

**SUKATAN PEPERIKSAAN TAHAP KECEKAPAN 1 (TK 1)  
BAGI PENYELIA ASRAMA GRED N 17  
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

**1. Matlamat Sukatan Peperiksaan**

**1.1 Tahap Kecekapan 1 (TK 1)**

- i. Menilai pengetahuan dan kefahaman mengenai prosedur perkhidmatan penyediaan makanan yang betul dan berkesan.
- ii. Menilai pengetahuan dan kefahaman mengenai pengendalian stor, penjagaan kebersihan dan keselamatan peralatan, kemudahan serta ruang kerja.
- iii. Menilai pengetahuan dan kefahaman mengenai penyeliaan asrama-asrama dan urusan kawalan 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. Penyelia Asrama Gred N 17 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 Perkhidmatan Penyediaan Makanan**

Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dari aspek:

- Teknik penyeliaan yang berkesan.
- Jenis diet dan cara membuat kompilasi pesanan diet samada melalui kaedah komputer ( SPPD) atau 'Borang Pesanan Diet Per. 33).
- Syarat-syarat dan peraturan yang berkaitan dengan asrama.
- Tatacara penerimaan bahan makanan basah/kering daripada pembekal.
- Tatacara penyimpanan makanan dengan bersih, kemas dan mematuhi suhunya bagi mengelakkan daripada pencemaran dan keracunan makanan.
- Proses kerja memotong dan pra-penyediaan makanan mengikut peraturan yang ditetapkan.
- Proses kerja memasak dengan menggunakan pelbagai kaedah memasak untuk jenis-jenis diet yang dipesan.
- Mengintepretasi kombinasi pelbagai diet.
- Membuat ringkasan pesanan diet dengan tepat.
- Mengambil tindakan untuk mengatasi masalah Wad berkaitan dengan pemesanan diet.

#### **4.2.2 Penyelenggaraan Stor**

Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dari aspek:

- Cara mengeluarkan / memasuk stok mengikut amalan FIFO serta mencatat dalam rekod.
- Pelbagai jenis produk formula *nutritional* atau '*enternal feeding*'.
- Kebersihan stor, tanpa serangga dan susunan stok sentiasa kemas dan teratur.
- Keselamatan stor.

#### **4.2.3 Penjagaan Kebersihan dan Keselamatan**

Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dari aspek:

- Tatacara pembersihan peralatan , perkakas dan kemudahan yang betul dan mematuhi indikator kebersihan.
- Ciri-ciri amalan keselamatan bagi mengelakkan daripada timbulnya kejadian atau kemalangan di dapur.
- Ciri-ciri amalan keselamatan bagi mengelakkan daripada timbulnya kejadian atau kemalangan di asrama.

#### **4.2.4 Penyeliaan Asrama-asrama**

Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dari aspek:

- Keselamatan bangunan di asrama.
- Penyediaan laporan bulanan asrama.
- Proses hapuskira peralatan dan perabot.
- Aktiviti-aktiviti yang diadakan di asrama.

#### 4.2.5 Urusan Kawalan Kualiti

Mempunyai pengetahuan dan kefahaman dari aspek:

- Kawalan Kualiti
  - i. Kajian Kepuasan Pelanggan.
  - ii. *'National Indicator Approach'*.
  - iii. Kualiti Makanan – Ujirasa.
  - iv. Aduan Makanan.

5. **Soalan** : Bahagian I : Generik  
Bentuk Soalan : Aneka Pilihan
- : Bahagian II : Fungsional  
Bentuk Soalan : Aneka Pilihan
6. **Masa** : Bahagian I : 1 jam (40 soalan)  
Bahagian II : 1 jam (40 soalan)
7. **Tahap Kesukaran Soalan** : Pengetahuan dan Kefahaman
8. **Rujukan** : Calon tidak dibenarkan merujuk bahan bacaan semasa peperiksaan.
9. **Pengecualian** : Calon-calun yang telah lulus (Aras IV) mana-mana bahagian dikecualikan dari menduduki peperiksaan bahagian berkenaan.
10. **Keputusan** : Aras I, Aras II, Aras III dan Aras IV.
11. **Pemeriksa Dilantik Oleh** : Jawatankuasa Peperiksaan Kementerian Kesihatan Malaysia
12. **Bahasa (soalan dan jawapan )** : Bahasa Melayu  
: Bahasa Melayu/Bahasa Inggeris
13. **Permohonan Dikemukakan Kepada** : Urusetia Peperiksaan Bahagian Pembangunan Kompetensi Kementerian Kesihatan Malaysia
14. **Pusat Peperiksaan Akan Ditetapkan Oleh** : Urusetia Peperiksaan Bahagian Pembangunan Kompetensi Kementerian Kesihatan Malaysia
15. **Kekerapan Peperiksaan** : Sekurang-kurangnya Sekali Setahun
16. **Tarikh Akhir Mengemukakan Permohonan** : Dua bulan sebelum peperiksaan

