

KURIKULUM STANDARD SEKOLAH RENDAH PENDIDIKAN KHAS
(SEMAKAN 2017)

KEMAHIRAN HIDUP ASAS (MASALAH PEMBELAJARAN) TAHUN 4

PENULIS

Md Jarmadi bin Basar
Noraliza binti Kayat
Rosniza binti Mohamed Sharif
Azmi bin Abu Bakar

EDITOR

Norma binti Sanid
Hazimah binti Yusof

PEREKA BENTUK

Mohd Haridan bin Ahmad

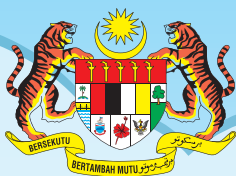
ILUSTRATOR

Mohd Zainuddin bin Jusoh



DBP

Dewan Bahasa dan Pustaka
Kuala Lumpur
2019



KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

No. Siri Buku: 0075

KK 745-221-0102011-49-2510-20101
ISBN 978-983-49-2510-9

Cetakan Pertama 2019
© Kementerian Pendidikan Malaysia 2019

Hak Cipta Terpelihara. Mana-mana bahan dalam buku ini tidak dibenarkan diterbitkan semula, disimpan dalam cara yang boleh dipergunakan lagi, ataupun dipindahkan dalam sebarang bentuk atau cara, baik dengan cara bahan elektronik, mekanik, penggambaran semula mahupun dengan cara perakaman tanpa kebenaran terlebih dahulu daripada Ketua Pengarah Pelajaran Malaysia, Kementerian Pendidikan Malaysia. Perundingan tertakluk kepada perkiraan royalti atau honorarium.

Diterbitkan untuk Kementerian Pendidikan Malaysia oleh:
Dewan Bahasa dan Pustaka,
Jalan Dewan Bahasa, 50460 Kuala Lumpur.
No. Telefon: 03-21479000 (8 talian)
No. Faksimile: 03-21479643
Laman Web: <http://www.dbp.gov.my>

Reka Letak dan Atur Huruf:
MPH Publishing Sdn.Bhd.

Muka Taip Teks: Azim
Saiz Taip Teks: 16/18 poin

Dicetak oleh:

Percetakan Surya Sdn. Bhd.,
Plot 29, Jalan IKS BK 2,
Taman IKS Bukit Katil,
75450 Melaka Tengah,
Melaka.

PENGHARGAAN

Penerbitan buku teks ini melibatkan kerjasama banyak pihak. Sekalung penghargaan dan terima kasih ditujukan kepada semua pihak yang terlibat:

- Jawatankuasa Penyemakan Naskhah Sedia Kamera, Bahagian Sumber dan Teknologi Pendidikan, Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Pegawai-pegawai Bahagian Sumber dan Teknologi Pendidikan dan Bahagian Pembangunan Kurikulum, Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Jawatankuasa Peningkatan Mutu, Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Panel Pembaca Luar, Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Terima kasih juga ditujukan kepada organisasi dan orang perseorangan yang bersama-sama menjayakan penerbitan buku teks ini.

KANDUNGAN

TAJUK		HALAMAN
	PENDAHULUAN	v
ASPEK KESELAMATAN DAN KEBERSIHAN	Utamakan Keselamatan	1-6
	Utamakan Kebersihan	7-8
KOMPONEN 1 MASAKAN	DAPUR KITA	9
	Alatan Asas Memasak	10-12
	Bahan Asas Memasak	13-17
	Kaedah Asas Memasak	18
	Selamat Menjamu Selera	19-28
	Saya Jual Anda Beli	29
	Telur Dadar Kegemaranku	30
	Bubur Caca Lemak Manis	31
	Roti Piza	32
	Uji Minda	33-34
KOMPONEN 2 JAHITAN	MARI MENJAHIT	35
	Kenali Alatan dan Bahan	36-40
	Mata Jahitan Asas	41-46
	Projek	47-52
	Jualan Jahitanku	53
	Cuba Jaya	54
	Lapik Pinggan	55
	Alas Dulang	56
	Uji Minda	57-58

KANDUNGAN

TAJUK		HALAMAN
KOMPONEN 3 PERKEBUNAN	SERONOKNYA BERKEBUN	59
	Alatan Perkebunan	60-64
	Kenali Bahan Tanaman	65-66
	Berbudi kepada Tanah	67-73
	Jagalah dengan Baik	74-75
	Wah, Lihatlah Hasilnya!	76-77
	Saya Boleh	78
	Ayuh, Kita Cuba!	79
	Usaha Pasti Berjaya	80
	Uji Minda	81-82
KOMPONEN 4 PENTERNAKAN	SAYANGI HAIWAN	83
	Alatan Pemeliharaan	84-86
	Memilih Haiwan Kesayangan	87-90
	Penjagaan Haiwan Kesayangan	91-94
	Di Sini Kami Tinggal	95-100
	Mari Bermain	101
	Buku Haiwan Kesayanganku	102
	Bekas Makanan Burung	103-104
	Uji Minda	105-106

PENDAHULUAN

Buku teks *Kemahiran Hidup Asas (Masalah Pembelajaran) Tahun 4* (Semakan 2017) dibina berdasarkan standard kandungan dan standard pembelajaran yang terkandung dalam Dokumen Standard Kurikulum dan Pentaksiran (DSKP), Kurikulum Standard Sekolah Rendah Pendidikan Khas (KSSRPK) yang digubal oleh Bahagian Pembangunan Kurikulum, Kementerian Pendidikan Malaysia. Mata pelajaran ini mengandungi empat komponen, iaitu masakan, jahitan, perkebunan dan penternakan. Mata pelajaran *Kemahiran Hidup Asas* ini memfokuskan perkembangan motor kasar, motor halus dan pengamatan murid.

Penggunaan Ikon

MASAKAN JAHITAN PERKEBUNAN PENTERNAKAN



KONSEP



MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



PEMULIHAN



PENGUKUHAN



PENGAYAAN



PENILAIAN



KONSEP



MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



PEMULIHAN



PENGUKUHAN



PENGAYAAN



PENILAIAN



KONSEP



MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



PEMULIHAN



PENGUKUHAN



PENGAYAAN



PENILAIAN



KONSEP



MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



PEMULIHAN



PENGUKUHAN



PENGAYAAN



PENILAIAN

Halaman rangsangan untuk menjelaskan setiap komponen kemahiran serta merangsang minat murid untuk mengikuti pembelajaran.

Halaman yang memberikan maklumat dan kemahiran untuk membolehkan murid menguasai kandungan Standard Pembelajaran (SP) yang dipelajari.

Halaman aktiviti bagi murid yang tidak atau kurang menguasai SP yang dipelajari.

Halaman aktiviti untuk mengukuhkan pemahaman murid tentang SP yang dipelajari.

Halaman aktiviti bagi murid yang telah berjaya menguasai SP yang dipelajari.

Halaman aktiviti untuk menilai penguasaan murid bagi setiap SP yang dipelajari.

Aktiviti



Aktiviti yang perlu dilakukan oleh murid bagi meningkatkan pemahaman mereka tentang kandungan pembelajaran yang dipelajari.



Kemahiran Berfikir Aras Tinggi (KBAT) ialah panduan kepada guru supaya mengemukakan soalan yang mencabar untuk meningkatkan kemahiran pemikiran murid.

NOTA GURU

Panduan kepada guru untuk melaksanakan aktiviti pengajaran dan pembelajaran. Guru boleh mengubah suai aktiviti agar lebih kreatif selaras dengan SP yang ditetapkan.

TAHUKAH KAMU



Maklumat tambahan berkaitan dengan teks untuk mengukuhkan pemahaman dan pengetahuan murid.



SP yang perlu dikuasai oleh murid.

TIP KESELAMATAN



Peringatan kepada murid tentang penjagaan keselamatan dan kebersihan.



IMBAS SAYA

Maklumat tambahan yang berkaitan dengan kandungan pembelajaran dalam bentuk *QR Code*. Maklumat tersebut dapat diimbas melalui telefon pintar yang mempunyai aplikasi *QR Reader*.



Aktiviti Pembelajaran Abad Ke-21 (PAK-21) ialah elemen yang boleh diterapkan dalam pengajaran dan pembelajaran.

Penghasilan buku teks ini diharapkan dapat membantu murid memahami asas-asas kemahiran untuk dipraktikkan dalam kehidupan harian. Diharapkan buku ini dapat dijadikan panduan yang berguna dan memberikan manfaat kepada semua murid masalah pembelajaran di Malaysia. Usaha ini juga diharapkan dapat dimanfaatkan oleh guru-guru dan ibu bapa untuk bersama-sama berganding tenaga bagi membimbing murid-murid agar mereka dapat menyesuaikan diri dengan persekitaran serta menjadi insan yang lebih berdikari.



BENGGEL MASAKAN



PERATURAN KESELAMATAN DOK

1. Pastikan selalu memakai apron sebelum bekerja guna keselamatan diri.
2. Pastikan kebersihan dan bersikap aktif dalam bekerja.
3. Berhati-hati semasa menggunakan alat dan bahan.
4. Gunakan alat dan bahan dengan cara yang betul.
5. Simpan semua alat dan bahan di tempat yang ditetapkan.
6. Pastikan semua alat dan bahan disimpan dengan betul.
7. Pastikan semua alat dan bahan disimpan dengan betul.
8. Pastikan semua alat dan bahan disimpan dengan betul.

JADUAL BENTUKAN

NO	BENTUKAN	ALAT	BAHAN
1	KUMBUH A	Mangkuk	Mangkuk
2	KUMBUH B	Mangkuk	Mangkuk
3	KUMBUH C	Mangkuk	Mangkuk

BENGGEL JAHITAN



PERATURAN

1. Pastikan selalu memakai apron dengan kebersihan guru atau bersama-sama guru.
2. Pastikan kebersihan dan bersikap aktif di ruang kerja.
3. Berhati-hati semasa menggunakan alat dan bahan.
4. Gunakan alat dan bahan dengan cara yang betul.
5. Simpan semua alat dan bahan di tempat yang ditetapkan.
6. Pastikan semua alat dan bahan disimpan dengan betul.
7. Pastikan semua alat dan bahan disimpan dengan betul.
8. Pastikan semua alat dan bahan disimpan dengan betul.

Lapik Pisu Bunga Hiasan

Alas Dukung

Lapik Pinggan

Bingkai Gambar

NOTA GURU

• Berbincang dengan murid tentang peraturan keselamatan di ruang kerja.

PENTERNAKAN DAN PERKEBUNAN



NOTA GURU

• Bimbing murid merancang dan melakukan tugas di ruang kerja.

Peti Pertolongan Cemas



Namakan alat dan bahan di dalam peti pertolongan cemas dan ketahui fungsinya.

kapas



membersihkan luka

anduh



mengampu tangan akibat tulang retak atau cedera

cecair antiseptik



membersihkan luka

Mari kawan-kawan kita kenali dan ketahui fungsi alat dan bahan ini.

plaster



menampal luka

gunting



menggunting bahan

kain kasa



membalut luka

krim antiseptik



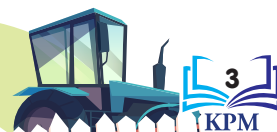
mencegah jangkitan kuman



NOTA GURU

• Bersoal jawab dengan murid tentang fungsi alat dan bahan yang terdapat di dalam peti pertolongan cemas.

1.3.1
1.3.2
1.3.3



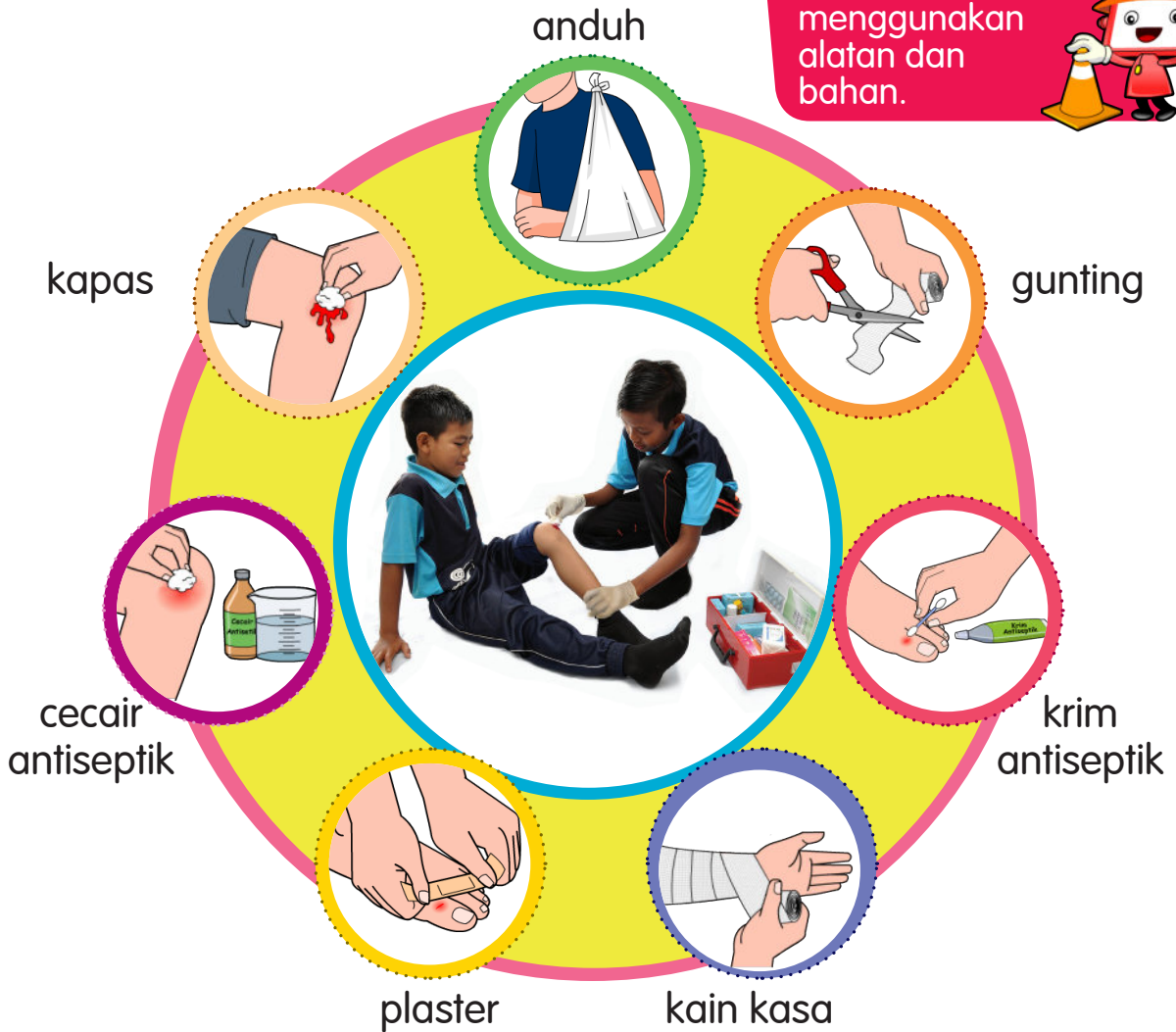
Ketahui Kegunaannya



Lihat cara penggunaan alatan dan bahan yang terdapat di dalam peti pertolongan cemas.

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati semasa menggunakan alatan dan bahan.



TAHUKAH KAMU



- Anduh juga boleh digunakan untuk membalut kecederaan di bahagian kepala, tangan dan lutut.
- Cecair antiseptik perlu ditambah dengan air sebelum digunakan.

NOTA GURU

- Bersoal jawab dengan murid tentang cara penggunaan alatan dan bahan yang terdapat di dalam peti pertolongan cemas.
- Pantau murid semasa menjalankan simulasi penggunaan alatan dan bahan yang terdapat di dalam peti pertolongan cemas.

1.3.3
1.3.4

Bahan untuk Memadamkan Api



IMBAS SAYA



Baca pantun dan bincangkan.

TIP KESELAMATAN

Jangan biarkan makanan yang dimasak di dapur tanpa perhatian. Tanpa disedari, kebakaran mungkin akan berlaku.



Puteri kecil di atas usungan,
Duduk bersisir merapi pakaian;
Api kecil dibiar jangan,
Gunalah air sebagai penyelesaian.



Letak kancil di dalam sangkar,
Kancil betina berkaki hitam;
Api kecil boleh membesar,
Pasir berguna untuk memadam.



Sungai kecil airnya dalam,
Pancing susah untuk mengena;
Api kecil segera dipadam,
Kain basah boleh diguna.



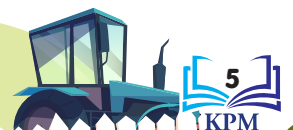
KBAT

Bagaimanakah kebakaran hutan berlaku?

