



FAIL LOG
LENCANA KECEKAPAN
JURUMASAK



Nama: _____

No. Keahlian: _____

No. Kad Pengenalan: _____

Nama Pasukan: Pasukan Pandu Puteri _____,

Daerah _____,

Sekolah _____,

_____ (Cawangan) _____

ISI KANDUNGAN

BIL	PERKARA	MUKA SURAT
1.	Biodata	
2.	Syarat Ujian	
3.	A. Amali	
	(i) Tunjukkan surat daripada ibu bapa atau penjaganya kepada penguji yang mengatakan bahawa calon berkebolehan menyediakan dan menghidangkan makan malam atau makan tengah hari untuk ahli keluarga dan telah mengemaskan tempat makan serta membersihkan pinggan mangkuk selepas itu. (ii) Sediakan satu hidangan makan tengah hari yang seimbang (dalam tempoh dua jam setengah) untuk tiga orang termasuk seorang Penguji dan calon sendiri . Calon harus mempelbagaikan cara masakan dengan menggunakan bahan-bahan yang berikut: • beras; • ikan/ayam/tauhu/taukua/tempe/telur; • sayur-sayuran; • buah-buahan/agar-agar/kuih-muih; dan • minuman panas atau sejuk. (iii) Sediakan kad menu, kad undangan dan kad terima kasih untuk penguji. (iv) Bersihkan semua peralatan yang digunakan di tempat ujian.	
4.	B. Teori	
	(i) Berkongsi pengetahuan calon tentang harga bahan makanan yang digunakan di bahagian A, khasiatnya, cara-cara menyimpan dan menggunakan bahan-bahan tersebut melalui perbincangan dengan Penguji. (ii) Tunjukkan gambar sekurang-kurangnya 10 jenis peralatan yang digunakan di dapur dan namakan peralatan tersebut. (iii) Terangkan langkah-langkah keselamatan yang perlu diamalkan di bilik dapur.	
5.	Refleksi	
6.	Komen dua orang penguji	
7.	Sijil Asal Lencana Kecekapan Jurumasak	

BIODATA

Gambar dalam
pakaian seragam
Pandu Puteri
Remaja /Renjer,
bersaiz pasport
bukan swafoto

Nama:

Tarikh Lahir:

No. Kad Pengenalan:

Nama Pasukan:

No. Keahlian:.....

Tarikh dilantik(sebagai Pandu Puteri Remaja):.....

Tarikh dilantik (sebagai Pandu Puteri Renjer):.....

Jawatan (dalam Pandu Puteri Renjer):

Alamat Sekolah:

No. Telefon:

Alamat e-mel:

Alamat rumah:

Hobi:

Cita-cita:

Sebab menjadi ahli Pandu Puteri:.....

SYARAT-SYARAT UJIAN
LENCANA KECEKAPAN JURUMASAK

A. Amali

Calon hendaklah melaksanakan perkara-perkara yang berikut:

- (i) menunjukkan surat daripada ibu bapa atau penjaganya kepada pengujiya, yang mengatakan bahawa calon berkebolehan menyediakan dan menghidangkan makan malam atau makan tengah hari untuk ahli keluarga. Calon juga hendaklah mengemaskan tempat makan serta membersihkan pinggan mangkuk selepas itu.
- (ii) menyediakan **satu** hidangan makan tengah hari yang seimbang (dalam tempoh **dua jam setengah**) untuk **tiga** orang termasuk seorang Penguji dan calon sendiri . Calon harus mempelbagaikan cara masakan dengan menggunakan bahan-bahan yang berikut:
 - beras
 - ikan/ayam/tauhu/taukua/tempe/telur
 - sayur-sayuran
 - buah-buahan/agar-agar/kuih-muih
 - minuman panas atau sejuk
- (iii) menyediakan kad menu, kad undangan dan kad terima kasih untuk penguji.
- (iv) membersihkan semua peralatan yang digunakan di tempat ujian.