## BAHAN RUJUKAN

### KOMPETENSI FUNGSIONAL

1. Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-Peraturan (hingga 20hb November 2003).
2. Hospital Diet Manual Kementerian Kesihatan Malaysia 1980.
3. 'Guidelines Hospital Catering' Kementerian Kesihatan Malaysia 1996.
4. 'Guidelines Mass Catering' Kementerian Kesihatan Malaysia 1996.
5. Spesifikasi Kontrak Makanan,
  - a. Kontrak Kementerian Kesihatan Malaysia.
  - b. Kontrak Kementerian Kewangan.
6. Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan 1994 (hingga 10hb Mei 2000).
7. Akta Keselamatan & Kesihatan Pekerjaan 1994 (Akta 514) dan Peraturan-Peraturan Perintah-Perintah (hingga 10hb Mei 2004).
8. Tatacara Pengurusan Stor.
9. Panduan Diet Malaysia 1999.
10. Teknologi dan Perkhidmatan Katering – Aishah Hamzah
11. Pamflet Kementerian Kesihatan Malaysia
  - a. 10 cara penyimpanan makanan
  - b. Pastikan makanan anda selamat
  - c. Food Hygiene of Healthy Lifestyle Campaign 1993
  - d. Panduan Penyediaan Hidangan Makanan Sihat 2004
12. Program Kualiti
  - a. National Indicator Approach
  - b. Kajian Kepuasan Pelanggan
  - c. ISO
  - d. Akreditasi

**SUKATAN PEPERIKSAAN TAHAP KECEKAPAN 2 (TK 2)  
BAGI PENYELIA ASRAMA GRED N 17  
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

**1. Matlamat Sukatan Peperiksaan**

**1.1. Tahap Kecekapan 2 (TK 2)**

- i. Menilai kefahaman dan kebolehan mengaplikasi prosedur perkhidmatan penyediaan makanan yang betul dan berkesan.
- ii. Menilai kefahaman dan kebolehan mengaplikasi prosedur pengendalian stor, penjagaan kebersihan dan keselamatan peralatan, kemudahan serta ruang kerja.
- iii. Menilai kefahaman dan kebolehan mengaplikasi prosedur penyeliaan asrama-asrama dan urusan kawalan 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. Penyelia Asrama Gred N 17 yang berada di 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 Perkhidmatan Penyediaan Makanan**

Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek:

- Teknik penyeliaan yang berkesan.
- Jenis diet dan cara membuat kompilasi pesanan diet samada melalui kaedah komputer ( SPPD) atau 'Borang Pesanan Diet Per. 33).
- Syarat-syarat dan peraturan yang berkaitan dengan asrama.
- Tatacara penerimaan bahan makanan basah/kering daripada pembekal.
- Tatacara penyimpanan makanan dengan bersih, kemas dan mematuhi suhunya bagi mengelakkan daripada pencemaran dan keracunan makanan.
- Proses kerja memotong dan pra-penyediaan makanan mengikut peraturan yang ditetapkan.
- Proses kerja memasak dengan menggunakan pelbagai kaedah memasak untuk jenis-jenis diet yang dipesan.
- Mengintepretasi kombinasi pelbagai diet.
- Membuat ringkasan pesanan diet dengan tepat.
- Mengambil tindakan untuk mengatasi masalah Wad berkaitan dengan pemesanan diet.

#### **4.2.2 Penyelenggaraan Stor**

Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek:

- Cara mengeluarkan / memasuk stok mengikut amalan FIFO serta mencatat dalam rekod.
- Pelbagai jenis produk formula *nutritional* atau '*enternal feeding*'.
- Kebersihan stor, tanpa serangga dan susunan stok sentiasa kemas dan teratur.
- Keselamatan stor.

