



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN
MALAYSIA

KURIKULUM STANDARD SEKOLAH MENENGAH

Katering dan Penyajian

Mata Pelajaran Vokasional

Dokumen Standard Kurikulum dan Pentaksiran

Tingkatan 4 dan 5



KURIKULUM STANDARD SEKOLAH MENENGAH

Katering dan Penyajian

Mata Pelajaran Vokasional

Dokumen Standard Kurikulum dan Pentaksiran

Tingkatan 4 dan 5

**Bahagian Pembangunan Kurikulum
SEPTEMBER 2018**

Terbitan 2018

© Kementerian Pendidikan Malaysia

Hak Cipta Terpelihara. Tidak dibenarkan mengeluarkan mana-mana bahagian artikel, ilustrasi dan isi 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 Bilik Darjah.....	15

Organisasi Kandungan.....	18
Standard Kandungan, Standard Pembelajaran dan Standard Prestasi Tingkatan 4	
1.0 Pengenalan Bidang Perkhidmatan Makanan.....	25
2.0 Peralatan dan Bahan dalam Pekhidmatan Makanan.....	30
3.0 Pengenalan kepada Perkhidmatan Penyajian.....	33
4.0 Hidangan Asas.....	39
Standard Kandungan, Standard Pembelajaran dan Standard Prestasi Tingkatan 5	
5.0 Menu Dalam Perkhidmatan Makanan.....	51
6.0 Hidangan Set Menu.....	54
7.0 Hidangan Lengkap dan Seimbang.....	59
8.0 Keusahawanan dalam Katering dan Penyajian.....	62
Panel Penggubal.....	68
Penghargaan.....	69



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 atas 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 lebih memperkembangkan potensi individu secara menyeluruh dan bersepadu untuk melahirkan 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 memberikan sumbangan terhadap keharmonian dan kemakmuran keluarga, masyarakat dan negara”

Sumber: Akta Pendidikan 1996 (Akta 550)

DEFINISI KURIKULUM KEBANGSAAN

3. Kurikulum Kebangsaan

(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 Kebangsaan) 1997

[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 pentaksiran di dalam dokumen kurikulum telah mengubah landskap sejarah sejak Kurikulum Kebangsaan dilaksanakan di bawah Sistem Pendidikan 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. MOHAMED BIN ABU BAKAR
Timbalan Pengarah
Bahagian Pembangunan Kurikulum
Kementerian Pendidikan Malaysia

PENDAHULUAN

Kurikulum Standard Sekolah Menengah (KSSM) Mata Pelajaran Vokasional (MPV) Katering dan Penyajian (KP) merupakan mata pelajaran elektif dalam kelompok Sains, Teknologi, Kejuruteraan dan Matematik (STEM) yang digubal untuk menyediakan murid yang berpengetahuan dan berkemahiran dalam bidang perkhidmatan makanan serta membentuk minat dan motivasi murid untuk menceburi kerjaya atau melanjutkan pelajaran ke peringkat yang lebih tinggi dalam bidang perkhidmatan pemakanan.

KSSM MPV Katering dan Penyajian berfokuskan kepada pengetahuan, kemahiran keboleherjaan, nilai dan etika profesional dalam bidang perkhidmatan pemakanan. Disamping itu murid didedahkan dengan pelbagai kaedah penyediaan dan penyajian makanan seiring dengan perkembangan teknologi disamping memupuk keseimbangan dalam pembangunan jati diri dan penerapan nilai murni serta kepentingan kepada pemeliharaan dan pemuliharaan alam sekitar.

Kandungan KSSM MPV Katering dan Penyajian melengkapkan murid dengan kemahiran asas yang diperlukan bagi mendepani

cabaran Revolusi Industri ke-4 bagi memenuhi keperluan tenaga kerja untuk pembangunan ekonomi negara.

Penggubalan Kurikulum ini diselarikan dengan konsep KSSM sedia ada bagi memberi peluang kepada murid untuk mengalami pembelajaran secara inkuiri yang melibatkan perbincangan, penaakulan dan membuat refleksi melalui kerja projek atau amali ke arah melahirkan insan yang mempunyai Kemahiran Berfikir Aras Tinggi (KBAT).

PdP dilaksanakan secara bersepadu merangkumi pengetahuan, kemahiran dan nilai yang pelbagai dalam bidang perkhidmatan makanan seiring dengan perkembangan seimbang intelek, emosi, rohani dan jasmani.

MATLAMAT

KSSM MPV Katering dan Penyajian bermatlamat untuk menyediakan murid dengan ilmu pengetahuan, kemahiran dan nilai serta etika profesional dalam bidang perkhidmatan makanan sebagai persediaan untuk murid menceburi kerjaya dalam bidang perkhidmatan makanan atau melanjutkan pelajaran ke peringkat lebih tinggi dalam bidang berkaitan di samping mampu menjana idea kreatif, bijak dalam membuat keputusan, inovatif dan berdaya saing untuk menyumbang kepada pembangunan negara.

OBJEKTIF

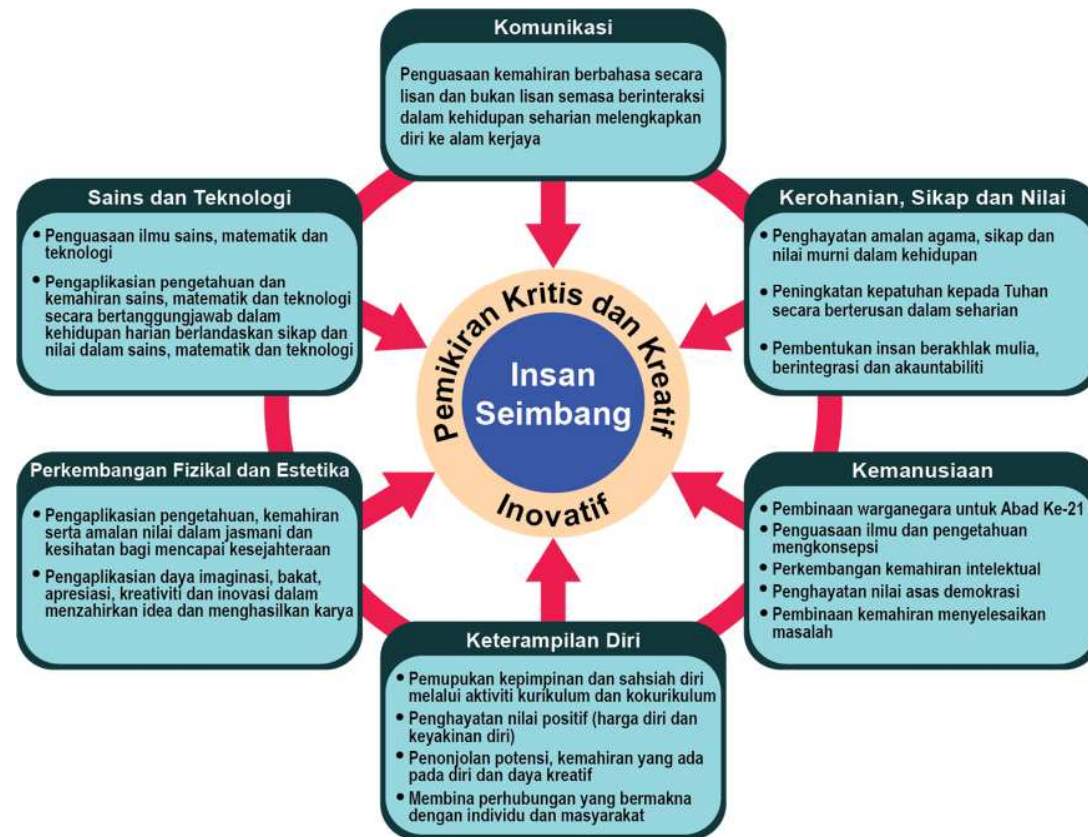
KSSM MPV Katering dan Penyajian bertujuan membolehkan murid mencapai objektif seperti berikut:

1. Mengetahui dan mengamalkan pengurusan, peraturan keselamatan dan amalan kerja selamat dalam perkhidmatan makanan.
2. Mempraktikkan kemahiran asas dalam mengguna dan mengendali bahan, alatan dan kelengkapan berkaitan disiplin bidang perkhidmatan makanan.
3. Menyelenggara peralatan dan perkakasan penyediaan dan penyajian makanan secara sistematik dan mengikut prosedur.
4. Merancang dan menghasilkan menu mengikut kategori menu, jenis hidangan serta sajian dengan lengkap dan seimbang.
5. Menghasilkan pelbagai jenis hidangan asas, hidangan harian dan hidangan keraian mengikut resipi standard dan resipi baharu dengan mengamalkan aspek keselamatan dan sanitasi.
6. Mengaplikasikan pengetahuan, kemahiran serta nilai profesional dalam pelaksanaan perkhidmatan penyajian makanan.
7. Merancang dan melaksanakan projek keusahawanan berpandukan rancangan perniagaan.
8. Menggunakan teknologi berkaitan bidang perkhidmatan makanan dengan yakin dan berani serta bertanggungjawab ke arah kelestarian alam sekitar.

KERANGKA 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, berketerampilan, berpemikiran kritis dan kreatif serta inovatif sebagaimana yang digambarkan dalam Rajah 1. KSSM MPV Katering dan Penyajian digubal berdasarkan enam tunjang Kerangka KSSM.



Rajah 1: Kerangka Kurikulum Standard Sekolah Menengah

FOKUS

KSSM MPV Katering dan Penyajian berfokus kepada elemen pengetahuan, kemahiran dan nilai profesionalisme dalam bidang perkhidmatan makanan. Penyediaan dan penyajian makanan dilaksanakan dengan mengamalkan peraturan keselamatan, pematuhan sanitasi, budaya kerja yang sistematik serta nilai murni yang berupaya menjadikan murid sebagai pengendali makanan yang dapat menyumbang kepada keperluan tenaga mahir ke arah mencapai matlamat negara maju.

