



KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

**SUKATAN PELAJARAN
KURIKULUM BERSEPADU
SEKOLAH MENENGAH**

PEMROSESAN MAKANAN



PUSAT PERKEMBANGAN KURIKULUM
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA
2003.

PENDAHULUAN

Pemprosesan Makanan merupakan satu daripada mata pelajaran elektif vokasional di sekolah menengah akademik untuk tingkatan 4 dan tingkatan 5 dalam Kurikulum Bersepadu Sekolah Menengah (KBSM). Mata pelajaran ini membekalkan murid dengan pelbagai kemahiran pemprosesan makanan daripada hasil tanaman, ternakan, bakeri dan konfeksioneri. Pemprosesan Makanan adalah lanjutan dan peluasan mata pelajaran Kemahiran Hidup Bersepadu di sekolah menengah rendah. Penggubalan mata pelajaran ini merupakan usaha Kementerian Pendidikan Malaysia ke arah mempertingkatkan kemahiran praktikal dan menanam semangat keusahawanan di kalangan murid dalam industri pemprosesan makanan.

Mata pelajaran ini merangkumi unsur pemprosesan, penilaian, pembungkusan, kebersihan dan sanitasi serta keusahawanan. Murid menguasai kemahiran menyediakan, memproses, menilai dan membungkus pelbagai jenis makanan daripada hasil tanaman, ternakan, bakeri dan konfeksioneri. Murid mempraktikkan penggunaan peralatan dan mesin serta membuat kerja amali pemprosesan makanan dengan teknik dan prosedur yang betul. Amalan kebersihan diri, tempat kerja, peralatan dan persekitaran serta keselamatan sentiasa dipraktikkan. Penggunaan bahan mentah yang berkualiti diberi perhatian untuk menghasilkan produk yang dikehendaki. Penilaian oleh murid bersama dengan guru juga dijalankan untuk tujuan kawalan mutu bagi mencapai standard kualiti hasil yang ditetapkan. Daya kreativiti murid diberi penekanan semasa melaksanakan projek kerjaya jualan dan menerima tempahan hasil makanan yang diproseskan.

Mata pelajaran ini dirancang khas untuk murid yang mempunyai kecenderungan dan minat menceburkan diri dalam industri pemprosesan makanan. Dengan kemahiran dan pengalaman yang diperolehi, murid boleh menjalankan perniagaan sendiri sebagai pengeluar atau pembekal makanan hasil tanaman, ternakan, bakeri dan konfeksioneri atau bekerja di industri pemprosesan makanan.

MATLAMAT

Matlamat mata pelajaran Pemprosesan Makanan adalah untuk melahirkan murid yang kreatif dan berkemahiran dalam bidang pemprosesan makanan daripada hasil tanaman, ternakan, bakeri dan konfeksioneri dengan mengamalkan budaya kerja yang baik dan selamat serta boleh menjalankan perniagaan sendiri atau berupaya menjadi penyumbang tenaga kerja mahir di industri pemprosesan makanan.

OBJEKTIF

Kurikulum Pemprosesan Makanan adalah untuk membolehkan murid:

1. Menyedia, memproses dan membungkus makanan hasil tanaman, ternakan, bakeri dan konfeksioneri
2. Merancang prosedur kerja semasa menyediakan dan memproses makanan
3. Mengamalkan langkah keselamatan, kebersihan diri dan sanitasi peralatan serta tempat kerja semasa memproses makanan
4. Memilih bahan mentah yang berkualiti
5. Mengguna dan mengendalikan peralatan pemprosesan dengan teknik yang betul
6. Menilai kualiti produk hasil makanan dari segi rupa, rasa dan tekstur
7. Membuat pengiraan kos
8. Mengamalkan etika kerja semasa penyediaan, pemprosesan dan pembungkusan makanan
9. Menyediakan rancangan perniagaan yang mudah dalam projek kerjaya dan berkomunikasi dengan berkesan.

