

# PROGRAM SIJIL KULINARI **STUDENT HANDBOOK'S**

---

KOLEJ KOMUNITI BANDAR TENGGARA



**Unit Akademik**  
**Kolej Komuniti Bandar Tenggara**  
**65-67 Jalan Anggerik 3/1,**  
**Taman Anggerik Tenggara,**  
**81440 Bandar Tenggara,**  
**Johor Darul Ta'zim**

No Tel : 07-896 1361 | Faks : 07-896 1337



# **SEJARAH PENUBUHAN KOLEJ KOMUNITI BANDAR TENGGARA**

## **SEJARAH**

Pada 5 Julai 2000, Jemaah Menteri telah mempertimbangkan Memorandum No 398/2225/00 yang telah dikemukakan oleh Menteri Pendidikan tentang konsep penubuhan dan pelaksanaan Kolej Komuniti di setiap kawasan parlimen. Kolej Komuniti Kementerian Pendidikan Malaysia akan menjadi institusi yang menyediakan keperluan latihan dan Kemahiran pada semua peringkat dan memberi peluang pendidikan kepada lepasan menengah sebelum ke pasaran tenaga kerja atau melanjutkan pendidikan ke peringkat lebih tinggi.



# MAKLUMAT KORPORAT.

## KKBT STUDENT HANDBOOK



KEMENTERIAN PENGAJIAN TINGGI



## VISI

Menjadi Peneraju institusi TVET yang unggul.

## MISI

Menyediakan akses yang meluas kepada program TVET berkualiti dan diiktiraf

Memperkasa komuniti melalui pembelajaran sepanjang hayat.

Melahirkan graduan holistik, berciri keusahawanan dan seimbang

Memanfaatkan sepenuhnya perkongsian pintar dengan pihak berkepentingan





# MAKLUMAT KORPORAT.

## OBJEKTIF KUALITI

Dalam pelaksanaan Sistem Pengurusan Kualiti, objektif kualiti bagi pencapaian pelajar dan perkhidmatan pentadbiran perlu diwujudkan, diukur dan ditambahbaik bagi mencapai hasrat penambahbaikan yang berterusan. Objektif kualiti yang dibangunkan KKBT adalah selaras dengan dasar kualiti.

### i. Kecemerlangan Organisasi

- a. Mencapai 100% dalam pencapaian Petunjuk Prestasi Utama (KPI) Kolej Komuniti Bandar Tenggara
- b. Menerbitkan sekurang-kurangnya (satu) 1 kertas penyelidikan samada peringkat zon/kebangsaan/ antarabangsa.
- c. Menyertai sekurang-kurangnya (satu) 1 pertandingan inovasi peringkat zon/ kebangsaan/antarabangsa dan (satu) 1 pertandingan kemahiran peringkat kebangsaan/antarabangsa.
- d. Mengeluarkan jadual perkuliahan selewat-lewatnya (satu) 1 minggu sebelum perkuliahan bermula.

### ii. Kecemerlangan Staf

Memastikan supaya semua staf KKBT menghadiri kursus/seminar/bengkel merujuk arahan pekeliling yang ditetapkan dari semasa ke semasa.

### iii. Kecemerlangan Akademik

- a. Kadar kelulusan bagi program Sijil Kulinari tidak kurang dari 95% bagi setiap semester.
- b. Memastikan sekurang-kurangnya 50% dari pelajar lulus penuh dan mencapai Purata Nilai Mata (PNM) 3.00 atau lebih untuk program kulinari bagi setiap semester.

### iv. Kecemerlangan Proses

Memastikan semua prosedur mencapai objektif kualiti dalam Sistem Pengurusan Kualiti.





# MAKLUMAT KORPORAT.



KEMENTERIAN PENGAJIAN TINGGI



## DASAR KUALITI

Dasar kualiti Kolej Komuniti Bandar

Tenggara adalah, membangunkan potensi pelajar ke arah kecemerlangan di dalam bidang kulinari melalui penambahbaikan yang menyeluruh secara berterusan untuk memenuhi dan mencapai kepuasan pelanggan. Dasar ini disebarluaskan untuk difahami oleh semua peringkat kakitangan.





# MAKLUMAT KORPORAT.

## MATLAMAT PENDIDIKAN

Menghasilkan graduan TVET yang holistik dan kompeten serta berkemampuan menyumbang kepada pembangunan negara.



## MATLAMAT ORGANISASI



- Menghasilkan graduan TVET yang diyakini dan menjadi rebutan majikan untuk menyumbang kepada pembangunan ekonomi negara ;
- Mengukuhkan kerelevan dan keresponsifan program pengajian di institusi untuk memenuhi keperluan industri;
- Melahirkan warga sejagat ke arah keharmonian serta kemakmuran global.



# MAKLUMAT KORPORAT.

Politeknik dan Kolej Komuniti berhasrat menjadi peneraju institusi TVET yang unggul bagi melahirkan modal insan yang holistik, berciri keusahawanan dan seimbang. Berdasarkan keperluan masa kini, ENAM (6) teras strategik telah dibangunkan dan setiap satunya memfokuskan kepada aspek-aspek yang telah dikenal pasti sebagai elemen penting dalam konteks Pendidikan Tinggi Negara. Teras strategik merupakan asas kepada perancangan pelaksanaan yang diterjemahkan berdasarkan visi, misi dan hala tuju organisasi. Ia berperanan untuk mengemudi Pelan Strategik Politeknik dan Kolej Komuniti bagi mencapai matlamat yang diharatkan.

## TERAS STRATEGIK

1

MENGHASILKAN  
GRADUAN  
TVET  
BERKUALITI

2

MEMANTAPKAN  
GOVERNAN YANG  
RESPONSIF  
DAN MAMPAH

3

MEMPERKAYA  
BAKAT

4

MENERAJUI  
SISTEM  
PENDIDIKAN  
MELALUI  
TVET4.0

5

MEMPERKUKUH  
KOLABORASI  
INDUSTRI DAN  
KOMUNITI

6

MEMBUDAYA  
PENYELIDIKAN  
GUNAAN DAN  
INOVASI



# **KEMUDAHAN**

Selaras dengan objektif penubuhan KKBT, infrastruktur dan prasarana telah disediakan bagi memastikan komuniti setempat mendapat pendidikan yang berkualiti, berteknologi tinggi dan holistik.

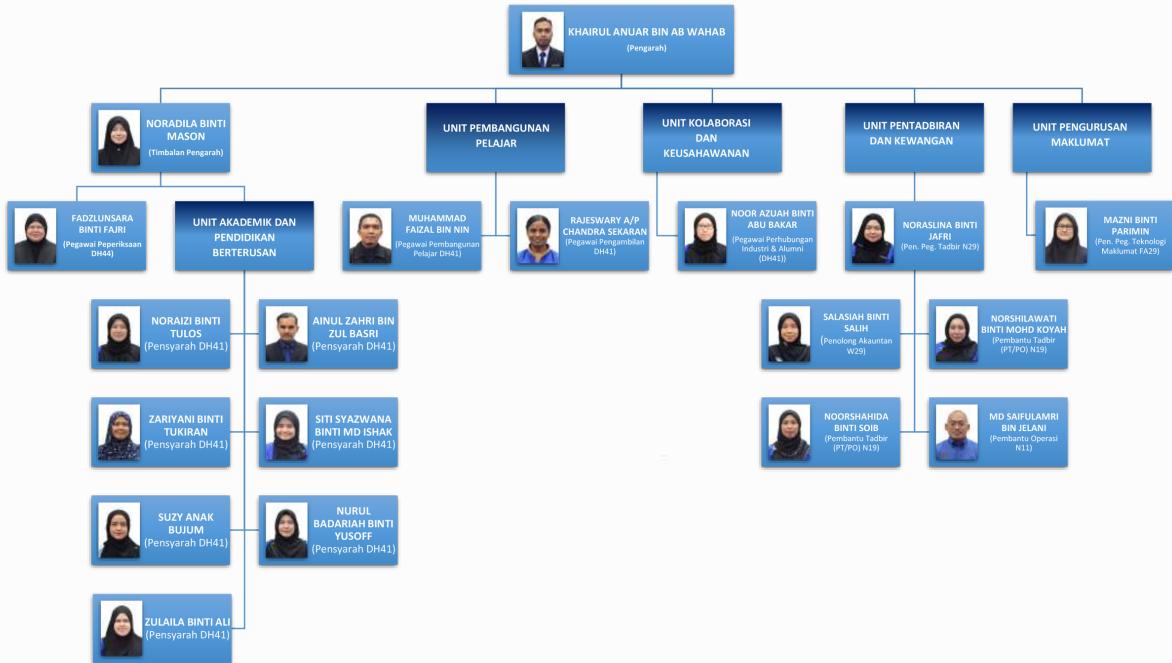
Antara prasarana yang disediakan adalah:

- Bengkel
- Bilik Kuliah
- Makmal masakan
- Bilik Mesyuarat
- Surau



# CARTA ORGANISASI KKBT

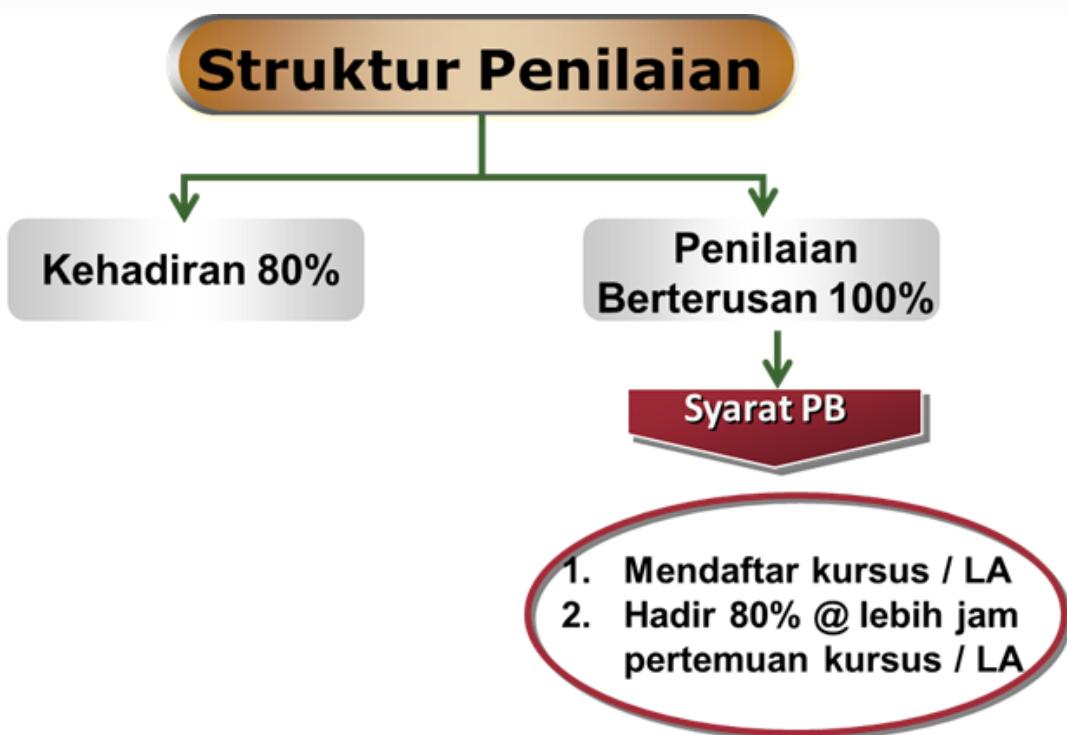
## KKBT STUDENT HANDBOOK



# MAKLUMAT PENILAIAN

## A. STRUKTUR UMUM PENILAIAN PROGRAM SIJIL

- i) Syarat untuk lulus kursus adalah kehadiran sekurang-kurangnya 80% sepanjang semester dan memperoleh markah penilaian berterusan minimum 40%.
- ii) Penilaian berterusan (PB) 100%
- iii) Penilaian berterusan (PB) adalah penilaian pelajar sepanjang semester iaitu Kuiz, Tugasan, Amali dan Projek.





# MAKLUMAT PENILAIAN

## B. PERATURAN DAN TATATERTIB PEPERIKSAAN

- i) Penilaian berterusan (PB) 100%
  - ✓ Telah mendaftar semester/modul
  - ✓ Telah mendaftar kursus/LA dan
  - ✓ Telah menghadiri 80% atau lebih jam pertemuan bagi jangka masa yang ditetapkan kecuali telah mendapat kebenaran Timbalan Pengarah. Bagi pelajar yang sakit hendaklah mengemukakan surat akuan doktor. Surat akuan doktor swasta adalah terhad kepada 2 hari berturut-turut dan tidak melebihi 5 hari setiap semester/modul
  - ✓ 
$$\% \text{ Kehadiran} = \frac{\text{Jumlah Hadir}}{\text{Jumlah Patut Hadir}} \times 100$$
  - ✓ Mestilah mendapat sekurangnya 40% dalam penilaian sepanjang semester



# MAKLUMAT PENILAIAN

## C. SISTEM GRED

i) Nilai Mata Gred Bagi Skk

MARKAH	GRED	NILAI GRED	STATUS
90 – 100	A+	4.00	Sangat Cemerlang
80 – 89	A	4.00	Cemerlang
75 – 79	A-	3.67	
70 – 74	B+	3.33	Kepujian
65 – 69	B	3.00	
60 – 64	B-	2.67	
55 – 59	C+	2.33	Baik
50 – 54	C	2.00	
47 – 49	C-	1.67	
44 – 46	D+	1.33	Lulus Bersyarat
40 – 43	D	1.00	
0 – 39	F	0.00	Gagal



# MAKLUMAT PENILAIAN

## D. STATUS AKADEMIK

PNG	PENGKELASAN / STATUS AKADEMIK
3.67 – 4.00	Cemerlang
3.00 – < 3.67	Kepujian
2.00 – < 3.00	Baik
1.00 – < 2.00	Lulus Bersyarat
< 1.00	Gagal



# MAKLUMAT PENILAIAN

## E. PENCAPAIAN DAN STATUS AKADEMIK

- i) Pelajar yang mendapat Lulus Bersyarat 3 kali berturut-turut akan diberhentikan
- ii) Memperbaiki pencapaian dan status akademik, syaratnya:
  - ✓ Bagi kursus /LA bergred C- dan ke bawah
  - ✓ Pemberian gred dibenarkan sekali sahaja kecuali kursus/LA tersebut gagal
  - ✓ Gred terkini diambil kira dalam PNM & HPNM
  - ✓ Tempoh pengajian belum tamat
- iii) Tempoh maksimum pengajian adalah 10 semester atau 40 bulan
- iv) Keputusan Peperiksaan akan diumumkan secara mempamerkan di Kolej dan hebahan elektronik
- v) Slip Keputusan boleh didapati di Unit Peperiksaan



# MAKLUMAT PENILAIAN

## F. PENGANUGERAHAN

- i) Anugerah Pengarah
  - ✓ Pelajar yang mendaftar sekurang-kurangnya 12 kredit pada semester/modul berkenaan dan mendapat PNM  $\geq 3.67$
  - ✓ Catatan "Anugerah Pengarah" akan dimasukkan dalam slip keputusan penilaian.
- ii) Sijil / Diploma Kolej Komuniti
  - ✓ LULUS semua kursus/LA
  - ✓ LULUS Latihan Industri / WBL
  - ✓ HPNM  $\geq 2.00$
  - ✓ Tidak melebihi tempoh maksimum pengajian
  - ✓ Diperakukan oleh Jawatankuasa Peperiksaan Pusat Kolej Komuniti
- iii) Pingat Ketua Pengarah
  - ✓ Memperolehi HPNM sekurang-kurangnya 3.83
  - ✓ Cemerlang LI
  - ✓ Kriteria -kriteria yang ditetapkan JK
  - ✓ Diperakukan oleh Ketua Pengarah
  - ✓ Dianugerahkan semasa konvokesyen



# MAKLUMAT PROGRAM

<b>1</b>	<b>Nama Program</b>	Sijil Kulinari								
<b>2</b>	<b>Nama Institusi</b>	Kolej Komuniti Pengajian Tinggi Malaysia								
<b>3</b>	<b>Bahasa pengantar</b>	Bahasa Melayu								
<b>4</b>	<b>Mod Pengajian</b>	Sepenuh Masa								
<b>5</b>	<b>Syarat Kemasukan</b>	Memiliki Sijil Pelajaran Malaysia (SPM)								
<b>6</b>	<b>Tempoh Pengajian</b>	Minimum (4 Semester)  Maksimum (10 semester )								
<b>7</b>	<b>Kalendar Semester</b>	1 Semester -4 bulan  <table border="1"><thead><tr><th>Aktiviti</th><th>Minggu</th></tr></thead><tbody><tr><td>Pembelajaran dan Pengajaran</td><td>14</td></tr><tr><td>Pentaksiran</td><td>2</td></tr><tr><td>Cuti</td><td>6</td></tr></tbody></table>	Aktiviti	Minggu	Pembelajaran dan Pengajaran	14	Pentaksiran	2	Cuti	6
Aktiviti	Minggu									
Pembelajaran dan Pengajaran	14									
Pentaksiran	2									
Cuti	6									
<b>8</b>	<b>Latihan Industri</b>	16 Minggu – 8 kredit								
<b>9</b>	<b>Jumlah Kredit Graduat</b>	60 Kredit								

# PENDIDIKAN BERASASKAN HASIL (OBE)

## OBE OUTCOME-BASED EDUCATION

### Apa itu OBE?

Pendidikan Berasaskan Hasil (OBE) adalah proses pembelajaran dan pendekatan yang memfokus kepada hasil pembelajaran (Learning Outcome), iaitu pengetahuan, kemahiran dan nilai untuk dicapai oleh setiap pelajar sebelum dan selepas tamat pengajian.

Hasil pembelajaran ialah apa yang boleh ditunjukkan oleh pelajar tentang pengetahuan dan kebolehan membuat sesuatu selepas sesuatu perkara diajar. Contoh hasil pembelajaran ialah menerangkan kepentingan 5S.



**R**  
It's not  
what  
we teach  
**It's what  
you learn!**



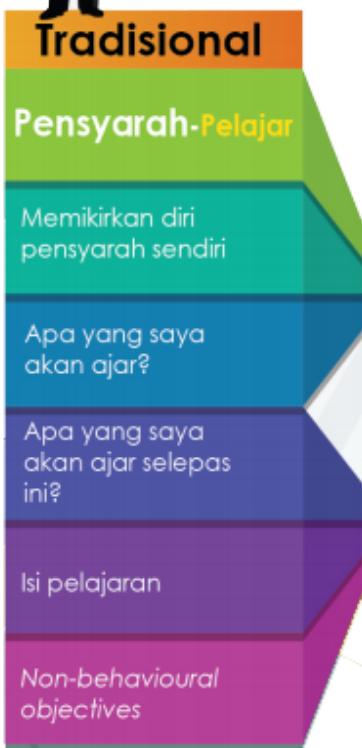


# PENDIDIKAN BERASASKAN HASIL (OBE)

## APA PERANAN ANDA SEBAGAI PELAJAR ?



## PERALIHAN DARIPADA PENDIDIKAN TRADISIONAL KEPADA OBE



**OBE**  
fokus untuk  
mengukur  
prestasi pelajar  
secara  
empirikal  
yang dipanggil  
Hasil  
Pembelajaran.



# PENDIDIKAN BERASASKAN HASIL (OBE)

### APA ITU



CLO?