Kurikulum MPV Katering dan Penyajian berfokus kepada empat komponen utama iaitu:

1. Keselamatan dan Sanitasi
2. Penyediaan Makanan
3. Perkhidmatan Penyajian
4. Keusahawanan

KSSM MPV Katering dan Penyajian memberikan penekanan kepada kemahiran melalui aktiviti berkaitan dalam bidang perkhidmatan makanan untuk memperkembangkan minat dan potensi murid yang berpemikiran profesional dan lestari sebagai landasan bagi murid melanjutkan pelajaran dalam bidang yang

sama ke peringkat tertiar dan seterusnya menjadi pekerja industri yang kreatif dan inovatif.

Penerapan elemen merentas kurikulum (EMK) seperti Teknologi Maklumat dan Komunikasi (TMK), kreativiti dan inovasi, kelestarian alam sekitar dan nilai murni bertujuan untuk mengukuhkan pengetahuan dan kemahiran serta keterampilan modal insan seperti yang diharapkan. Dengan pengetahuan, kemahiran dan amalan sikap yang terpuji, murid berupaya untuk menangani cabaran semasa dan masa hadapan, menyesuaikan diri dengan perubahan dan perkembangan teknologi terkini seterusnya bersikap positif dalam semua aktiviti yang dijalankan.

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 Standard Kandungan (SK) dan Standard Pembelajaran (SP) dalam kurikulum Katering dan Penyajian 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 murid. 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 menggalas 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.
Bersifat Ingin Tahu	Mereka membangunkan rasa ingin tahu semula jadi untuk meneroka strategi dan idea baharu. Mereka mempelajari kemahiran yang diperlukan untuk menjalankan inkuiri dan penyelidikan, serta menunjukkan sifat berdikari dalam pembelajaran. Mereka menikmati pengalaman pembelajaran sepanjang hayat secara berterusan.

PROFIL MURID	PENERANGAN
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.
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

KBAT dinyatakan dalam kurikulum secara eksplisit supaya guru dapat menterjemahkan dalam pengajaran dan pembelajaran 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, 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 diaplikasi 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 penyoalan aras tinggi untuk menggalakkan murid berfikir.

STRATEGI PENGAJARAN DAN PEMBELAJARAN

Strategi pengajaran dan pembelajaran (PdP) yang berkesan dan bersesuaian dengan kemahiran yang diajar memainkan peranan penting untuk menjadikan pembelajaran lebih menarik dan sesuai dengan keperluan murid yang pelbagai latar belakang dan kebolehan.

Pelaksanaan PdP juga menjurus kepada pencapaian standard pembelajaran berdasarkan kaedah Pembelajaran Abad Ke-21. Guru merangsang murid dalam proses PdP melalui aplikasi kemahiran berkomunikasi, bekerjasama, menyelesaikan masalah, menganalisis, mengkonsepsi, membuat refleksi, menginovasi dan mencipta sesuatu yang baharu. Aktiviti PdP juga memberi penekanan kepada pembelajaran berpusatkan murid seperti inkuiri dan berasaskan projek. Murid juga dirangsang dengan kemahiran berfikir secara kreatif dan inovatif melalui proses PdP serta menekankan kemahiran berfikir aras tinggi. Guru juga perlu menerapkan elemen kreativiti dan inovasi, keusahawanan, pemikiran komputational serta teknologi maklumat dan komunikasi (TMK) dalam PdP.

Pembelajaran Kolaboratif

Pembelajaran kolaboratif merupakan pendekatan yang mementingkan kerjasama dan mengkehendaki murid menyampaikan idea dalam kumpulan kecil. Pendekatan ini boleh dilaksanakan oleh guru dengan memberi tugas kepada kumpulan-kumpulan yang telah dikenal pasti. Murid boleh bertukar pendapat atau idea semasa aktiviti PdP secara kumpulan untuk menggalakkan mereka terlibat secara aktif dalam pembelajaran. Semua ahli kumpulan akan menyumbang pengetahuan, pendapat, kemahiran untuk menyelesaikan masalah bersama.

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 PdP. Melalui pembelajaran konstruktivisme murid menjadi lebih kreatif dan inovatif. Murid akan mengumpul data, memproses maklumat dan pengetahuan semasa mengenai sesuatu perkara untuk membina pengetahuan atau konsep yang baru.

Pembelajaran Berasaskan Projek

Pembelajaran berasaskan projek merupakan satu aktiviti bilik darjah yang memerlukan jangkamasa yang panjang, mengintegrasikan pelbagai disiplin ilmu, berpusatkan murid dan menghubungkan pengamalan kehidupan sebenar. Pengetahuan dan kemahiran akan dibina sepanjang proses mereka menghasilkan projek antaranya membina model, menghasilkan folio dan kertas cadangan, laporan hasil ujikaji, lawatan ke lapangan dan sebagainya. Mereka juga boleh meneroka atau membuat kajian terhadap sesuatu perkara melalui pelbagai sumber maklumat yang relevan.

Pembelajaran Masteri

Pembelajaran Masteri adalah pendekatan PdP 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 dilaksanakan dengan betul.

Pembelajaran Berasaskan Masalah

Pembelajaran Berasaskan Masalah merupakan satu kaedah pembelajaran berdasarkan masalah sebenar dan murid dapat menyelesaikan masalah dengan keupayaan mereka sendiri. Kaedah ini boleh dijalankan secara kolaboratif dan berpusatkan murid. Murid perlu mengenal pasti masalah, mencari kaedah penyelesaian, melaksanakan operasi penyelesaian masalah dan menilai kaedah penyelesaian masalah yang digunakan. Kaedah ini memerlukan penglibatan aktif murid untuk menyelesaikan masalah dengan meneroka ilmu dari pelbagai disiplin menggunakan pelbagai sumber dan teknologi. Guru berperanan sebagai fasilitator dengan memberi panduan kepada murid dalam proses penyelesaian sesuatu masalah pada peringkat awal sesuatu projek.

Pembelajaran Berasaskan Inkuiri

Pembelajaran berasaskan inkuiri merupakan satu pendekatan di mana murid membina pengetahuan dan kefahaman sendiri melalui penyiasatan dan penerokaan berasaskan pengetahuan sedia ada. Pelaksanaan pembelajaran ini adalah melalui pelbagai pendekatan seperti pembelajaran berasaskan projek, penyiasatan saintifik, pembelajaran berasaskan masalah dan pembelajaran kolaboratif bagi melahirkan murid yang berilmu dan mempunyai kemahiran berfikir aras tinggi. Proses PdP

berasaskan inkuiri berfokus kepada *learning by doing* yang melibatkan murid melaksanakan aktiviti penerokaan, penyiasatan, penyoalan, berfikir secara reflektif dan penemuan ilmu baharu.

Pembelajaran ini membolehkan murid mengaplikasikan kemahiran berfikir seperti mengingat, mengaplikasi, menganalisis, mensintesis, membuat ramalan dan menilai suatu perkara atau tugas. Pendekatan ini mengembangkan kemahiran berfikir secara kritis dan kreatif serta meningkatkan kefahaman tentang suatu konsep dan kemahiran.

Melalui pembelajaran berasaskan inkuiri, murid diberi pendedahan dan pengetahuan tentang kaedah membuat refleksi, memantau keupayaan menggunakan suatu strategi, kemahiran membuat keputusan dan tindakan susulan.

Pembelajaran berasaskan inkuiri sesuai digunakan semasa PdP KSSM MPV Katering dan Penyajian bagi unit yang memerlukan murid menghasilkan suatu reka bentuk projek. Guru akan memberi suatu senario kes yang memerlukan murid berbincang dan mengenalpasti masalah yang perlu diselesaikan melalui cadangan reka bentuk produk kejuruteraan. Aktiviti ini dapat melatih murid membentuk konsep, mengumpulkan fakta, merangsang kemahiran berfikir

aras tinggi, mempraktikkan kemahiran menyelesaikan masalah dan kemahiran membuat keputusan.

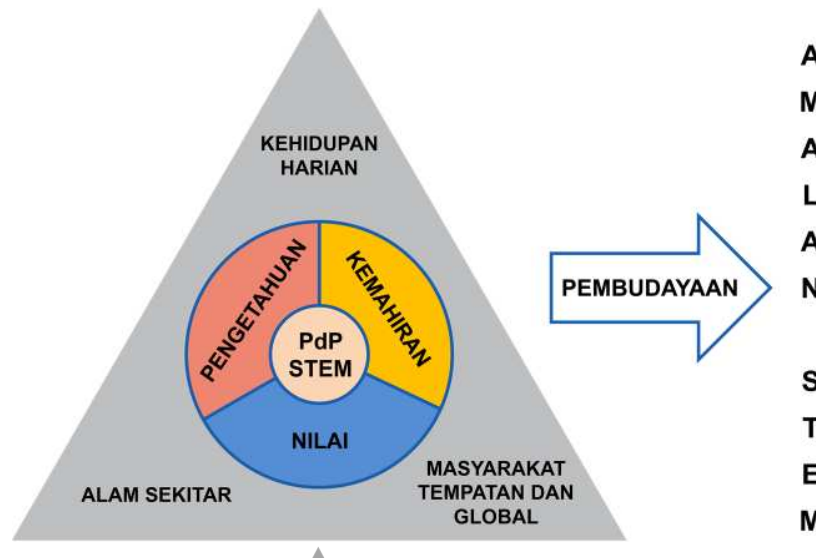
Pembelajaran Kendiri

Pembelajaran sendiri ini terdiri daripada empat pendekatan iaitu terarah sendiri, kadar sendiri, akses sendiri, dan pentaksiran sendiri.

Strategi ini berfokuskan kepada pembelajaran berpusatkan murid. Murid mampu mengakses bahan-bahan pembelajaran seperti modul, laman sesawang, video interaktif dan dapat mentaksir pembelajaran sendiri. Strategi ini membolehkan murid menjadi lebih bertanggungjawab terhadap pembelajaran, lebih yakin dan tekun untuk mencapai standard pembelajaran yang dihasratkan

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

Pendekatan STEM ialah PdP 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 2.



