

**SUKATAN PEPERIKSAAN TAHAP KECEKAPAN 1 (TK 1)
BAGI PENOLONG PEGAWAI PENYEDIAAN MAKANAN GRED C 27
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

1. Matlamat Sukatan Peperiksaan

1.1. Tahap Kecekapan 1 (TK 1)

- i. Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dalam pengurusan perkhidmatan makanan dari aspek perancangan menu, teknik-teknik penyediaan makanan, keselamatan makanan, menepati spesifikasi dan sebagainya.
- ii. Mempunyai pengetahuan dan kefahaman tentang pengurusan perolehan bekalan makanan dan peralatan selaras dengan peraturan yang telah ditetapkan.
- iii. Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dalam tatacara pengurusan stor berhubung dengan pesanan, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran dan pelupusan bekalan bahan makanan selaras dengan peraturan-peraturan yang telah ditetapkan.
- iv. Mempunyai pengetahuan dan kefahaman mengenai Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan dan Pengurusan Kualiti.

2. Tujuan Peperiksaan

Untuk menguji kebolehan dan kecekapan pegawai sebagai salah satu syarat anjakan gaji dan kenaikan pangkat.

3. Pegawai Yang Layak Menduduki Peperiksaan Ini

- 3.1. Penolong Pegawai Penyediaan Makanan C 27 yang telah disahkan dalam perkhidmatan.
- 3.2. Diperakukan oleh Ketua Jabatan.

4. Sukatan Peperiksaan

Bidang sukatan peperiksaan adalah merangkumi Kompetensi Generik dan Kompetensi Fungsional.

BAHAGIAN II

4.2. KOMPETENSI FUNGSIONAL

4.2.1 Pengurusan Perolehan Bekalan

Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dari aspek:

- Tatacara pemesanan bahan makanan basah, kering dan peralatan dapur.
- Tatacara penerimaan bahan makanan basah, kering dan peralatan dapur.
- Agihan bekalan bahan makanan.
- Proses '*billing*'.
- Prosedur denda dan prestasi pembekal.

4.2.2 Pengurusan Penyediaan Makanan

Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dari aspek:

- Skala diet.
- Perancangan menu.
- Resepi piawai.
- Prosedur pra-penyediaan makanan.
- Prosedur Memasak.
- Menguruskan pengeluaran makanan mengikut keperluan dan merekodkan.
- Keselamatan makanan.

4.2.3 Pengurusan Stor

Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dari aspek:

- Paras stok.
- Sistem keluar dan masuk stok.
- Sistem merekod.
- Sistem penyimpanan stok.
- Verifikasi stok.

4.2.4 Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan

Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dari aspek:

- Garis panduan keselamatan semasa berada di dapur.
- Pemeriksaan kesihatan dan suntikan anggota.
- Pelan bencana.

4.2.5 Pengurusan Kualiti

Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dari aspek:

- Bendasing dalam makanan.
- Ujirasa makanan.
- Makanan dihidang mengikut waktu hidangan.
- Kajian kepuasan pelanggan.
- Persampelan makanan basah dan kering bagi penentuan mutu.

BAHAN RUJUKAN

KOMPETENSI FUNGSIONAL

1. Pekeliling Kontrak Makanan.
2. Syarat Perjanjian Kontrak.
3. Pekeliling Pelupusan Aset dan Barang Kerajaan.
4. 'Hospital Diet Manual', Kementerian Kesihatan Malaysia.
5. 'Guidelines Hospital Catering', Kementerian Kesihatan Malaysia.
6. 'Guidelines Mass Catering', Kementerian Kesihatan Malaysia.
7. Akta Makanan 1983 & Peraturan – peraturan Makanan 1985.
8. Panduan Perbendaharaan Tatacara Pengurusan Stor, Kementerian Kewangan Malaysia, 1982.
9. Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan (OSHA).
10. Malaysian Hospital accreditation Standards.
11. International Standards of Organization (MS ISO).
12. Teknologi dan Perkhidmatan Katering (Aishah Hamzah).
13. HSIP – Hospital Specific Implementation Plan.
14. Patient Care Services – National Indicator Approach, Ministry of Health.
15. Nota Kursus Asas Pengendali Makanan.