NOTA GURU

• Minta murid menamakan dan menerangkan alat dan bahan yang digunakan untuk memadamkan api.

1.4.1
1.4.2



Jaga Keselamatan Diri dan Keluarga



Mari kita bincangkan.

Cara memadamkan api dengan menggunakan:



TAHUKAH KAMU

Alat pengesan asap memberikan amaran awal jika berlaku kebakaran.

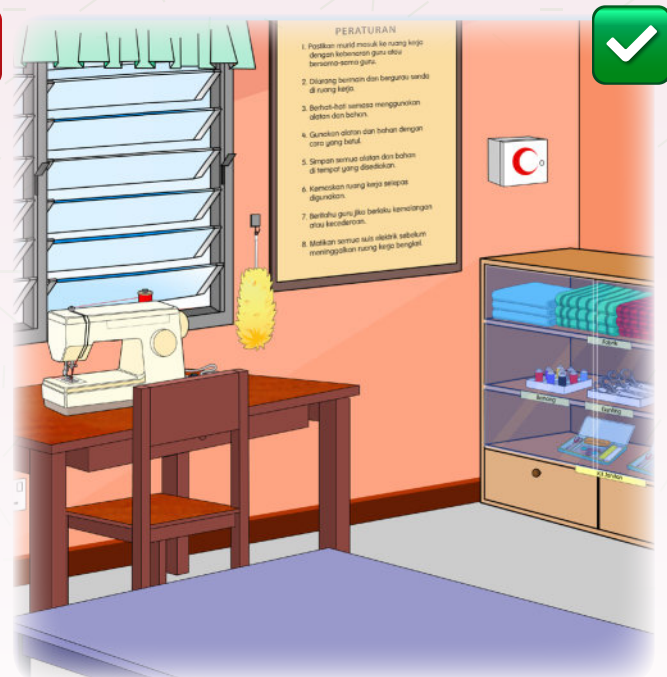
NOTA GURU

1.4.3

• Bimbing murid mengaplikasikan alatan dan bahan untuk memadamkan api.

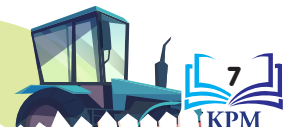


Lihat gambar dan ceritakan.



NOTA GURU

- Bimbing murid memahami situasi di dalam gambar.
- Terangkan kepentingan kebersihan dan amalan kebersihan yang betul.





NOTA GURU

- Bimbing murid memahami situasi dan keadaan di dalam gambar.
- Terangkan kepentingan kebersihan dan amalan kebersihan yang betul.

2.1.1
2.1.2
2.1.3



Lihat gambar dan ceritakan.

KBAT

Mengapakah kita menggunakan meja kerja sewaktu hendak memasak?



NOTA GURU

- Bersoal jawab dengan murid tentang gambar yang dilihat.
- Bawa murid ke bilik masakan bagi melihat situasi sebenar.

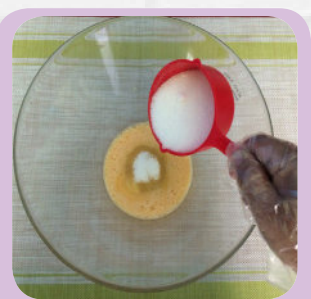
ALATAN ASAS MEMASAK

MAKLUMAT DAN KEMAHIRAN



Kenali alatan dan fungsinya.

Menyukat



menyukat bahan



menimbang bahan

Memotong



menghancur dan menghaluskan bahan



menyukat cecair



memotong bahan masakan



cawan penyukat



jag penyukat



penimbang digital



pisau



pengisar

Memasak

pembentuk



membentuk makanan

berus



meratakan bahan seperti minyak

sudip



mengangkat atau mengalihkan makanan

pemukul

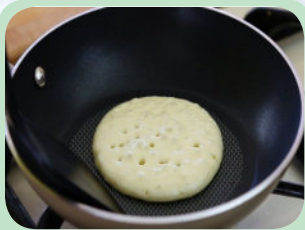


memukul dan menggaul bahan

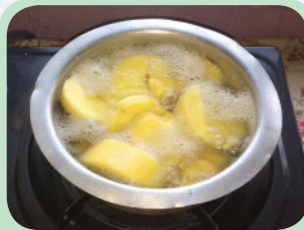
senduk pengetus



mengetus bahan berminyak atau berair



menggoreng



merebus



menggoreng



membakar dan memanggang



kuali leper



periuk



kuali



ketuhar



Menghidangkan



menghidangkan
kuih manis



menghidangkan
makanan *savouri*



menghidangkan
minuman sejuk

pinggan hidang
bulat



pinggan
hidang bujur



jag



teko

cawan

penyepit



gelas



menghidangkan
minuman panas



mengambil
makanan

NOTA GURU

- Bimbing murid untuk mengenal dan menamakan alatan.
- Berbincang dengan murid tentang bentuk fizikal alatan yang lain dan fungsinya.

1.1.1
1.1.2



BAHAN ASAS MEMASAK

MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



Kenali bahan dan kegunaannya.

bahan kering
beras

bahan utama masakan



garam
bahan perasa



minyak
bahan untuk
menggoreng



bahan basah
telur
bahan tambahan
masakan



ayam
bahan tambahan
masakan



sayur campuran
bahan tambahan
masakan



Aktiviti

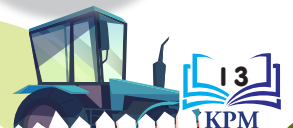


Senaraikan bahan kering dan bahan basah yang lain serta kegunaannya.

NOTA GURU

• Bimbing murid menyenaraikan bahan kering dan bahan basah yang lain serta kegunaannya.

2.1.1
2.1.2
2.1.3



Apakah Perbedaannya?



Mari kawan-kawan kita baca dan fahami maklumat.

Bahan kering ialah bahan-bahan masakan yang tidak perlu disimpan di dalam peti sejuk.

tahan lama dan tidak mudah rosak



disimpan di atas rak atau kabinet

Contoh bahan kering ialah gula, beras, susu, minyak dan tepung.

Bahan basah ialah bahan masakan yang perlu disimpan di dalam peti sejuk supaya tahan lebih lama.

tidak tahan lama dan mudah rosak



perlu disimpan di dalam peti sejuk

Contoh bahan basah ialah daging, ayam, udang, sayur-sayuran, telur, santan dan kelapa parut.

KBAT

Mengapakah bahan basah dan bahan kering perlu disimpan di tempat yang betul?

NOTA GURU

• Bawa murid melawat ke ruang kerja untuk melihat bahan-bahan masakan yang disimpan.

2.2.1
2.2.2

Simpan Saya dengan Betul



Perhatikan langkah dan buat.



Bahan Basah

1



Potong ayam kepada beberapa bahagian.

2



Bersihkan potongan ayam.

3



Masukkan potongan ayam ke dalam bekas bertutup.

4



Simpan bekas ke dalam ruang penyejuk beku.

Aktiviti



Bahan Kering



Ambil beberapa jenis bahan kering atau bahan basah dan ikut langkah-langkah yang telah ditunjukkan.

1



Sediakan bekas kosong.

2



Masukkan tepung ke dalam bekas.

3



Tutup bekas dengan kemasnya.

4

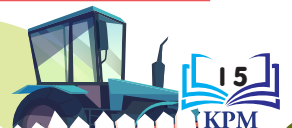


Simpan bekas di atas rak.

NOTA GURU

- Terangkan kaedah lain untuk menyimpan bahan kering dan bahan basah.
- Bincangkan kepentingan kaedah penyimpanan bahan-bahan masakan yang betul.

2.2.1
2.2.2



Pastikan Bahan Anda Elok



Teliti maklumat di bawah.



tarikh luput

TAHUKAH KAMU



Selain tarikh luput, terdapat juga tarikh mengilang atau memproses.

Teliti dan kenal pasti



bahan kemik



bahan berkarat

KBAT

Mengapakah tarikh luput perlu dipaparkan pada bahan masakan?

Aktiviti



Sediakan buku log dan catat kuantiti bahan yang masih elok.

NOTA GURU

• Bimbing murid memahami maklumat yang terdapat pada bahan seperti tarikh luput dan kandungan bahan untuk membezakan dan mengetahui bahan yang elok atau rosak.

2.3.1
2.3.2
2.3.3

Fikir Dahulu sebelum Guna



Perhatikan dan bezakan keadaan bahan masakan.



- segar
- tidak berbau
- teksturnya elok
- berwarna cerah
- tidak berulat



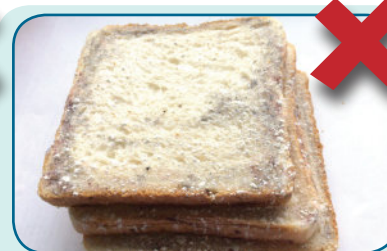
- belum luput tarikh
- tidak berkulat
- teksturnya lembut
- berwarna cerah
- aroma roti yang kuat



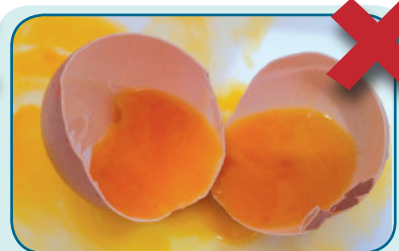
- tidak berbau
- kuning telur bulat
- kulit tidak pecah



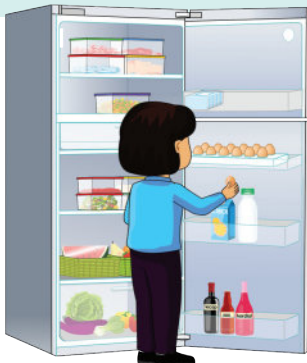
- berlendir
- berbau busuk
- teksturnya lembik
- berubah warna
- berulat



- telah luput tarikh
- berkulat
- teksturnya keras
- berwarna kelabu
- berbau hapak



- berbau busuk
- kuning telur tidak bulat
- kulit telur pecah atau retak



NOTA GURU

- Bimbing murid mengasingkan bahan yang elok dan yang rosak.

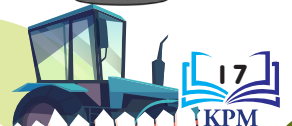
Aktiviti



Periksa bahan-bahan masakan dan asingkan bahan-bahan yang telah rosak untuk dibuang.



2.3.1
2.3.2
2.3.3



KAEDAH ASAS MEMASAK

MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



Mari ketahui dan fahami kaedah asas memasak.

menggoreng

proses memasak dengan menggunakan minyak, atau lemak (mentega)



Aktiviti



Bincangkan menu yang sesuai dengan kaedah tersebut.

merebus

proses memasak dengan menggunakan air sehingga mendidih



membakar

proses memasak dengan menggunakan ketuhar



NOTA GURU

- Bimbing murid mengenal alatan dan bahan mengikut kaedah memasak.
- Kenalkan kaedah masakan dengan menggunakan alatan terkini.

3.1.1
3.1.2

SELAMAT MENJAMU SELERA

MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



Pilih menu sarapan dan minum petang.



roti piza



bubur caca



tempe
goreng



lempeng



ubi rebus



kuih bakar



teh



jus oren



minuman
bercoklat

Aktiviti



Senaraikan satu set sarapan dan satu set minum petang.

NOTA GURU

• Bimbing murid memilih satu jenis minuman dan satu jenis makanan untuk setiap set hidangan.

4.1.1



Lempeng Pisang Gebu



Lihat dan ikut setiap langkah dengan betul.

Bahan-bahan

- A**
- 2 cawan tepung gandum
 - sedikit serbuk penaik

- B**
- 4 biji pisang
 - 1 biji telur
 - 1 cawan susu segar
 - garam secukup rasa

- C**
- sedikit minyak masak

TIP KESELAMATAN

Jaga keselamatan dan kebersihan semasa menjalankan aktiviti.



5



1. Masukkan semua bahan B ke dalam pengisar. Kisar bahan hingga hancur.
2. Gaul bahan A dan bahan B sehingga sebati.
3. Sapukan sedikit minyak pada kuili leper.
4. Masukkan adunan dan masak sehingga garing.
5. Lempeng sedia untuk dihidangkan.

NOTA GURU

- Bimbing murid dan terangkan langkah-langkah menyediakan lempeng pisang gebu.
- Ubah suai bahan dan kuantiti bahan mengikut kesesuaian.

4.1.2

Enaknya Tempe Goreng



Mari menggoreng.

Bahan-bahan

- 2 keping tempe
- garam secukup rasa
- sedikit serbuk kunyit
- minyak untuk menggoreng

TIP KESELAMATAN

Jaga keselamatan dan kebersihan semasa menjalankan aktiviti.



1 Potong tempe.



2 Masukkan garam dan kunyit. Gaul bahan sehingga rata.



5



3 Panaskan minyak dan goreng.

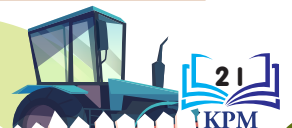


4 Tuskan tempe.

NOTA GURU

- Bimbing murid dan terangkan langkah-langkah menyediakan tempe goreng.
- Ubah suai bahan dan kuantiti bahan mengikut kesesuaian.

4.1.2



21

KPM

Kuih Bakar Pandan



Perhatikan langkah-langkah di bawah dan cuba buat.

Bahan-bahan

- 2 cawan tepung gandum
- 3 cawan santan
- 3 biji telur ayam
- 1 cawan gula
- 10 helai daun pandan
- sedikit bijan putih, garam dan minyak

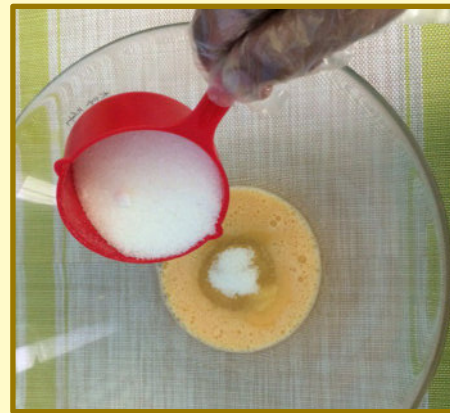
TIP KESELAMATAN

Jaga keselamatan dan kebersihan semasa menjalankan aktiviti.



1
Kisar daun pandan bersama-sama $\frac{1}{4}$ cawan air dan tapis airnya.

2
Pukul telur sehingga kembang. Masukkan gula, sedikit garam dan santan.



3
Masukkan tepung dan gaul sehingga sehati.



4
Sapukan sedikit minyak pada loyang.

5



Tuangkan adunan ke dalam loyang.

6



Taburkan bijan putih pada permukaan adunan.

7



Panaskan ketuhar pada suhu 180°C. Masukkan adunan ke dalam ketuhar dan bakar selama 40 minit.

8



Kuih bakar pandan sedia untuk dihidangkan.

TAHUKAH KAMU



Ketuhar perlu dipanaskan terlebih dahulu supaya tidak berlaku perubahan suhu yang mendadak.

NOTA GURU

- Bimbing murid dan terangkan langkah-langkah menyediakan kuih bakar pandan.
- Ubah suai bahan dan kuantiti bahan mengikut kesesuaian.

4.1.2

Ubi Rebus



Perhatikan langkah-langkah di bawah dan cuba buat.

Bahan-bahan

- 1 kilogram ubi kayu
- kelapa parut (digaul dengan sedikit garam)
- 2 liter air

TIP KESELAMATAN

Jaga keselamatan dan kebersihan semasa menjalankan aktiviti.



1

Buang kulit. Bersihkan dan potong ubi kayu.



2

Rebus sehingga empuk.



3

Angkat dan tuskan.



4

Hidangkan ubi rebus bersama-sama dengan kelapa parut.

NOTA GURU

- Bimbing murid dan terangkan langkah-langkah merebus ubi kayu.
- Ubah suai bahan dan kuantiti bahan mengikut kesesuaian.

4.1.2

Kaedah Penyajian



Ketahui kaedah penyajian menu.



Sepinggan Lengkap

- Makanan yang mengandungi nutrien seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, garam mineral dan dihidangkan dalam sepinggan lengkap.



Bufet

- Hidangan pelbagai jenis makanan dan minuman yang biasanya dihidangkan di atas meja secara layan diri untuk dinikmati oleh tetamu.

NOTA GURU

- Bimbing murid untuk mengetahui dan mengaplikasikan kaedah penyajian menu sarapan dan minum petang.

Sajian Menu



Sajian makanan sihat.



Aktiviti



Cadangkan menu makanan berkhasiat yang lain.

NOTA GURU

- Bimbing murid menyediakan set menu sarapan dan minum petang yang berkhasiat berpandukan piramid makanan.
- Galakkan murid mengamalkan pemakanan sihat mengikut piramid makanan.