Rajah 2: Pendekatan STEM dalam PdP

PdP 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 perbahasan 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 (PdP) selain yang ditetapkan dalam standard kandungan. Elemen-elemen ini diterapkan bertujuan mengukuhkan kemahiran dan keterampilan modal insan yang dihasratkan serta dapat menangani cabaran semasa dan masa hadapan. Elemen-elemen di dalam EMK adalah seperti berikut:

1. Bahasa

- Penggunaan bahasa pengantar yang betul perlu dititikberatkan dalam semua mata pelajaran.
- Semasa PdP 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 PdP semua mata pelajaran.

- Pengetahuan dan kesedaran terhadap kepentingan alam sekitar dalam 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

- Menambahkan minat terhadap sains dan teknologi dapat meningkatkan literasi sains serta teknologi dalam kalangan murid.
- Penggunaan teknologi dalam pengajaran dapat membantu serta menyumbang kepada pembelajaran yang lebih cekap dan berkesan.
- Pengintegrasian Sains dan Teknologi dalam PdP 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 PdP.

5. Patriotisme

- Semangat patriotik dapat dipupuk melalui semua mata pelajaran, aktiviti kokurikulum dan khidmat masyarakat.
- Semangat patriotik dapat 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 PdP.

7. Keusahawanan

- Penerapan elemen keusahawanan bertujuan membentuk ciri-ciri dan amalan keusahawanan sehingga menjadi satu budaya dalam kalangan murid.
- Ciri keusahawanan boleh diterapkan dalam PdP 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

- Penerapan elemen Teknologi Maklumat dan Komunikasi (TMK) dalam PdP memastikan murid dapat mengaplikasi dan mengukuhkan pengetahuan dan kemahiran asas TMK yang dipelajari.
- Pengaplikasian TMK bukan sahaja mendorong murid menjadi kreatif malah menjadikan PdP 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.
- Salah satu penekanan dalam TMK adalah pemikiran komputasional yang boleh diaplikasikan dalam semua mata pelajaran. Pemikiran komputasional merupakan satu kemahiran untuk menggunakan konsep penaakulan logik, algoritma, leraian, pengecaman corak, peniskalaan dan penilaian dalam proses menyelesaikan masalah berbantuan komputer.

9. Kelestarian Global

- Elemen Kelestarian Global bermatlamat melahirkan murid berdaya fikir lestari yang bersikap responsif terhadap persekitaran dalam kehidupan harian dengan mengaplikasi pengetahuan, kemahiran dan nilai yang diperolehi melalui elemen 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 PdP secara langsung ataupun secara sisipan. Penerapan secara langsung adalah melalui tajuk-tajuk seperti Wang yang mengandungi elemen kewangan secara eksplisit seperti 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 BILIK DARJAH

Pentaksiran Bilik Darjah (PBD) merupakan proses mendapatkan maklumat tentang perkembangan murid yang dirancang, dilaksanakan dan dilaporkan oleh guru yang berkenaan. Proses ini berlaku berterusan bagi membolehkan guru menentukan tahap penguasaan murid.

PBD boleh dilaksanakan oleh guru secara formatif dan sumatif. Pentaksiran secara formatif dilaksanakan seiring dengan proses PdP, manakala pentaksiran secara sumatif dilaksanakan pada akhir sesuatu unit pembelajaran, penggal, semester atau tahun. Guru perlulah merancang, membina item atau instrumen pentaksiran, mentadbir, memeriksa, merekod dan melaporkan tahap penguasaan yang diajar berdasarkan DSKP.

Dalam usaha memastikan pentaksiran membantu meningkatkan keupayaan dan penguasaan murid, guru haruslah melaksanakan pentaksiran yang mempunyai ciri-ciri berikut:

- Menggunakan pelbagai kaedah pentaksiran seperti pemerhatian, lisan dan penulisan.
- Menggunakan pelbagai strategi pentaksiran yang boleh dilaksanakan oleh guru dan murid.
- Mengambil kira pelbagai aras pengetahuan dan kemahiran yang dipelajari.
- Membolehkan murid mempamerkan pelbagai keupayaan pembelajaran.
- Mentaksir tahap penguasaan murid berdasarkan SP dan Standard Prestasi (SPi).
- Merancang tindakan susulan bagi tujuan pemulihan dan pengukuhan ke arah peningkatan perkembangan pembelajaran murid.

Tahap Penguasaan Umum

Tahap penguasaan umum merupakan satu bentuk pernyataan pencapaian yang menunjukkan perkembangan pembelajaran murid. Terdapat enam tahap penguasaan yang menunjukkan aras pencapaian yang disusun secara hierarki. Tahap penguasaan ini mengambil kira pengetahuan, kemahiran dan nilai yang ditetapkan dalam kurikulum. Guru boleh merekod perkembangan murid di dalam buku rekod mengajar, buku latihan, buku catatan, senarai semak, jadual atau lain-lain yang sesuai. Jadual 3 menunjukkan pernyataan tahap penguasaan umum.

Jadual 3: Penyataan Tahap Penguasaan Umum

Tahap	Tafsiran
1 (Tahu)	Murid tahu perkara asas atau boleh melakukan kemahiran asas atau memberi respons terhadap perkara yang asas
2 (Tahu dan faham)	Murid menunjukkan kefahaman dengan menjelaskan sesuatu perkara yang dipelajari dalam bentuk komunikasi
3 (Tahu, faham dan boleh buat)	Murid menggunakan pengetahuan untuk melaksanakan sesuatu kemahiran pada suatu situasi
4 (Tahu, faham dan boleh buat dengan beradab)	Murid menggunakan pengetahuan dan melaksanakan sesuatu kemahiran dengan beradab iaitu mengikut prosedur atau secara analitik dan sistematik
5 (Tahu, faham dan boleh buat dengan beradab terpuji)	Murid menggunakan pengetahuan dan melaksanakan sesuatu kemahiran pada situasi baharu dengan mengikut prosedur atau secara sistematik serta tekak dan bersikap positif
6 (Tahu, faham dan boleh buat dengan beradab mithali)	Murid berupaya menggunakan pengetahuan dan kemahiran sedia ada untuk digunakan pada situasi baharu secara sistematik, bersikap positif, kreatif dan inovatif dalam penghasilan idea baharu serta boleh diteladani

Standard Prestasi

PBD dalam KSSM MPV Katering dan Penyajian bertujuan menilai penguasaan murid secara holistik dari aspek kognitif, psikomotor dan afektif dengan merujuk kepada standard prestasi. Pentaksiran untuk KSSM MPV Katering dan Penyajian terbahagi kepada dua iaitu Pentaksiran Berasaskan Standard dan Pentaksiran Berasaskan Projek.

Pentaksiran Berasaskan Standard bagi KSSM MPV Katering dan Penyajian merupakan proses mendapatkan maklumat tentang sejauh mana murid tahu dan boleh buat atau telah menguasai apa yang telah dipelajari berdasarkan penyataan SPi yang ditetapkan mengikut tahap penguasaan seperti yang dihasratkan. SPi dalam KSSM MPV Katering dan Penyajian dibina sebagai panduan untuk guru membimbing murid seterusnya mendapatkan maklumat tentang perkembangan murid serta keberkesanan PdP yang dijalankan.

Pentaksiran Berasaskan Projek untuk KSSM MPV Katering dan Penyajian dilaksanakan untuk mengukur kemahiran berfikir aras tinggi dalam kalangan murid. Pentaksiran ini akan menilai pelbagai aspek pengetahuan dan kemahiran yang dikelompokkan ke dalam satu projek. Projek ini boleh menjadi projek tunggal pada akhir tempoh pembelajaran atau boleh dilakukan pada masa yang

ditetapkan sepanjang tempoh pembelajaran berlaku. Pentaksiran ini merupakan aktiviti yang memerlukan murid mengaplikasikan atau menggunakan suatu pengetahuan dalam situasi sebenar. Ianya dilihat mampu meningkatkan kefahaman murid terhadap suatu

ilmu yang dipelajari apabila pengetahuan yang dimiliki bertukar menjadi pengalaman melalui pengaplikasiannya kepada suatu aktiviti yang bermakna seperti membina model, menghasilkan folio dan kertas cadangan, laporan hasil ujikaji dan sebagainya.

Tahap Penguasaan Keseluruhan

Tahap Penguasaan Keseluruhan KSSM MPV Katering dan Penyajian perlu ditentukan pada akhir tingkatan 4 dan 5. Guru perlu mentaksir murid secara kolektif dan holistik dengan melihat semua aspek semasa proses pembelajaran. Guru hendaklah menggunakan pertimbangan profesional dalam semua proses pentaksiran, khususnya dalam menentukan tahap penguasaan keseluruhan. Pertimbangan profesional boleh dilakukan berdasarkan pengetahuan dan pengalaman guru, interaksi guru bersama murid serta perbincangan profesional bersama rakan sejawat. Jadual 4 menunjukkan Pernyataan Tahap Penguasaan Keseluruhan KSSM MPV Katering dan Penyajian.

Jadual 4: Pernyataan Tahap Penguasaan Keseluruhan KSSM MPV Katering dan Penyajian

TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Berupaya mengingat perkara asas berkaitan pengetahuan dan kemahiran dalam bidang perkhidmatan makanan.
2	Berupaya memahami pengetahuan dan kemahiran berkaitan penyediaan dan penyajian makanan serta mampu menterjemah dan menjelaskannya.
3	Berupaya mengaplikasi pengetahuan dan kemahiran berkaitan penyediaan dan penyajian makanan dalam sesuatu situasi yang dihadapi.
4	Berupaya menganalisis pengetahuan dan kemahiran berkaitan penyediaan dan penyajian makanan melalui sesuatu situasi yang dihadapi dengan yakin mengikut prosedur atau secara sistematik.
5	Berupaya menilai pengetahuan dan kemahiran dalam pelbagai situasi dengan berkesan mengikut prosedur yang sistematik dan sentiasa bersikap positif.
6	Berupaya menzahirkan idea secara kreatif dan inovatif, mempraktikkan pengetahuan dan kemahiran berkaitan bidang perkhidmatan makanan dalam pelbagai situasi kehidupan secara sistematik atau rasional serta boleh diteladani.