**SUKATAN PEPERIKSAAN TAHAP KECEKAPAN 2 (TK 2)
BAGI PENOLONG PEGAWAI PENYEDIAAN MAKANAN GRED C 27
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

1. Matlamat Sukatan Peperiksaan

1.1. Tahap Kecekapan 2 (TK 2)

- i. Berupaya memahami dan mengaplikasi prosedur pengurusan perkhidmatan makanan dari aspek perancangan menu, teknik-teknik penyediaan makanan, keselamatan makanan, menepati spesifikasi dan sebagainya.
- ii. Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek pengurusan perolehan bekalan makanan dan peralatan selaras dengan peraturan yang telah ditetapkan.
- iii. Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek tatacara pengurusan stor berhubung dengan pesanan, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran dan pelupusan bekalan bahan makanan selaras dengan peraturan-peraturan yang telah ditetapkan.
- iv. Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan dan Pengurusan Kualiti.

2. Tujuan Peperiksaan

Untuk menguji kebolehan dan kecekapan pegawai sebagai salah satu syarat anjakan gaji dan kenaikan pangkat.

3. Pegawai Yang Layak Menduduki Peperiksaan Ini

- 3.1. Telah berada di tanggagaji P2 sekurang-kurangnya setahun.
- 3.2. Diperakukan oleh Ketua Jabatan.

4. SUKATAN PEPERIKSAAN

Bidang sukatan peperiksaan adalah merangkumi Kompetensi Generik dan Kompetensi Fungsional.

BAHAGIAN II

4.2. KOMPETENSI FUNGSIONAL

4.2.1 Pengurusan Perolehan Bekalan

Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek:

- Tatacara pemesanan bahan makanan basah, kering dan peralatan dapur.
- Tatacara penerimaan bahan makanan basah, kering dan peralatan dapur.
- Agihan bekalan bahan makanan.
- Proses '*billing*'.
- Prosedur denda dan prestasi pembekal.

4.2.2 Pengurusan Penyediaan Makanan

Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek:

- Skala diet.
- Perancangan menu.
- Resepi piawai.
- Prosedur pra-penyediaan makanan.
- Prosedur Memasak.
- Menguruskan pengeluaran makanan mengikut keperluan dan merekodkan.
- Keselamatan makanan.

4.2.3 Pengurusan Stor

Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek:

- Paras stok.
- Sistem keluar dan masuk stok.
- Sistem merekod.
- Sistem penyimpanan stok.
- Verifikasi stok.

4.2.4 Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan

Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek:

- Garis panduan keselamatan semasa berada di dapur.
- Pemeriksaan kesihatan dan suntikan anggota.
- Pelan bencana.

4.2.5 Pengurusan Kualiti

Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek:

- Bendasing dalam makanan.
- Ujirasa makanan.
- Makanan dihidang mengikut waktu hidangan.
- Kajian kepuasan pelanggan.
- Persampelan makanan basah dan kering bagi penentuan mutu.

BAHAN RUJUKAN

KOMPETENSI FUNGSIONAL

1. Pekeliling Kontrak Makanan.
2. Syarat Perjanjian Kontrak.
3. Pekeliling Pelupusan Aset dan Barang Kerajaan.
4. 'Hospital Diet Manual', Kementerian Kesihatan Malaysia.
5. 'Guidelines Hospital Catering', Kementerian Kesihatan Malaysia.
6. 'Guidelines Mass Catering', Kementerian Kesihatan Malaysia.
7. Akta Makanan 1983 & Peraturan – peraturan Makanan 1985.
8. Panduan Perbendaharaan Tatacara Pengurusan Stor, Kementerian Kewangan Malaysia, 1982.
9. Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan (OSHA).
10. Malaysian Hospital accreditation Standards.
11. International Standards of Organization (MS ISO).
12. Teknologi dan Perkhidmatan Katering (Aishah Hamzah).
13. HSIP – Hospital Specific Implementation Plan.
14. Patient Care Services – National Indicator Approach, Ministry of Health.
15. Nota Kursus Asas Pengendali Makanan.