4.2.2
4.3.3

Lazat lagi Berkhasiat



Teliti gambar. Ceritakan tentang makanan dan minuman yang berkhasiat.



#SukuSukuSeparuh

Sumber: Kementerian Kesihatan Malaysia

② Saya akan membesar dengan sempurna.

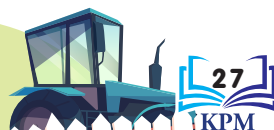
③ Saya akan menjadi lebih kuat dan sihat.

① Mengapakah kita perlu makan makanan dan minuman berkhasiat?

NOTA GURU

- Bimbing murid membezakan makanan dan minuman yang berkhasiat dan tidak berkhasiat.
- Bimbing murid menghasilkan pinggan sihat mereka sendiri.
- Bersoal jawab dengan murid tentang kepentingan pemakanan berkhasiat.

4.3.1
4.3.2
4.3.3



Cara Hidup Sihat



Baca poster berikut dan bincangkan.



REBUS DAN KUKUS
LEBIH BAGUS



Aktiviti



Murid menghasilkan buku skrap makanan dan minuman yang berkhasiat.

NOTA GURU

• Minta murid menerangkan kesan pengambilan makanan dan minuman yang tidak berkhasiat.

4.3.1
4.3.2
4.3.3

SAYA JUAL ANDA BELI

MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



Fahami asas keusahawanan.

Oh, pisang goreng!
Oh, tempe goreng!
Sangat sedap,
Sangat lazat,
Enak dimakan, begitu
sahaja.

Syamil, sekeping
pisang goreng
berharga
RM0.40.

Yee Ling, berapakah
harga sekeping
pisang goreng?

Baik. Beri saya
RM2.00
pisang goreng.

Aktiviti

Murid melakukan
simulasi aktiviti
jual beli.

PAK-21

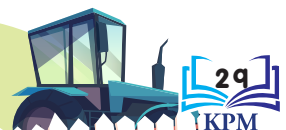


IMBAS SAYA

NOTA GURU

- Latih murid untuk berkomunikasi semasa aktiviti jual beli.
- Bimbing murid semasa proses pembayaran dan pemulangan wang.

5.1.1
5.1.2



29

KPM

Telur Dadar Kegemaranku

PEMULIHAN



Lihat cara menyediakan telur dadar.

Bahan-bahan

- 2 biji telur ayam
- 1 paket kecil sayur campuran
- garam secukup rasa
- sedikit minyak masak

TIP KESELAMATAN

Jaga keselamatan dan jaga kebersihan semasa menjalankan aktiviti.



1 Pukul telur sehingga sebati. Masukkan sayur campuran dan garam secukup rasa.



2 Panaskan kualiti leper dan sapukan sedikit minyak. Letakkan pembentuk.



3 Masukkan telur ke dalam pembentuk dan goreng.



4 Telur dadar sedia untuk dihidangkan bersama-sama dengan menu utama.

NOTA GURU

- Bimbing murid semasa aktiviti menyediakan telur dadar.
- Pelbagaikan bahan dan bentuk masakan.

4.1.2



Bubur Caca Lemak Manis

PENGUKUHAN



Perhatikan langkah di bawah dan cuba buat.

Bahan-bahan

- 1 cawan caca kering / 150 gram
- 2 cawan santan pekat
- 1 helai daun pandan
- 1 ketul kecil gula kabung
- 5 sudu besar gula
- 2 liter air
- garam secukup rasa

TIP KESELAMATAN

Jaga keselamatan dan kebersihan semasa menjalankan aktiviti.



1. Basuh, rebus dan tuskan caca.
2. Panaskan air dan cairkan gula kabung.
3. Masukkan daun pandan, santan, gula dan garam secukupnya.
4. Masukkan caca.
5. Bubur caca sedia untuk dihidangkan.



TAHUKAH KAMU

Jagung, ubi keledak, sagu dan pisang merupakan antara bahan tambahan yang dicampurkan ke dalam bubur caca.

NOTA GURU

• Murid boleh mempelbagaikan kuantiti dan jenis bahan serta cara hidangan mengikut kesesuaian.

Roti Piza

PENGAYAAN



Teliti langkah-langkah di bawah.

Bahan-bahan

- 4 keping roti
- 4 sudu sos tomato
- 4 keping keju
- 100 gram keju parut
- 100 gram daging ayam kisar
- 4 biji cendawan butang
- 2 biji lada benggala (pelbagai warna)

TIP KESELAMATAN

Jaga keselamatan. Gunakan sarung tangan ketuhar dan berhati-hati semasa mengeluarkan masakan dari ketuhar.



1



Potong cendawan butang dan lada benggala.

2



Sapu roti dengan sos tomato dan letakkan kepingan keju.

3



Letakkan daging ayam kisar, cendawan butang dan lada benggala.

4



Taburkan keju parut.

5



Bakar roti piza selama 15 minit dengan menggunakan ketuhar pada suhu 180°C.

6

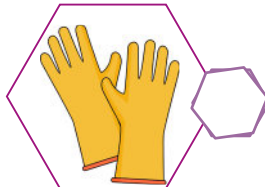
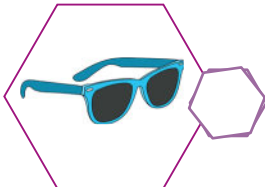
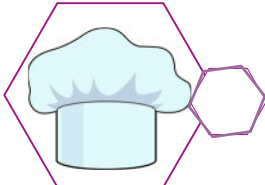


Roti piza sedia untuk dihidangkan.

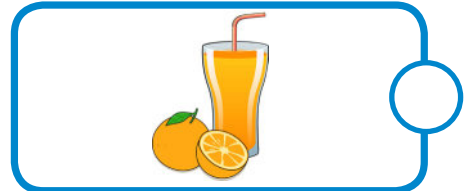
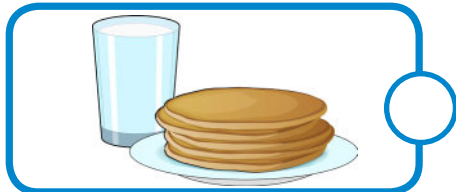


Uji Minda

(A) Tandakan (✓) pada alatan kebersihan diri semasa memasak.



(B) Pilih dan tandakan (✓) pada menu yang berkhasiat.

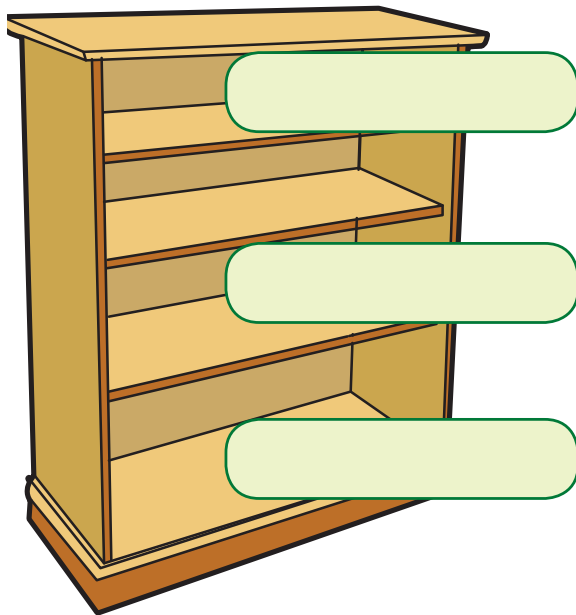


(C) Padankan alatan dengan bahan yang sesuai.





(D) Tulis bahan yang sesuai untuk disimpan di rak.



gula

tepung

susu segar

roti

betik

ayam

(E) Lengkapkan brosur di bawah.

KELAB KEUSAHAWANAN
PROGRAM PENDIDIKAN KHAS
SK BATU NILAM

<p>Hari jualan:.....</p> <p>Waktu jualan:.....</p>	<p>karipap 1 biji RM0.40</p>	<p>..... 1 keping RM0.40</p>	<p>roti piza 1 keping RM</p>
--	----------------------------------	----------------------------------	--

NOTA GURU

- Halaman ini boleh diperbanyak.
- Pelbagaikan penilaian bagi setiap standard pembelajaran.

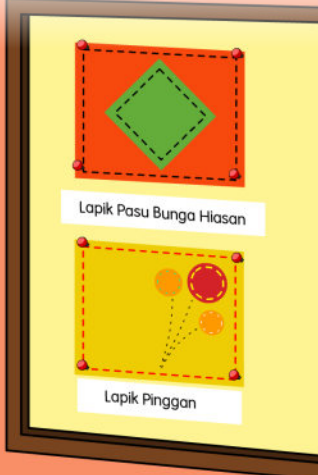


Teliti gambar dan berikan pendapat kamu.



PERATURAN

1. Pastikan murid masuk ke ruang kerja dengan kebenaran guru atau bersama-sama guru.
2. Dilarang bermain dan bergurau senda di ruang kerja.
3. Berhati-hati semasa menggunakan alatan dan bahan.
4. Gunakan alatan dan bahan dengan cara yang betul.
5. Simpan semua alatan dan bahan di tempat yang disediakan.
6. Kemaskan ruang kerja selepas digunakan.
7. Beritahu guru jika berlaku kemalangan atau kecederaan.
8. Matikan semua suis elektrik sebelum meninggalkan ruang kerja bengkel.



NOTA GURU

• Bersoal jawab dengan murid tentang alatan dan bahan jahitan yang terdapat dalam gambar.

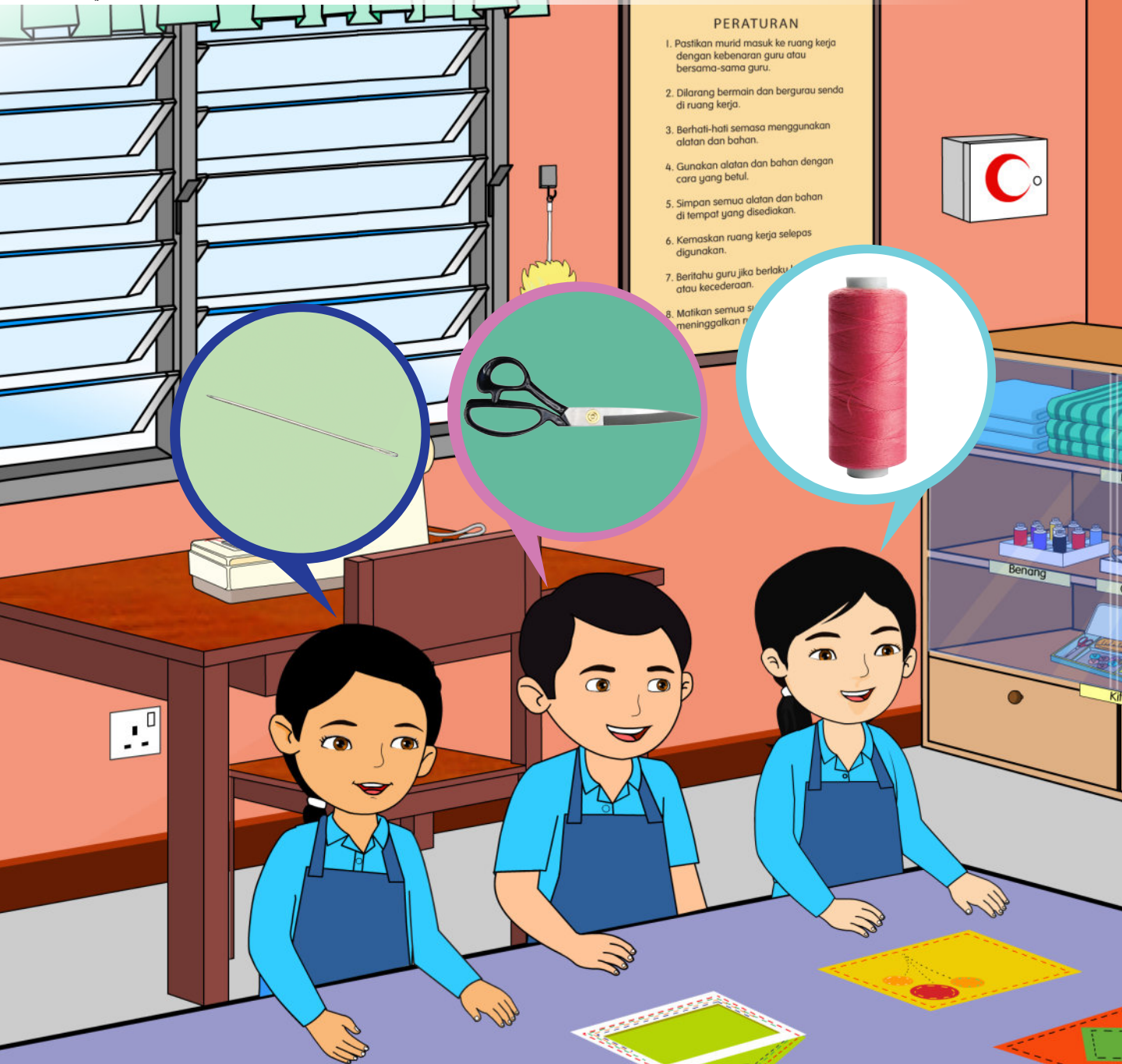
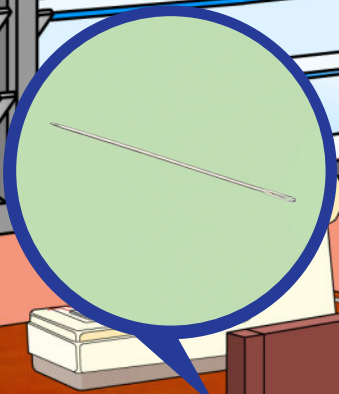
KENALI ALATAN DAN BAHAN

MAKLUMAT DAN KEMAHIRAN

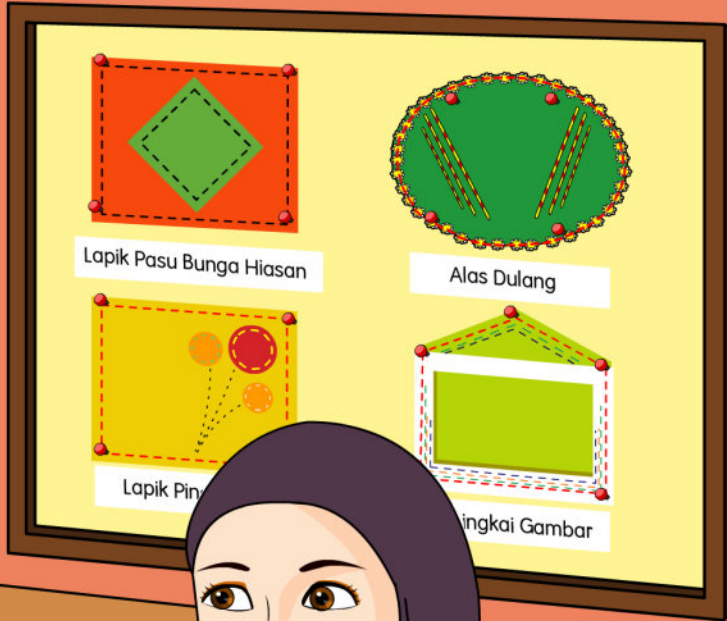


Mari mengenali alatan dan bahan jahitan.

- PERATURAN
1. Pastikan murid masuk ke ruang kerja dengan kebenaran guru atau bersama-sama guru.
 2. Dilarang bermain dan bergurau senda di ruang kerja.
 3. Berhati-hati semasa menggunakan alatan dan bahan.
 4. Gunakan alatan dan bahan dengan cara yang betul.
 5. Simpan semua alatan dan bahan di tempat yang disediakan.
 6. Kemaskan ruang kerja selepas digunakan.
 7. Beritahu guru jika berlaku atau kecederaan.
 8. Matikan semua mesin dan meninggalkan...



UTAMAKAN KESELAMATAN



Apakah alatan dan bahan yang akan digunakan untuk menghasilkan artikel jahitan ini?



NOTA GURU

- Tunjukkan bahan maujud bagi alatan dan bahan jahitan asas, iaitu jarum, gunting dan benang.



Fungsi Alatan dan Bahan Jahitan

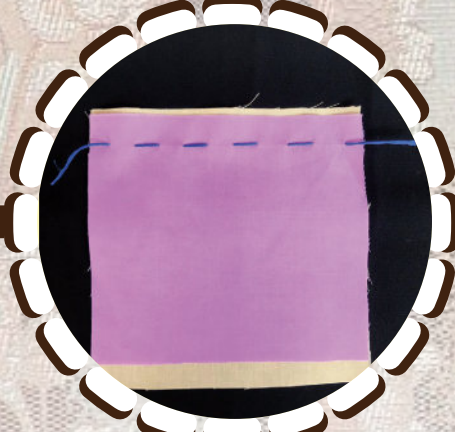


Ketahui fungsi alatan dan bahan jahitan.