ORGANISASI KANDUNGAN

KSSM MPV Katering dan Penyajian digubal dalam bentuk pernyataan SK, SP dan SPi yang perlu dicapai oleh murid seperti Jadual 5.

Jadual 5: Tafsiran Standard Kandungan, Standard Pembelajaran dan Standard Prestasi

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	STANDARD PRESTASI
<p>Pernyataan 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 dikuasai murid.</p>

Dalam organisasi kandungan, terdapat juga lajur Catatan. Lajur ini mengandungi cadangan aktiviti dan nota. Guru boleh melaksanakan aktiviti tambahan selain daripada yang dicadangkan mengikut kreativiti dan keperluan untuk mencapai SP.

Pelaksanaan bagi KSSM MPV Katering dan Penyajian adalah mengikut Surat Pekeliling Ikhtisas yang berkuat kuasa sekarang. PdP KSSM MPV Katering dan Penyajian ini dirancang untuk diajar minimum 256 jam setahun di Tingkatan 4 dan 5 masing-masing. Peruntukan jam ini termasuk juga masa untuk menjalankan kerja-kerja tugas, projek, amali, lisan dan pelaporan. Agihan Masa KSSM MPV Katering dan Penyajian Tingkatan 4 dan 5 adalah seperti di Jadual 5 dan 6.

Jadual 6 : Agihan Masa KSSM MPV Katering dan Penyajian Tingkatan 4

TINGKATAN 4		JAM
MODUL		
1.0	Pengenalan Bidang Perkhidmatan Makanan	16
2.0	Peralatan dan Bahan dalam Perkhidmatan Makanan	16
3.0	Pengenalan kepada Perkhidmatan Penyajian	32
4.0	Hidangan Asas	192
JUMLAH JAM MINIMUM SETAHUN		256

Jadual 7 : Agihan Masa KSSM MPV Katering dan Penyajian Tingkatan 5

TINGKATAN 5		JAM
MODUL		
5.0	Menu dalam Perkhidmatan Makanan	20
6.0	Hidangan Set Menu	92
7.0	Hidangan Lengkap dan Seimbang	112
8.0	Keusahawanan dalam Katering dan Penyajian	32
JUMLAH JAM MINIMUM SETAHUN		256

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 apresiasi dengan menekankan kepada menghargai dan menghayati hasil produk yang mempunyai nilai estetika seperti hiasan makanan dan gubahan bunga di samping boleh menerima kritikan secara positif dan menerapkan nilai-nilai murni semasa melaksanakan aktiviti PdP.

Proses kerja dalam KSSM MPV Katering dan Penyajian lebih menekankan pengetahuan dan kemahiran bagi mencapai objektif setiap modul. Pelaksanaan modul bagi KSSM MPV Katering dan Penyajian dilaksana secara berturutan bagi memastikan kesinambungan kandungan yang dipelajari oleh murid. Murid yang mengikuti KSSM MPV Katering dan Penyajian akan lebih terdedah kepada mengaplikasi pengetahuan, kemahiran keboleherjaan dan nilai profesionalisme sepanjang proses PdP. Penerangan setiap modul dalam KSSM MPV Katering dan Penyajian Tingkatan 4 dan 5 adalah seperti Jadual 8 dan 9.

Jadual 8 : Penerangan Modul KSSM MPV Katering dan Penyajian Tingkatan 4

Tingkatan 4		
MODUL	PENERANGAN	
1.0	Pengenalan Bidang Perkhidmatan makanan	Murid diperkenalkan kepada industri perkhidmatan makanan serta prospek kerjaya dalam penyediaan dan penyajian makanan, Murid dilatih dalam aspek keselamatan, kesihatan dan sanitasi diri serta premis perkhidmatan makanan dan tanggungjawab sebagai pengendali makanan dalam menyumbang kepada pemeliharaan alam sekitar dalam bidang perkhidmatan makanan.
2.0	Peralatan dan Bahan dalam Penyediaan Makanan	Murid diperkenalkan dan dilatih untuk mengenal pasti, mengendali dan menyenggara peralatan, perkakasan dan bahan dalam bidang penyediaan dan penyajian makanan. Kaedah penstoran serta pengurusan stok mengikut prosedur dapat membantu murid dalam menguruskan bahan ke tahap optimum serta mengurangkan pembaziran stok kepada tahap minimum.

Tingkatan 4		
MODUL	PENERANGAN	
3.0	Pengenalan kepada Pkhidmatan Penyajian	Murid mempelajari berkaitan asas dalam perkhidmatan penyajian, mengenal pasti kategori perabot serta linen, menyusun atur perunggu meja dan ruang penyajian serta melaksana proses penyajian mengikut prosedur jenis perkhidmatan penyajian.
4.0	Hidangan Asas	Murid dilatih untuk menyediakan, memasak, menghias, menghidang dan mengepek pelbagai jenis hidangan asas merangkumi hidangan pastri, roti, minuman, hasil bijirin, biskut, snek serta menyediakan dan menghias pelbagai jenis kek dan hiasan kek.

Jadual 9 : Penerangan Modul KSSM MPV Katering dan Penyajian Tingkatan 5

Tingkatan 5		
MODUL	PENERANGAN	
5.0	Menu dalam Perkhidmatan Makanan	Murid diperkenalkan kepada fungsi menu dalam perkhidmatan makanan dan mempelajari kaedah merancang menu serta penghasilan menu mengikut kategori pelanggan serta jenis sajian yang tertentu.
6.0	Hidangan Set Menu	Murid diperkenalkan kepada jenis hidangan set menu dalam penyediaan makanan. Murid dilatih untuk menyediakan, memasak, menghias, menghidang hidangan pembuka selera, hidangan sup, hidangan utama dan hidangan desert mengikut menu yang dirancang serta resipi standard yang dipilih.

Tingkatan 5		
MODUL	PENERANGAN	
7.0	Hidangan Lengkap dan Seimbang	Murid diperkenalkan kepada jenis dan kategori hidangan lengkap dan seimbang mengikut sajian timur dan sajian barat. Murid dilatih untuk menyediakan, memasak, menghias, menghidang pelbagai jenis hidangan harian serta hidangan keraian.
8.0	Keusahawanan dalam Katering dan Penyajian	Murid dipupuk ciri-ciri keusahawanan dan mempelajari bidang perniagaan berkaitan pemilikan perniagaan, kaedah pemasaran, pengiraan kos dan merancang rancangan perniagaan serta melaksana aktiviti keusahawanan.

Standard Kandungan,
Standard Pembelajaran
dan Standard Prestasi
Tingkatan 4

1.0 PENGENALAN BIDANG PERKHIDMATAN MAKANAN

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
1.1 Asas Perkhidmatan Makanan	<p>Murid boleh:</p> <p>1.1.1 Menyatakan maksud perkhidmatan makanan.</p> <p>1.1.2 Menjelaskan objektif perkhidmatan makanan.</p> <p>1.1.3 Mengenal pasti prospek kerjaya dalam bidang perkhidmatan makanan.</p> <p>1.1.4 Menghuraikan segmen komersial dan bukan komersial dalam bidang perkhidmatan makanan.</p> <p>1.1.5 Membincangkan sistem katering dalam bidang perkhidmatan makanan.</p> <p>1.1.6 Menghasilkan laporan berkaitan organisasi premis perkhidmatan makanan pilihan dari segmen komersial atau bukan komersial.</p>	<p>Cadangan Aktiviti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan gambar/ imej dalam Aktiviti. • Menonton tayangan slaid atau video. • Mencari maklumat kerjaya pilihan melalui sumber internet, soal selidik, atau lawatan kerjaya. <p>Nota :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perkhidmatan makanan merujuk kepada sesuatu institusi atau premis perniagaan yang menawarkan perkhidmatan makanan dan minuman mengikut pesanan samaada secara sejuk beku, segera atau dihidang di dalam atau di luar institusi dan premis perniagaan.

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Menyatakan maksud perkhidmatan makanan.
2	Menjelaskan objektif perkhidmatan makanan.
3	Mengenal pasti prospek kerjaya dalam bidang perkhidmatan makanan.
4	Menghuraikan segmen komersial dan bukan komersial dalam bidang perkhidmatan makanan.
5	Membincangkan sistem katering dalam bidang perkhidmatan makanan.
6	Menghasilkan laporan berkaitan organisasi premis perkhidmatan makanan pilihan dari segmen komersial atau bukan komersial.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
1.2 Keselamatan, Kesihatan dan Sanitasi	1.2.1 Menyatakan aspek keselamatan, kesihatan dan sanitasi dalam bidang perkhidmatan makanan. 1.2.2 Menjelaskan keperluan keselamatan di dapur berpandukan badan kawal selia dan agensi yang berkaitan. 1.2.3 Mengenal pasti punca dan akibat makanan tercemar. 1.2.4 Menilai tahap keselamatan, kesihatan dan sanitasi di premis perkhidmatan makanan berpandukan garis panduan agensi kawal selia. 1.2.5 Membuat kesimpulan hasil penilaian tahap keselamatan, kesihatan dan sanitasi di premis perkhidmatan makanan. 1.2.6 Menghasilkan laporan berkaitan amalan keselamatan, kesihatan dan sanitasi di premis perkhidmatan makanan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Mendapatkan maklumat dari pelbagai sumber berkaitan amalan terbaik pengendali makanan, punca pencemaran makanan serta akibat pencemaran makanan. • Membincangkan penerapan amalan keselamatan, kesihatan dan kebersihan dalam pekerjaan berdasarkan situasi yang diberi. • Penilaian premis perkhidmatan makanan seperti: <ul style="list-style-type: none"> ○ Kantin ○ Restoran Nota : <ul style="list-style-type: none"> • Keselamatan makanan bermaksud makanan bersih daripada kuman berbahaya, racun, toksin, najis dan bahan buangan yang lain.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
1.3 Pemeliharaan Alam Sekitar dalam Bidang Perkhidmatan Makanan	1.3.1 Mengetahui akta dan agensi yang terlibat dengan pemeliharaan alam sekitar dalam bidang perkhidmatan makanan. 1.3.2 Menerangkan peranan premis perkhidmatan makanan dalam melindungi dan memelihara alam sekitar. 1.3.3 Mengenal pasti prosedur pengurusan sisa buangan yang teratur. 1.3.4 Menghuraikan kesan pengabaian pengurusan sisa buangan oleh premis perkhidmatan makanan terhadap alam sekitar. 1.3.5 Menilai pengurusan sisa buangan premis perkhidmatan makanan berpandukan senarai semak. 1.3.6 Mengusulkan langkah penambahbaikan dalam proses pembuangan sisa makanan bagi premis perkhidmatan makanan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Mengikuti bengkel atau ceramah anjuran bersama Kementerian Kesihatan atau Jabatan Alam Sekitar. • Menjalankan kajian ringkas mengenai kesan pencemaran akibat mengabaikan pemeliharaan alam sekitar. Nota: <ul style="list-style-type: none"> • Akta Kualiti Alam Sekitar dan agensi terlibat ialah Kementerian Kesihatan, Jabatan Alam Sekitar dan Jabatan Pengurusan Sisa Pepejal Negara (JPSPN)