B. Teori

Calon hendaklah melaksanakan perkara-perkara yang berikut:

- (i) mengongsikan pengetahuan calon tentang harga bahan makanan yang digunakan di bahagian A, khasiatnya, cara-cara menyimpan dan menggunakan bahan-bahan itu tersebut melalui perbincangan dengan Penguji;
- (ii) menunjukkan gambar sekurang-kurangnya 10 jenis peralatan yang digunakan di dapur dan namakan peralatan tersebut.
- (iii) menerangkan langkah-langkah keselamatan yang perlu diamalkan di bilik dapur.

Perhatian:

Ujian ini boleh dilaksanakan di dalam atau di luar rumah. Gajet moden boleh digunakan oleh calon.

Nota: Penguji seharusnya seorang individu yang berkepakaran atau pemimpin berwaran yang berpengetahuan, berkemahiran dan berpengalaman dalam bidang tersebut.

A. Amali

- (i) Tunjukkan surat daripada ibu bapa atau penjaganya kepada penguji yang mengatakan bahawa calon berkebolehan menyediakan dan menghidangkan makan malam atau makan tengah hari untuk ahli keluarga dan telah mengemaskan tempat makan serta membersihkan pinggan mangkuk selepas itu.

Tampal surat pengesahan dari ibu bapa atau penjaga anda.

Tanda Tangan Penguji: _____

Nama Penguji: _____

Jawatan Penguji: _____

Tarikh: _____

- (ii) Di tempat ujian, sediakan **satu** hidangan makan tengah hari yang seimbang (dalam tempoh **dua jam setengah**) untuk **tiga** orang termasuk seorang Penguji dan calon sendiri . Calon harus mempelbagaikan cara masakan dengan menggunakan bahan-bahan yang berikut:

- beras
- ikan/ayam/tauhu/taukua/tempe/telur
- sayur-sayuran
- buah-buahan/agar-agar/kuih-muih
- minuman panas atau sejuk

Tarikh Ujian: _____

Waktu Mula	Waktu Tamat

Waktu yang diambil untuk menyiapkan hidangan seimbang: ____ jam ____ minit

Tanda Tangan Penguji: _____

Nama Penguji: _____

Jawatan Penguji: _____

Tarikh: _____

Namakan masakan yang anda sediakan di tempat ujian, sertakan resepi serta gambar anda menghasilkan hidangan tersebut.

Beras:

Nama resepi: _____

Resepi hidangan:

Bahan-bahan	Cara memasak

Gambar ketika menyediakan hidangan:

<i>Kapsyen:</i>	<i>Kapsyen:</i>
<i>Kapsyen:</i>	<i>Kapsyen:</i>

Ikan / ayam / tauhu / taukua / tempe / telur:

Nama resepi: _____

Resepi hidangan:

Bahan-bahan	Cara memasak

Gambar ketika menyediakan hidangan:

<i>Kapsyen:</i>	<i>Kapsyen:</i>

<i>Kapsyen:</i>	<i>Kapsyen:</i>
-----------------	-----------------

Sayur-sayuran:

Nama resepi: _____

Resepi hidangan:

Bahan-bahan	Cara memasak

Gambar ketika menyediakan hidangan:

<i>Kapsyen:</i>	<i>Kapsyen:</i>
<i>Kapsyen:</i>	<i>Kapsyen:</i>

Buah-buahan / agar-agar :

Nama resepi: _____

Resepi hidangan:

Bahan-bahan	Cara menyediakan

Gambar ketika menyediakan hidangan:

<i>Kapsyen</i>	<i>Kapsyen</i>

<i>Kapsyen</i>	<i>Kapsyen</i>

Minuman panas atau sejuk:

Nama resepi: _____

Resepi hidangan:

Bahan-bahan	Cara menyediakan

Gambar ketika menyediakan hidangan:

<i>Kapsyen:</i>	<i>Kapsyen:</i>

<i>Kapsyen:</i>	<i>Kapsyen:</i>

- (iii) Menyediakan kad menu, kad undangan dan kad terima kasih untuk penguji.

(Kad Menu)

(Kad undangan kepada Penguji)

(Kad terima kasih kepada Penguji)

- (iv) Bersihkan semua peralatan yang digunakan di tempat ujian.

