



**UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA**

**PEPERIKSAAN AKHIR  
SEMESTER I  
SESI 2016/2017**

NAMA KURSUS : REKABENTUK FASILITI  
KATERING

KOD KURSUS : BBK 47303

KOD PROGRAM : BBC

TARIKH PEPERIKSAAN : DISEMBER 2016 / JANUARI 2017

JANGKA MASA : 2 JAM 30 MINIT

ARAHAN : JAWAB SEMUA SOALAN

**TERBUKA**

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI DUA (2) MUKA SURAT

- S1 (a) Apakah kepentingan penggunaan perisian rekabentuk dalam fasiliti catering? (2 markah)
- (b) Berikan dua perbezaan dan persamaan yang ada antara perisian *AutoCAD* dan *SketchUp*. (8 markah)
- (c) Berikan lima (5) senarai '*toolbars*' yang berfungsi dalam pengubahsuaian pelan susun atur melalui perisian *SketchUp* dan jelaskan fungsi setiap '*toolbars*' tersebut. (15 markah)
- S2 (a) Berbantukan lakaran, berikan tiga (3) aliran ruangan kerja yang baik bagi mengelakkan konflik berlaku dalam reka bentuk aliran ruang. (5 markah)
- (b) Senaraikan lima (5) prinsip reka bentuk yang lengkap dan cekap bagi ruangan fasiliti catering. Jelaskan secara ringkas setiap pertimbangan tersebut dan kaitkan dengan nilai ergonomik. (20 markah)
- S3 (a) Berikan jenis permukaan yang sesuai di gunakan bagi bahagian operasi dapur, perkhidmatan dan ruangan pejabat. (6 markah)
- (b) Senaraikan 10 keutamaan yang perlu dipertimbangkan dalam merekabentuk dapur perkhidmatan. (10 markah)
- (c) Mengapakah pembelian peralatan catering perlu dirancang? Jelaskan. (9 markah)
- S4 (a) Apakah yang dimaksudkan dengan kemudahan fizikal kekal, separa kekal dan sementara? (5 markah)
- (b) Sediakan satu senarai semak yang lengkap bagi tujuan kawalan serangga perosak. (8 markah)
- (c) Jelaskan perkara yang perlu dipertimbangkan dalam merekabentuk sistem pembentungan dan pengudaraan yang baik dalam fasiliti catering. (12 markah)

**TERBUKA**

- SOALAN TAMAT -