**CLO (Hasil Pembelajaran Kursus)** adalah pernyataan berhubung pengetahuan/ kemahiran/ kebolehan yang diharapkan dapat dicapai oleh pelajar untuk mengetahui, memahami dan melaksanakan hasil daripada pengalaman dan pembelajaran mereka. CLO bagi setiap kursus adalah berbeza mengikut program pengajian. Sila rujuk Course Outline yang diberikan oleh pensyarah.



PLO?

**PLO (Hasil Pembelajaran Program)** adalah pengetahuan, kemahiran, dan kemampuan yang diharapkan dapat dicapai oleh pelajar setelah tamat pengajian.

PLO untuk setiap program pengajian adalah berbeza. Sila rujuk Student Handbook mengikut program pengajian.



PEO?

**PEO (Objektif Pendidikan Program)** adalah gambaran tentang kerjaya dan perkembangan profesional graduan, yang akan dinilai dalam tempoh minima tiga hingga lima tahun selepas tamat pengajian.

PEO untuk setiap program pengajian adalah berbeza. Sila rujuk Student Handbook mengikut program pengajian.



CQI

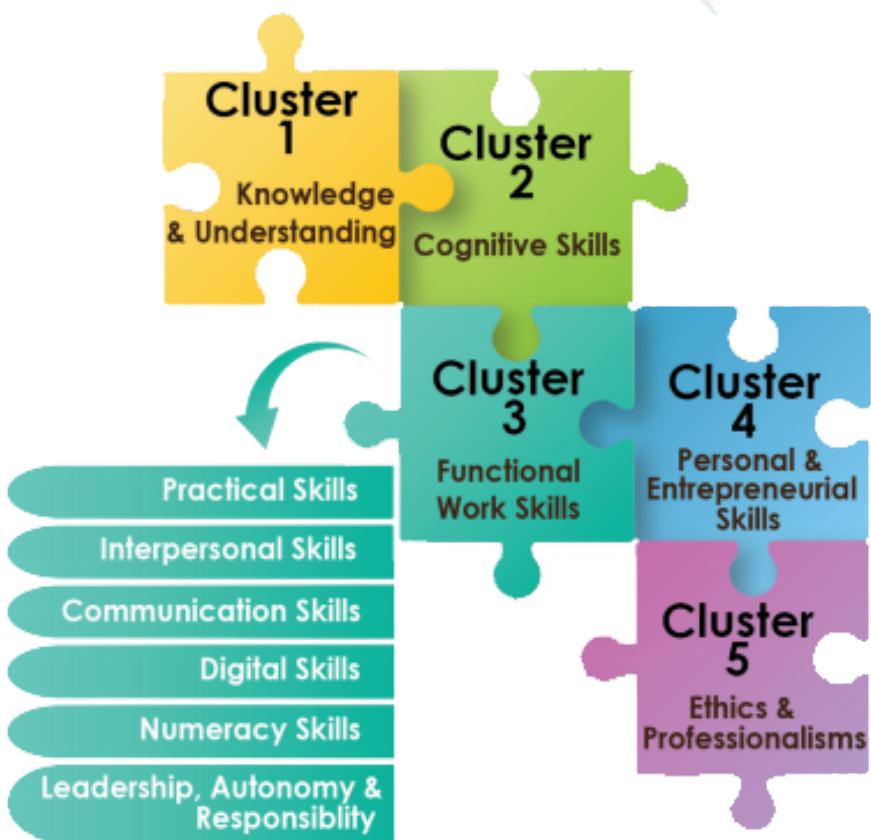
**CQI (Penambahbaikan Kualiti Berterusan)** memberi tumpuan kepada keperluan untuk menganalisis data-data yang objektif bagi meningkatkan atau menambahbaik sesuatu proses.

# PENDIDIKAN BERASASKAN HASIL (OBE)

## FALSAFAH OBE



## HASIL PEMBELAJARAN (LO)





# LATAR BELAKANG PROGRAM

## A. PENGENALAN

Pada masa kini, perkembangan ekonomi yang pesat di dalam pelbagai bidang telah menyumbang kepada permintaan tenaga kerja yang berkemahiran dan berkebolehan dalam pelbagai tugas. Berdasarkan senario ini, Jabatan Pendidikan Kolej Komuniti berusaha merancang dan mengadakan program Sijil Kulinari bagi menghasilkan pelajar yang dapat memenuhi kehendak industri di dalam bidang tersebut. Pelajar berpeluang mempelajari ilmu-ilmu yang berkaitan dengan kulinari secara teori dan praktikal bagi memastikan mereka memperolehi pengetahuan yang mendalam dalam bidang tersebut. Selain itu, program ini juga menawarkan Latihan Industri bagi memastikan pelajar merasai suasana sebenar alam pekerjaan. Bukan sahaja kemahiran teknikal, malah pelajar juga mempelajari kemahiran insaniah bagi menyediakan pelajar untuk pasaran industri. Melalui program ini juga, pelajar berpeluang untuk menyambung pengajian ke peringkat yang lebih tinggi di mana kolej komuniti turut menawarkan pengajian di peringkat diploma iaitu Diploma in Culinary Arts.



# LATAR BELAKANG PROGRAM

## B. SINOPSIS

Sijil Kulinari adalah salah satu program yang membolehkan pelajar mendapat pengetahuan dan kemahiran bukan sahaja secara teori bahkan juga secara amali dalam bidang kulinari. Dengan pengetahuan dan kemahiran yang diperolehi itu nanti dapat membantu dan mampu menyediakan pelajar ke alam pekerjaan .

Antara lain, program ini dapat melengkapkan pelajar dengan pengetahuan dan kemahiran berkaitan dengan :

1. Amalan keselamatan dan sanitasi di tempat kerja.
2. Pengenalan kepada bahan, alat dan pengurusan tempat kerja (dapur).
3. Melaksanakan teknik dan kaedah memasak yang betul, serta memenuhi standard industri.
4. Menilai rasa, rupa, tekstur dan masa penyediaan terhadap produk hidangan yang telah siap.
5. Proses penyediaan, menghias dan menghidang.
6. Proses perlaksanaan kerja secara individu dan berkumpulan.
7. Menunjukkan kemahiran pengurusan dan ciri – ciri keusahawanan dalam bidang kulinari serta perspektif yang meluas di dalam alam perniagaan sebenar.



# LATAR BELAKANG PROGRAM

## C. PROSPEK KERJA

Program ini menyediakan pengetahuan dan kemahiran di dalam bidang kulinari yang mana ia boleh diimplmentasikan bagi kerjaya di dalam bidang hotel dan katering. Pengetahuan dan kemahiran di dalam bidang ini, membolehkan pelajar memulakan kerjaya dalam bidang berikut sebagai:

1. Chef sebagai profession - Jurumasak di kebanyakan hotel dan Resort dalam dan luar negara
2. Jurumasak, Penyelia Dapur, Pembantu Dapur di:
  - a. Speciality Restaurant dan Fast Food Restaurant
  - b. Hospital kerajaan dan swasta
  - c. Kediaman Kenamaan
  - d. Syarikat penerbangan, Perkapalan dan Pelantar Minyak
  - e. Kafeteria
3. Tenaga Pengajar Jemputan di institusi pengajian seperti Giat Mara, kolej- kolej swasta dan lain-lain.
4. Membuka Perniagaan Sendiri / Ahli Perniagaan.g. Penyelia Keselamatan & Kesihatan Pekerjaan



# LATAR BELAKANG PROGRAM

## D. OBJEKTIF PROGRAM PENGAJIAN (PROGRAMME EDUCATIONAL OBJECTIVES - PEO)

1. Menghasilkan tenaga kerja dan usahawan yang berpengetahuan dan berkemahiran selari dengan keperluan semasa dan hasrat Negara
2. Menunjukkan kebolehan penyelesaian masalah secara inovatif, kreatif dan kerja berpasukan melalui pendekatan pembelajaran sepanjang hayat.
3. Mempunyai kemahiran berkomunikasi dengan berkesan, mengurus maklumat dengan baik dan bekerjasama dengan kumpulan berdasarkan kerja serta tanggungjawab sosial.



# LATAR BELAKANG PROGRAM

## E. HASIL PEMBELAJARAN PROGRAM (PROGRAMME LEARNING OUTCOMES - PLO)

1. Mengaplikasi pengetahuan asas berdasarkan fakta, konsep, prinsip dan teori dalam bidang yang berkaitan
2. Menunjukkan kemahiran psikomotor dan amali dalam menyelesaikan masalah.
3. Menunjukkan kemahiran interpersonal dan kebertanggungjawaban sosial dalam mengaplikasi prinsip dan teori mengikut kesesuaian keadaan
4. Menunjukkan sifat beretika dan profesionalisme dalam amalan yang mempunyai prinsip etika dari aspek perundangan yang perlu dipatuhi
5. Menunjukkan kebolehan berkomunikasi dan kemahiran kepimpinan secara berkesan dengan rakan sekerja, pelanggan, majikan dan masyarakat umum
6. Menunjukkan kemahiran pemikiran analitikal dan kritikal dan menggunakan teknik yang sesuai dalam menyelesaikan masalah Bidang Kulinari
7. Menyedari kepentingan pembelajaran sepanjang hayat dan kemahiran pengurusan maklumat untuk pembangunan akademik dan kerjaya
8. Menunjukkan kemahiran pengurusan dan ciri – ciri keusahawanan dalam perspektif yang meluas di dalam alam perniagaan sebenar



# STRUKTUR PROGRAM

# SIJIL KULINARI

Struktur program yang digunakan ketika ini adalah struktur program semakan Mei 2018. Struktur program semakan Mei 2018 dilaksanakan bagi pelajar-pelajar Sijil Kulinari Ambilan Jun 2018 sehingga pelajar semasa.