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Menyatakan maksud perkhidmatan makanan serta mengetahui aspek keselamatan, kesihatan dan sanitasi dalam bidang perkhidmatan makanan.
2	Menjelaskan objektif perkhidmatan makanan serta keperluan kepada keselamatan, kesihatan, sanitasi dan pengurusan sisa buangan dalam bidang perkhidmatan makanan.
3	Mengenal pasti punca dan akibat makanan tercemar.
4	Menghuraikan segmen komersial dan bukan komersial dalam bidang perkhidmatan makanan.
5	Membincangkan sistem katering serta pengurusan sisa buangan secara lestari dalam bidang perkhidmatan makanan.
6	Menghasilkan laporan berkaitan organisasi premis perkhidmatan makanan pilihan dari segmen komersial atau bukan komersial merangkumi aspek pengurusan keselamatan, kesihatan, sanitasi dan tanggungjawab pemeliharaan alam sekitar secara sistematik, kreatif dan boleh diteladani.

2.0 PERALATAN DAN BAHAN DALAM PERKHIDMATAN MAKANAN

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
<p>2.1 Peralatan Penyediaan Makanan</p>	<p>Murid boleh:</p> <p>2.1.1 Mengenal jenis peralatan untuk penyediaan makanan.</p> <p>2.1.2 Mengelaskan peralatan mengikut kategori:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) Peralatan memproses ii) Peralatan memasak iii) Peralatan <i>holding</i> iv) Peralatan penyejukan <p>2.1.3 Menjelaskan fungsi peralatan mengikut kategori.</p> <p>2.1.4 Menghuraikan ciri pemilihan peralatan untuk penyediaan makanan.</p> <p>2.1.5 Memilih peralatan penyediaan makanan berdasarkan jenis tugas.</p> <p>2.1.6 Merancang jadual pemeriksaan berkala bagi peralatan penyediaan makanan.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video. • Mendapatkan maklumat dari pelbagai sumber berkaitan jenis peralatan dalam penyediaan makanan. • Membuat kajian berkaitan teknologi terkini peralatan memasak yang ada di pasaran dan membuat pembentangan menggunakan TMK.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
2.2 Bahan Penyediaan Makanan	2.2.1 Mengenal bahan penyediaan makanan. 2.2.2 Mengelaskan bahan penyediaan makanan mengikut kategori: <ul style="list-style-type: none"> i) Bahan kering ii) Bahan basah 2.2.3 Menjelaskan kaedah penstoran bahan penyediaan makanan. 2.2.4 Menghuraikan ciri pemilihan bahan penyediaan makanan. 2.2.5 Memilih bahan penyediaan makanan berdasarkan jenis tugas. 2.2.6 Merancang jadual pesanan bahan penyediaan makanan berpandukan borang pesanan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Membuat pemeriksaan ruang penstoran dari aspek kebersihan, pengudaraan dan kesesuaian susun atur. • Mendapatkan maklumat dari pelbagai sumber berkaitan penstoran bahan penyediaan makanan.

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	<ul style="list-style-type: none"> • Menyatakan jenis peralatan untuk penyediaan makanan. • Mengenal bahan penyediaan makanan.
2	<ul style="list-style-type: none"> • Mengelaskan peralatan dan bahan penyediaan makanan mengikut kategori.
3	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan fungsi peralatan penyediaan makanan mengikut kategori. • Menjelaskan kaedah penstoran bahan penyediaan makanan.
4	<ul style="list-style-type: none"> • Menghuraikan ciri pemilihan peralatan dan bahan penyediaan makanan
5	<ul style="list-style-type: none"> • Memilih pralatan dan bahan penyediaan makanan berdasarkan jenis tugas.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Merancang jadual pemeriksaan berkala bagi peralatan penyediaan makanan. • Merancang jadual pesanan bahan penyediaan makanan berpandukan borang pesanan.

3.0 PENGENALAN KEPADA PERKHIDMATAN PENYAJIAN

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
3.1 Asas Perkhidmatan Penyajian	<p>Murid boleh:</p> <p>3.1.1 Mengenal pasti tugas dan tanggungjawab dalam organisasi perkhidmatan penyajian.</p> <p>3.1.2 Menjelaskan jenis perkhidmatan penyajian.</p> <p>3.1.3 Melaksana prosedur perkhidmatan penyajian bagi perkhidmatan layan diri dan <i>plate service</i>.</p> <p>3.1.4 Membezakan perkhidmatan penyajian layan diri dan <i>plate service</i>.</p> <p>3.1.5 Memilih jenis perkhidmatan penyajian berpandukan jenis sajian.</p> <p>3.1.6 Menghasilkan carta alir proses penyajian mengikut jenis perkhidmatan penyajian.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tunjuk cara prosedur melayan pelanggan cara <i>plate service</i>: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyambut tetamu ○ Menempatkan tempat duduk ○ Mempersembahkan kad menu ○ Mengambil pesanan ○ Menghidangkan makanan ○ Menghidangkan desert ○ Menghidangkan kopi/teh ○ Mengendalikan pembayaran bil ○ Mengemas meja

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
3.2 Peralatan, Perabot dan Linen Penyajian	<p>3.2.1 Mengenal jenis peralatan , perabot dan linen dalam perkhidmatan penyajian.</p> <p>3.2.2 Menerangkan fungsi peralatan, perabot dan linen dalam perkhidmatan penyajian.</p> <p>3.2.3 Melaksanakan lipatan napkin untuk perkhidmatan penyajian.</p> <p>3.2.4 Melaksanakan penyelenggaraan dan penstoran peralatan dan linen penyajian.</p> <p>3.2.5 Menghuraikan faktor yang mempengaruhi pemilihan peralatan untuk perkhidmatan penyajian.</p> <p>3.2.6 Menilai hasil lipatan napkin untuk penyajian.</p> <p>3.2.7 Menghasilkan senarai semak penyelenggaraan dan penstoran peralatan, perabot dan linen bagi perkhidmatan penyajian.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendapatkan maklumat berkaitan pelbagai jenis lipatan napkin. • Tayangan video berkaitan pelbagai jenis lipatan napkin.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
3.3 Susun Atur Perunggu Meja	<p>3.3.1 Menyatakan maksud perunggu meja.</p> <p>3.3.2 Mengenal pasti jenis perunggu meja.</p> <p>3.3.3 Melaksanakan proses <i>mise en place</i> sebelum menyusun atur perunggu meja.</p> <p>i) Menggilap kutleri dan <i>glassware</i> ii) Membentang alas meja iii) Melipat napkin iv) Menyediakan alatan sampingan</p> <p>3.3.4 Menyusun atur perunggu meja berdasarkan jenis perkhidmatan.</p> <p>3.3.5 Membezakan susun atur perunggu meja mengikut jenis perkhidmatan.</p> <p>3.3.6 Menilai susun atur perunggu meja mengikut kriteria penilaian.</p> <p>3.3.7 Menghasilkan susun atur perunggu meja yang kreatif mengikut jenis perkhidmatan penyajian.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tunjuk cara menyusun perunggu meja: <ul style="list-style-type: none"> ○ Table d'hote ○ Ala carte • Susun atur alatan sampingan dalam penyediaan perunggu meja: <ul style="list-style-type: none"> ○ Perunggu perisa ○ Nombor meja ○ Hiasan meja

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
3.4 Proses Perkhidmatan Penyajian	3.4.1 Menerangkan prosedur penyajian makanan berdasarkan jenis perkhidmatan. 3.4.2 Menjelaskan jenis perkhidmatan penyajian yang akan dilaksanakan. 3.4.3 Melaksana prosedur perkhidmatan penyajian berdasarkan jenis perkhidmatan. 3.4.4 Menghuraikan prosedur melayan pelanggan mengikut jenis perkhidmatan penyajian. 3.4.5 Menilai prosedur melayan pelanggan mengikut jenis perkhidmatan penyajian. 3.4.6 Menghasilkan dokumentasi prosedur melayan pelanggan dalam perkhidmatan penyajian.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Menyedia jadual senarai semak proses melayan pelanggan cara <i>plate service</i> atau layan diri. • Membuat simulasi perkhidmatan penyajian.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
3.5 Susun Atur Ruang Penyajian	<p>3.5.1 Menerangkan susun atur ruang penyajian perkhidmatan kafeteria dan perkhidmatan bufet.</p> <p>3.5.2 Mengenal pasti peralatan penyajian untuk perkhidmatan kafeteria dan perkhidmatan bufet.</p> <p>3.5.3 Melakar susun atur ruang penyajian perkhidmatan kafeteria dan perkhidmatan bufet.</p> <p>3.5.4 Menyusun atur peralatan dan perabot di ruang penyajian perkhidmatan kafeteria dan bufet.</p> <p>3.5.5 Menilai susun atur ruang penyajian perkhidmatan kafeteria dan bufet berdasarkan kriteria penilaian.</p> <p>3.5.6 Menghasilkan gubahan bunga dengan kreatif sebagai <i>centre piece</i> perkhidmatan bufet.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Susun atur kerusi dan meja <ul style="list-style-type: none"> ○ jenis kerusi yang digunakan ○ bentuk meja dalam perkhidmatan bufet ○ bentuk susun atur meja bufet • Susun atur hidangan di kaunter. • Susun atur hidangan di atas meja bufet. • Susun atur ruang penyajian mengikut tema seperti majlis hari jadi dan hari perayaan. • Tayangan video berkaitan gubahan bunga dan <i>centre piece</i> perkhidmatan bufet.