1
jarum jahit tangan
• untuk menjahit fabrik



2
benang
• untuk mencantumkan fabrik atau bahan lain



3
gunting fabrik
• untuk menggunting fabrik atau bahan yang lain



KBAT

Mengapakah hujung gunting fabrik perlu tajam?

NOTA GURU

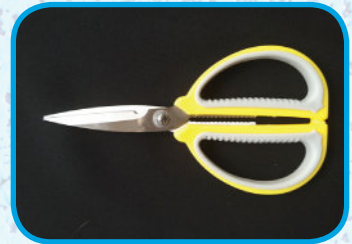
- Berbincang dan bersoal jawab dengan murid tentang fungsi alatan dan bahan jahitan.
- Tunjukkan alatan jahitan dan cara menggunakannya dengan betul kepada murid.

Gelang Manik

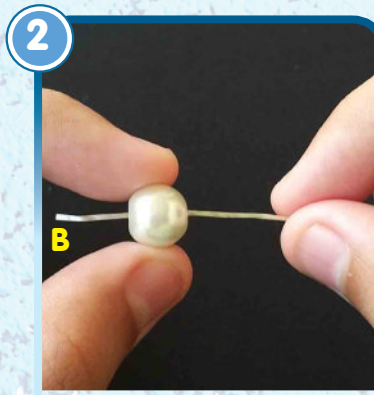
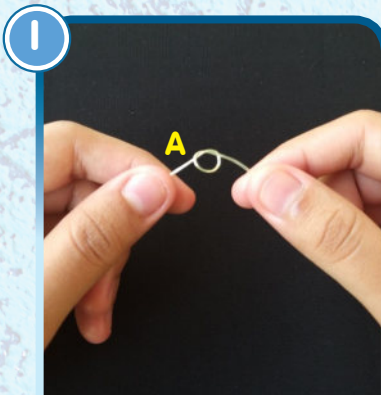


Cara membuat gelang.

Alatan dan bahan



Cara membuatnya



1. Simpulkan hujung benang A.
2. Masukkan hujung benang B ke dalam setiap lubang manik.
3. Temukan kedua-dua hujung benang dan simpul mati.
4. Gelang yang telah disiapkan.

4



Aktiviti



Hasilkan aksesori yang menggunakan manik mengikut kreativiti.

TAHUKAH KAMU



Tekan dan leretkan lilin pada benang untuk memudahkan proses memasukkan benang ke dalam lubang manik.

NOTA GURU

- Tunjukkan cara dan bimbing murid menjalankan aktiviti.
- Adakan pertandingan bagi aktiviti di atas.
- Pelbagaikan saiz dan warna manik semasa menjalankan aktiviti.

1.2.1
1.2.3



Memasukkan Benang pada Lubang Jarum



Mari lakukan.

Alatan dan bahan

- gunting benang
- jarum
- benang


TAHUKAH KAMU




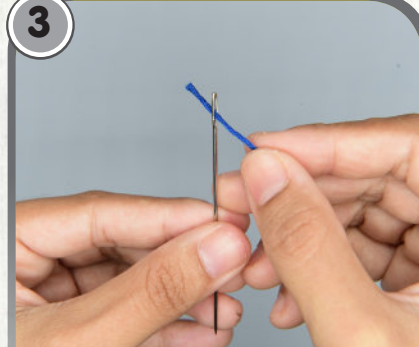
Pemandu benang digunakan untuk memudahkan proses memasukkan benang ke dalam lubang jarum.

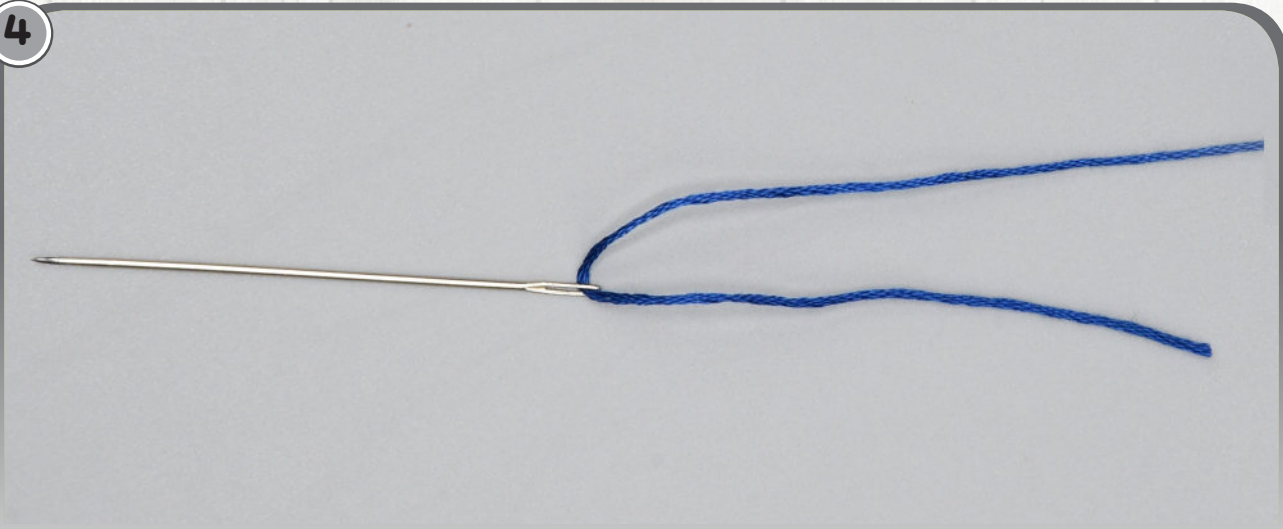


Cara membuatnya

- 

Potong benang secara menyerong.
- 

Pegang jarum dan benang dengan cara yang betul.
- 

Masukkan benang ke dalam lubang jarum.
- 

Benang yang telah siap dimasukkan ke dalam lubang jarum.

NOTA GURU

1.2.2
1.2.4

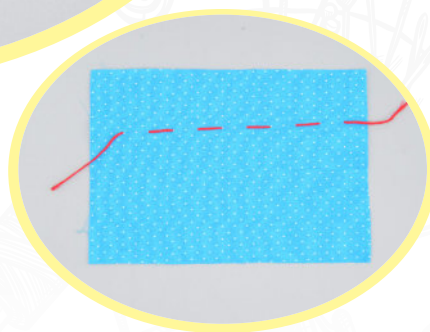
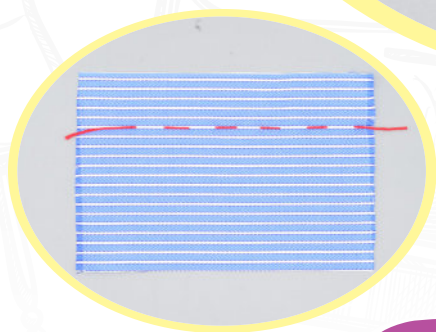
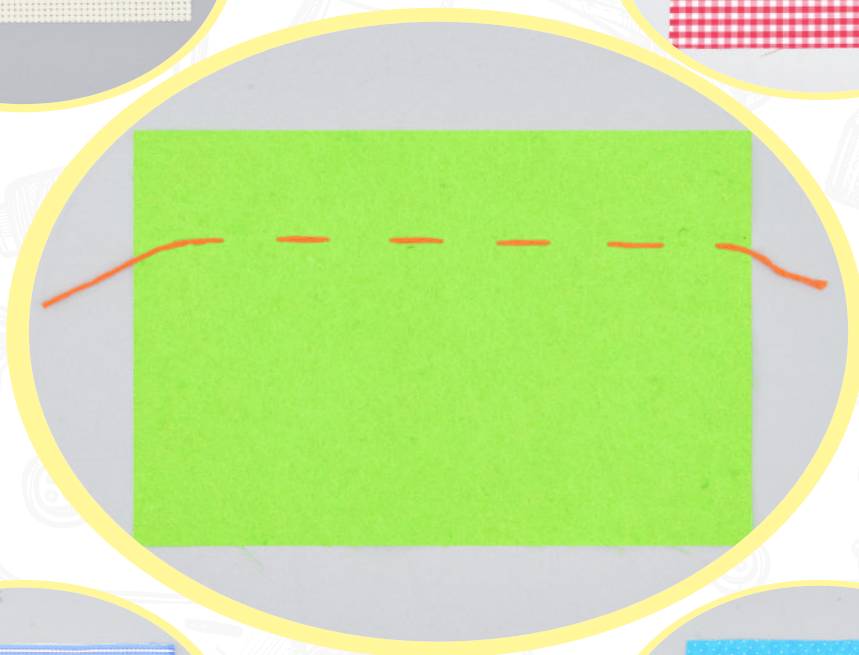
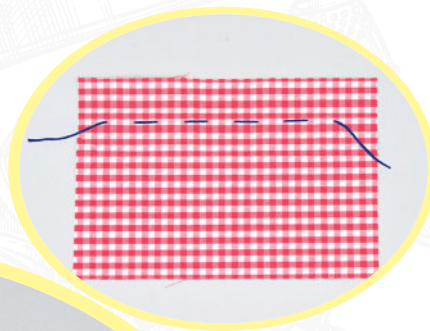
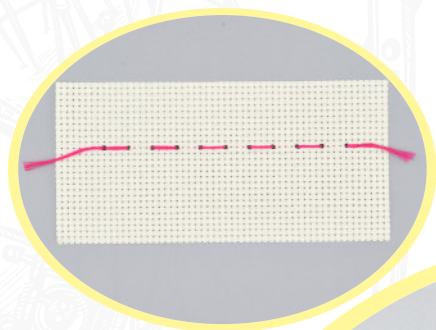
- Tunjuk cara dan bimbing murid menjalankan aktiviti.
- Pelbagaikan saiz jarum dan benang mengikut kemampuan murid.



MATA JAHITAN ASAS

Teliti gambar dan bincangkan.

Jahitan Jelujur Kasar



TAHUKAH KAMU



- Fabrik bercorak jalur, petak atau berbintik bulat dapat membantu menghasilkan jahitan yang lurus.
- Saiz jahitan bergantung pada fungsi.

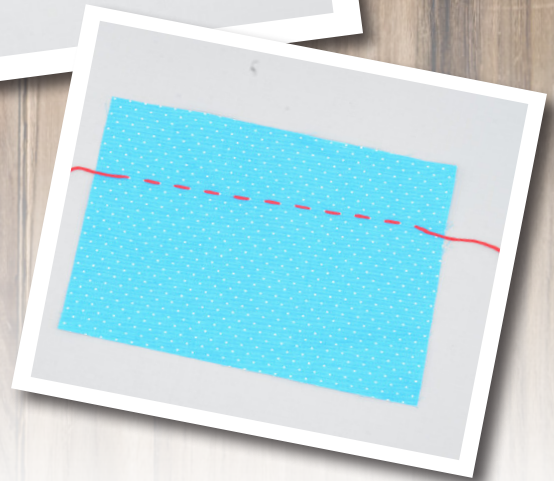
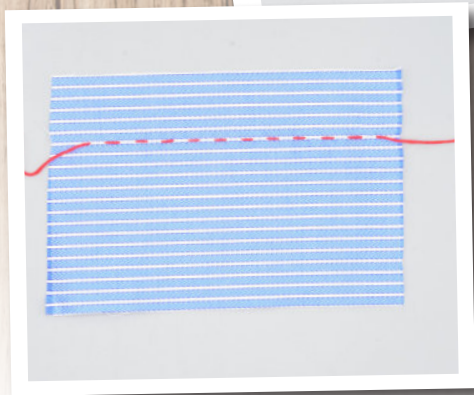
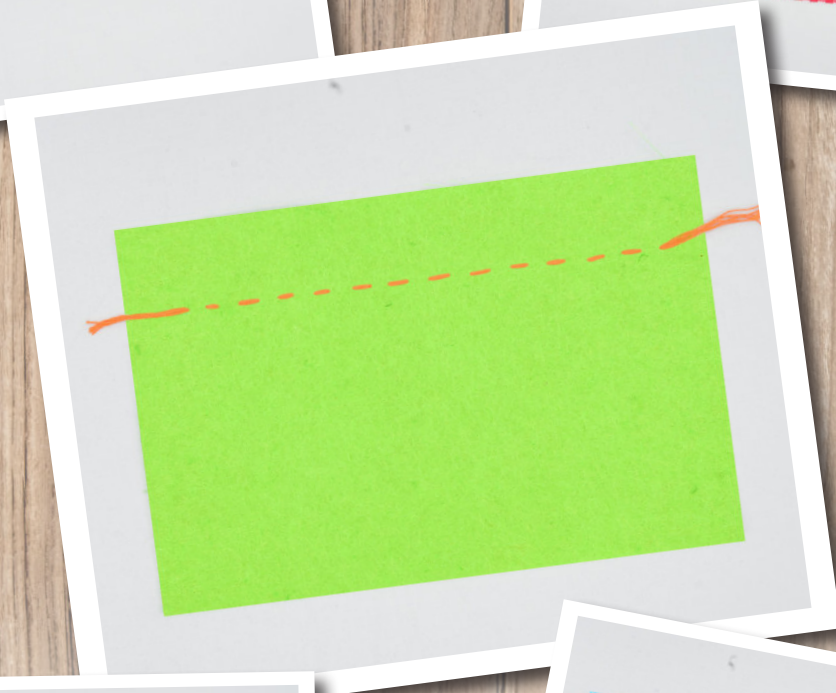
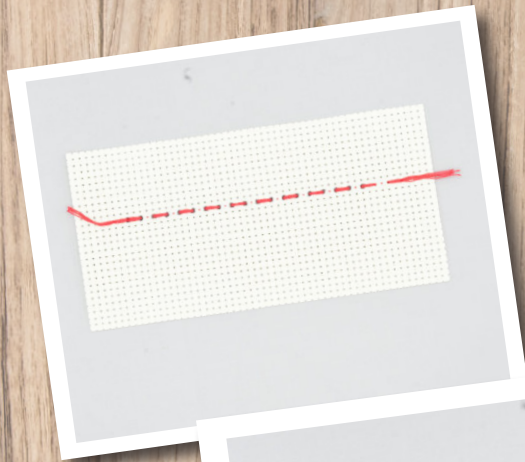
NOTA GURU

- Kenalkan mata jahitan jelujur kasar kepada murid.
- Tunjukkan bahan maujud atau pelbagai media yang menunjukkan hasil jahitan jelujur kasar.



Teliti gambar dan bincangkan.

Jahitan Jelujur Halus



2.1.1(ii)

NOTA GURU

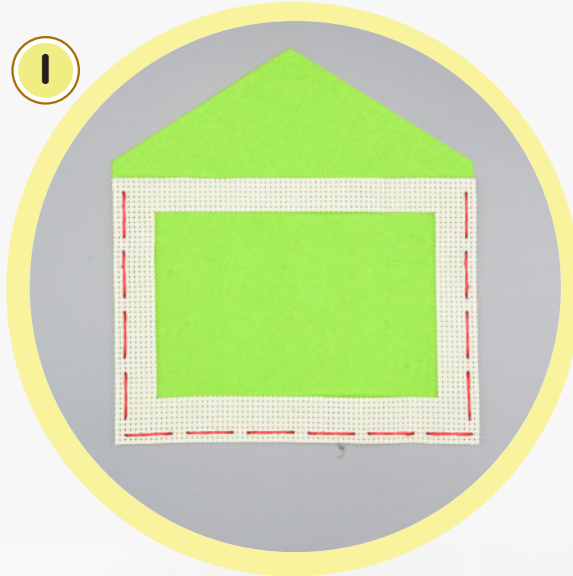
- Kenalkan mata jahitan jelujur halus kepada murid.
- Tunjukkan bahan maujud atau pelbagai media yang menunjukkan hasil jahitan jelujur halus.
- Terangkan perbezaan antara jahitan jelujur kasar dengan jahitan jelujur halus.

Fungsi Jahitan

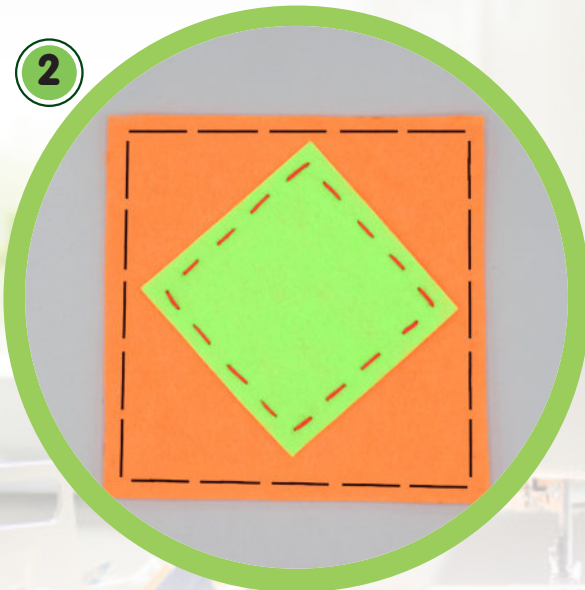


Baca dan fahami.

