

PANDUAN PENSKORAN

MODUL KECEMERLANGAN PERCUBAAN PT3 TAHUN 2017

KHB ERT TINGKATAN 3

Bil	Jawapan	Markah													
BAHAGIAN A															
1	A C B	1 1 1													
2	3 2 1	1 1 1													
3	lakaran lukisan kerja model awal	1 1 1													
4	i) Pena ujian ii) Penjalur wayar mudah iii) Playar gabung	1 1 1													
5	B A C	1 1 1													
6	C B A	1 1 1													
7	X X /	1 1 1													
8	B A C	1 1 1													
9	Ceper penegang benang Penekan jahitan Roda imbang	1 1 1													
10	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">JENIS KAIN</th> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 30%;">KEGUNAAN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DAPUR</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>A) Kain maslin</td> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;"> </td> <td>Mengelap makanan yang tumpah dan mengelap lantai</td> </tr> <tr> <td>B) Tuala tangan</td> <td>Menutup makanan sebelum dan selepas dimasak serta menapis cecair</td> </tr> <tr> <td>C) Pengelap lantai</td> <td>Mengesat dan mengeringkan tangan yang basah</td> </tr> </tbody> </table>	JENIS KAIN		KEGUNAAN	DAPUR			A) Kain maslin		Mengelap makanan yang tumpah dan mengelap lantai	B) Tuala tangan	Menutup makanan sebelum dan selepas dimasak serta menapis cecair	C) Pengelap lantai	Mengesat dan mengeringkan tangan yang basah	1 1 1
JENIS KAIN		KEGUNAAN													
DAPUR															
A) Kain maslin		Mengelap makanan yang tumpah dan mengelap lantai													
B) Tuala tangan		Menutup makanan sebelum dan selepas dimasak serta menapis cecair													
C) Pengelap lantai		Mengesat dan mengeringkan tangan yang basah													
11	/ X X	1 1 1													
12	/ X /	1 1 1													
13	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 2px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 2px;">/</div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 2px;">/</div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 2px;">/</div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 2px;"></div> </div>	1 1 1													

14	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1 1 1
15	jag susu acuan jag penyukat	1 1 1
16	B A C	1 1 1
17	X / X	1 1 1
18	/ / X	1 1 1
19	X / X	1 1 1
20	X X /	1 1 1
BAHAGIAN B		
21	a) i) Bersihkan luka dengan antiseptic ii) Sapukan dengan iodine iii) Balutkan luka dengan kain kasa dan plaster	1 1 1
	b) i) Rambut hendaklah sentiasa pendek dan kemas ii) Kemaja dan baju lengan panjang hendaklah dilipat. iii) Menggunakan gogal untuk melakukan kerja-kerja tertentu iv) Mamakai kasut di semua bengkel untuk mengelakkan kemalangan v) Mengikut arahan guru semasa menggunakan mesin iv) Menutup suis setiap kali hendak membuat penyesuaian vi) Mendapatkan kebenaran guru sebelum menggunakan mesin vii) Melaporkan sebarang kemalangan kepada guru yang mengajar	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
	c) kapas, iodine , kain kasa, gunting,plaster, antiseptik	Pilih mana- mana 5
22	a) i)berkhasiat ii) seimbang iii) mudah dihadam iv) tidak berlemak v) menarik	1 1 1 1 1
	b)i) Roti gandum tulen ii) Kek yang segar iii) minuman bersusu atau jus buah	1 1 1
	c) i) Hidangan yang di sajikan mengikut arahan doctor ii) hidangan harus mengandungi lebih protein untuk membaiki tisu badan	1 1