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengenal pasti tugas,tanggungjawab dan aktiviti dalam organisasi perkhidmatan penyajian.
2	Mengenal pasti peralatan dan perabot dalam perkhidmatan penyajian.
3	Menyusun atur alatan, perunggu meja dan ruang penyajian mengikut jenis perkhidmatan penyajian.
4	Menghuraikan prosedur melayan pelanggan mengikut jenis perkhidmatan penyajian.
5	Menilai prosedur penyajian, susun atur perunggu meja serta susun atur ruang penyajian mengikut jenis perkhidmatan penyajian berdasarkan kriteria penilaian.
6	Menghasilkan gubahan bunga atau <i>centre piece</i> untuk perkhidmatan penyajian yang kreatif dan boleh dicontohi.

4. 0 HIDANGAN ASAS

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
4.1 Hidangan Minuman	Murid boleh: 4.1.1 Menyatakan definisi minuman. 4.1.2 Menjelaskan kategori minuman. i) Minuman panas ii) Minuman sejuk iii) Minuman beralkohol iv) Minuman tanpa alkohol v) Minuman berkarbonat 4.1.3 Merancang menu minuman. 4.1.4 Menentukan resipi standard minuman. 4.1.5 Melaksana <i>mise en place</i> mengikut perancangan menu. 4.1.6 Menghasilkan minuman berpandukan resipi standard. 4.1.7 Menilai hasil minuman mengikut kriteria penilaian. 4.1.8 Mencadangkan nilai tambah untuk minuman berpandukan penilaian. 4.1.9 Mencipta resipi standard baharu bagi hidangan minuman.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Mengumpulkan maklumat tentang minuman melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi). • Tunjukcara: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang Nota: <ul style="list-style-type: none"> • <i>mise-en-place</i>: Persediaan awal dan menyusun bahan masakan serta peralatan berdasarkan hidangan pada menu, bertujuan memudahkan proses memasak.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
4.2 Hidangan Bijirin dan Hasil Bijirin	<p>4.2.1 Menerangkan jenis bijirin dan hasil bijirin.</p> <p>4.2.2 Menjelaskan bahagian utama bijirin.</p> <p>4.2.3 Mengelaskan sumber bahan asas bijirin dan hasil bijirin.</p> <p style="padding-left: 40px;">i) Beras ii) Gandum iii) Oat iv) Sekoi v) Jagung</p> <p>4.2.4 Merancang menu hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.</p> <p>4.2.5 Menentukan resipi standard bagi hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.</p> <p>4.2.6 Melaksanakan <i>mise en place</i> bagi penyediaan hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.</p> <p>4.2.7 Menghasilkan hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.</p> <p>4.2.8 Menilai hasil bijirin mengikut kriteria penilaian.</p> <p>4.2.9 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin berpandukan penilaian.</p> <p>4.2.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video masakan bijirin dan hasil bijirin. • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan bijirin dan hasil bijirin melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi). • Tunjukcara: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi, cara potongan bahan) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
4.3 Hidangan Kuih Tempatan	4.3.1 Mengenal jenis kuih tempatan mengikut kategori manis dan savouri. 4.3.2 Menjelaskan sumber bahan tempatan dalam penyediaan kuih tempatan. 4.3.3 Menerangkan jenis bater dalam penyediaan kuih tempatan: i) Bater pekat ii) Bater cair 4.3.4 Merancang menu kuih tempatan. 4.3.5 Menentukan resipi standard bagi hidangan kuih tempatan. 4.3.6 Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan kuih tempatan. 4.3.7 Menghasilkan hidangan kuih tempatan mengikut resipi standard. 4.3.8 Menilai hasil kuih tempatan mengikut kriteria penilaian. 4.3.9 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan kuih tempatan berpandukan penilaian. 4.3.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan kuih tempatan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video program masakan. • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan kuih tempatan melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi) . • Menyediakan buku resipi koleksi hidangan kuih tempatan dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Demonstrasi guru, contoh; <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi, cara potongan bahan) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
4.4 Hidangan Pastrri	4.4.1 Mengenal jenis pastri. 4.4.2 Menjelaskan fungsi bahan asas dalam penyediaan pastri. 4.4.3 Merancang menu hidangan pastri. 4.4.4 Menentukan resipi standard bagi hidangan pastri. 4.4.5 Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan pastri. 4.4.6 Menghasilkan hidangan pastri mengikut resipi standard. <ul style="list-style-type: none"> i) Pastrri rapuh ii) Pastrri choux iii) Pastrri lapis iv) Pastrri <i>danish</i> 4.4.7 Menilai hasil pastri mengikut kriteria penilaian. 4.4.8 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan pastri berpandukan penilaian. 4.4.9 Mencipta resipi baharu untuk hidangan pastri.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video program masakan berkaitan pastri. • Menggunakan peta pemikiran/peta minda. • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan pastri melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi). • Menyediakan buku resipi koleksi hidangan pastri dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tunjukcara: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
4.5 Hidangan Roti	4.5.1 Menerangkan jenis roti. 4.5.2 Menjelaskan fungsi bahan-bahan asas untuk membuat roti. 4.5.3 Mengenal pasti jenis doh dan proses asas penyediaan doh roti. 4.5.4 Merancang menu hidangan roti. 4.5.5 Menentukan resipi standard bagi hidangan roti. 4.5.6 Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan roti. 4.5.7 Menghasilkan hidangan roti mengikut resipi standard. <ul style="list-style-type: none"> i) <i>Sweet bun</i> ii) <i>Wholemeal bread</i> iii) <i>Flat bread</i> iv) <i>Specialty bread</i> 4.5.8 Menilai hasil roti mengikut kriteria penilaian. 4.5.9 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan roti berpandukan penilaian. 4.5.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan roti.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video program masakan. • Menggunakan peta pemikiran/peta minda. • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan roti melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi). • Menyediakan buku resipi koleksi hidangan roti dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tunjukkan: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
4.6 Hidangan Biskut	4.6.1 Menyatakan definisi biskut. 4.6.2 Menerangkan fungsi bahan-bahan asas membuat biskut. 4.6.3 Mengenal pasti kaedah membuat biskut. 4.6.4 Merancang menu biskut. 4.6.5 Menentukan resipi standard bagi biskut. 4.6.6 Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan biskut. 4.6.7 Menghasilkan hidangan biskut mengikut resipi standard. 4.6.8 Menilai hasil biskut mengikut kriteria penilaian. 4.6.9 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan biskut berpandukan penilaian. 4.6.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan biskut.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video program masakan. • Menggunakan peta pemikiran/peta minda. • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan biskut melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi) . • Menyediakan buku resipi koleksi hidangan biskut dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tunjukcara: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
4.7 Kek dan Hiasan Kek	4.7.1 Menyatakan definisi kek. 4.7.2 Menyenaikan pelbagai kaedah penyediaan kek. 4.7.3 Menerangkan fungsi bahan-bahan asas dalam penyediaan kek. 4.7.4 Mengenal pasti pelbagai jenis hiasan kek. <ul style="list-style-type: none"> i) <i>Butter cream</i> ii) <i>Whipped cream</i> iii) <i>Ganache</i> iv) <i>Fondant</i> v) <i>Royal icing</i> vi) <i>Frosting</i> 4.7.5 Merancang menu kek dan hiasan kek. 4.7.6 Menentukan resipi standard bagi kek dan hiasan kek. 4.7.7 Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan kek dan hiasan kek. 4.7.8 Menghasilkan hidangan kek dan hiasan kek mengikut resipi standard. <ul style="list-style-type: none"> i) Kek kaedah putar (<i>whip</i>) ii) Kek kaedah enjut (<i>whisk</i>) iii) Kek kaedah selangkah 4.7.9 Menilai hidangan kek dan hiasan kek mengikut kriteria penilaian. 4.7.10 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan kek dan hiasan kek berpandukan penilaian. 4.7.11 Mencipta resipi baharu untuk hidangan kek dan hiasan kek.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video program masakan. • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan kek dan hiasan kek melalui bahan bacaan serta internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi). • Menyediakan buku resipi koleksi hidangan kek dan hiasan kek serta bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tunjukkan: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
4.8 Hidangan Snek	4.8.1 Menyatakan maksud hidangan snek. 4.8.2 Menerangkan pelbagai jenis hidangan snek. i) konfeksioneri ii) buah-buahan iii) kekacang iv) <i>sandwich</i> v) biskut vi) coklat 4.8.3 Merancang menu hidangan snek mengikut jenis. 4.8.4 Menentukan resipi standard bagi hidangan snek. 4.8.5 Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan hidangan snek. 4.8.6 Menghasilkan hidangan snek mengikut resipi standard. i) konfeksioneri ii) <i>sandwich</i> 4.8.7 Menilai hasil hidangan snek mengikut kriteria penilaian. 4.8.8 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan snek berpandukan hasil penilaian. 4.8.9 Mencipta resipi baharu untuk hidangan snek.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video program masakan. • Menggunakan peta pemikiran/peta minda. • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan snek melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi). • Menyediakan buku resipi koleksi hidangan biskut dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tunjukkan: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Menyatakan maksud hidangan asas.
2	Menjelaskan kategori dalam hidangan asas.
3	Menghasilkan hidangan asas berpandukan resipi standard.
4	Menilai hidangan asas berdasarkan kriteria penilaian.
5	Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan asas yang dihasilkan berdasarkan penilaian.
6	Menghasilkan dan mempersembahkan resipi baharu untuk hidangan asas yang kreatif dan boleh dicontohi.