#### **4.2.3 Penjagaan Kebersihan dan Keselamatan**

Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek:

- Tatacara pembersihan peralatan , perkakas dan kemudahan yang betul dan mematuhi indikator kebersihan.
- Ciri-ciri amalan keselamatan bagi mengelakkan daripada timbulnya kejadian atau kemalangan di dapur.
- Ciri-ciri amalan keselamatan bagi mengelakkan daripada timbulnya kejadian atau kemalangan di asrama.

#### **4.2.4 Penyeliaan Asrama-asrama**

Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek:

- Keselamatan bangunan di asrama.
- Penyediaan laporan bulanan asrama.
- Proses hapuskira peralatan dan perabot.
- Aktiviti-aktiviti yang diadakan di asrama.

#### 4.2.5 Urusan Kawalan Kualiti

Berupaya memahami dan mengaplikasi dari aspek:

- Kawalan Kualiti
  - i. Kajian Kepuasan Pelanggan.
  - ii. *'National Indicator Approach'*.
  - iii. Kualiti Makanan – Ujirasa.
  - iv. Aduan Makanan.

5. **Soalan** : Bahagian I : Generik  
Bentuk Soalan : Aneka Pilihan
- : Bahagian II : Fungsional  
Bentuk Soalan : Aneka Pilihan
6. **Masa** : Bahagian I : 1 jam (40 soalan)  
Bahagian II : 1 jam (40 soalan)
7. **Tahap Kesukaran Soalan** : Kefahaman dan Aplikasi
8. **Rujukan** : Calon tidak dibenarkan merujuk bahan bacaan semasa peperiksaan.
9. **Pengecualian** : Calon-calun yang telah lulus (Aras IV) mana-mana bahagian dikecualikan daripada menduduki peperiksaan bahagian berkenaan.
10. **Keputusan** : Aras I, Aras II, Aras III dan Aras IV.
11. **Pemeriksa Dilantik Oleh** : Jawatankuasa Peperiksaan Kementerian Kesihatan Malaysia
12. **Bahasa (soalan dan jawapan )** : Bahasa Melayu  
: Bahasa Melayu/Bahasa Inggeris
13. **Permohonan Dikemukakan Kepada** : Urusetia Peperiksaan Bahagian Pembangunan Kompetensi Kementerian Kesihatan Malaysia
14. **Pusat Peperiksaan Akan Ditetapkan Oleh** : Urusetia Peperiksaan Bahagian Pembangunan Kompetensi Kementerian Kesihatan Malaysia
15. **Kekerapan Peperiksaan** : Sekurang-kurangnya Sekali Setahun
16. **Tarikh Akhir Mengemukakan Permohonan** : Dua bulan sebelum peperiksaan

## **BAHAN RUJUKAN**

### **KOMPETENSI FUNGSIONAL**

1. Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-Peraturan (hingga 20hb November 2003).
2. Hospital Diet Manual Kementerian Kesihatan Malaysia 1980.
3. 'Guidelines Hospital Catering' Kementerian Kesihatan Malaysia 1996.
4. 'Guidelines Mass Catering' Kementerian Kesihatan Malaysia 1996.
5. Spesifikasi Kontrak Makanan,
  - a. Kontrak Kementerian Kesihatan Malaysia.
  - b. Kontrak Kementerian Kewangan.
6. Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan 1994 (hingga 10hb Mei 2000).
7. Akta Keselamatan & Kesihatan Pekerjaan 1994 (Akta 514) dan Peraturan-Peraturan Perintah-Perintah (hingga 10hb Mei 2004).
8. Tatacara Pengurusan Stor.
9. Panduan Diet Malaysia 1999.
10. Teknologi dan Perkhidmatan Katering – Aishah Hamzah
11. Pamflet Kementerian Kesihatan Malaysia
  - a. 10 cara penyimpanan makanan
  - b. Pastikan makanan anda selamat
  - e. Food Hygiene of Healthy Lifestyle Campaign 1993
  - f. Panduan Penyediaan Hidangan Makanan Sihat 2004
12. Program Kualiti
  - a. National Indicator Approach
  - b. Kajian Kepuasan Pelanggan
  - c. ISO
  - d. Akreditasi

**SUKATAN PEPERIKSAAN TAHAP KECEKAPAN 3 (TK 3)  
BAGI PENYELIA ASRAMA GRED N 22  
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