ORGANISASI KANDUNGAN

Mata pelajaran Pemprosesan Makanan diolah dalam lima bidang pembelajaran. Setiap bidang dibahagikan kepada unit pembelajaran yang mengandungi beberapa tajuk. Deskripsi dan senarai unit pembelajaran ini adalah seperti berikut :

1. Pengurusan Tempat Kerja

Bidang pembelajaran ini membolehkan murid mengurus kerja dengan sempurna, mengamalkan etika dan budaya kerja yang baik. Murid mematuhi dan sentiasa mengamalkan langkah keselamatan, kebersihan dan sanitasi semasa menjalankan aktiviti. Di samping itu murid mengamalkan peraturan dan undang-undang kerja serta berusaha memelihara alam sekitar.

1.1 Personaliti

- a. Kebersihan diri
- b. Etika dan budaya kerja

1.2 Organisasi bengkel

- a. Peraturan bengkel
- b. Keselamatan
- c. Peralatan dan mesin
- d. Pengurusan masa
- e. Pengurusan stok

1.3 Peraturan dan undang-undang

- a. Peraturan dan undang-undang kerja
- b. Pemeliharaan alam sekitar
- c. Akta dan Peraturan Makanan Malaysia

2. Pemprosesan Makanan Hasil Tanaman

Murid menguasai kemahiran menyediakan dan memproses pelbagai hasil biji-bijian, buah-buahan dan sayur-sayuran. Pemprosesan makanan kekacang termasuk muruku, rempeyek, kacang bersalut dan tempe. Pemprosesan makanan bijirin dan hasil bijirin termasuk tapai, mi kuning dan laksa. Murid juga memproseskan jem, sos tomato dan sos cili serta snek seperti kerepek bersira, kerepek masin dan cakar ayam. Pemprosesan minuman termasuk susu kacang soya, tauhu manis, kordial dan cincau. Murid menilai dan membungkus produk hasil tanaman serta membuat pengiraan kos.

2.1 Hasil biji-bijian

- a. Kekacang
- b. Bijirin
- c. Hasil bijirin

2.2 Hasil buah-buahan dan sayur-sayuran

- a. Jem
- b. Sos
- c. Snek buah dan ubi
- d. Minuman

3. Pemprosesan Makanan Hasil Ternakan

Murid menguasai kemahiran menyediakan dan memproses pelbagai makanan hasil ikan, daging, tenusu dan telur. Mereka memproseskan keropok ikan seperti keropok kering, keropok lekong dan keropok segera. Mereka memproseskan makanan hasil daging awet dan kisar seperti bakon daging lembu, bebola kebab, burger, nugget dan frankfurter. Murid juga mendapat pengalaman memproseskan dadih dan seri kaya. Murid menilai dan membungkus produk hasil ternakan ini dan membuat pengiraan kos.

3.1 Hasil ikan

- a. Keropok

3.2 Hasil daging

- a. Daging awet
- b. Daging kisar

3.3 Hasil tenusu dan telur

- a. Dadih
- b. Seri kaya

4. Pemprosesan Bakeri dan Konfeksioneri

Murid menguasai kemahiran menyediakan dan memproseskan makanan hasil bakeri iaitu *muffin*, donat, roti sandwic dan ban. Pemprosesan makanan hasil konfeksioneri termasuk *lollipop*, kandi kelapa, coklat salutan, coklat cengkerang dan coklat acuan. Murid menilai dan membungkus produk hasil bakeri dan konfeksioneri serta membuat pengiraan kos.

4.1 Bakeri

- a. *Muffin*
- b. Donat
- c. Roti

4.2 Konfeksioneri

- a. Kandi
- b. Coklat

5. Keusahawanan dan Projek Kerjaya

Murid merancang perniagaan yang mudah dan mengenal pasti peluang kerjaya. Murid berkemahiran berkomunikasi dan berinteraksi dengan berkesan. Murid juga membuat keputusan serta mengetahui sumber bantuan perniagaan dan pemasaran. Di samping itu mereka dapat menonjolkan ciri keusahawanan dan daya kreativiti melalui projek kerjaya.

5.1 Asas keusahawanan

- a. Kemahiran berkomunikasi
- b. Kemahiran membuat keputusan
- c. Rancangan perniagaan
- d. Agensi yang membantu usahawan
- e. Pemasaran
- f. Peluang kerjaya di industri pemprosesan makanan

5.2 Projek kerjaya

- a. Jualan
- b. Menerima tempahan