# STRUKTUR PROGRAM

## SEMAKAN MEI 2018

**KKBT STUDENT HANDBOOK**

KOLEJ KOMUNITI  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

### STRUKTUR PROGRAM

#### SIJIL KULINARI

KOD		KURSUS	KREDIT
<b>SEMESTER 1</b>			
MPU	1181	Communicative English	1
SKW	1102	Aplikasi Komputer	2
MPU	1411	Kokurikulum (Kelab)**	
MPU	1421	Kokurikulum (Sukan)**	1
SKU	1011	Culinary Fundamentals	1
SKU	1021	Food Safety & Sanitation	1
SKU	1034	Culinary Arts 1	4
SKU	1044	Malaysian Cuisine	4
SKU	1054	Pastry & Bakery 1	4
JUMLAH KREDIT			18
<b>SEMESTER 2</b>			
MPU	1101	Workplace English	1
MPU	1152	Pengajian Malaysia 1	2
MPU	1311	Pendidikan Islam 1	
MPU	1321	Pendidikan Moral 1	1
SKU	2011	Introduction to Foodservice	1
SKU	2024	Culinary Arts 2	4
SKU	2034	Cold Food Preparation	4
SKU	2044	Pastry & Bakery 2	4
JUMLAH KREDIT			17
<b>SEMESTER 3</b>			
MPU	1231	Kemahiran Insaniah	1
MPU	1222	Keusahawanan	2
MPU	1331	Pendidikan Islam 2	
MPU	1341	Pendidikan Moral 2	1
SKU	3011	Basic Food Costing	1
SKU	3024	Local Sweet & Savoury Delicacy	4
SKU	3034	Hawkers & Street Food	4
SKU	3044	Commercial Cookery	4
JUMLAH KREDIT			17
<b>LATIHAN INDUSTRI</b>			
SLI	4018	LATIHAN INDUSTRI (LI)	8
JUMLAH KESELURUHAN KREDIT			60
**PILIH SATU SAHAJA			
* BAGI PELAJAR WARGANEGERA YANG TIDAK KREDIT BAHASA MELAYU SPM WAJIB MENGAMBIL KURSUS MPU 1212 BAHASA KEBANGSAAN A.			



# SINOPSIS KURSUS

COURSE	: MPU 1181 COMMUNICATIVE ENGLISH
INSTRUCTIONAL PERIOD	: 14 WEEKS
CREDIT	: 1
PRE- REQUISITE	: NONE

## SYNOPSIS

COMMUNICATIVE ENGLISH helps learners to increase their ability to use the English language to communicate in various situations in the social environment. This course equips learners with basic social skills such as greetings and introductions, instructions and directions, descriptions and telephone skills. This course not only facilitates learners to communicate orally, but also in writing.

## COURSE LEARNING OUTCOME

By the end of this course, students should be able to:-

1. Use appropriate forms of language in greetings and introductions as well as in instructions and directions [C3, PLO 1]
2. Apply appropriate forms of language in description [A2, PLO 5]
3. Apply appropriate forms of language in telephone skills [A2, PLO 5]

## REFERENCES

1. Bradburry, A. (2010). Successful Presentation Skills: Build Confidence, Understand Body Language, Use Visual Aids Effectively, 4<sup>th</sup> ed. Kogan Page Publication.
2. Geffner, B. A. (2010). Business English: The Writing Skills You Need for Today's Workplace, 5th ed. Barron's Educational Series.
3. Grussendorf, M. (2007). English for Presentations. Oxford: Oxford University Press.
4. Gutjahr, L. & Mahoney, S. (2009). English for Sales and Purchasing. Oxford: Oxford University Press.
5. Richards, J. C. & Bohlke, D. (2012). Speak Now 1: Communicate with Confidence. New York: Oxford University Press.
6. Richards, J. C. & Bohlke, D. (2012). Speak Now 2: Communicate with Confidence. New York: Oxford University Press.
7. Richards, J. C. & Bohlke, D. (2012). Speak Now 3: Communicate with Confidence. New York: Oxford University Press.
8. Schofield, J. (2012). Collins Workplace English (Collins English for Business). Harpercollins Reference.
9. Smith, D. G. (2007). English for Telephoning. Oxford: Oxford University Press.



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS : SKW1102 APLIKASI KOMPUTER

JANGKA MASA : 14 MINGGU

KREDIT : 2

PRASYARAT : TIADA

## SINOPSIS

APLIKASI KOMPUTER memperkenalkan perisian aplikasi komputer kepada pelajar. Pelajar akan mempelajari asas-asas pengetahuan perisian aplikasi serta pengenalan jenis sistem. Modul ini akan melengkapkan pelajar dengan kemahiran yang diperlukan dalam setiap aplikasi untuk diintegrasikan antara satu sama lain. Pelajar juga dapat mengembangkan kemahiran mereka dalam penggunaan aplikasi komputer untuk melaksanakan tugas pengurusan.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menggunakan fungsi-fungsi Desktop dan perisian pemprosesan perkataan untuk menyediakan dokumen dan dokumentasi harian. (C3, PLO 1)
2. Menggunakan perisian hampanan elektronik untuk menyediakan lembaran kerja. (A3, PLO6)
3. Menggunakan perisian persempahan untuk menyediakan dokumen persempahan. (A3, PLO 6)

## RUJUKAN

1. Katherine Murray (2010), First Look Microsoft Office 2010 , Microsoft Press
2. Gabriel Gurley, (2008). A Conceptual Guide to OpenOffice.org 3, Public Documentation License (PDL), Creative Commons Attribution-ShareAlike and GNU Free Documentation licenses (ISBN: 9780977899166).
3. Elaine Marmel, (July 2010). Master Visually Excel 2010,Wiley, ISBN: 978-0-470-57769-1
4. Elaine Marmel, (April 2010), Word 2010 Simplified, Wiley, ISBN: 978-0- 470-57762-2
5. Elaine Marmel, (May 2010), Office 2010 Just the Steps For Dummies, wiley, ISBN: 978-0-470-53219-5
6. Elaine Marmel, (2013), Teach Yourself Visually Office 2013, wiley, ISBN: 978-1-118-517680
7. Melissa Prinzing.(2014), GO! With Microsoft Office 2013 Discipline Specific Projects, Pearson.
8. Poatsy, Mulbery, Lawson, Lau, Williams, Grauer, Dodson, Davidson & Cameron.(2013), Exploring Microsoft Office 2013, Volume 2, Pearson.
9. Rutledge, Grauer & Poatsy, (2013) Exploring: Microsoft PowerPoint 2013, Introductory, Pearson



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: MPU 1411 KOKURIKULUM 1 (KELAB)
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

KOKURIKULUM 1 Menerangkan tentang sejarah bidang pilihan dan kemahiran khusus bidang tersebut mengikut perkembangan semasa. Keperluan/peralatan asas, etika, istilah-istilah, demonstrasi dan mempraktik teknik-teknik asas bidang pilihan turut ditekankan kepada pelajar. Pelajar akan turut serta dalam merancang aktiviti aktiviti yang akan dijalankan, menerangkan kepentingan merancang aktiviti, pembahagian tugas dan menyelia aktiviti. Diantara bidang pilihan tersebut adalah seperti berikut:

1. Fotografi
2. Pembimbing Rakan Sebaya
3. Audio Visual
4. Alam Sekitar
5. Inovasi dan Rekaicia
6. Kembara
7. Kompang
8. Komputer
9. Nasyid
10. Pengguna
11. Tarian Tradisional
12. Muzik Moden
13. Koir
14. Gamelan
15. Teater

## HASIL PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kursus ini, pelajar akan dapat:-

1. Menerangkan tatacara penubuhan organisasi [C2, PLO1]
2. Menunjuk cara kemahiran bidang pilihan [A3, PLO3]
3. Mengorganisasi program kemahiran asas bidang pilihan [A4, PLO3]

## RUJUKAN

1. <http://www.ros.gov.my/index.php/my/>
2. <http://www.ros.gov.my/index.php/my/perkhidmatan>
3. [http://www.ros.gov.my/files/supp\\_docs/brochure\\_ROS.pdf](http://www.ros.gov.my/files/supp_docs/brochure_ROS.pdf)
4. <https://www.slideshare.net/mkazree/contoh-kertas-kerja-propem>



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: MPU 1421 KOKURIKULUM 2 (SUKAN)
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

KOKURIKULUM (SUKAN) menerangkan tentang pengenalan dan sejarah berkaitan sukan dan permainan pilihan merangkumi pengetahuan asas dan kemahiran khusus yang berkenaan. Kursus ini turut mendedahkan kepada peserta tentang asas pengurusan acara bagi sukan dan permainan pilihan merangkumi perancangan aktiviti dan pengelolaan pertandingan. Antara sukan pilihan tersebut adalah seperti berikut:

1. Badminton
2. Bola Jaring
3. Bola Tampar
4. Boling
5. Catur
6. Dart
7. Futsal
8. Karom
9. Petanque
10. Ping Pong
11. Tenis
12. Woodball

## HASIL PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kursus ini, pelajar akan dapat:

1. Mengetahui kemahiran asas bidang kokurikulum pilihan (C1, PLO 1)
2. Menguasai kemahiran asas bidang kokurikulum pilihan (A3, PLO 5)
3. Mengaplikasikan kemahiran dalam pengelolaan pertandingan (A4, PLO 5)

## RUJUKAN

1. Ab. Alim Ab. Rahim, (2004). Pengurusan Gerak Kerja Kokurikulum, Kuala Lumpur : Fajar Bakti Sdn. Bhd.
2. Fauzee A.H, (1989). Panduan Pengelolaan Sukan dan Permainan, Kuala Lumpur : Penerbitan Seri Maju.
3. Mok Soon Sang, (2013). Pengurusan Kokurikulum, Puchong : Penerbitan Multimedia.
4. Gapor A. (2007). Kejurulatihan dan Sains Sukan, Kuala Lumpur : Utusan Publications & Distributors Sdn. Bhd.
5. Mohd. Sofian Omar Fauzee, (2000). Panduan Membentuk Format Pertandingan



# KKBT STUDENT HANDBOOK

Sukan, Kuala Lumpur : Dewan Bahasa & Pustaka.