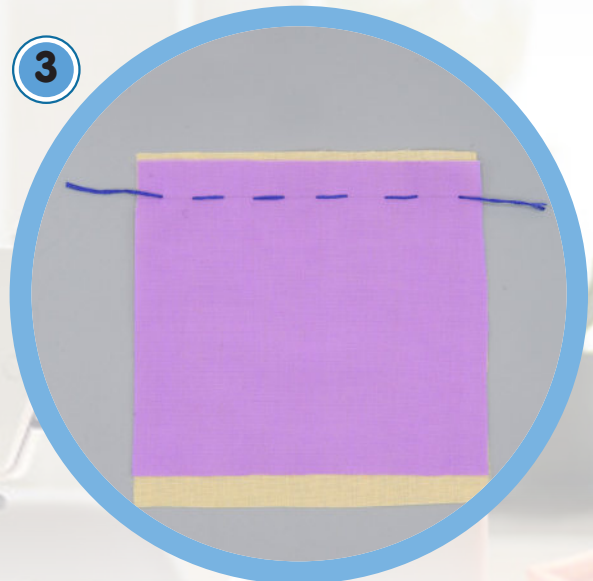
Jahitan jelujur kasar digunakan untuk:



jahitan sementara



jahitan hiasan

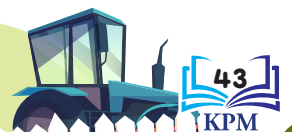


menetapkan dua atau lebih lapisan fabrik

NOTA GURU

- Minta murid menamakan jenis jahitan yang ditunjukkan.
- Tunjukkan bahan maujud yang menjelaskan fungsi jahitan jelujur kasar.

2.1.2 (i)



Jahitan jelujur halus digunakan untuk:

1



2



3



NOTA GURU

2.1.2 (ii)

- Minta murid menamakan jenis jahitan yang ditunjukkan.
- Tunjukkan bahan maujud yang menjelaskan fungsi jahitan jelujur halus.

Menjahit Jahitan Jelujur Kasar

 Perhatikan langkah menjahit jelujur kasar.

Alatan dan bahan

- jarum bersaiz besar
- gunting
- benang
- fabrik

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati semasa menggunakan alatan yang tajam.

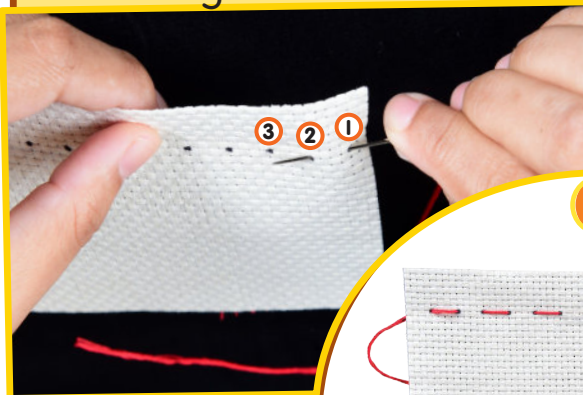


Aktiviti

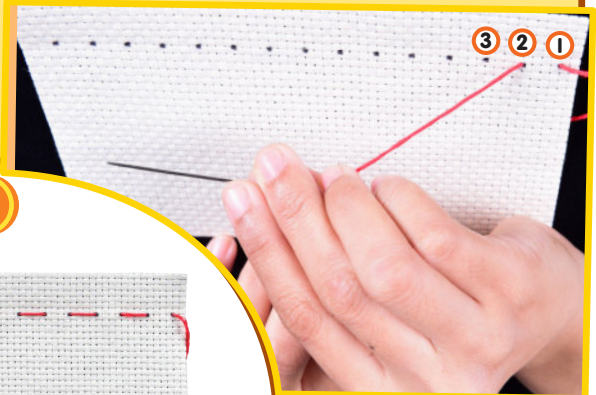


Hasilkan jahitan jelujur kasar pada medium yang sesuai.

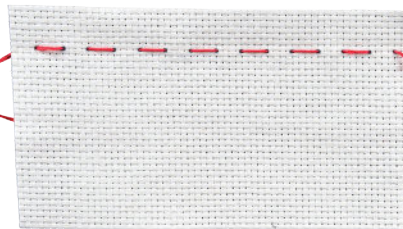
1 Masukkan jarum dari lubang yang pertama ke lubang kedua.



2 Tarik jarum dan benang ke sebelah kiri.

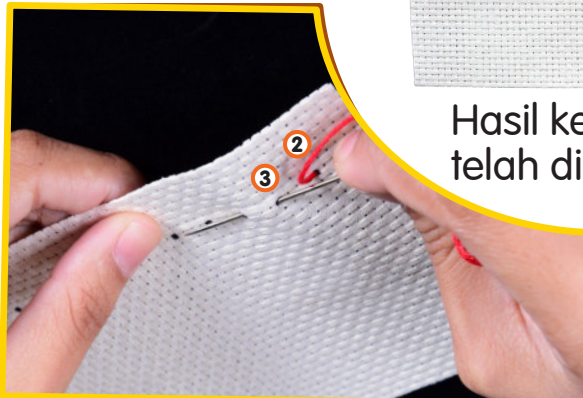


5



Hasil kerja yang telah disiapkan.

3 Masukkan jarum ke dalam lubang ketiga dan seterusnya.



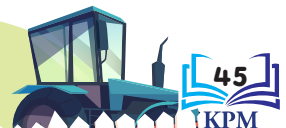
4 Ulang langkah 1 hingga langkah 3 sehingga selesai.



NOTA GURU

- Gunakan simpul mati, pelekat dan jahitan kia untuk memulakan atau memamatkan jahitan.
- Bimbing murid menjahit dengan teknik yang betul.

2.2.1
2.2.3



45

KPM

Menjahit Jahitan Jelujur Halus



Lihat gambar dan lakukan.

Alatan dan bahan

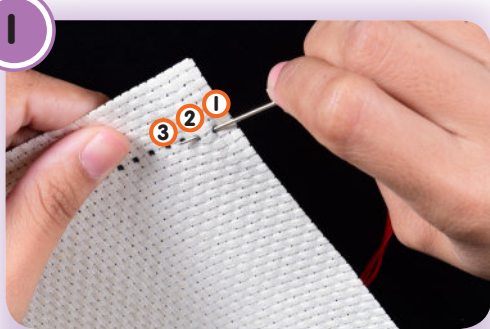
- jarum bersaiz besar
- gunting
- benang
- fabrik

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati
semasa
menggunakan
alatan yang
tajam.



Cara membuatnya



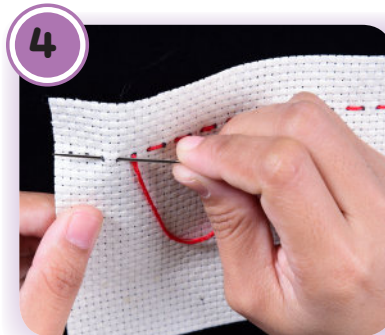
Masukkan jarum dari lubang pertama ke lubang kedua.



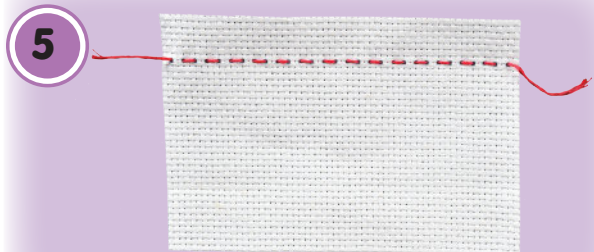
Tarik jarum dan benang ke sebelah kiri.



Masukkan jarum ke dalam lubang ketiga dan seterusnya.



Ulang langkah 1 hingga langkah 3 sehingga selesai.



Hasil kerja yang telah disiapkan.

NOTA GURU

- Gunakan simpul mati, pelekat dan jahitan kia untuk memulakan atau memamatkan jahitan.
- Bimbing murid menjahit dengan teknik yang betul.

2.2.2
2.2.3



PROJEK

Mari membuat buku skrap jahitan.

Alatan dan bahan

- gunting
- penebuk lubang
- gam
- reben
- kertas A4
- kain guni
- kain felt
- benang kait

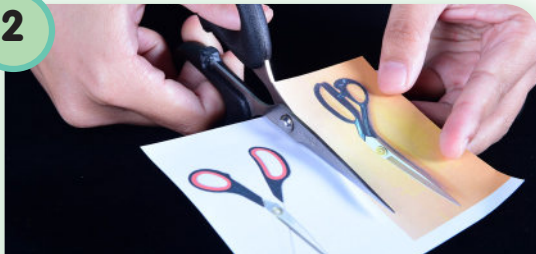
Cara membuatnya

1



Tebuk lubang pada kain guni dan kertas A4 yang telah disusun.

2



Gunting gambar alatan dan bahan.

3



Tampal gambar alatan dan bahan jahitan mengikut jenis.

4



Gambar hasil kerja mata jahitan asas.

5



Hias buku skrap.

6

Buku skrap yang telah disiapkan.



NOTA GURU

- Bimbing murid melabelkan alatan dan bahan.
- Bimbing murid mencari gambar alatan dan bahan melalui Internet.
- Bimbing murid menghias buku skrap dengan menggunakan pelbagai medium alatan dan bahan untuk meningkatkan kemahiran dan kreativiti murid.

Cantiknya Hiasan Dinding



Mari hasilkan bingkai gambar.

Alatan dan bahan

- jarum bersaiz besar
- gunting
- benang
- fabrik
- pola

TIP KESELAMATAN

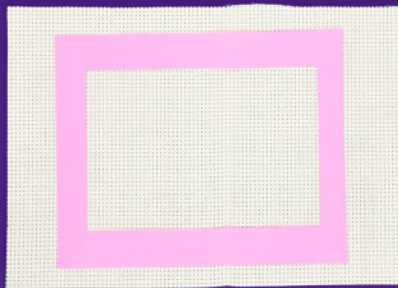
Berhati-hati ketika menggunakan alatan tajam.



Cara membuatnya

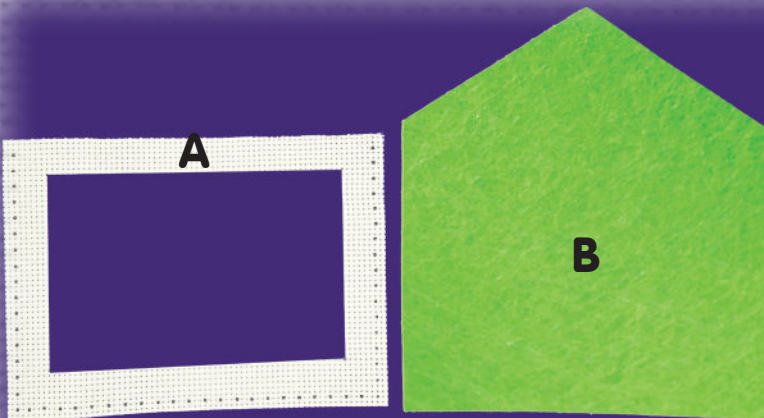
1

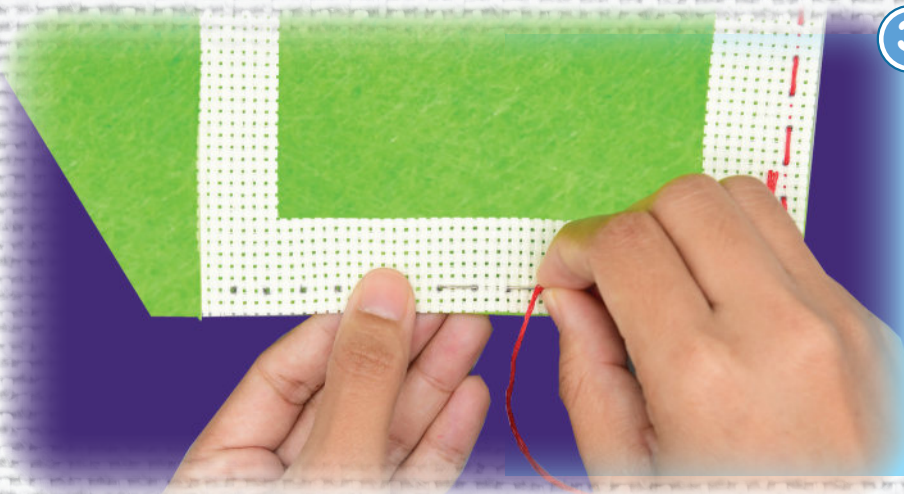
Letakkan pola di atas fabrik. Gunting fabrik mengikut pola.



2

Labelkan kedudukan fabrik A dan B. Tandakan setiap bahagian pada fabrik A yang akan dijahit.

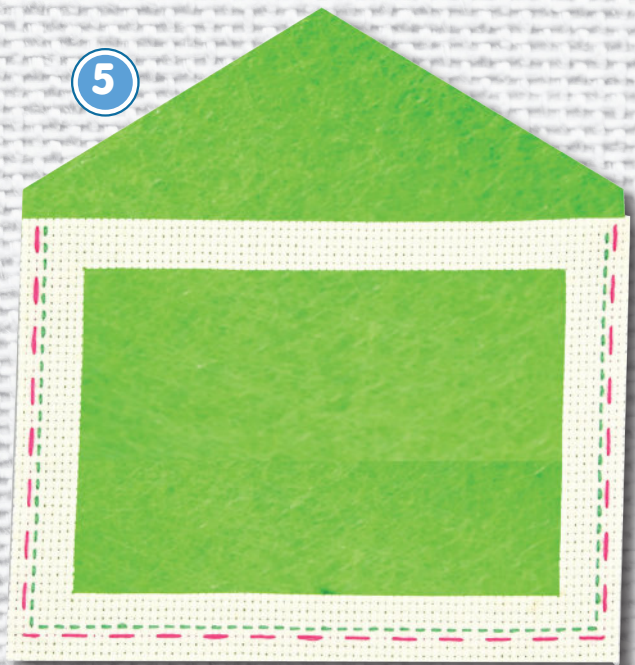




3 Letakkan fabrik A di atas fabrik B dan jahit jelujur kasar pada bahagian yang ditandai untuk menetapkan fabrik.



4 Jahit sebaris jelujur halus untuk mengemaskan jahitan.



5

Bingkai gambar yang telah disiapkan.

Aktiviti

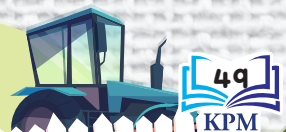


Cadangkan bahan bukan fabrik yang boleh dijadikan bingkai gambar.

NOTA GURU

- Bimbing murid menjalankan aktiviti.
- Saiz dan bentuk bingkai gambar boleh dipelbagaikan mengikut kreativiti.
- Bimbing murid menghasilkan pelbagai hiasan dengan menggunakan jahitan jelujur.

3.2.1 (i)



Menghias Bingkai Gambar



Mari menghias bingkai gambar.

Alatan dan bahan

- jarum
- penebuk lubang
- benang
- fabrik

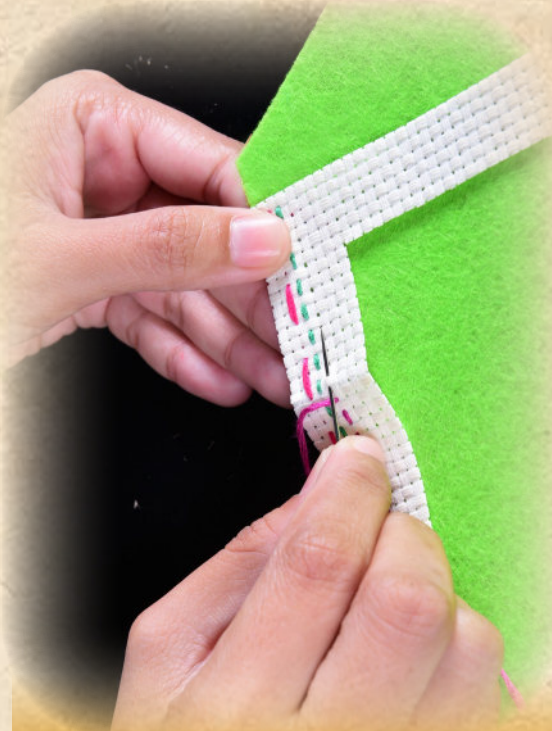
TIP KESELAMATAN

Berhati-hati ketika menggunakan alatan tajam.