**SUKATAN PEPERIKSAAN TAHAP KECEKAPAN 3 (TK 3)
BAGI PENOLONG PEGAWAI PENYEDIAAN MAKANAN GRED C 32
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

1. Matlamat Sukatan Peperiksaan

1.1. Tahap Kecekapan 3 (TK 3)

- i. Berupaya mengaplikasi prosedur pengurusan perkhidmatan makanan dari aspek perancangan menu, teknik-teknik penyediaan makanan, keselamatan makanan, menepati spesifikasi dan sebagainya.
- ii. Berupaya mengaplikasi dari aspek pengurusan perolehan bekalan makanan dan peralatan selaras dengan peraturan yang telah ditetapkan.
- iii. Berupaya mengaplikasi dari aspek tatacara pengurusan stor berhubung dengan pesanan, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran dan pelupusan bekalan bahan makanan selaras dengan peraturan-peraturan yang telah ditetapkan.
- iv. Berupaya mengaplikasi dari aspek Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan dan Pengurusan Kualiti.

2. Tujuan Peperiksaan

Untuk menguji kebolehan dan kecekapan pegawai sebagai salah satu syarat anjakan gaji dan kenaikan pangkat.

3. Pegawai Yang Layak Menduduki Peperiksaan Ini

- 3.1. Penolong Pegawai Penyediaan Makanan Gred C 32 yang telah disahkan pada gred berkenaan.
- 3.2. Diperakukan oleh Ketua Jabatan.

4. Sukatan Peperiksaan

Bidang sukatan peperiksaan adalah merangkumi Kompetensi Generik dan Kompetensi Fungsional.

BAHAGIAN II

4.2. KOMPETENSI FUNGSIONAL

4.2.1 Pengurusan Perolehan Bekalan

Berupaya mengaplikasi dari aspek:

- Memastikan sumber belanjawan mencukupi sebelum membuat pesanan.
- '*Food-costing*'.
- Spesifikasi output.
- Memastikan tatacara pembelian dibuat mematuhi arahan perbendaharaan, pekeliling kontrak dan perjanjian kontrak.
- Memantau inventori dan harta modal.
- Penyenggaraan dan kalibrasi peralatan.
- Pelupusan rekod dan peralatan.

4.2.2 Pengurusan Penyediaan Makanan

Berupaya mengaplikasi dari aspek:

- Skala diet.
- Perancangan menu.
- Resepi piawai.
- Amalan kebersihan.
- Keselamatan makanan.

4.2.3 Pengurusan Stor

Berupaya mengaplikasi dari aspek:

- Kawalan stok.
- Verifikasi stok.
- Keselamatan stok.
- Kebersihan dan susunatur.
- Pelupusan stok melebihi tarikh luput.

4.2.4 Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan

Berupaya mengaplikasi dari aspek:

- Garis panduan keselamatan semasa berada di dapur.
- Pemeriksaan kesihatan dan suntikan anggota.
- Pelan bencana.
- *'Incident reporting'*.

4.2.5 Pengurusan Kualiti

Berupaya mengaplikasi dari aspek:

- *'Quality Assurance'*.
- Kajian kepuasan pelanggan.
- Prosedur persampelan bahan makanan mengikut akta makanan.
- Aduan makanan.
- Pengumpulan data kajian dan analisis data.
- Latihan anggota.

BAHAN RUJUKAN

KOMPETENSI FUNGSIONAL

1. Pekeliling-Pekeliling Kementerian Kesihatan.
2. Malaysian Hospital Accreditation Standards.
3. International Standards Of Organization (MS ISO).
4. Prinsip-Prinsip Quality Assurance.
5. Malaysian Dietary Guidelines, 1999.
6. Akta Makanan 1983 Dan Peraturan 1985.
7. 'Hospital Diet Manual', Kementerian Kesihatan Malaysia.
8. Guidelines Hospital Catering, Kementerian Kesihatan Malaysia, 1996.
9. Guidelines On Good Hygiene Practices For Small And Medium Scale Food Industries Towards HACCP, KKM 2002.
10. Akta Keselamatan Dan Kesihatan Pekerjaan, 1994.
11. Pierson, M.N. & Corlett, D. A. Jr. 1992. HACCP Principles and Application, New York.
12. Mahmood A Khan, 1998. Nutrition for Foodservice Managers : Concepts, Applications And Management, John Wiley & Sons.
13. Byers BA et al., 1997. Food Service Manual for Healthcare Institutions, 2nd ed. American Hospital Pub. Inc.
14. Freeland – Graves JH, 1997. Principles Of Food Preparation : A Laboratory Manual, MacMillan Pub. Co.