6. Omardin Haji Ashaari, (1998). Pengurusan Sukan, Kuala Lumpur : Utusan Publications & Distributors Sdn. Bhd.
7. Eskay Shazryl and hanks, J. (1994). Sport and Stress Theraphy : Athletic Rehabilitation on massage, stretching and strengthening. Eskay Inc.Oklahoma.
8. <http://bwfbadminton.com/>
9. <http://netballorg/>
10. <https://www.fifa.com/>
11. <http://www.fivb.com/>
12. <https://worldchess.com/>
13. <http://www.dartswdf.com/>
14. <http://fipjp.org/index.php/en/>
15. <http://www.ittf.com/>
16. <http://www.atpworldtour.com/>
17. <http://www.wtatennis.com/>
18. <http://iwbff-woodball.org/en/index.php>



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: SKU 1011 CULINARY FUNDAMENTALS
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

Kursus Culinary Fundamentals ini direkabentuk untuk memberi pendedahan kepada pelajar tentang alat dan peralatan di dapur, asas masakan, nutrisi dan pemahaman kepada komposisi bahan masakan bagi memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan bidang kulinari. Melalui program ini pelajar akan mengenal pasti peralatan yang digunakan di dapur, kaedah memasak, nutrisi serta komposisi makanan dan bahan masakan (ingredients) bagi melahirkan pelajar yang selari dengan kehendak industri.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Mengenal pasti fungsi dan kegunaan alat dan peralatan yang terdapat di dalam dapur. (C1,A1)
2. Menjelaskan kaedah memasak yang terdapat di dalam bidang kulinari. (C2,A3)
3. Menyatakan kepentingan nutrisi dalam makanan dan komponen-komponen yang terdapat di dalam bahan masakan. (C1, A2)

## RUJUKAN

1. Giesslen, W (2018). Professional Cooking (9th ed.). Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.
2. Labensky, Sarah R., Martel, Priscilla A., & Hause, Alan M. (2018), On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals (6th ed.). Harlow, Essex Pearson Education Limited.



# **SINOPSIS KURSUS**

KURSUS	: SKU 1021 FOOD SAFETY AND SANITATION
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

Food Safety and Sanitation ini direkabentuk bagi memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan industri hospitaliti dan perkhidmatan makanan. Melalui program ini pelajar akan mempelajari dan mempraktikan kebersihan, sanitasi dan keselamatan didalam dapur.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menyatakan kembali empat (4) jenis Food Hazards dan ciri-cirinya [C1]
2. Menghuraikan tujuan dan langkah penyimpanan, penyediaan dan pengurusan makanan. [C4]
3. Mengenalpasti tabiat selamat di tempat kerja yang menghalang kecederaan daripada yang berikut: luka, terbakar, pengendalian jentera dan peralatan, dan mengangkat barang. [C4, A2]

## RUJUKAN

1. Gisslen, W (2018). Professional Cooking (8th ed.). Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: SKU 1034 CULINARY ARTS 1
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 4
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

Kursus Culinary Arts ini direkabentuk untuk memberi pendedahan kepada pelajar mengenai kemahiran asas dalam kulinari bagi memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan industri. Melalui program ini, pelajar akan mengenal pasti kemahiran dalam bidang kulinari seperti potongan dan masakan asas. Pelajar juga didedahkan dengan kaedah masakan seperti dry-heat dan moist-heat bagi melahirkan pelajar yang selari dengan kehendak industri.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menghuraikan jenis-jenis potongan komoditi sayur.(C1, A1)
2. Menulis semula cara penghasilan soup dalam satu portfolio. (C2, A2)
3. Menunjuk cara hasil produk 5 jenis sauces dan egg dishes. (P3, A3)

## RUJUKAN

1. Gisslen, W (2018). Professional Cooking (8th ed.). Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.



# **SINOPSIS KURSUS**

<b>KURSUS</b>	: SKU 1044 MALAYSIAN CUISINE
<b>JANGKA MASA</b>	: 14 MINGGU
<b>KREDIT</b>	: 4
<b>PRASYARAT</b>	: TIADA

## SINOPSIS

Tujuan kursus ini adalah memperkenalkan kemahiran dan teknik memasak asas. Pelajar akan diperkenalkan kepada pelbagai jenis herba dan rempah ratus di Malaysia. Ini juga merangkumi latar belakang masakan daripada pelbagai negeri. Pelajar juga akan mempunyai pengetahuan asas tentang cara penyediaan makanan menggunakan teknik memasak yang berbeza dari pelbagai negeri di Malaysia.

## HASIL PEMBELAJARAN

1. Menerangkan herba dan rempah ratus yang sering digunakan dalam masakan Malaysia. (C1, A1)
2. Menghuraikan latar belakang makanan-makanan tradisi dan popular di Malaysia (C2, A2)
3. Menghasilkan masakan daripada 3 (TIGA) etnik utama di Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India. (A3, P3)

## RUJUKAN

1. Betty, S. (2015). Best of Malaysian Cooking, Marshall Cavendish International (Asia) Pte Ltd.
2. Hutton, W., (2014). The Little Malaysian Cookbook, Marshall Cavendish International (Asia) Pte Ltd.



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: SKU 1054 PASTRY AND BAKERY 1
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 4
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

Melalui program ini pelajar akan didedahkan dengan aspek pengenalan asas dalam penyediaan dan penghasilan produk pastries, cold desserts, dessert sauces, cakes dan icings. Ia direkabentuk untuk memperkenalkan pelajar kepada asas kemahiran menghasilkan dan menghias produk pastries, cold desserts, dessert sauces, cakes dan icings bagi memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan industri. Melalui program ini pelajar akan didedahkan dengan pengetahuan dan kemahiran dalam penyediaan produk pastries, cold desserts, dessert sauces, cakes dan icings.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menerangkan produk pastries berdasarkan pâte brisée, pâte sucrée dan pâte à choux.[C2]
2. Menunjuk cara penghasilan (1) satu jenis produk cold desserts dan (1) satu jenis produk dessert sauces. [P3]
3. Melaporkan jualan hasil produk cakes dan icings.[P2,A3]

## RUJUKAN

1. Gisslen, W (2018). Professional Cooking (9th ed.). Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.



# SINOPSIS KURSUS

## SEMESTER 2

COURSE	: MPU 1101 WORKPLACE ENGLISH
INSTRUCTIONAL PERIOD	14 WEEKS
CREDIT	: 1
PRE-REQUISITE	: NONE

## SYNOPSIS

WORKPLACE ENGLISH helps learners to increase their ability to use the English language to communicate in various work situations. This course equips learners with the basic language skills they need to communicate with their superiors and subordinates in a formal and an informal environment, and deal with customers at the workplace.

## COURSE LEARNING OUTCOME

By the end of this course, students should be able to:-

1. Use appropriate forms of language in workplace expressions and customer relation skills |C3, PLO 1|
2. Respond appropriately in ideas and opinions |A2, PLO 5|
3. Apply appropriate form of language in processes and procedures |A2, PLO 5|

## REFERENCES

1. Bradburry, A. (2010). Successful Presentation Skills: Build Confidence, Understand Body Language, Use Visual Aids Effectively, 4th ed. Kogan Page Publication.
2. Geffner, B. A. (2010). Business English: The Writing Skills You Need for Today's Workplace, 5th ed. Barron's Educational Series.
3. Grussendorf, M. (2007). English for Presentations. Oxford: Oxford University Press.
4. Gutjahr, L. & Mahoney, S. (2009). English for Sales and Purchasing. Oxford: Oxford University Press.
5. Richards, J. C. & Bohlke, D. (2012). Speak Now 1: Communicate with Confidence. New York: Oxford University Press.
6. Richards, J. C. & Bohlke, D. (2012). Speak Now 2: Communicate with Confidence. New York: Oxford University Press.
7. Richards, J. C. & Bohlke, D. (2012). Speak Now 3: Communicate with Confidence. New York: Oxford University Press.
8. Schofield, J. (2012). Collins Workplace English (Collins English for Business). Harpercollins Reference.
9. Smith, D. G. (2007). English for Telephoning. Oxford: Oxford University Press.