Cara membuatnya

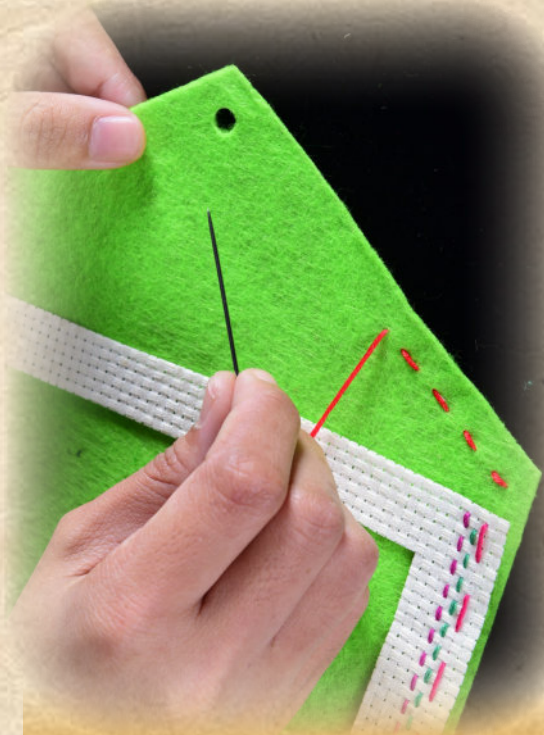
1. Tebuk bahagian atas bingkai gambar untuk menggantung.



2. Jahit sebaris jelujur halus di sekeliling bingkai gambar.



3. Jahit dua baris jelujur halus di sekeliling penjuru bawah.



4 Jahit jelujur halus pada bahagian atas bingkai gambar.



5 Jahit jelujur kasar di barisan kedua dan jelujur halus di barisan ketiga.

6 Hiasan bingkai gambar yang telah disiapkan.



NOTA GURU

- Bimbing murid menjalankan aktiviti.
- Galakkan murid menggunakan mata jahitan jelujur kasar dan jelujur halus sebagai hiasan.
- Medium yang digunakan boleh dipelbagaikan mengikut kreativiti.

Lapik Pasu Bunga Hiasan



Mari kawan-kawan kita hasilkan lapik pasu bunga hiasan.

Alatan dan bahan

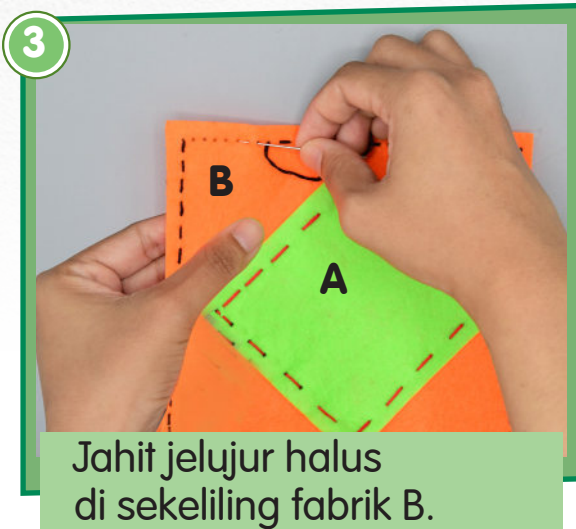
- jarum
- gunting
- gam fabrik
- benang
- fabrik

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati ketika menggunakan alatan tajam.



Cara membuatnya



NOTA GURU

3.2.1 (ii)

- Bimbing murid menjalankan aktiviti.
- Galakkan murid menggunakan mata jahitan jelujur kasar dan jelujur halus sebagai hiasan.
- Saiz dan bentuk lapik pasu boleh dipelbagaikan mengikut kreativiti.



JUALAN JAHITANKU

MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



Baca dan lakonkan. **PAK-21**

1 Mari Kevin lihat apa yang saya jual.

2 Wah, cantiknya! saya suka.

3 Ada lapik pasu hiasan, lapik pinggan, alas dulang dan juga bingkai gambar.

6 Bagus Saufi, Kevin dan Julia.

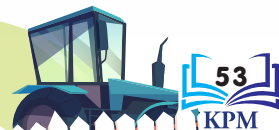
4 Saya nak beli alas dulang dan bingkai gambar. Berapa ringgitkah yang perlu saya bayar, Saufi?

5 Semuanya RM4.50 sahaja, Kevin.

NOTA GURU

• Buat simulasi aktiviti jual beli di dalam kelas.

4.1.1
4.1.2



53

KPM

Cuba Jaya

PEMULIHAN



IMBAS SAYA

Teliti gambar di bawah dan buat.

Alatan dan bahan

- gunting
- jaring plastik
- benang pelbagai saiz

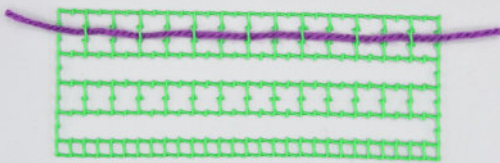
TIP KESELAMATAN

Berhati-hati ketika menggunakan alatan tajam.



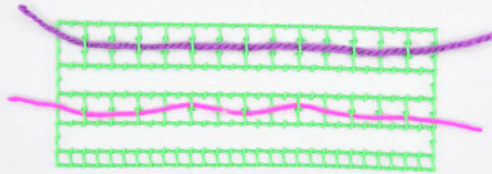
Cara membuatnya

1



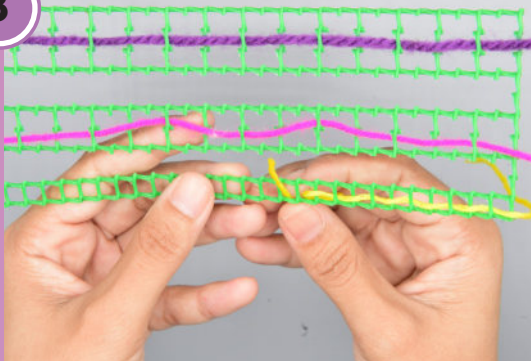
Benang yang bersaiz besar dimasukkan ke dalam lubang yang besar.

2



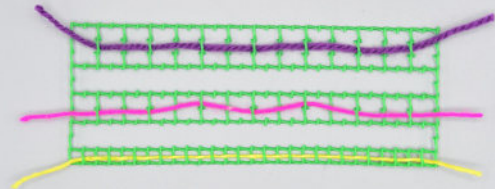
Benang yang bersaiz sederhana dimasukkan pada bahagian tengah.

3



Benang yang halus dimasukkan ke dalam lubang yang paling kecil.

4

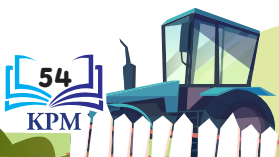


Hasil yang telah disiapkan.

NOTA GURU

- Bimbing murid menjalankan aktiviti.
- Gunakan pelbagai medium alatan dan bahan untuk meningkatkan kemahiran dan kreativiti murid.
- Kekalkan kedudukan hujung benang dengan cara yang sesuai.

2.2.1



Lapik Pinggan

PENGUKUHAN



Teliti langkah-langkah menghasilkan lapik pinggan.

Alatan dan bahan

- jarum
- gunting
- benang
- gam fabrik
- fabrik

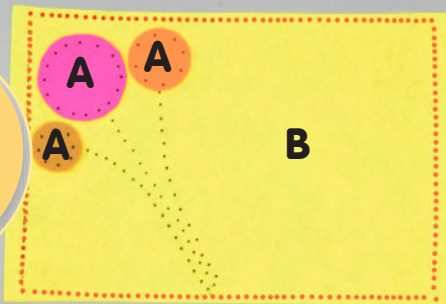
TIP KESELAMATAN

Berhati-hati ketika menggunakan alatan tajam.



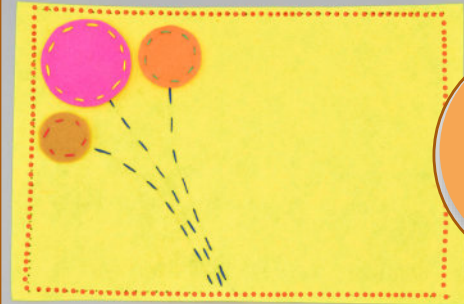
Cara membuatnya

1



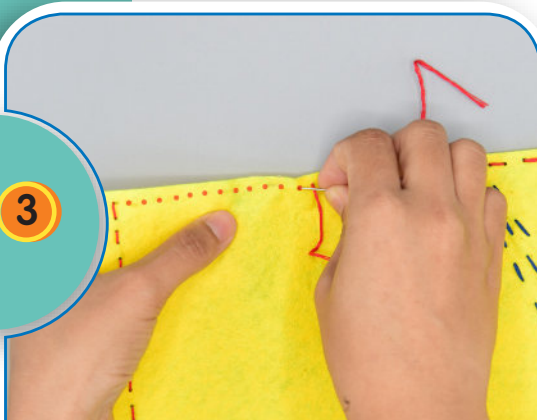
Lekatkan fabrik A di atas fabrik B dengan menggunakan gam fabrik.

2



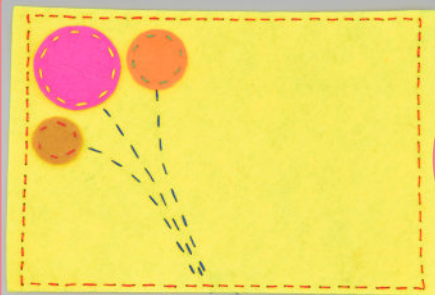
Jahit jelujur kasar pada fabrik A dan bahagian yang bertanda hitam.

3



Jahit jelujur halus pada bahagian tepi fabrik B.

4

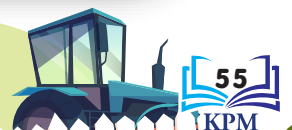


Lapik pinggan yang telah disiapkan.

NOTA GURU

- Bimbing murid menjalankan aktiviti.
- Saiz dan bentuk lapik pinggan boleh dipelbagaikan mengikut kreativiti.

3.2.1(ii)



Alas Dulang

PENGAYAAN



Mari kawan-kawan kita hasilkan alas dulang.

Alatan dan bahan

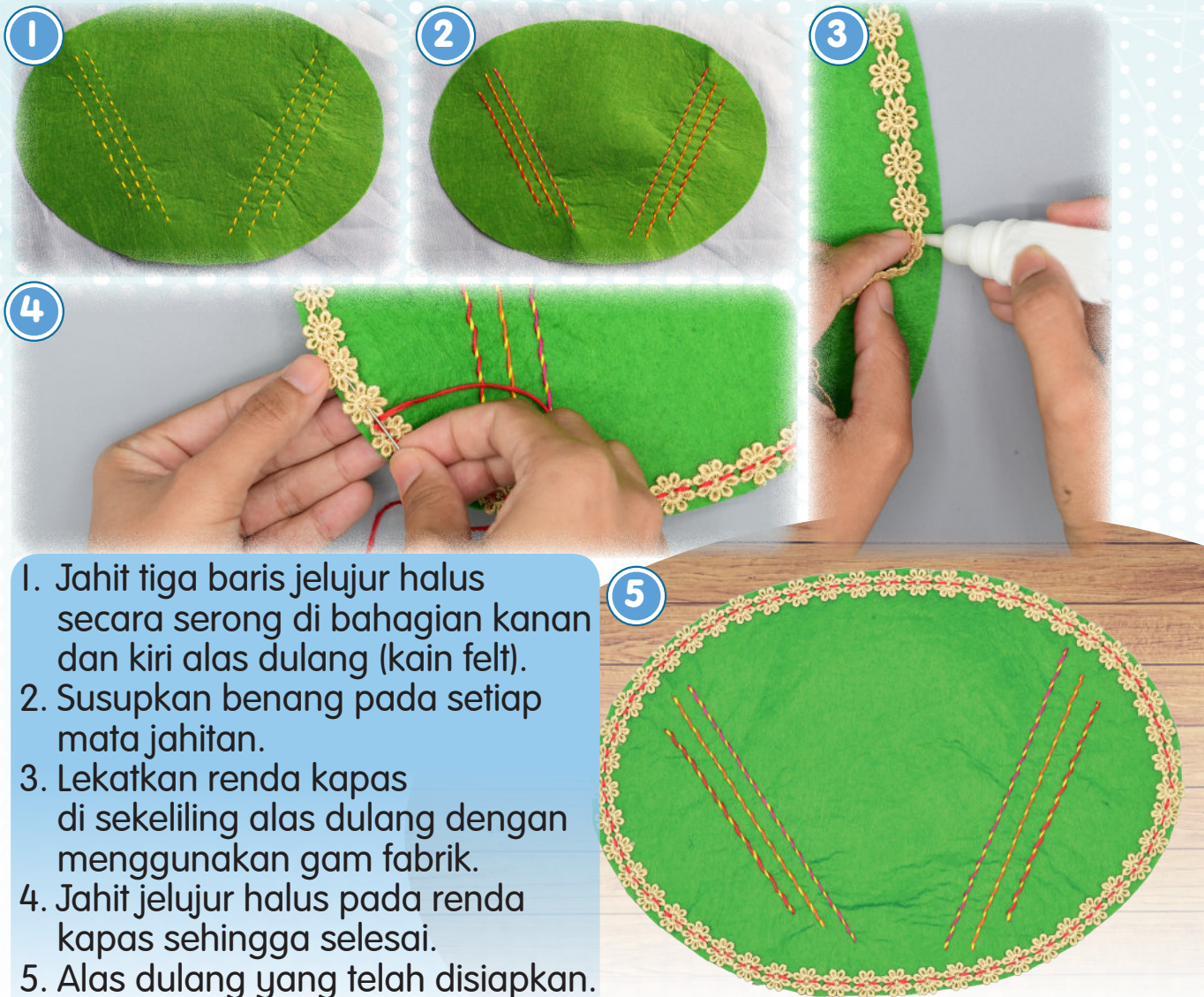
- jarum
- benang
- renda kapas
- gunting fabrik
- gam fabrik
- kain felt

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati ketika menggunakan alatan tajam.



Cara membuatnya



1. Jahit tiga baris jelujur halus secara serong di bahagian kanan dan kiri alas dulang (kain felt).
2. Susupkan benang pada setiap mata jahitan.
3. Lekatkan renda kapas di sekeliling alas dulang dengan menggunakan gam fabrik.
4. Jahit jelujur halus pada renda kapas sehingga selesai.
5. Alas dulang yang telah disiapkan.

NOTA GURU

- Bimbing murid menjalankan aktiviti.
- Gunakan pelbagai medium alatan dan bahan untuk meningkatkan kemahiran dan kreativiti murid.
- Kekalkan kedudukan hujung benang dengan cara yang sesuai.

