralatan yang sesuai.
4	Menilai hidangan desert mengikut kriteria ditetapkan.
5	Menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan dessert.
6	Mencipta, memasak, menambahbaik dan mendokumentasikan resipi baharu.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
<p>9.8 Hidangan Roti dan Masakan Beryis</p>	<p>Murid boleh:</p> <p>9.8.1 Mengklasifikasikan roti dan masakan beryis serta memberi contoh.</p> <p>9.8.2 Menerangkan prosedur penyimpanan roti dan masakan beryis.</p> <p>9.8.3 Mengenal pasti bahan dan kaedah membuat roti dan masakan beryis.</p> <p>9.8.5 Merancang menu dan memilih resipi roti dan masakan beryis.</p> <p>9.8.6 Menyediakan <i>mise en place</i> berdasarkan menu yang telah ditentukan.</p> <p>9.8.7 Memasak roti dan masakan beryis menggunakan peralatan yang betul.</p> <p>9.8.8 Menghias dan menghidang roti dan masakan beryis menggunakan perunggu meja yang sesuai.</p> <p>9.8.9 Menilai hidangan berasaskan roti dan masakan beryis berdasarkan kriteria ditetapkan.</p> <p>9.8.10 Mengira kos dan menyediakan refleksi berdasarkan penilaian roti dan masakan beryis.</p>	<p>Cadangan aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan Peta Minda/ Peta Pemikiran • Mengumpulkan maklumat tentang roti dan masakan beryis melalui pelbagai sumber • Membuat lawatan ke pasaraya atau pasar besar di bahagian bakeri. • Tunjuk cara penyimpanan roti dan masakan beryis yang betul. • Mendapatkan resipi dari pelbagai sumber (majalah, buku resipi, internet). • Menyediakan buku koleksi resipi roti dan masakan beryis dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tayangan video program masakan roti dan masakan beryis.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>9.8.11 Menyediakan hidangan berdasarkan resipi baharu yang dicipta.</p> <p>9.8.12 Mengamalkan langkah keselamatan dan kebersihan dalam penyediaan makanan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrasi guru, contoh; <ul style="list-style-type: none"> - menyediakan bahan dan proses memasak, - cara menghidang menggunakan peralatan menghidang <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contoh Menu Timur: <ul style="list-style-type: none"> (i) Roti Nan (ii) Pau Ayam (iii) Donut Glis • Contoh Menu Barat: <ul style="list-style-type: none"> (i) <i>Pizza Hawaiian Chicken</i> (ii) <i>Sweet Bun</i> (iii) <i>Croissant</i> • Borang Penilaian Hasil Masakan disediakan

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Menyatakan klasifikasi dan contoh roti serta masakan beryis.
2	Mengenal pasti bahan, kaedah membuat dan prosedur penyimpanan roti serta masakan beryis.
3	Merancang menu, menyediakan <i>mise en place</i> , memasak dengan mengamalkan langkah keselamatan, menghias dan menghidang roti serta masakan beryis menggunakan peralatan yang sesuai.
4	Menilai hidangan berasaskan roti dan masakan beryis mengikut kriteria ditetapkan.
5	Menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan
6	Mencipta, memasak, menambahbaik dan mendokumentasikan resipi baharu.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
9.9 Hidangan Pastri	<p>Murid boleh:</p> <p>9.9.1 Mengklasifikasikan pastri dan memberi contoh.</p> <p>9.9.2 Mengenal pasti bahan dan kaedah membuat pastri.</p> <p>9.9.3 Merancang menu dan memilih resipi pastri mengikut jenis sajian.</p> <p>9.9.4 Menyediakan <i>mise en place</i> berdasarkan menu yang telah ditentukan.</p> <p>9.9.5 Memasak pastri menggunakan peralatan yang betul.</p> <p>9.9.6 Menghias dan menghidang pastri menggunakan perunggu meja yang sesuai.</p> <p>9.9.7 Menilai pastri berdasarkan kriteria ditetapkan.</p> <p>9.9.8 Mengira kos dan menyediakan refleksi berdasarkan penilaian pastri.</p>	<p>Cadangan aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan Peta Minda/ Peta Pemikiran dalam perbincangan contoh pastri. • Mengumpulkan maklumat tentang pastri melalui sumbngsaran. • Membuat lawatan ke pasaraya atau pasar besar ke bahagian bakeri. • Mendapatkan resipi dari pelbagai sumber (majalah, buku resipi, internet). • Menyediakan buku koleksi resipi pastri dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tayangan video program masakan berkaitan pastri.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
	<p>9.9.9 Menyediakan hidangan berdasarkan resipi baharu yang dicipta.</p> <p>9.9.10 Mengamalkan langkah keselamatan dan kebersihan dalam penyediaan makanan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrasi guru, contoh; <ul style="list-style-type: none"> - menyediakan bahan dan proses memasak, - menyediakan perunggu meja, - cara menghidang menggunakan peralatan menghidang. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contoh Menu Timur: <ul style="list-style-type: none"> (i) Karipap Pusing (ii) Karipap Ayam (iii) Tat Telur • Contoh Menu Barat: <ul style="list-style-type: none"> (i) <i>Sardine Roll</i> (ii) <i>Chicken Pie</i> (iii) <i>Cream Bun / Puff</i> • Borang Penilaian Hasil Masakan disediakan.