Standard Kandungan,
Standard Pembelajaran
dan Standard Prestasi
Tingkatan 5

5.0 MENU DALAM PERKHIDMATAN MAKANAN

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
5.1 Perancangan Menu	Murid boleh: 5.1.1 Menyatakan definisi menu. 5.1.2 Menjelaskan jenis menu. 5.1.3 Menerangkan kepentingan perancangan menu. 5.1.4 Mengenal pasti fungsi menu dalam perkhidmatan makanan. 5.1.5 Menghuraikan faktor yang mempengaruhi dalam perancangan menu. 5.1.6 Mencadangkan hidangan menu berdasarkan jenis sajian. 5.1.7 Merumuskan perancangan hidangan menu berdasarkan nutrien dan pilihan hidangan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Sumbangsan • Mendapatkan maklumat dan bahan dari pelbagai sumber tentang tugasan • Mendraf kad menu • Membentangkan hasil perbincangan Nota: <ul style="list-style-type: none"> • Kriteria menu yang dirancang: <ul style="list-style-type: none"> ○ Nutrien yang seimbang ○ Kaedah memasak yang pelbagai • Jenis menu: <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>A la carte</i> ○ <i>Table D’hote</i>

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
5.2 Penghasilan Kad Menu	5.2.1 Melakar cadangan draf rekaan kad menu. 5.2.2 Mengenalpasti menu yang digunakan bagi draf rekaan kad menu. 5.2.3 Menyediakan draf kad menu mengikut jenis menu yang dipilih. 5.2.4 Menilai draf kad menu yang dihasilkan berpandukan kriteria penilaian. 5.2.5 Mencadangkan penambahbaikan dalam penghasilan draf kad menu berpandukan penilaian. 5.2.6 Menghasilkan kad menu berpandukan cadangan penambahbaikan draf kad menu.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video penghasilan kad menu. • Mengagihkan tugas individu untuk menyediakan pelbagai draf kad menu. • Membuat kad menu • Membentangkan hasil perbincangan

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui definisi menu dan kepentingan perancangan menu.
2	Menjelaskan jenis menu yang digunakan bagi rekaan draf kad menu.
3	Menyediakan draf kad menu mengikut jenis menu yang dipilih.
4	Menghuraikan faktor yang mempengaruhi perancangan menu dan draf kad menu.
5	Mengusulkan penambahbaikan dalam penghasilan draf kad menu berpandukan penilaian.
6	Mencipta kad menu berpandukan cadangan penambahbaikkkan draf kad menu.

6. 0 HIDANGAN SET MENU

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
6.1 Hidangan Pembuka Selera	<p>Murid boleh:</p> <p>6.1.1 Menyatakan definisi hidangan pembuka selera.</p> <p>6.1.2 Menerangkan jenis hidangan pembuka selera mengikut kategori.</p> <p style="padding-left: 40px;">i) Pembuka Selera Sejuk</p> <p style="padding-left: 40px;">ii) Pembuka Selera Panas</p> <p>6.1.3 Mengenal pasti struktur menghidang salad.</p> <p>6.1.4 Merancang menu hidangan pembuka selera.</p> <p>6.1.5 Menentukan resipi standard bagi hidangan pembuka selera.</p> <p>6.1.6 Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan hidangan pembuka selera.</p> <p>6.1.7 Menghasilkan hidangan pembuka selera berdasarkan resipi standard.</p> <p>6.1.8 Menilai hasil hidangan pembuka selera berdasarkan kriteria penilaian.</p> <p>6.1.9 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan pembuka selera berdasarkan penilaian.</p> <p>6.1.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan pembuka selera.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video program masakan berkaitan hidangan pembuka selera • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan pembuka selera melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi) . <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Dressings</i> adalah sos yang dihidangkan bersama pembuka selera.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
6.2 Hidangan Sup	6.2.1 Menyatakan definisi hidangan sup. 6.2.2 Menerangkan klasifikasi hidangan sup. i) Sup Jernih ii) Sup Krim iii) Sup Antarabangsa 6.2.3 Mengenal pasti agen pemekat bagi hidangan sup. 6.2.4 Merancang menu bagi hidangan sup. 6.2.5 Menentukan resipi standard bagi hidangan sup. 6.2.6 Melaksana <i>mise en place</i> bagi hidangan sup. 6.2.7 Menghasilkan hidangan sup berdasarkan resipi standard. i) Sup Jernih ii) Sup Krim iii) Sup Antarabangsa 6.2.8 Menilai hasil hidangan sup berdasarkan kriteria penilaian. 6.2.9 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan sup berdasarkan penilaian. 6.2.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan sup.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan sup melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi) . • Menyediakan buku resipi koleksi hidangan sup dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tunjukcara: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi, cara potongan bahan) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
6.3 Hidangan Utama	<p>6.3.1 Menyatakan definisi hidangan utama.</p> <p>6.3.2 Mengelaskan jenis hidangan utama.</p> <p>i) Berasaskan ayam ii) Berasaskan daging iii) Berasaskan ikan iv) Berasaskan kerangan laut v) Berasaskan pemakanan <i>vegetarian</i></p> <p>6.3.3 Merancang menu bagi hidangan utama.</p> <p>6.3.4 Menentukan resipi standard bagi hidangan utama.</p> <p>6.3.5 Melaksana <i>mise en place</i> bagi hidangan utama.</p> <p>6.3.6 Menghasilkan hidangan utama berdasarkan resipi standard.</p> <p>i) Berasaskan ayam ii) Berasaskan daging iii) Berasaskan ikan iv) Berasaskan kerangan laut v) Berasaskan pemakanan <i>vegetarian</i></p> <p>6.3.7 Menilai hasil hidangan utama berdasarkan kriteria penilaian.</p> <p>6.3.8 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan utama berdasarkan penilaian.</p> <p>6.3.9 Mencipta resipi baharu untuk hidangan utama.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan utama melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi) . • Tunjukcara: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi, cara potongan bahan) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
6.4 Hidangan Desert	6.4.1 Menyatakan definisi desert. 6.4.2 Mengelaskan jenis desert mengikut kategori. i) Desert panas ii) Desert sejuk iii) Desert sejuk beku 6.4.3 Merancang menu desert. 6.4.4 Menentukan resipi standard bagi penyediaan desert. 6.4.5 Melaksanakan <i>mise en place</i> bagi penyediaan hidangan desert. 6.4.6 Menghasilkan hidangan desert berdasarkan resepi standard. i) Desert panas ii) Desert sejuk iii) Desert sejuk beku 6.4.7 Menilai hasil desert berdasarkan kriteria penilaian. 6.4.8 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan desert berdasarkan penilaian. 6.4.9 Mencipta resipi baharu untuk hidangan desert.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Mengumpulkan maklumat tentang hidangan desert melalui bahan bacaan dan internet. • Mendapatkan resipi daripada pelbagai sumber (majalah, internet, buku resipi) . • Menyediakan buku resipi koleksi hidangan desert dan bertukar-tukar resipi sesama rakan. • Tunjukcara: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menyediakan bahan (mengikut porsi, cara potongan bahan) ○ Proses memasak ○ Cara menghias dan menghidang.

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui definisi hidangan set menu.
2	Menjelaskan jenis hidangan dalam set menu.
3	Menghasilkan hidangan set menu berdasarkan resepi standard.
4	Menilai hasil hidangan set menu berdasarkan kriteria penilaian.
5	Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan set menu berdasarkan penilaian.
6	Menghasilkan resipi baharu untuk hidangan set menu yang kreatif dan boleh dicontohi.

7.0 HIDANGAN LENGKAP DAN SEIMBANG

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
7.1 Hidangan Harian Sajian Timur dan Sajian Barat	<p>Murid boleh:</p> <p>7.1.1 Menyatakan maksud hidangan harian</p> <p>7.1.2 Mengenal pasti jenis hidangan harian.</p> <p>7.1.3 Merancang menu hidangan harian mengikut jenis hidangan harian sajian timur dan sajian barat.</p> <p>7.1.4 Membuat pengiraan kos bahan berpandukan menu hidangan harian sajian timur dan sajian barat.</p> <p>7.1.5 Melaksana <i>mise en place</i> mengikut menu hidangan harian:</p> <p>i) Sarapan</p> <p>ii) Minum pagi / minum petang / makan lewat malam</p> <p>iii) Makan tengahari / makan malam</p> <p>7.1.6 Menghasilkan hidangan harian sajian timur dan sajian barat berpandukan perancangan menu.</p> <p>7.1.7 Menilai hasil hidangan harian sajian timur dan sajian barat mengikut kriteria penilaian.</p> <p>7.1.8 Mencadangkan penambahbaikan untuk hidangan harian sajian timur dan sajian barat berpandukan penilaian.</p> <p>7.1.9 Mencipta resipi baharu bagi hidangan harian sajian timur dan sajian barat.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video berkaitan hidangan harian. • Mendapatkan maklumat dari pelbagai sumber berkaitan <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jenis hidangan harian: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sarapan ○ Minum pagi ○ Makan tengahari ○ Minum petang ○ Makan malam ○ Makan lewat malam

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
7.2 Hidangan Keraian Sajian Timur	<p>7.2.1 Menyatakan maksud hidangan keraian.</p> <p>7.2.2 Mengenal pasti jenis hidangan keraian sajian timur.</p> <p>7.2.3 Merancang menu hidangan keraian sajian timur mengikut tema keraian.</p> <p>7.2.4 Membuat pengiraan kos bahan berpandukan menu hidangan keraian.</p> <p>7.2.5 Melaksana <i>mise en place</i> mengikut menu hidangan keraian:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) Perayaan ii) Hari kelahiran iii) Perkahwinan <p>7.2.6 Menghasilkan hidangan keraian berpandukan perancangan menu.</p> <p>7.2.7 Menilai hasil hidangan keraian mengikut kriteria penilaian.</p> <p>7.2.8 Mencadangkan penambahbaikan untuk hidangan keraian berpandukan penilaian.</p> <p>7.2.9 Mencipta resipi baharu bagi hidangan keraian sajian timur.</p>	<p>Cadangan Aktiviti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menonton tayangan slaid atau video masakan berkaitan hidangan keraian • Mendapatkan maklumat dari pelbagai sumber berkaitan hidangan keraian <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tema keraian: <ul style="list-style-type: none"> ○ Majlis perkahwinan ○ Majlis hari Jadi ○ Perayaan Hari Raya Aidilfitri ○ Perayaan Tahun Baru Cina ○ Perayaan Deepavali

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Mengetahui maksud hidangan lengkap dan seimbang
2	Merancang menu hidangan lengkap dan seimbang bagi sajian timur dan sajian barat.
3	Menghasilkan hidangan lengkap dan seimbang bagi sajian timur dan sajian barat berpandukan resipi standard.
4	Menilai hidangan lengkap dan seimbang bagi sajian timur dan sajian barat berdasarkan kriteria penilaian.
5	Mencadangkan penambahbaikan untuk hidangan lengkap dan seimbang bagi sajian timur dan sajian barat berpandukan penilaian.
6	Menghasilkan resipi baharu bagi hidangan harian dan hidangan keraian yang kreatif dan boleh dicontohi.