2.2.1
2.2.2



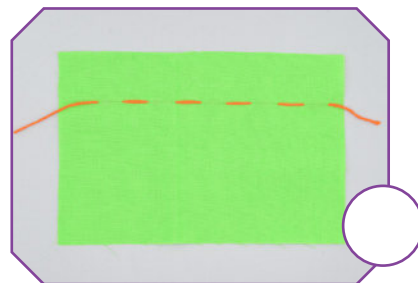
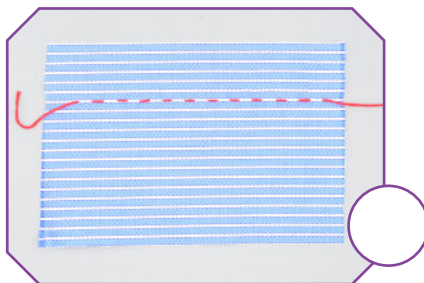
Uji Minda

PENILAIAN

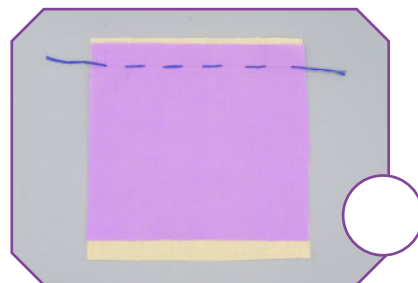
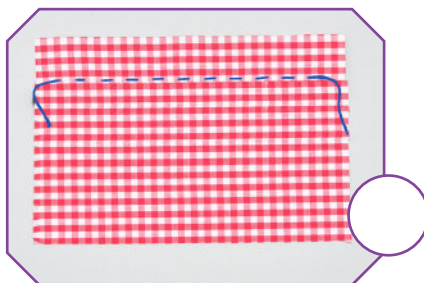


A. Tandakan (✓) pada jawapan yang betul.

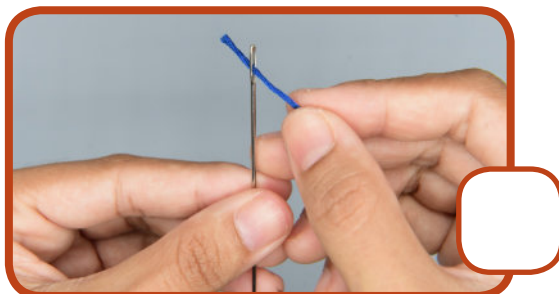
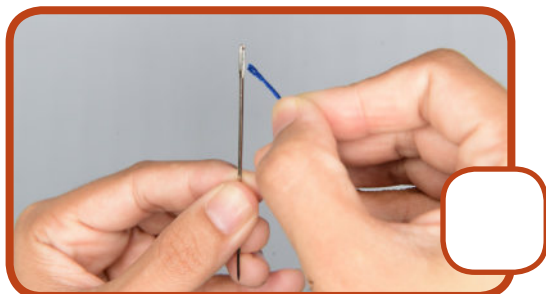
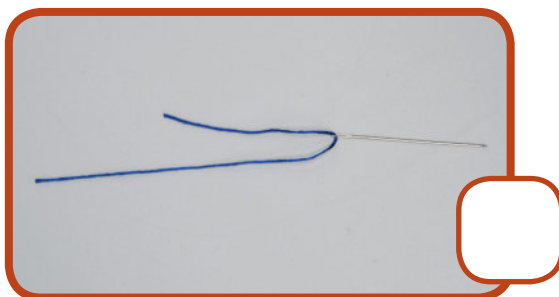
jahitan
jelujur kasar



jahitan
jelujur halus



B. Nomborkan cara memasukkan benang pada lubang jarum mengikut turutan yang betul.





C. Isi tempat kosong dengan jawapan yang betul.

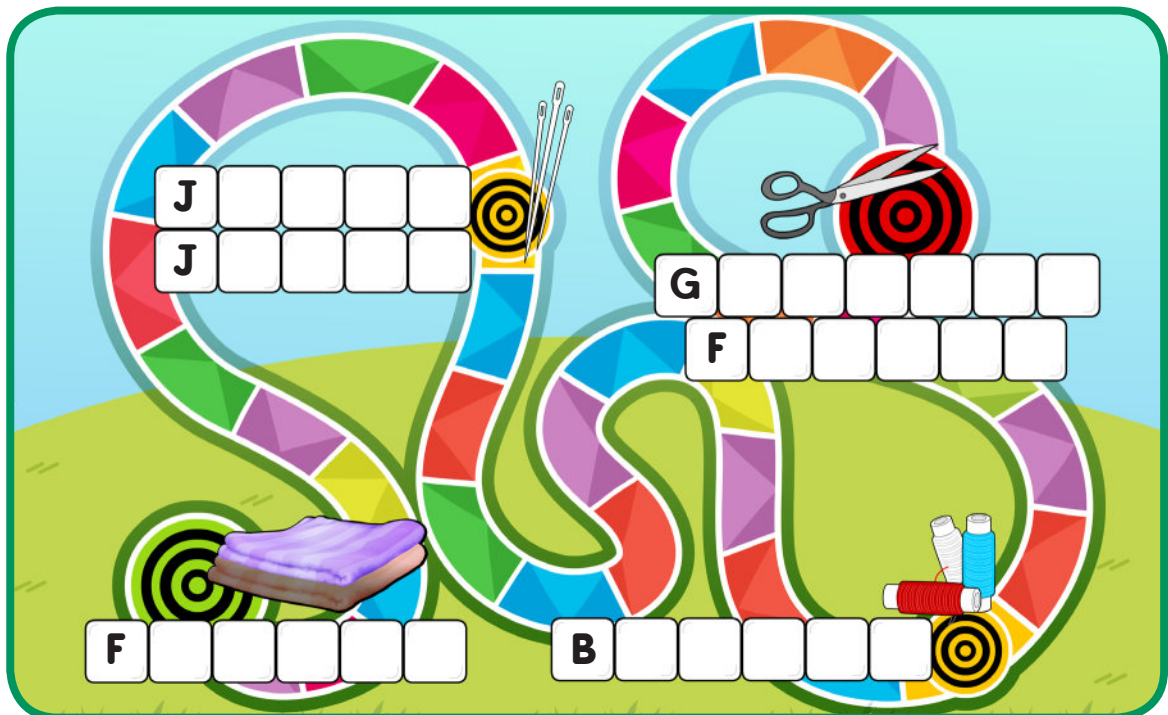
Jarum jahit

benang

Gunting fabrik

1. _____ digunakan untuk memotong fabrik.
2. Bahan yang digunakan untuk mencantumkan fabrik atau bahan lain ialah _____.
3. _____ digunakan untuk menjahit semua jenis jahitan tangan.

D. Hana mencari alatan dan bahan untuk menghasilkan artikel jahitan mudah. Mari kita bantu.



NOTA GURU

- Halaman ini boleh diperbanyak.
- Pelbagaikan aktiviti penilaian bagi setiap standard pembelajaran.



Lihat gambar dan berikan pendapat kamu.



NOTA GURU

- Berbincang dengan murid tentang gambar di atas.
- Bimbing murid memahami situasi di ruang kerja kebun.

ALATAN PERKEBUNAN

MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



Lihat gambar dan bincangkan.

cangkul

digunakan untuk menggembur tanah, membuat batas, membuat lubang dan merumput



parang

digunakan untuk memotong keratan batang dan memotong pokok kecil



TIP KESELAMATAN

Berhati-hati semasa menggunakan alatan perkebunan.



penyiram

digunakan untuk menyiram tanaman



serampang tangan

digunakan untuk mengembur tanah dan mencabut rumput



Pokok Kunyit

NOTA GURU

- Bimbing murid memahami gambar yang menunjukkan kegunaan alatan perkebunan dengan betul.
- Bimbing murid menggunakan alatan dengan betul.
- Sesuaikan penggunaan alatan berkebun dengan betul dan selamat mengikut fizikal dan keupayaan murid.

1.1.1
1.1.2
1.2.1



Guna dengan Betul dan Selamat



Lihat gambar dan bincangkan.



kereta sorong

digunakan untuk mengangkut bahan tanaman atau campuran tanah



sekop

digunakan untuk menggaul bahan campuran medium penanaman



TIP KESELAMATAN

Berhati-hati semasa menggunakan alat perkebunan.



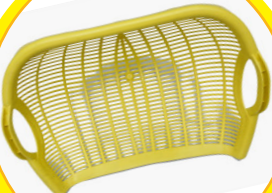
sekateur

digunakan untuk memotong batang sayur-sayuran dan membuang daun yang layu atau mati



pongkes

digunakan untuk mengangkut rumput, bahan dan hasil tanaman



Aktiviti

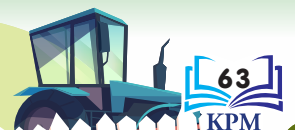


Muat turun gambar alat perkebunan yang telah dipelajari. Sediakan carta alat perkebunan dan fungsinya berdasarkan peta pemikiran.

NOTA GURU

- Bimbing murid memahami gambar yang menunjukkan kegunaan alat perkebunan dengan betul.
- Bimbing murid menggunakan alat dengan betul.
- Sesuaikan penggunaan alat berkebun dengan betul dan selamat mengikut fizikal dan keupayaan murid.

1.1.1
1.1.2
1.2.1



Saya di Sini



Mari lihat cara menyimpan alatan perkebunan dengan betul dan selamat.

KBAT



Mengapakah kasut but perlu disimpan dalam keadaan terbalik?

STOR ALATAN PERKEBUNAN

PERATURAN

1. Pastikan murid masuk ke ruang kerja dengan kebenaran guru atau bersama-sama guru.
2. Dilarang bermain dan bergurau senda di ruang kerja.
3. Berhati-hati semasa menggunakan alatan dan bahan.
4. Gunakan alatan dan bahan dengan cara yang betul.
5. Simpan semua alatan dan bahan di tempat yang disediakan.
6. Kemaskan ruang kerja selepas digunakan.
7. Bertahu guru jika berlaku kematangan atau kecederaan.
8. Matikan semua suis elektrik sebelum meninggalkan ruang kerja bengkel.



Cangkul

Sekop

Kasut But



Pencakar

Topi

Beg Polytina

Penyiram

Pongkes

Pasu

Kereta Sorong



Aktiviti

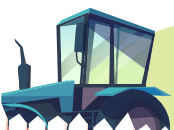


Menyusun atur alatan perkebunan di tempat yang betul.

NOTA GURU

- Bersoal jawab dan bimbing murid untuk menyatakan cara menyimpan alatan perkebunan dengan betul dan selamat.
- Bimbing murid menyimpan alatan perkebunan di tempat yang bersesuaian mengikut ruang dan tempat yang terdapat di sekolah.

1.2.2



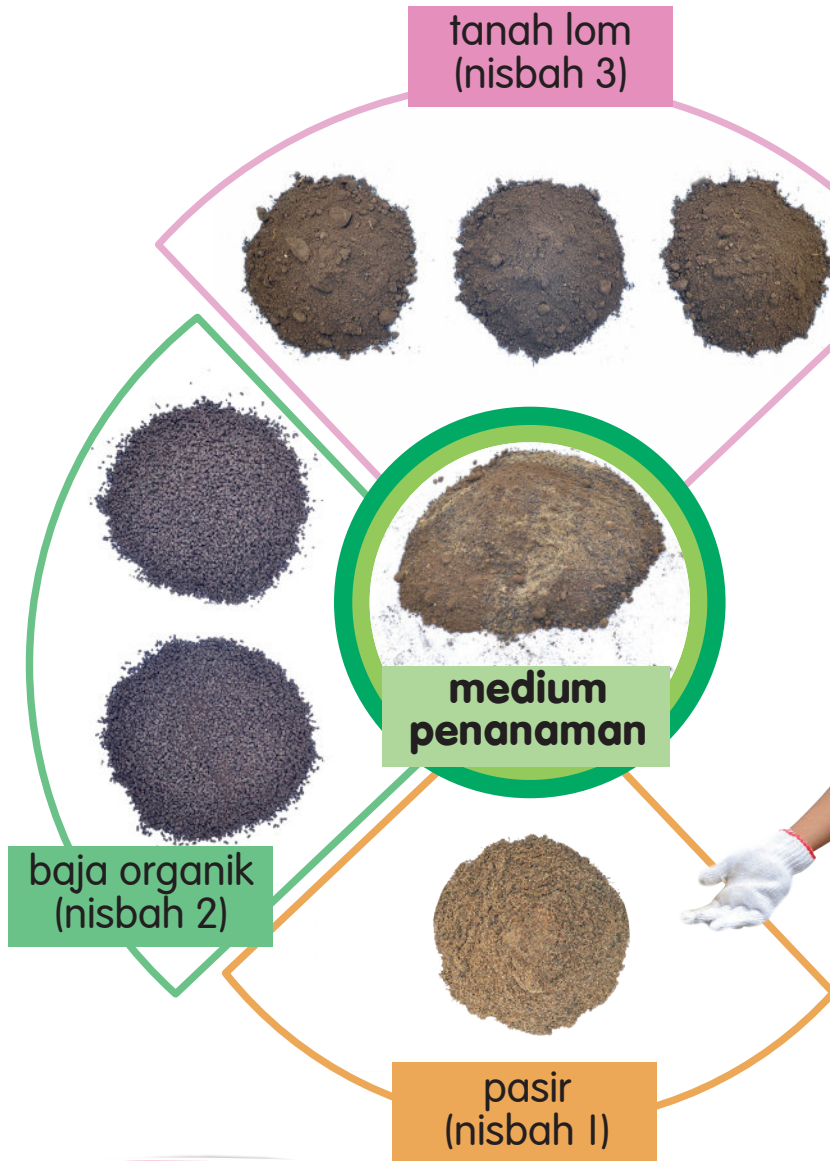
KENALI BAHAN TANAMAN

MAKLUMAT DAN KEMAHIRAN



Ketahui nisbah bahan campuran medium penanaman.

Tahukah kamu nisbah bahan campuran untuk medium penanaman? Mari kita sediakannya.



TIP KESELAMATAN

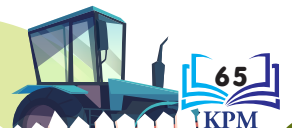
Gunakan sarung tangan semasa melakukan aktiviti.



NOTA GURU

- Gunakan alat penyukat yang sama dan sesuai untuk menyukat.
- Bimbing murid menyediakan bahan campuran untuk medium penanaman dengan nisbah yang betul.

2.1.1



65

KPM

Saya Ingin Tahu



Ketahui cara tanaman membiak.

**cara
tanaman
membiak**

keratan
batang
tebu



keratan
batang



keratan
batang
kesum



keratan
batang
ubi kayu

umbi
kunyit



umbi



umbi
bawang



umbi
keladi

TAHUKAH KAMU



Umbi ialah akar yang menjadi gemuk dan berisi seperti keledak.

NOTA GURU

- Bimbing murid menyatakan jenis tanaman yang membiak dengan cara yang betul.
- Bersol jawab dan bimbing murid mencari tanaman yang membiak melalui keratan batang dan umbi daripada pelbagai sumber.

2.2.1

BERBUDI KEPADA TANAH

MAKLUMAT DAN KEMAHIRAN



Baca dialog di bawah dan lakonkan. **PAK-21**

1 Kesum, bagaimanakah kamu ditanam?

2 Saya ditanam daripada keratan batang seperti kamu, Tebu.

3 Saya dan Kunyit pula ditanam daripada umbi, seperti Keladi juga.

4 Ya. Betul kata Bawang. Keledek juga boleh ditanam dengan menggunakan umbi.



Aktiviti



Sediakan kad gegantung jenis tanaman yang membiak melalui keratan batang dan umbi.

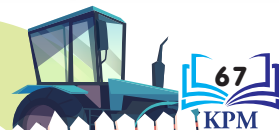
NOTA GURU

- Bimbing murid melakonkan watak-watak tanaman berdasarkan dialog.
- Bersoal jawab dengan murid tentang tanaman lain yang membiak melalui keratan batang dan umbi.



Bagaimanakah pula saya ditanam?

3.1.1



67

KPM

Mari Lakukan



Perhatikan gambar di bawah dan bincangkan.

Alatan dan bahan

- batu bata
- sekop
- kereta sorong
- medium penanaman

TIP KESELAMATAN

Gunakan sarung tangan semasa menjalankan aktiviti.



Langkah-langkah menyediakan petak tanaman:

1



Bersihkan kawasan tanaman.

2

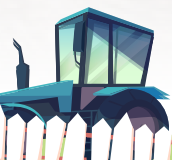


Susun batu bata dengan ukuran yang sesuai.

TAHUKAH KAMU



Ukuran petak tanaman bergantung pada jenis tanaman dan keluasan kawasan kebun.





3
Susun lapisan kedua dan ketiga secara berselang-seli.



4
Gaulkan medium penanaman.



5
Masukkan medium penanaman ke dalam petak tanaman yang telah disediakan.



6
Petak tanaman yang telah disiapkan.

NOTA GURU

- Bimbing murid menggunakan alatan berkebum dengan betul dan selamat mengikut keupayaan fizikal murid.
- Pelbagaikan cara penyediaan kawasan tanaman mengikut kesesuaian ruang dan tempat. Contohnya, membina batas atau membuat lubang tanpa batas.

Menanam Kunyit



Lihat gambar dan bincangkan.

Alatan dan bahan

- sudip tangan
- penyiram
- umbi kunyit
- medium penanaman

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati semasa menjalankan aktiviti.



Langkah-langkah menanam umbi kunyit:



1. Buat lubang di tengah-tengah medium penanaman.
2. Masukkan umbi kunyit ke dalam lubang.
3. Timbus umbi kunyit dengan lapisan tanah.
4. Siram umbi kunyit yang telah ditanam.

TAHUKAH KAMU



- Semasa kunyit ditanam, mata tunas perlu menghala ke atas.
- Tunas berdaun akan tumbuh dalam tempoh 1 – 2 minggu.
- Pokok kunyit juga mengeluarkan bunga. Bunganya boleh dibuat ulam.



3



4



NOTA GURU

- Bimbing murid menanam umbi kunyit dengan cara yang betul.
- Saiz pekap tanaman perlu mengikut kesesuaian ruang dan tempat.
- Pelbagaikan jenis tanaman mengikut kesesuaian.

3.1.3
3.1.4



Mari Menanam Tebu



Teliti gambar dan lakukannya.

Alatan dan bahan

- cangkul
- parang
- pongkes
- penyiram
- keratan batang tebu

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati semasa menjalankan aktiviti.



Langkah-langkah menanam keratan batang tebu:

1



Potong batang tebu menjadi keratan batang.

2



Gali lubang mengikut ukuran dan jarak yang sesuai.