(Gambar)	(Gambar)
<i>Kapsyen:</i>	<i>Kapsyen:</i>
(Gambar)	(Gambar)
<i>Kapsyen:</i>	<i>Kapsyen:</i>

B. Teori

- (i) Berkongsi pengetahuan tentang harga bahan makanan yang digunakan di bahagian A, khasiatnya, cara-cara menyimpan dan menggunakan bahan-bahan tersebut melalui perbincangan dengan Penguji.

[illegible]

--	--	--	--

(ii)

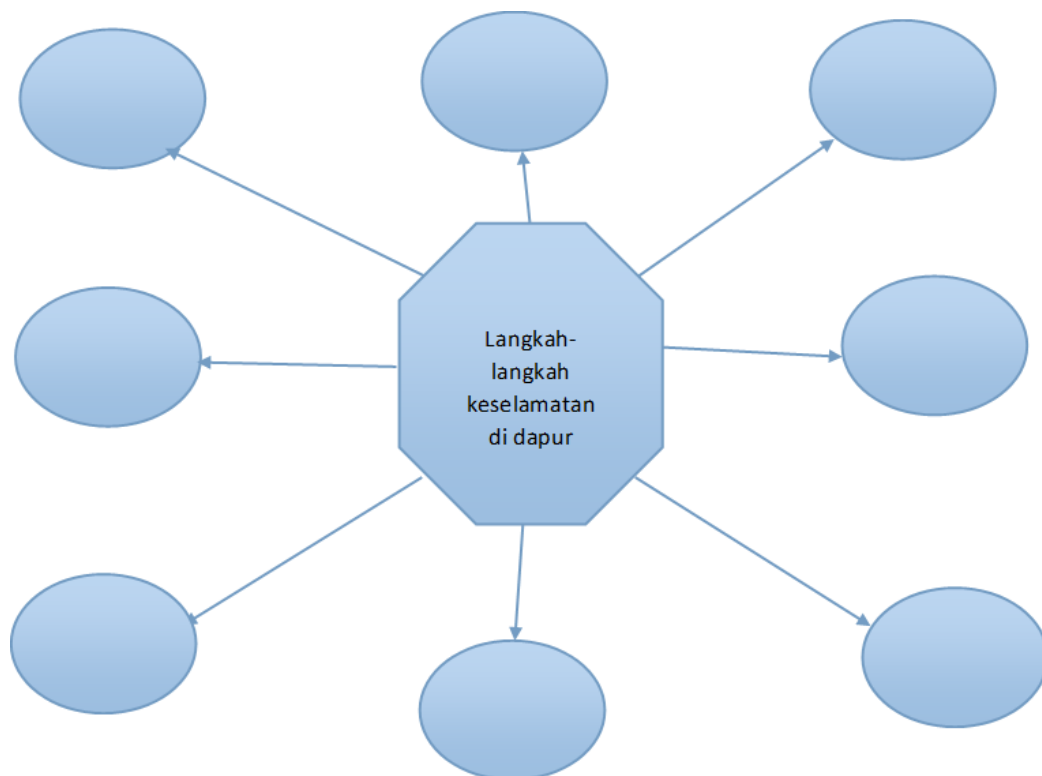
Tunjukkan gambar sekurang-kurangnya 10 jenis peralatan yang digunakan di dapur dan namakan peralatan tersebut.

(iii)

--	--

Terangkan langkah-langkah keselamatan yang perlu diamalkan di bilik dapur.

Langkah-langkah keselamatan di dapur



(Calon boleh menggunakan cara persembahan yang lebih sesuai dan kreatif)

Refleksi

- Apakah pengajaran/pengalaman yang diperoleh semasa menjalani ujian?
- Apakah kekuatan anda?
- Apakah kelemahan anda?
- Bagaimanakah anda menambahbaikkan kelemahan sekiranya ada?

Refleksi **bukan** untuk memberi ringkasan ujian yang dijalankan atau merakamkan penghargaan dan terima kasih.

Komen Penguji 1

Penguji 1:
(tandatangan dan nama)

Jawatan:
Tarikh :

Komen Penguji 2

Penguji 2:
(tandatangan dan nama)

Jawatan:
Tarikh :