8. 0 KEUSAHAWANAN DALAM KATERING DAN PENYAJIAN

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
8.1 Ciri Usahawan	Murid boleh: 8.1.1 Menyatakan maksud usahawan. 8.1.2 Menerangkan peranan dan sumbangan usahawan kepada individu, masyarakat dan negara. 8.1.3 Menjelaskan ciri-ciri usahawan yang berjaya. 8.1.4 Mengelaskan Aktiviti keusahawanan berdasarkan bidang kegiatan usahawan: i) Pengeluaran ii) Perkhidmatan iii) Pemasaran iv) Pengagihan 8.1.5 Mengenal pasti agensi yang membantu usahawan. 8.1.6 Membuat kesimpulan berkaitan kelebihan menjadi seorang usahawan. 8.1.7 Menyediakan dokumentasi berkaitan faktor yang menggalakkan pertumbuhan keusahawanan dalam bidang perkhidmatan makanan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Mendapatkan maklumat dari pelbagai sumber berkaitan usahawan berjaya dalam bidang perkhidmatan makanan. • Membentangkan hasil dokumentasi menggunakan TMK.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
8.2 Pemasaran dalam Perniagaan.	8.2.1 Menyatakan maksud pemasaran. 8.2.2 Menjelaskan matlamat dan fungsi pemasaran. 8.2.3 Mengenal pasti aktiviti pemasaran dalam bidang perkhidmatan makanan. 8.2.4 Menghuraikan strategi pemasaran dalam bidang perkhidmatan makanan. 8.2.5 Mencadangkan strategi pemasaran yang sesuai dilaksanakan dalam projek keusahawanan. 8.2.6 Menghasilkan paparan grafik bagi tujuan pemasaran projek keusahawanan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Mendapatkan maklumat dari pelbagai sumber berkaitan produk usahawan berjaya yang ada di pasaran. • Secara berkumpulan menyediakan paparan grafik untuk tujuan pemasaran.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
8.3 Pengiraan Kos dalam Perniagaan	8.3.1 Mengetahui kepentingan pengiraan kos makanan dalam perniagaan. 8.3.2 Menjelaskan kos yang terlibat dalam pengiraan kos. i) kos bahan ii) kos upah iii) kos sampingan iv) kos pengeluaran 8.3.3 Membuat anggaran pengiraan kos pengeluaran dan harga jualan berdasarkan resepi standard. 8.3.4 Menilai ketepatan pengiraan kos pengeluaran dan harga jualan berdasarkan resepi standard. 8.3.5 Mengesahkan pengiraan kos pengeluaran berdasarkan resipi standard. 8.3.6 Merancang pengiraan kos makanan dan harga jualan bagi satu projek keusahawanan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Latihan pengiraan kos. • Mengira kos pengeluaran projek dalam kuantiti yang banyak. • Latihan pengiraan harga jualan seunit. Nota: <ul style="list-style-type: none"> • Kepentingan pengiraan kos : <ul style="list-style-type: none"> • Kos digunakan untuk menentukan harga bagi sesuatu produk. • Harga jualan bagi sesuatu produk akan dikira berdasarkan peratus keuntungan pada sesuatu produk tersebut.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
8.4 Rancangan Perniagaan	8.4.1 Menyatakan maksud rancangan perniagaan. 8.4.2 Mengenalpasti tujuan menyediakan rancangan perniagaan. 8.4.3 Menyediakan rancangan perniagaan berpandukan projek keusahawanan. 8.4.4 Menghuraikan ciri-ciri rancangan perniagaan yang lengkap dan sistematik. 8.4.5 Menilai rancangan perniagaan yang disediakan berpandukan senarai semak. 8.4.6 Mencadangkan penambahbaikan kepada rancangan perniagaan yang disediakan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Sumbangsan kerangka rancangan perniagaan • Memilih satu jenis perniagaan dan mendraf rancangan perniagaan • Membuat rancangan perniagaan untuk projek keusahawanan Nota: <ul style="list-style-type: none"> • Rancangan Perniagaan: Dokumen yang menerangkan secara terperinci berkenaan perancangan pelaksanaan sesebuah perniagaan • Tujuan rancangan perniagaan adalah untuk merekodkan informasi sesebuah syarikat dan penting dalam usaha untuk mendapatkan pinjaman daripada institusi kewangan.

STANDARD KANDUNGAN	STANDARD PEMBELAJARAN	CATATAN
8.5 Projek Keusahawanan	8.5.1 Menerangkan projek keusahawanan yang dirancang. 8.5.2 Mengenal pasti keperluan dalam rancangan perniagaan bagi pelaksanaan projek keusahawanan. 8.5.3 Melaksanakan projek keusahawanan berpandukan rancangan perniagaan. 8.5.4 Menganalisis pencapaian projek keusahawanan berbanding rancangan perniagaan. 8.5.5 Membuat kesimpulan pencapaian projek keusahawanan. 8.5.6 Menghasilkan laporan pelaksanaan projek keusahawanan.	Cadangan Aktiviti: <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkumpulan melaksana projek keusahawanan • Mendapatkan maklumat dari pelbagai sumber berkaitan produk usahawan berjaya yang ada di pasaran. • Membentangkan laporan hasil projek keusahawanan menggunakan TMK.

STANDARD PRESTASI	
TAHAP PENGUASAAN	TAFSIRAN
1	Menerangkan maksud keusahawanan, pemasaran dan rancangan perniagaan.
2	Mengenal pasti keperluan dalam rancangan perniagaan bagi pelaksanaan projek keusahawanan.
3	Menghasilkan paparan grafik pemasaran dan membuat pengiraan kos dalam pelaksanaan projek keusahawanan.
4	Menganalisis pencapaian projek keusahawanan berbanding rancangan perniagaan.
5	Membuat kesimpulan pencapaian projek keusahawanan berpandukan penilaian.
6	Menghasilkan laporan pelaksanaan projek keusahawanan yang sistematik

PANEL PENGGUBAL

- | | | |
|-----|-----------------------------|--|
| 1. | Mahyudin bin Ahmad | Bahagian Pembangunan Kurikulum |
| 2. | Raudah binti Haji Majid | Bahagian Pembangunan Kurikulum |
| 3. | Syahrom Azham bin Azlan Tan | Bahagian Pembangunan Kurikulum |
| 4. | Azrul Hisham bin Marzuki | Bahagian Sekolah Berasrama Penuh dan Sekolah Kecemerlangan |
| 5. | Afizal bin Shahir | SMK Taman Medan, Selangor |
| 6. | Jeffry bin Kadar | SMK Seri Bemban, Melaka |
| 7. | Juhanalisa binti Mohd Isa | SMK Petaling, Jalan Klang Lama, Kuala Lumpur |
| 8. | Nurhanani binti Idrus | SMK Seri Mulia, Cheras, Kuala Lumpur |
| 9. | Nurul Azhan bin Abd. Ghany | SMK Seri Pelangai, Bentong, Pahang |
| 10. | Yusaini bin Ramli @ Zainon | SMK Subang Jaya, Selangor |
| 11. | Zainap binti Jani | SMK Jalan Kebun, Shah Alam, Selangor |

TURUT MENYUMBANG

- | | | |
|----|--------------------------|---|
| 1. | Juniza binti Jubri | Jemaah Nazir dan Jaminan Kualiti, Putrajaya |
| 2. | Hamzal bin Shamsul Kahar | Jemaah Nazir dan Jaminan Kualiti, Putrajaya |
| 3. | Norhisn bin Nordin | SMK Aminuddin Baki, Chemor, Perak |
| 4. | Nur'Ain binti Mohamad | SMK Teluk Bahang, Pulau Pinang |
| 5. | Surya binti Selamat | SMK Mambau, Seremban, Negeri sembilan |

PENGHARGAAN**Penasihat**

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| Dr. Mohamed bin Abu Bakar | - | Timbalan Pengarah |
| Datin Dr. Ng Soo Boon | - | Timbalan Pengarah (STEM) |

Penasihat Editorial

- | | | |
|----------------------------------|---|--------------|
| Mohamed Zaki bin Abd. Ghani | - | Ketua Sektor |
| Haji Naza Idris bin Saadon | - | Ketua Sektor |
| Mahyudin bin Ahmad | - | Ketua Sektor |
| Dr. Rusilawati binti Othman | - | Ketua Sektor |
| Mohd Faudzan bin Hamzah | - | Ketua Sektor |
| Fazlinah binti Said | - | Ketua Sektor |
| Mohamed Salim bin Taufix Rashidi | - | Ketua Sektor |
| Haji Sofian Azmi bin Tajul Arus | - | Ketua Sektor |
| Paizah binti Zakaria | - | Ketua Sektor |
| Hajah Norashikin binti Hashim | - | Ketua Sektor |

Penyelaras Teknikal Penerbitan dan Spesifikasi

Saripah Faridah Binti Syed Khalid
Nur Fadia Binti Mohamed Radzuan
Mohamad Zaiful bin Zainal Abidin

Pereka Grafik

Siti Zulikha Binti Zelkepli

ISBN 978-967-420-519-5



**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>