

SECTION A: 20 MARKS
BAHAGIAN A: 20 MARKAH

INSTRUCTION:

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

ARAHAN:

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

SECTION B: 80 MARKS***BAHAGIAN B: 80 MARKAH*****INSTRUCTION:**

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

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi EMPAT (4) soalan berstruktur. Jawab SEMUA soalan.

QUESTION 1***SOALAN 1***

CLO1
C1

a) Define the terms and give example to support the explanation:

Berikan definisi dan sertakan contoh untuk menyokong penjelasannya:

- i. Maslahah
- ii. Mafsadah
- iii. Dharurah
- iv. Istihalah
- v. Istihlak

[10 marks]

[10 markah]

CLO1
C2

- b) Identify acts in halal slaughtering process that is considered as:
Kenal pasti perbuatan yang dianggap seperti perbuatan:

i. Sunnah
Sunat

[5 marks]

[5 markah]

ii. Makruh
Makruh

[5 marks]

[5 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**CLO1
C1

- a) Define the following terms:
Takrifkan istilah berikut:

i. Az- Zabh

ii. An-Nahr

iii. At-Tazkiah

iv. Al-Aqru

[8 Marks]

[8 Markah]

CLO1
C2

- b) Differentiate the stunning method applied in slaughtering process in terms of the stunning technique and technological use in slaughtering industries nowadays:

Bezakan kaedah pemengsanan yang digunakan dalam proses penyembelihan bagi kaedah renjatan serta penggunaan teknologi terkini:

- i. Electrical Water Bath Stunning

Renjatan arus di dalam air

- ii. Air stunning

Renjatan udara

- ii. Gas stunning

Renjatan gas

- iii. Thoracic Sticking

Thoracic sticking

[12 Marks]

[12 Markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**CLO1
C1

- a) List down the practice (method to check) that is applied by foodservice operator when receiving products to make sure the quality or freshness is met.

Senaraikan amalan kebiasaan (kaedah penyemakan) yang dilakukan oleh pengusaha makanan apabila menerima bekalan untuk memastikan kesegaran bahan mentah dapat dipenuhi.

- a. Fish and seafood

Ikan dan makanan laut

- b. Milk and dairy product

Susu dan produk tenusu

- c. Bread and pastry

Roti dan pastri

[6 Marks]

[6 Markah]

CLO1
C2

- b) Identify **SEVEN (7)** important checklists for purchaser before buying products from manufacturer.

*Kenalpasti **TUJUH (7)** perkara yang perlu diambil berat oleh pembeli sebelum membeli barangan daripada pengilang.*

[14 Marks]

[14 Markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**CLO1
C1

- a) Identify the product example for each food conditioner below:

Kenalpasti contoh produk untuk setiap kondisioner makanan di bawah:

Food conditioner	Product
Stabilizer / <i>penstabil</i>	
Antifoaming agent / <i>agen anti buih</i>	
Thickener / <i>pemekat</i>	
Gelling agent / <i>agen gel</i>	
Enzyme / <i>enzim</i>	
Anti caking agent / <i>Anti caking agent</i>	
Acid regulator / <i>pengatur asid</i>	
Solvent/ <i>pelarut</i>	

[8 Marks]

[8 Markah]

CLO1
C2

- b. Recognize
- TWO (2)**
- related issues of each point below:

Kenalpasti DUA (2) isu yang berkaitan perkara di bawah:

- i. Packaging
Pembungkusan
- ii. Transportation
Pengangkutan
- iii. Storage
Penyimpanan
- iv. Pork meat
Daging babi

v. Pig enzymes
Enzim babi

vi. Pigs derivates
Hasilan babi

[12 Marks]

[12 Markah]

SOALAN TAMAT