	<ul style="list-style-type: none"> iii) hidangan yang berkarbohidrat dan berlemak harus di kurangkan iv) tambahkan makanan yang berbentuk cecair dan makanan pencegah penyakit supaya dapat menggantikan air yang hilang dalam tubuh dan membina ketahanan tubuh v) sediakan makanan yang dapat membuka selera pesakit seperti makanan yang beraneka warna, rasa dan tekstur. vi) gunakan bekas menghidang yang bersih untuk mengelakkan jangkitan penyakit yang lain. vii) gunakan kaedah memasak yang sesuai seperti mengukus dan merebus supaya makanan mudah di hadam viii) jangan masukkan terlalu banyak bahan perasa, rempah, garam dan gula ix) elakkan makanan yang bergoreng dan berminyak 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>pilih mana-mana 5</p>												
23	<ul style="list-style-type: none"> a) i) IC rosak kerana terdedah kepada haba ii) Pin-pin IC bengkok b) i) Pastikan pematerian dilakukan pada pin soket IC ii) Simpan IC dalam bekas plastic atau dibenamkan pada span c) i) Pastikan IC tidak berada di dalam soket IC semasa memateri soket IC pada bod litar untuk mengelakkan IC daripada kerosakan kerana terdedah kepada haba ii) pastikan pematerian dilakukan pada pin soket IC iii) Pastikan nilai voltan dan arus alat pemateri sesuai dengan nilai voltan dan arus IC. Maklumat tentang nilai voltan dan arus yang sesuai boleh di perolehi daripada lembaran data iv) Pematerian IC hendaklah dibuat dengan betul supaya tidak berlaku litar pintas v) pasangkan IC kedalam soket IC selepas kerja pematerian selesai vi) IC hendaklah disimpan di dalam bekas plastic anti static atau di benamkan pada span untuk mengelakkan pin-pin IC daripada menjadi bengkok 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>												
24	<p>a(i)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Mee goreng</th> <th style="width: 50%;">Roti Canai</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kandungan nutrien yang lengkap</td> <td>Kandungan nutrien tidak lengkap</td> </tr> <tr> <td>Mudah disediakan</td> <td>Sukar disediakan</td> </tr> <tr> <td>Boleh dimakan walaupun sejuk</td> <td>Tidak sesuai dimakan ketika sejuk</td> </tr> <tr> <td>Tidak perlu kepakaran dalam penyediaan hidangan</td> <td>Perlukan kepakaran dalam penyediaan hidangan</td> </tr> <tr> <td>Masa penyediaan yang singkat untuk kuantiti yang banyak</td> <td>Masa penyediaan yang lama untuk kuantiti yang banyak</td> </tr> </tbody> </table> <p>a(ii) Mee goreng</p>	Mee goreng	Roti Canai	Kandungan nutrien yang lengkap	Kandungan nutrien tidak lengkap	Mudah disediakan	Sukar disediakan	Boleh dimakan walaupun sejuk	Tidak sesuai dimakan ketika sejuk	Tidak perlu kepakaran dalam penyediaan hidangan	Perlukan kepakaran dalam penyediaan hidangan	Masa penyediaan yang singkat untuk kuantiti yang banyak	Masa penyediaan yang lama untuk kuantiti yang banyak	<p>1+1</p> <p>1+1</p> <p>1+1</p> <p>1+1</p> <p>1+1</p> <p>1+1</p> <p>1</p>
Mee goreng	Roti Canai													
Kandungan nutrien yang lengkap	Kandungan nutrien tidak lengkap													
Mudah disediakan	Sukar disediakan													
Boleh dimakan walaupun sejuk	Tidak sesuai dimakan ketika sejuk													
Tidak perlu kepakaran dalam penyediaan hidangan	Perlukan kepakaran dalam penyediaan hidangan													
Masa penyediaan yang singkat untuk kuantiti yang banyak	Masa penyediaan yang lama untuk kuantiti yang banyak													

	<p>b.</p> <table border="1" data-bbox="264 293 1233 535"> <tr> <td data-bbox="264 293 1233 398">Nasi lemak,mee goreng,nasi goreng dan makanan lain yang sesuai</td> <td data-bbox="1233 293 1412 398">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="264 398 1233 465">Burger,pizza,hot dog dan makanan lain yang sesuai</td> <td data-bbox="1233 398 1412 465">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="264 465 1233 535">Nasi kerabu,nasi dagang,laksa Pahang dan makanan lain yang sesuai</td> <td data-bbox="1233 465 1412 535">1</td> </tr> </table>	Nasi lemak,mee goreng,nasi goreng dan makanan lain yang sesuai	1	Burger,pizza,hot dog dan makanan lain yang sesuai	1	Nasi kerabu,nasi dagang,laksa Pahang dan makanan lain yang sesuai	1	
Nasi lemak,mee goreng,nasi goreng dan makanan lain yang sesuai	1							
Burger,pizza,hot dog dan makanan lain yang sesuai	1							
Nasi kerabu,nasi dagang,laksa Pahang dan makanan lain yang sesuai	1							