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: MPU 1152 PENGAJIAN MALAYSIA
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 2
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

PENGAJIAN MALAYSIA memperkenalkan kepada pelajar tentang Sejarah Negara, Masyarakat Malaysia, Sistem Pemerintahan Negara, Perkembangan Sosio Ekonomi Negara dan Dasar-Dasar Negara. Kursus ini adalah bertujuan untuk melahirkan graduan yang mempunyai identiti kebangsaan dan semangat patriotisme yang unggul. Pengajaran dan pembelajaran akan dilaksanakan dalam bentuk kuliah, tugas, peperiksaan dan pengalaman pembelajaran.

## HASIL PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kursus ini, pelajar akan dapat:

1. Menjelaskan kepelbagaiannya dalam masyarakat yang dapat mengukuhkan perpaduan; (C3, PLO3)
2. Menghuraikan proses pembinaan negara bangsa yang dapat menunjukkan kesedaran terhadap kepentingan identiti kebangsaan ke arah mengukuhkan semangat patriotisme; (C4, PLO4)
3. Merumuskan faktor-faktor yang membina hubungan dan interaksi sosial dalam masyarakat. (A4, PLO5)

## RUJUKAN

1. Mardiana Nordin dan Hasnah Hussin. (2014). Pengajian Malaysia. Shah Alampel: Oxford Fajar
2. INTAN. (1991). Malaysia Kita. Kuala Lumpur: Institut Tadbiran Awam Negara.
3. Mohamed Suffian Hashim. (1994). Mengenal Perlumbagaan Malaysia. Edisi Kedua. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
4. Nazaruddin Haji Mohd Jail, Ma'ruf Redzuan, Asnarulkhadi Abu Samah dan Ismail Hj Mohd Rashid. (2004). Pengajian Malaysia: Kenegaraan dan Kewarganegaraan. Edisi Kedua. Petaling Jaya. Prentice Hall.
5. Normurni Mohamad, Razana Fatin Abdullah@Razali, Mohamat Faizal Ahmat, (2016). Pengajian Malaysia. Shah Alam: Oxford Fajar
6. Ruslan Zainuddin, Mohd Mahadee Ismail & Zaini Othman. (2010). Kenegaraan Malaysia. Edisi Kedua. Shah Alam: Oxford Fajar



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: MPU 1311 PENDIDIKAN ISLAM 1
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

PENDIDIKAN ISLAM 1 berteraskan kepada lima topik iaitu Tasawwur Islam, Konsep Aqidah, Konsep Ibadah, ibadah-ibadah Khusus dan Akhlak Islamiah. Ia bertujuan melahirkan pelajar yang berilmu, beramal, berbakti menghayati ilmu yang dipelajari dan membentuk pelajar yang berakhlaq mulia menurut syariat Islam, membimbing pelajar melaksanakan ibadah-ibadah khusus dengan betul dan sempurna dan melahirkan pelajar yang mempunyai jati diri muslim dan mampu menghadapi calbaran.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir program ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menerangkan konsep Islam sebagai cara hidup (ad-din), konsep akidah dan ibadah dalam Islam.(C1, PLO 1)
2. Menunjuk cara bersuci, solat dengan tepat.(P3, PLO 2)
3. Mengaplikasi konsep akhlak mahmudah dalam aktiviti kehidupan seharian.(A3, PLO 7)

## RUJUKAN

1. Abdullah Bin Ahmad Al-'Allaf, Mencapai Solat Berkualiti : Jangan Asal Solat, Selangor : Jasmin Publications, 2012
2. Ahmad Hasan Mohd Nazam (2012), Amalan Zikir dan Doa Harian Rasullah SAW : Doa Aktiviti Harian dan menangkis Hasutan Syaitan, Selangor : PSN Publication Sdn. Bhd.
3. Dato' Ismail Kamus, Mohd. Azrun Abd Hamid (2013), Indahnya Hidup Bersyariat, Kuala Lumpur : Telaga Biru
4. Mohd Kamel Mat Salleh (2013), 25 Perkara Yang Anda Mesti Tahu Mengenai Islam, Selangor : Mustread Sdn. Bhd.
5. Fauzi Abd Hamid (2013), Solat Emergency : Rukhsah Solat Dan Wuduk Ketika Musibah, Kuala Lumpur : Telaga Biru.
6. Mohammad Subki Abdul Rahman Al-Hafiz (2012), 40 Kisah Motivasi Ajaibnya Doa : Tonggak Kekuatan Iman Dan Jati Diri, Shah Alam : PSN Publication Sdn. Bhd.
7. Zulkifli Ahmad (2012), Formula Bestari SPM : Tasawwur Islam, Pasir Putih : Pustaka Media Jaya



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: MPU 1321 PENDIDIKAN MORAL 1
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

PENDIDIKAN MORAL 1 bertujuan membentuk pelajar yang mempunyai nilai dan moral dalam kehidupan bermasyarakat. Selain itu, pelajar dibentuk untuk mempunyai semangat cintakan negara, menjadi insan yang menyumbang kepada pembangunan negara.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan dapat:-

1. Menerangkan kepentingan moral insan, integriti dan penghayatan Rukun Negara ke arah melahirkan warganegara yang bertanggungjawab. (C1, PLO 1)
2. Membincangkan hubungan dan interaksi sosial yang baik dalam kalangan individu, keluarga dan masyarakat (A3, PLO 4)
3. Menghuraikan kepelbagaiannya budaya dalam masyarakat berdasarkan rujukan akhbar, internet atau kajian kes.(A1, PLO 4)

## RUJUKAN

1. Abdullah Zhidi, Mahdi Shuid, Mazlan Aris, Mohd Fuad Sam, Roslina Suratnu 2014 Pengantar Pendidikan Moral. Penerbit Multimedia Sdn. Bhd. Selangor
2. Mohd Rahimi Aziz. 2011. Pengenalan Gagasan 1 Malaysia. Pustaka Rezeki Emas. Selangor
3. Mohd Rahimi Aziz. 2011. 1 Malaysia Memperkuat Perpaduan. Pustaka Rezeki Emas. Selangor
4. Mohd Rahimi Aziz. 2011. Pengenalan Gagasan 1 Malaysia. Pustaka Rezeki Emas. Selangor
- Nasruinizamwati Mohamed. 2007. Kesedaran Membanteras Rasuah. Penerbit Hartamas. Kuala Lumpur.
5. Zalifah Abdullah. 2006. Memahami Prinsip Rukun Negara. Associated Educational Distributors (M) Sdn. Bhd. Melaka
6. Zalifah Abdullah (2006). Budaya Berbilang Kaum. Associated Educational Distributors M Sdn. Bhd., Melaka



# **SINOPSIS KURSUS**

KURSUS	: SKU 2011 INTRODUCTION TO FOODSERVICE
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

Introduction to Food Service ini direkabentuk untuk memperkenalkan pelajar kepada industri perkhidmatan makanan. Kursus ini memberi persediaan kepada pelajar dalam memilih sektor perkhidmatan makanan sebagai bidang kerjaya dengan memenuhi keperluan berdasarkan permintaan industri.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

- 1. Membezakan jenis-jenis perkhidmatan penyajian makanan dalam industri hospitaliti [C2]
- 2. Mengenalpasti tugas-tugas dalam organisasi dapur moden dan jenis-jenis susun atur dapur [C1]
- 3. Menjelaskan jenis-jenis menu berdasarkan kepada industri perkhidmatan makanan [A2]

## RUJUKAN

1. Foskeet, D., Ceserani V., & Campbell J. (2009) Foundation Practical Cookery. London: Hodder Education.



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: SKU 2024 CULINARY ARTS 2
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 4
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

Culinary Arts 2 ini direkabentuk untuk memberi pendedahan kepada pelajar kulinari tentang teknik potongan poultry, meat, fish and shellfish bagi memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan industri. Melalui program ini pelajar akan mempelajari langkah-langkah dalam menghasilkan satu hidangan utama (main course) yang lengkap, selari dengan kehendak industri masa kini.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menghuraikan produk Pasta and Other Starches yang telah di hasilkan di dalam bengkel [C1].
2. Menghasilkan produk hidangan utama (Main course) yang lengkap dalam masakan barat [P3].
3. Melaporkan jualan hasil produk hidangan utama (Main course) masakan barat. [A3]

## RUJUKAN

1. Gisslen, W (2018). Professional Cooking (9th ed.). Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: SKU 2034 COLD FOOD PREPARATION
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 4
PRASYARAT	: UKUR KEJURUTERAAN 1

## SINOPSIS

Kursus Cold Food Preparation ini direkabentuk bagi meningkatkan kemahiran asas dalam kulinari yang telah diperoleh dalam persiapan memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan industri. Melalui program ini, pelajar akan didedahkan kepada cara kerja, proses, teknik, tugas serta tanggungjawab di Dapur Sejuk (Cold Kitchen/Pantry Kitchen).

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Mengenalpasti jenis-jenis Salad dan Salad dressing di dalam penghasilan hidangan Salad. [C2]
2. Melaksanakan produk hidangan sejuk dingin iaitu hors d'oeuvre di dalam dapur sejuk. [C1, P2]
3. Mempamerkan potongan dan ukiran buah-buahan sebagai fruit platter di dalam sajian buffet.[P4, A2]

## RUJUKAN

1. Sackett, L., Pestka, J., Gisslen, W. (2010) Profesional Garde Manger: A comprehensive guide to cold food preparation. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.