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui klasifikasi dan contoh pastri.
2	Mengenal pasti bahan utama serta kaedah membuat pastri.
3	Merancang menu, menyediakan <i>mise en place</i> , memasak dengan mengamalkan langkah keselamatan, menghias dan menghidang pastri menggunakan peralatan yang sesuai.
4	Menilai hidangan pastri mengikut kriteria ditetapkan.
5	Menyediakan refleksi berdasarkan penilaian hidangan pastri.
6	Mencipta, memasak, menambahbaik dan mendokumentasikan resipi baharu.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
9.10 Masakan mengikut Tema: (i) Sajian Keraian, dan (ii) Projek Keusahawanan	Murid boleh: 9.10.1 Merancang menu dan memilih resipi masakan mengikut tema. 9.10.2 Menyediakan <i>mise en place</i> berdasarkan menu. 9.10.3 Memasak dan menghias hidangan dengan mengamalkan langkah keselamatan dan kebersihan. 9.10.4 Menghidang hasil masakan menggunakan perunggu meja yang sesuai. 9.10.6 Menilai hasil masakan berdasarkan kriteria ditetapkan. 9.10.7 Merancang dan melaksanakan projek jualan makanan. 9.10.8 Mengepek makanan yang dijual secara kreatif. 9.10.9 Menyediakan laporan berdasarkan projek keusahawanan.	Cadangan aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Mengumpulkan maklumat tentang menu mengikut tema sajian keraian dan projek keusahawanan melalui sumbangsaran. • Mendapatkan contoh menu dan resipi daripada sumber rujukan (internet, majalah, buku resipi). • Merancang menu masakan. • Melaksanakan amali masakan mengikut tema. • Membuat pascanilai (<i>post mortem</i>) projek keusahawanan.

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Merancang menu dan resipi masakan mengikut tema.
2	Menyediakan <i>mise en place</i> berdasarkan menu.
3	Memasak, menghias, menghidang masakan atau mengepek bahan makanan dalam jangka masa yang ditetapkan dengan mengamalkan langkah keselamatan.
4	Menilai hasil masakan mengikut tema.
5	Memberi justifikasi dalam penulisan refleksi berdasarkan aktiviti dan projek yang dilaksanakan.
6	Menghasilkan laporan pelaksanaan projek keusahawanan.

PANEL PENGGUBAL

1. Raudah binti Hj. Majid Bahagian Pembangunan Kurikulum KPM, Putrajaya
2. Tang Yek Ngo Bahagian Pembangunan Kurikulum KPM, Putrajaya
3. Syahrom Azham bin Azlan Tan Bahagian Pembangunan Kurikulum KPM, Putrajaya
4. Nor Aqilah binti Ahmad Zabidi Bahagian Pembangunan Kurikulum KPM, Putrajaya
5. Siti Paridah binti Jailani Bahagian Pendidikan Guru KPM, Putrajaya
6. Dr. Suriani binti Mohamed Fakulti Pend. Teknikal dan Vokasional, Universiti Pendidikan Sultan Idris
7. Dr. Anis binti Zakaria Jabatan Pend. Sains dan Teknikal, Fakulti Pengajian Pendidikan, UPM
8. Jamilah binti Hashim Pejabat Pendidikan Melaka Tengah, Melaka
9. Bakiah binti Mohd Tahir Bak's Creation and Services, Senawang, N. Sembilan
10. Rahimah binti Abu Bakar SMK Tmn Kluang Barat, Kluang, Johor
11. Siti Rosidah binti Abd. Rahim SMK Jalan Paya Besar Lunas, Kedah
12. Norliza binti Junoh SMK Sultan Abdul Aziz Shah, Kajang, Selangor
13. Zaleha binti Jani SMK Dato' Mohd. Yunos Sulaiman, Pontian, Johor
14. Suhaila binti Aliman SMT ERT Setapak, Setapak, Selangor
15. Zainap binti Jani SMK Jalan Kebun, Batu 7, Jalan Kebun, Seksyen 32, Shah Alam
16. Nasihah binti Bani SMK Jalan Kebun Batu 7, Jalan Kebun, Seksyen 32, Shah Alam
17. Norzi Azra binti Mat SMK Setapak Indah, Jalan 2/6, Taman Setapak Indah, WP K.Lumpur
18. Arizah binti Atan SMK Padang Temu, KM.5, Padang Temu, Melaka
19. Elyayuzaida binti Harun SMK Bandar Baru Seri Petaling, Jalan Radin, WP K.Lumpur
20. Siti Masreha binti Bohari SMK Bukit Baru, Jalan Istana, Bukit Baru, Melaka