**1. Matlamat Peperiksaan**

**Tahap Kecekapan 3 (TK 3) :**

- i. Menilai kebolehan mengaplikasi proses penyediaan dan penghidangan makanan yang betul dan berkesan.
- ii. Menilai kebolehan mengaplikasi prosedur pengendalian stor, penjagaan kebersihan dan keselamatan peralatan, kemudahan serta ruang kerja.
- iii. Menilai kebolehan mengaplikasi prosedur penyeliaan asrama-asrama dan urusan kawalan 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. Penyelia Asrama Gred N 22 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

### 4.3 KOMPETENSI FUNGSIONAL

#### 4.2.1 Proses Penyediaan dan Penghidangan Makanan

Berupaya mengaplikasi dari aspek:

- Penyeliaan dan pemantauan untuk menentukan perkhidmatan yang dijalankan oleh anggota di bawah jagaan adalah mematuhi peraturan dan indikator kualiti yang ditetapkan di setiap proses dalam aliran perkhidmatan makanan.
- Penentuan kualiti untuk rujukan, rumusan, ringkasan dan penilaian.
  - i. Proses penerimaan bahan makanan basah/kering daripada pembekal.
  - ii. Proses penyimpanan.
  - iii. Proses memotong atau pra-penyediaan makanan.
  - iv. Proses memasak.
  - v. Proses menghidang.
  - vi. Amalan kebersihan.
- Pemantauan dalam kualiti penyediaan makanan.

#### 4.2.5 Penyelenggaraan Stor

Berupaya mengaplikasi dari aspek:

- Cara mengeluarkan / memasuk stok mengikut amalan FIFO serta mencatat dalam rekod.
- Pelbagai jenis produk formula *nutritional* atau '*enternal feeding*'.
- Kebersihan stor, tanpa serangga dan susunan stok sentiasa kemas dan teratur.
- Keselamatan stor.

#### **4.2.6 Penjagaan Kebersihan dan Keselamatan**

Berupaya mengaplikasi dari aspek:

- Tatacara pembersihan peralatan , perkakas dan kemudahan yang betul dan mematuhi indikator kebersihan.
- Ciri-ciri amalan keselamatan bagi mengelakkan daripada timbulnya kejadian atau kemalangan di dapur.
- Ciri-ciri amalan keselamatan bagi mengelakkan daripada timbulnya kejadian atau kemalangan di asrama.

#### **4.2.7 Penyeliaan Asrama-asrama**

Berupaya mengaplikasi dari aspek:

- Keselamatan bangunan di asrama.
- Penyediaan laporan bulanan asrama.
- Proses hapuskira peralatan dan perabot.
- Aktiviti-aktiviti yang diadakan di asrama.

#### **4.2.5 Urusan Kawalan Kualiti**

Berupaya mengaplikasi dari aspek:

- Kawalan Kualiti
  - v. Kajian Kepuasan Pelanggan.
  - vi. *'National Indicator Approach'*.
  - vii. Kualiti Makanan – Ujirasa.
  - viii. Aduan Makanan.



## BAHAN RUJUKAN

### KOMPETENSI FUNGSIONAL

1. Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-Peraturan (hingga 20hb November 2003).
2. Hospital Diet Manual Kementerian Kesihatan Malaysia 1980.
3. 'Guidelines Hospital Catering' Kementerian Kesihatan Malaysia 1996.
4. 'Guidelines Mass Catering' Kementerian Kesihatan Malaysia 1996.
5. Spesifikasi Kontrak Makanan,
  - a. Kontrak Kementerian Kesihatan Malaysia.
  - b. Kontrak Kementerian Kewangan.
6. Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan 1994 (hingga 10hb Mei 2000).
7. Akta Keselamatan & Kesihatan Pekerjaan 1994 (Akta 514) dan Peraturan-Peraturan Perintah-Perintah (hingga 10hb Mei 2004).
8. Tatacara Pengurusan Stor.
9. Panduan Diet Malaysia 1999.
10. Teknologi dan Perkhidmatan Katering – Aishah Hamzah
11. Pamphlet Kementerian Kesihatan Malaysia
  - a. 10 cara penyimpanan makanan
  - b. Pastikan makanan anda selamat
  - c. Food Hygiene of Healthy Lifestyle Campaign 1993
  - d. Panduan Penyediaan Hidangan Makanan Sihat 2004
12. Program Kualiti
  - a. National Indicator Approach
  - b. Kajian Kepuasan Pelanggan
  - c. ISO
  - d. Akreditasi