# **SINOPSIS KURSUS**

KURSUS	: SKU 2044 PASTRY & BAKERY 2
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 4
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

Melalui program ini pelajar akan didedahkan dengan aspek pengenalan asas dalam penyediaan dan penghasilan yeast products, quick breads dan cookies. Program ini direkabentuk untuk memperkenalkan pelajar kepada asas kemahiran menghasilkan yeast products, quick breads dan cookies bagi memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan industri hospitaliti. Melalui program ini pelajar akan didedahkan dengan pengetahuan dan penyediaan hidangan berasaskan yeast products, quick breads dan cookies.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menerangkan produk berasaskan yeast. [C2]
2. Menghasilkan (2) dua jenis produk berasaskan quick breads. [P3]
3. Melaporkan jualan hasil produk berasaskan cookies. [A3]

## RUJUKAN

1. Friberg, Bo (1996). The Professional Pastry Chef 3rd Edition. John Wiley & Sons.



# SINOPSIS KURSUS

## SEMESTER 3

KURSUS : MPU 1231 KEMAHIRAN INSANIAH

JANGKA MASA : 14 MINGGU

KREDIT : 1

PRASYARAT : TIADA

## SINOPSIS

KEMAHIRAN INSANIAH mengandungi pembelajaran dan latihan bagi mengamalkan pembelajaran sepanjang hayat dan kemahiran pengurusan maklumat, mengamalkan kemahiran berfikir dan kemahiran komunikasi, kemahiran kepimpinan dan kerja berpasukan serta pembangunan kerjaya.

## HASIL PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kursus ini, pelajar akan dapat :

1. Menerangkan kepentingan kemahiran yang dipelajari iaitu Pembelajaran Sepanjang Hayat dan Kemahiran Pengurusan Maklumat serta Kemahiran Komunikasi. [C1, PLO 1]
2. Menampilkkan kebolehan berkomunikasi dalam pembangunan kerjaya [A2, PLO 5]
3. Mengurus projek yang dipertanggungjawabkan secara berkesan bersama pasukan. [A5, PLO 5]

## RUJUKAN

1. Rubrik PNGK bersepadu (CGPA) Panduan Pentaksiran Hasil Pembelajaran. Kementerian Pendidikan Tinggi (2016).
2. Dr. Yusuf A-Qaradhwai (2013). Masa Dalam Kehidupan. Penerbit PTS Millennia Sdn Bhd.
3. Hj. Azmi bin Hj. Abu Bakar (2013). Jom Cari Kerja! Penerbit Telaga Biru Sdn. Bhd.
4. Ainin Mohd dan Abdullah Hassan (2012). Kuasai dengan Berfikir. Penerbit PTS.
5. Xavier Thayalan, Alice Shanti, Firdausi Suffian (2012). Resume Kit For Graduates. Penerbit UITM Press.
6. Paramasivam Muthusamy, Zulhamri Abdullah & Mohd Fauzi Ramli (2012). Kemahiran Insaniah Dalam Kokurikulum Berkredit. Penerbit Global Press.
7. Dr Rosnanaini Sulaiman, Maimun Aziz & Moksoon Sang (2011). Kemahiran Berfikir. Penerbitan Multimedia SDN.BHD
8. JPKK (2011) Kurikulum PWK – Kemahiran Insaniah. Kementerian Pengajian Tinggi.
9. Ainin Mohd dan Abdullah Hassan (2011). Bakat dan kemahiran memimpin-edisi kemas kini. Penerbit PTS.



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: MPU 1221 KEUSAHAWANAN
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

KEUSAHAWANAN mendedahkan pelajar kepada pengetahuan dan kemahiran secara teori dan amali mengenai definisi dan konsep keusahawanan. Pelajar akan mempelajari kemahiran ke arah keusahawanan dengan memahami produk, peletakan harga, promosi, pengagihan dan kewangan.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menjelaskan konsep asas keusahawanan. (C4, PLO1)
2. Mencadangkan idea perniagaan secara offline dan online. (A3, PLO8)
3. Menyediakan Kos Pelaksanaan Projek dan Pengiraan Untung Rugi Perniagaan. (A4, PLO8)

## RUJUKAN

1. Pelan Tindakan Keusahawanan Institusi Pendidikan Tinggi 2016 - 2020 (2016). Kementerian Pendidikan Tinggi.
2. Wan Nong Muzafer. (2016). Kuasai Perniagaan Internet. MDEC & GrupBuku Karangkraf.
3. Pusat Pembangunan Usahawan Malaysia (MEDEC), Universiti Teknologi MARA, Shah Alam.
4. Ainan Mohd. (2017). Psikologi Orang Berjaya. PTS (abs membawakan kebaikan).
5. Saridan Abu Bakar. 2002. Penyediaan Rancangan Perniagaan.
6. Ismail Ab. Wahab, Zarina Salleh, Siti Zahrah Buyong. (2008). Budaya Keusahawanan: Panduan Memulakan Perniagaan. Arah Publications. Selangor.
7. Sabri Hj. Hussin. (2005). Pengurusan Perniagaan Jilid 2. Thomson Learning.
8. Zafir Mohd. Makbul, Fazilah Mohamad Hasun. (2003). Asas Pengurusan Perniagaan. Leeds Publication. Selangor
9. Siti Ezaleila Mustafa dan Azizah Hamzah; Media Baharu Yang Baharu: Trend Penggunaan Jaringan Sosial Dalam Kalangan Pengguna di Malaysia. Jurnal Pengajaran Media Malaysia. Vol 13. No 2. Muka surat 93-110. 2011.
10. Irfan Khairi. (2011). Nota Jutawan, Nota Kewangan. Telaga Biru.
11. Irfan Khairi. (2015). Nota Jutawan, Nota Perniagaan Online. Telaga Biru.
12. Irfan Khairi. (2015). Nota Jutawan, Nota Perniagaan. Telaga Biru.
13. [www.ssm.com.my](http://www.ssm.com.my)



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: MPU 1331 PENDIDIKAN ISLAM 2
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

PENDIDIKAN ISLAM 2 berteraskan kepada pernikahan dalam Islam. Ia bertujuan melahirkan pelajar yang berilmu, beramal, berbakti, menghayati ilmu yang dipelajari dan membentuk pelajar yang bertanggungjawab seterusnya dapat membina sebuah rumahtangga yang bahagia menurut syariat Islam.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir program ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menerangkan konsep pernikahan, pembubaran pernikahan dan isu-isu yang berkaitan. (C1, PLO 1)
2. Membezakan kaedah-kaedah dalam pembubaran perkahwinan. (A3 , PLO 7)
3. Menghuraikan hak-hak dalam pembubaran perkahwinan. (A1, PLO 7)

## RUJUKAN

1. Drs. Kasmuri Selamat Mohd Najib (2012), Panduan Pernikahan, Kuala Lumpur : Jasmin Publications.
2. Syafida Azrina Mohd. Syafie dan Siti Hajar Abdullah (2012), X PLOR SPM Pendidikan Islam, Selangor: Info – didik Sdn. Bhd.
3. Anis Mastura Remli (Sep 2012), 11 Kunci Pernikahan Bahagia, Kuala Lumpur : Jubilee (Book) Store Sdn. Bhd.
4. Dr Akram Ridha (2013), Keluarga Sakinah Mawaddah Warahmah : Rahsia Keluarga Romantis, Kuala Lumpur : Synergy Media.
5. Dr Najla Sayyid Nail; Editor : Arbaina Md Sahbawi (2013), Allah [swt] Mengajarkan Cinta : Damping iAku Di Syurga Kekasihku, Kuala Lumpur : Synergy Media.
6. IwanJanuar ; Editor : Hanita Binti Abdul Halim (2013), Asam Garam Kehidupan Berkeluarga : BukanPernikahan Cinderella, Kuala Lumpur : Synergy Media.



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: MPU 1341 PENDIDIKAN MORAL 2
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

PENDIDIKAN MORAL 2 bertujuan untuk memberi pengetahuan kepada pelajar tentang perkara yang di perlukan untuk membentuk akhlak bermoral, cara menangani konflik dan menyelesaikan masalah terhadap isu-isu moral.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menerangkan konsep baik, benar dan patut (C1, PLO 1)
2. Mengaplikasikan kemahiran menangani konflik moral berdasarkan kajian kes.(A2,PLO 7)
3. Menghuraikan isu-isu moral yang berlaku dalam konteks masyarakat Malaysia berdasarkan rujukan akhbar atau internet. (A1, PLO 7)

## RUJUKAN

1. Abdullah Zhidi,Mahdi Shuid, Mazlan Aris , Mohd Fuad Sam , Roslina Suratnu 2014 Pengantar Pendidikan Moral Penerbit Multimedia Sdn Bhd.Selangor
2. Azlela Hanafee.2006.Ancaman Jenayah Dan Keselamatan.Associated Educational Distributors M Sdn Bhd.Melaka
3. Jasiman Ahmad.2006.Pencemaran Alam Sekitar.Associated Educational Distributors M Sdn Bhd .Melaka
4. NasruInizamwati Mohamed.2007.Pendidikan Seksual Kepada Remaja.Penerbitan Hartamas.Kuala Lumpur
5. Noor Azilawati Mohd Sabda.2007.Masalah Buli Dan Penyelesaian.Penerbit Hartamas Kuala Lumpur
6. Noor Azilawati Mohd Sabda.2007.Tanah Runtuh Dan Kerosnahan Alam.Penerbit Hartamas Kuala Lumpur



# **SINOPSIS KURSUS**

KURSUS	: SKU 3011 BASIC FOOD COSTING
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 1
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