Turut Menyumbang

1. Zanariah binti Ahmad Bahagian Pendidikan Teknik dan Vokasional KPM, Putrajaya
2. Nor Idzlina binti Idris Bahagian Pendidikan Teknik dan Vokasional KPM, Putrajaya
3. Rosminah binti Mohd Nor Lembaga Peperiksaan KPM, Kuala Lumpur
4. Dr. Rosini binti Abu Fakulti Pengajian Pendidikan UPM
5. Dr. Rahimah binti Jamaluddin Jabatan Pend. Sains dan Teknikal, Fakulti Pengajian Pendidikan, UPM
6. Dalilah binti Mohd Rubi Fakulti Pend. Teknikal dan Vokasional, Univ. Pend. Sultan Idris, Tg. Malim
7. Nor'aini binti Ahmad Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan UiTM, Shah Alam
8. Faudziah binti Md. Din Bahagian Pembangunan Kurikulum, Jabatan Pengajian Politeknik
9. Razeya Jan binti Mohd Shamsudin Institut Perguruan Guru, Kampus Pendidikan Teknik Bandar Enstek, Nilai
10. Rosmawati binti Mamat Institut Perguruan Guru, Kampus Pendidikan Teknik Bandar Enstek, Nilai
11. Fuziah binti Ishak Institut Perguruan Guru, Kampus Tun Hussien Onn, Batu Pahat
12. Masfarizan binti Maslan Jabatan Pendidikan Negeri Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur
13. Rosiah binti Nawi Jabatan Pendidikan Negeri Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur
14. Norlaila binti Harun Jabatan Pendidikan Negeri Perlis
15. Rahimah binti K.A Fakir Mohd Jabatan Pendidikan Melaka
16. Anis Hj. binti Mansor Jabatan Pendidikan Negeri Sembilan
17. Suriati Kamsiah binti Zainuddin Jabatan Pendidikan Negeri Sabah, Kota Kinabalu, Sabah
18. Awang Adi bin Tuah Jabatan Pendidikan Negeri Wilayah Persekutuan Labuan
19. Hamidah binti Hassan Jabatan Pendidikan Negeri Kelantan
20. Saniha binti Mat Din SMV Kangar, Perlis
21. Fatimah binti Abd. Razak SMK Khir Johari, Tanjong Malim, Perak
22. Haslina binti Hassan SMK Jln 18/2 Tmn Sri Serdang, Seri Kembangan, Selangor
23. Rashidah binti Ibrahim SMK SeriSerdang, Seri Kembangan, Selangor

24. Azahriah binti Rabu SMK Jln. Reko, Kajang, Selangor
25. Suzitar binti Hassan SMK Saujana Utama, Sg. Buloh, Selangor
26. Rafidah binti Aziz SMK Seri Pagi, Tmn Seri Pagi, Seremban, N. Sembilan
27. Zalinah binti Osman SMK Bkt Kepayang Garden Homes, Seremban 2, N. Sembilan
28. Fadzilah Tunnor binti Hassan SMK Ade Putra, Masjid Tanah, Melaka
29. Wan Zaleha binti Wan Zahari SMK Dato' Seth, Yong Peng, Johor
30. Suria Diana binti Shahroni SMT Muar, Muar, Johor
31. Sharifah binti Mohd Salleh SMK Pengkalan Baru, Muar, Johor
32. Suzana binti Mohd. Sidek SMK Tmn Universiti, Jln Pendidikan, Johor Bahru, Johor
33. Alina Masri binti Yusoff SMK Tmn. Seri Kluang, Kluang Johor
34. Siti Radziah binti Mohd. Said SMK Convent, Kluang Johor
35. Haslinda binti Jali SMK Tengku Kudin, Raub, Pahang
36. Rosmawati binti Abdullah SMK Kuala Besut, Kuala Besut Terengganu
37. Norleena binti Ajil SMK Ajil, Hulu Terengganu, Terengganu
38. T. Nor Hasnida binti T. Hashim SMK KualaTerengganu, Terengganu
39. Siti Zabidah binti Idris SMK Meranti, Pasir Mas Kelantan
40. Rosemawati binti Ibrahim SMK Pengkalan Chepa 2, Kelantan

PENGHARGAAN**Penasihat**

YBrs. Dr. Sariah binti Abd. Jalil	- Pengarah
En. Shamsuri bin Sujak	- Timbalan Pengarah
YBhg. Datin Dr. Ng Soo Boon	- Timbalan Pengarah

Penasihat Editorial

YBrs. Dr. A'azmi bin Shahri	- Ketua Sektor
En. Mohamed Zaki bin Abd. Ghani	- Ketua Sektor
Tn. Haji Naza Idris bin Saadon	- Ketua Sektor
Pn. Chettrilah binti Othman	- Ketua Sektor
Pn. Zaidah binti Mohd. Yusof	- Ketua Sektor
En. Mohd Faudzan bin Hamzah	- Ketua Sektor
YBrs. Dr. Rusilawati binti Othman	- Ketua Sektor
En. Mohamad Salim bin Taufix Rashidi	- Ketua Sektor



Bahagian Pembangunan Kurikulum
Kementerian Pendidikan Malaysia
Aras 4 - 8 Blok E9, Kompleks Kerajaan Parcel E
62604 Putrajaya
Tel: 03-8884 2000 Fax: 03-8888 9917
<http://bpk.moe.gov.my>