Basic Cost Costing ini direkabentuk bagi membantu pelajar memahami dan mengaplikasi matematik dalam bidang kulinari dan pengurusan perkhidmatan makanan dengan betul dan tepat, sekaligus memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan industri.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Mengenal pasti peralatan serta unit sukatan standard (Metric system) yang digunakan untuk menyukat dan menimbang. [C1]
2. Mengubah resipi standard dari hasil yang besar kepada kecil dan sebaliknya. [C3]
3. Mengira kos resipi (recipe cost) untuk menentukan kos hasil (yield cost) sesuatu resipi. [C3, A3]

## RUJUKAN

1. Blocker, L., Hill, J., Culinary Math 4th Ed. (2015). Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: SKU 3024 LOCAL SWEET & SAVOURY DELICACY
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 4
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

Local Sweet & Savoury Delicacy ini direkabentuk untuk memperkenalkan pelajar kepada kemahiran asas dalam menghasilkan pelbagai kuih muih dan manisan tradisi masyarakat Malaysia mengikut kaedah masakan seperti bakar, goreng, kukus, dan rebus bagi memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan industri.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menyediakan kuih muih dan manisan yang menggunakan kaedah membakar dan menggoreng.(C2, P3)
2. Menyediakan kuih muih dan manisan yang menggunakan kaedah kukus. (C2, P3)
3. Menghasilkan kuih muih dan manisan yang menggunakan kaedah merebus.(C1, A3)

## RUJUKAN

1. Kamaruddin, H. (2012) Kuih Muih Resepi Warisan Turun Temurun. Batu Caves, Selangor: Pts Publication.



# SINOPSIS KURSUS

KURSUS	: SKU 3034 HAWKER AND STREET FOOD
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 4
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

Kursus ini direkabentuk untuk memperkenalkan pelajar kepada hidangan Hawker and Street Food bagi memupuk budaya keusahawanan serta memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan industri masa kini. Melalui kursus ini, pelajar akan didedahkan kepada proses kerja, teknik penyediaan, serta kaedah memasak hidangan Hawker and Street Food.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Menghuraikan kepelbagaiannya hidangan Grill Items. [C1, A3]
2. Menghasilkan hidangan berasaskan Mi, Nasi dan Roti. [P3]
3. Menghasilkan Hidangan Kontemporari. [A1, P3]

## RUJUKAN

1. Bargen, H.N., The Culinary Institute of America (2015). Street Foods. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.



# **SINOPSIS KURSUS**

KURSUS	: SKU 3044 COMMERCIAL COOKERY
JANGKA MASA	: 14 MINGGU
KREDIT	: 4
PRASYARAT	: TIADA

## SINOPSIS

PENGURUSAN PEMBINAAN membolehkan pelajar memahami hubung kait antara pelbagai pihak dalam melaksanakan sesuatu projek pembinaan. Pelajar juga dapat mengetahui kaedah-kaedah yang digunakan untuk mengurus kerja-kerja di tapak bina, hubung kait di antara kerja-kerja di tapak bina dan sumber-sumber yang diperlukan seperti bahan, buruh, peralatan dan kewangan.

## HASIL PEMBELAJARAN

Di akhir kursus ini, para pelajar akan boleh:-

1. Mengenal pasti hidangan masakan komersial berdasarkan menu à la carte.[C2]
2. Menghasilkan satu (1) set hidangan masakan komersial berdasarkan menu table d'hôte. [P3]
3. Menghasilkan hidangan masakan komersial berdasarkan menu International buffet.[P2, Ag1]

## RUJUKAN

1. Gisslen, W. (2018) Professional Cooking 9th Ed. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons



# SINOPSIS KURSUS

## SEMESTER 4

KURSUS : SLI 4018 LATIHAN INDUSTRI

JANGKA MASA : 16 MINGGU

KREDIT : 8

PRASYARAT : LULUS SEMUA KURSUS

## SINOPSIS

Latihan industri merujuk kepada penempatan pelajar di sebuah organisasi untuk menjalankan latihan praktikal yang diselia oleh pihak industri yang dipilih, sama ada di luar ataupun di dalam negara, dalam jangka masa yang ditetapkan sebelum mereka dianugerahkan Sijil Kolej Komuniti, Kementerian Pendidikan Tinggi (Dasar Latihan Industri IPT, 2010).

Di antara objektif khusus program latihan industri ialah memberi peluang kepada pelajar untuk:

1. mendedahkan pelajar kepada alam pekerjaan dalam bidang masing-masing;
2. mendedahkan pelajar kepada teknologi terkini dan juga pengetahuan yang terbaru di pasaran;
3. mendapat pengalaman bekerja di industri / organisasi berkaitan bidang masing- masing;
4. mengaplikasikan pengetahuan dan kemahiran akademik dalam alam pekerjaan yang sebenar;
5. mengukuhkan keyakinan diri dan kemahiran berkomunikasi secara berkesan di semua peringkat di tempat kerja;
6. memupuk semangat bekerja secara berkumpulan;
7. menghayati nilai / etika kerja seperti jujur, amanah, berdisiplin, dan bertanggungjawab;
8. mengamalkan peraturan keselamatan dan amalan baik di tempat kerja;
9. menyediakan laporan teknikal berkaitan bidang masing-masing;
10. meningkatkan peluang pekerjaan; dan
11. merapatkan jaringan antara kolej komuniti dengan industri.



# LATIHAN INDUSTRI

## HASIL PEMBELAJARAN

Selepas tamat tempoh program latihan industri, pelajar dapat:

1. Menggunakan kemahiran teknologi yang digunakan di tempat kerja yang sebenar;
2. Mengamalkan peraturan keselamatan dan amalan baik di tempat kerja; dan
3. Mengukuhkan keyakinan diri dan kemahiran berkomunikasi secara berkesan.



# LATIHAN INDUSTRI

## SKOP LATIHAN INDUSTRI

Pihak Kolej Komuniti perlu merangka skop latihan berpandukan kepada kurikulum program untuk memudahkan pihak industri merangkarancangan LI pelajar. Walau bagaimanapun, pihak industri berhak mengubah skop latihan bersesuaian dengan aktiviti dan keperluan mereka selaras dengan skop yang telah dikenalpasti oleh pihak Kolej Komuniti. Antara skop program LI adalah memberi:

1. Pendedahan pelbagai jenis pekerjaan dalam industri dengan melakukan kerja yang berkaitan di bawah penyeliaan seperti mengumpul data, membuat ujikaji, menyenggara dan membaik pulih, mereka bentuk, membangun sistem, mengurus sumber dan lain-lain;
2. Kefahaman mengenai proses dan operasi sesuatu sistem secara menyeluruh. Contohnya kerja operasi pengeluaran, pemeriksaan dan penganalisaan; dan
3. Latihan dalam bidang pengurusan dan pentadbiran mengikut pengkhususan yang
4. diambil. Sebagai contoh, melatih pelajar dalam projek berkumpulan.



# LATIHAN INDUSTRI

## PENEMPATAN LATIHAN INDUSTRI

Pelajar mesti menjalani program latihan industri di organisasi yang disahkan oleh Kolej dalam bidang yang berkaitan dengan pengajian;

1. Pelajar mesti berusaha untuk bersama dengan kolej bagi mencari tempat latihan industri berdasarkan bidang yang diminati dengan menggunakan borang yang disediakan;
2. Senarai tempat latihan industri mesti disyorkan oleh Kolej
3. Kolej akan menyelaras semua urusan penempatan latihan industri;
4. Penempatan latihan industri boleh melibatkan sama ada sektor swasta atau sektor awam berdasarkan kesesuaian program; Pelajar tidak dibenarkan menukar tempat dan tarikh latihan industri melainkan mendapatkan kelulusan Kolej dan persetujuan daripada organisasi yang berkaitan;



# **LATIHAN INDUSTRI**

## **CUTI**

Pelajar dibenarkan mengambil cuti selama (7) tujuh hari sewaktu menjalani latihan industri dengan kelulusan organisasi yang berkaitan.

## **SYARAT LULUS**

Syarat untuk Lulus Latihan Industri adalah :-

1. Menghadiri LI mengikut tempoh yang ditetapkan;
2. Lulus penilaian LI daripada Penyelia Syarikat dan Pensyarah Penyelia berdasarkan kriteria penilaian yang telah ditetapkan;
3. Melengkapkan dan menghantar Buku Laporan Harian LI; dan
4. Sekiranya pelajar diberhentikan oleh majikan, pelajar tersebut akan dikira sebagai gagal dalam LI dan keputusan tidak boleh dipinda oleh Jawatankuasa Perhubungan dan LI Kolej Komuniti (JPLIKK).

# LATIHAN INDUSTRI

## PENILAIAN

Penilaian LI dibuat berdasarkan kriteria seperti dalam Rajah 3.1 dan Rajah 3.2.



Rajah 3.1: Kriteria Penilaian LI



Rajah 3.2: Kriteria Penilaian LI (Sijil Asas Kolej Komuniti).



# PROSPEK KERJAYA BAGI PELAJAR SIJIL KULINARI

Berikut adalah senarai prospek kerjaya yang boleh diceburi oleh pelajar-pelajar Sijil Kulinari di Kolej Komuniti:

1. Chef sebagai profession- jurumasak hotel dan resort dalam dan luar negara.
2. Jurumasak, penyelia dapur, pembantu dapur di:
  - a) Specialty restaurant dan fast food restaurant
  - b) Hospital kerajaan dan swasta
  - c) Kediaman kenamaan
  - d) Syarikat penerbangan, perkapalan dan pelantar minyak
  - e) Kafeteria
3. Tenaga pengajar jemputan di institusi pengajian seperti Giat Mara, kolej-kolej swasta dan lain-lain.
4. Membuka perniagaan sendiri/ahli perniagaan