TAHUKAH KAMU

- Tebu boleh ditanam secara sistem lubang atau alur.
- Tebu boleh ditanam secara condong atau baring.
- Tebu boleh dituai antara 7 – 10 bulan selepas ditanam.

TAHUKAH KAMU

KBAT

Mengapakah daun tebu yang kering perlu dibuang?



Tanam tebu secara baring dapat mengeluarkan mata tunas yang banyak, peratusan hidup yang tinggi, tahan lasak dan selamat daripada serangan haiwan.

3



Masukkan keratan batang tebu ke dalam lubang yang telah disediakan.

4



Tutup keratan batang tebu dengan lapisan tanah.

5

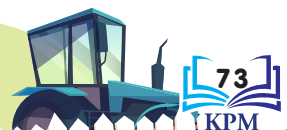


Siram keratan batang tebu yang telah ditanam.

NOTA GURU

- Sediakan satu contoh ukuran keratan batang tebu.
- Saiz lubang mengikut kesesuaian ruang dan tempat.
- Pelbagaikan jenis tanaman mengikut kesesuaian ruang dan tempat.

3.1.3
3.1.4



73

KPM

JAGALAH DENGAN BAIK

MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



Teliti cara penjagaan tanaman dan tujuannya.



Damia, bolehkah kamu ceritakan cara penjagaan tanaman dan tujuannya?

Sudah tentu boleh, Shahwal. Begini caranya.



TIP KESELAMATAN

Jaga keselamatan dan kebersihan semasa menjalankan aktiviti.



Menyiram bertujuan untuk:

- mengekalkan kesegaran tanaman.
- membantu melarutkan kandungan nutrien tanah.



Merumput bertujuan untuk:

- membuang pesaing tanaman bagi mendapatkan air, oksigen, cahaya, ruang dan nutrien yang secukupnya.
- memusnahkan tempat tinggal perosak tanaman.





Menggembur bertujuan untuk:

- memudahkan aktiviti merumput.
- memperbaiki pengaliran air dan menambahkan pengudaraan tanah.

KBAT

Mengapakah tanaman memerlukan penjagaan yang betul dan berterusan?



Aktiviti



Lakukan aktiviti penjagaan tanaman dengan betul.

TAHUKAH KAMU



Aktiviti merumput boleh dilakukan dengan menggunakan tangan atau serampang tangan.



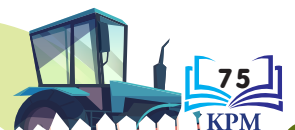
Membaja bertujuan untuk:

- membekalkan nutrien kepada tanaman.
- memperbaiki struktur tanah.

NOTA GURU

- Terangkan kepentingan penjagaan tanaman secara berterusan kepada murid.
- Sesuaikan penggunaan alatan perkebunan dengan betul dan selamat mengikut fizikal dan keupayaan murid.

4.1.1
4.1.2



WAH, LIHATLAH HASILNYA!

MAKLUMAT DAN KEMAHIRAN



Bincangkan cara-cara memungut dan membersihkan hasil tanaman.



TIP KESELAMATAN

- Berhati-hati semasa menggunakan alatan tajam.
- Gunakan sarung tangan semasa melakukan aktiviti membuang daun-daun kering.



1. Buang daun-daun kering.
2. Tebang tebu pada pangkal.
3. Bersihkan batang tebu yang telah ditebang.
4. Batang tebu yang telah siap dibersihkan.

TAHUKAH KAMU



Gula dihasilkan daripada tebu.

NOTA GURU

- Bimbing murid melakukan aktiviti memungut dan membersihkan tebu dengan betul.
- Sesuaikan penggunaan alatan perkebunan dengan betul dan selamat mengikut fizikal dan keupayaan murid.

Begini Caranya



Lihat gambar. Kemudian, bincang dan lakukan.

TAHUKAH KAMU



Terdapat pelbagai jenis kunyit, iaitu kunyit kuning, kunyit hitam, kunyit putih dan kunyit merah.

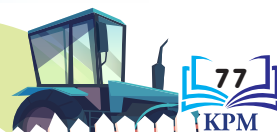


1. Potong daun kunyit dengan sekateur.
2. Gali tanah dengan menggunakan serampang tangan untuk mengambil kunyit.
3. Bersihkan tanah yang terdapat pada umbi kunyit.
4. Cuci hasil tanaman dengan air yang bersih.
5. Hasil tanaman yang siap dibersihkan.

NOTA GURU

- o Bersoal jawab dan bimbing murid untuk melakukan aktiviti memungut dan membersihkan kunyit dengan betul.
- o Galakkan murid untuk menjual hasil tanaman. (EMK: Keusahawanan)

5.1.1
5.1.2





Saya Boleh



Mari sediakan medium penanaman.

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati semasa menjalankan aktiviti.



1



Sukat bahan campuran dengan menggunakan baldi kecil.

2



Bahan campuran yang telah disukat dengan nisbah 3:2:1.

3



Gaulkan bahan campuran dengan sekata.

4



Medium penanaman yang telah disediakan.

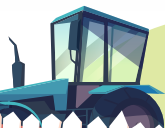
Alatan dan bahan

- sekop
- kereta sorong
- baldi kecil
- sudip tangan
- tanah lom
- baja organik
- pasir

NOTA GURU

2.1.1

- Bimbing murid untuk menggunakan alat penyukat yang sama dan menyukat dengan cara yang betul.
- Memaksimumkan *multisensory* murid dengan aktiviti melihat dan menyentuh bahan campuran untuk medium penanaman.



Ayuh, Kita Cuba!

PENGUKUHAN



Lihat gambar dan lakukan.

Alatan dan bahan

- sekop
- sudip tangan
- tayar terpakai
- penyiram
- umbi bawang
- medium penanaman

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati semasa menjalankan aktiviti.



Langkah-langkah menanam umbi bawang:



1. Masukkan medium penanaman ke dalam $\frac{3}{4}$ bahagian tayar terpakai.

2. Buat beberapa lubang di dalam tayar terpakai dengan jarak yang sesuai.

3. Masukkan umbi bawang ke dalam lubang yang telah dibuat.

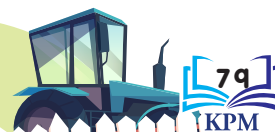
4. Timbus umbi bawang dengan lapisan tanah.

5. Siram umbi bawang yang telah ditanam.

NOTA GURU

- Bimbing murid menanam umbi bawang dengan betul.
- Pelbagaikan tempat dan cara penanaman mengikut kesesuaian.
- Galakkan murid menjaga tanaman secara berterusan dan menjual hasil tanaman mereka. (EMK: Keusahawanan)

3.1.3
3.1.4
4.1.2



Usaha Pasti Berjaya

PENGAYAAN



Lihat gambar dan mari
kita lakukan.

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati
semasa
menggunakan
alatan tajam.



Alatan dan bahan

- pisau atau gunting
- botol plastik
- sekateur
- span
- keratan batang kesum



1. Potong bahagian atas badan botol.
2. Masukkan span ke dalam botol.
3. Potong keratan batang kesum.
4. Cucuk keratan batang kesum pada span.
5. Isikan air ke dalam botol sehingga span basah atau tenggelam.
6. Keratan batang kesum yang telah siap ditanam.

NOTA GURU

- Bimbing murid menanam keratan batang kesum dengan betul.
- Pelbagaikan tempat penanaman. Contohnya, pasu, beg politena dan sebagainya.
- Galakkan murid menjaga tanaman secara berterusan dan menjual hasil tanaman mereka. (EMK: Keusahawanan)

3.1.3
3.1.4
4.1.2



Uji Minda

Jawab soalan di bawah.

(A) Padankan alat perkebunan yang betul berdasarkan fungsinya.



digunakan untuk menggembur tanah, membuat batas, membuat lubang dan merumput



digunakan untuk menggaul bahan campuran medium penanaman

(B) Tandakan (✓) atau (✗) pada cara penjagaan tanaman dan tujuannya.

Cara Penjagaan	Tujuan	Tandakan
menyiram	membekalkan nutrien kepada tanaman	
merumput	memusnahkan tempat tinggal perosak tanaman	
menggembur	memudahkan aktiviti merumput	
membaja	mengekalkan kesegaran tanaman	

(C) Namakan bahan campuran medium penanaman berpandukan nisbahnya.

3 : 2 : 1



(D) Tulis tanaman yang membiak melalui keratan batang.

--	--	--

(E) Senaraikan tempat atau bekas yang boleh digunakan untuk menanam.

--	--	--

(F) Namakan cara tanaman membiak.

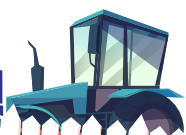


(G) Nomborkan langkah-langkah penanaman kunyit mengikut turutan dengan betul.

Timbus umbi kunyit dengan lapisan tanah.	
Masukkan medium penanaman ke dalam petak tanaman.	
Masukkan umbi kunyit ke dalam lubang.	
Sediakan bahan campuran untuk medium penanaman dan gaulkan.	
Siram umbi kunyit yang telah ditanam.	
Buat lubang di tengah-tengah medium penanaman.	

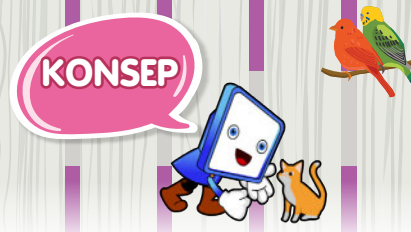
NOTA GURU

- Halaman ini boleh diperbanyak.
- Pelbagaikan aktiviti penilaian bagi setiap standard pembelajaran.





SAYANGI HAIWAN



Lihat gambar dan ceritakan.

Keluarga saya memelihara ikan koi dan hamster. Kawan-kawan pula, bagaimana?



NOTA GURU

- Tunjukkan pelbagai gambar haiwan kesayangan melalui pelbagai media.



ALATAN PEMELIHARAAN

MAKLUMAT DAN KEMAHIRAN



Namakan alatan pemeliharaan haiwan kesayangan.



bekas makanan



bekas minuman



TIP KESELAMATAN

- Pastikan pelet makanan haiwan yang dibeli di kedai tidak tamat tarikh luput.
- Bersihkan anggota badan jika terkena najis haiwan, terutamanya najis burung merpati yang berbahaya kepada manusia.



TAHUKAH KAMU



Baja organik boleh dihasilkan daripada najis haiwan seperti lembu, kambing dan ayam.



bekas najis



Aktiviti



Buat bekas makanan untuk haiwan kesayangan daripada bahan kitar semula.

NOTA GURU

- Minta murid menamakan dan menerangkan kegunaan alatan yang ditunjukkan.
- Tunjukkan alatan sebenar untuk meningkatkan pemahaman murid.

1.1.1



Sediakan Alatan Pemeliharaan Arnab



Lihat gambar dan bincangkan.



sangkar



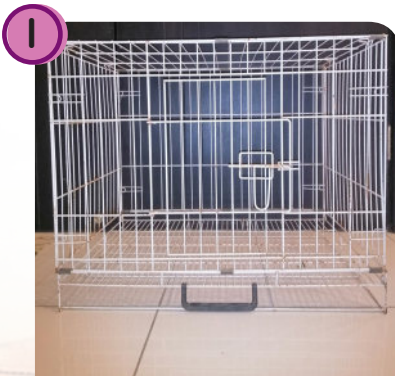
bekas najis



bekas makanan



bekas minuman



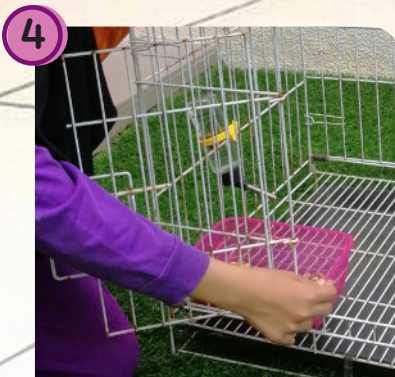
1 Sediakan sangkar.



2 Masukkan bekas najis.



3 Letakkan bekas minuman.



4 Masukkan bekas makanan.



5 Sangkar arnab.

TAHUKAH KAMU

Arnab juga boleh disembelih untuk dimakan.



KBAT

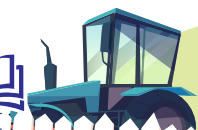
Mengapakah kita perlu menyediakan sangkar untuk arnab?



NOTA GURU

1.1.2

- Bimbing murid menyatakan pelbagai alatan untuk memelihara haiwan kesayangan.
- Bimbing murid menyatakan kegunaan alatan untuk memelihara haiwan.



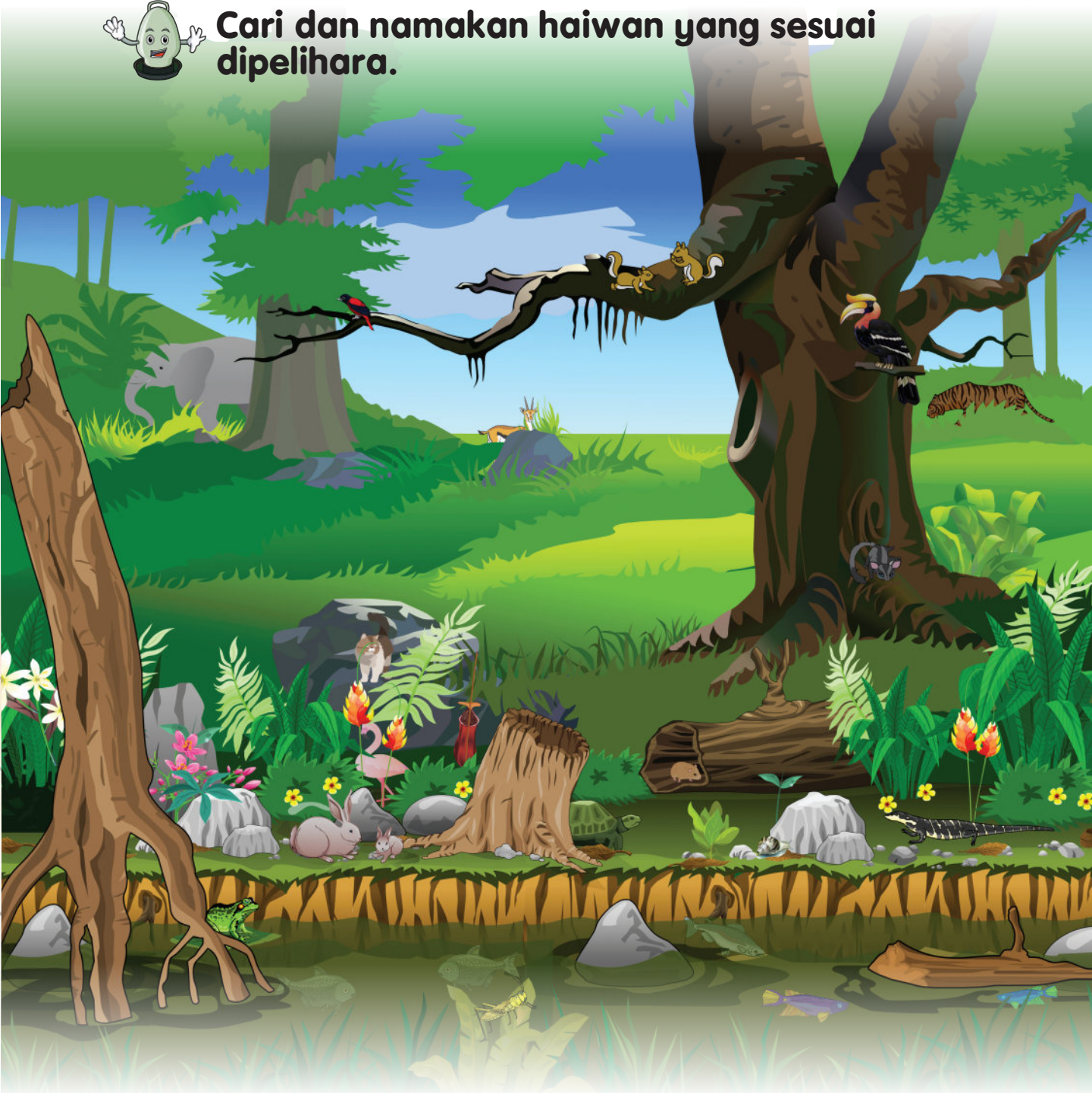


MEMILIH HAIWAN KESAYANGAN

MAKLUMAT
DAN
KEMAHIRAN



Cari dan namakan haiwan yang sesuai dipelihara.



NOTA GURU

- Bimbing murid menyatakan haiwan yang sesuai dipelihara dan tidak sesuai dipelihara.
- Minta murid menyatakan haiwan kegemaran mereka.

2.1.1



Adakah Haiwan Mempunyai Anggota seperti Manusia?



Bezakan sifat fizikal haiwan kesayangan.



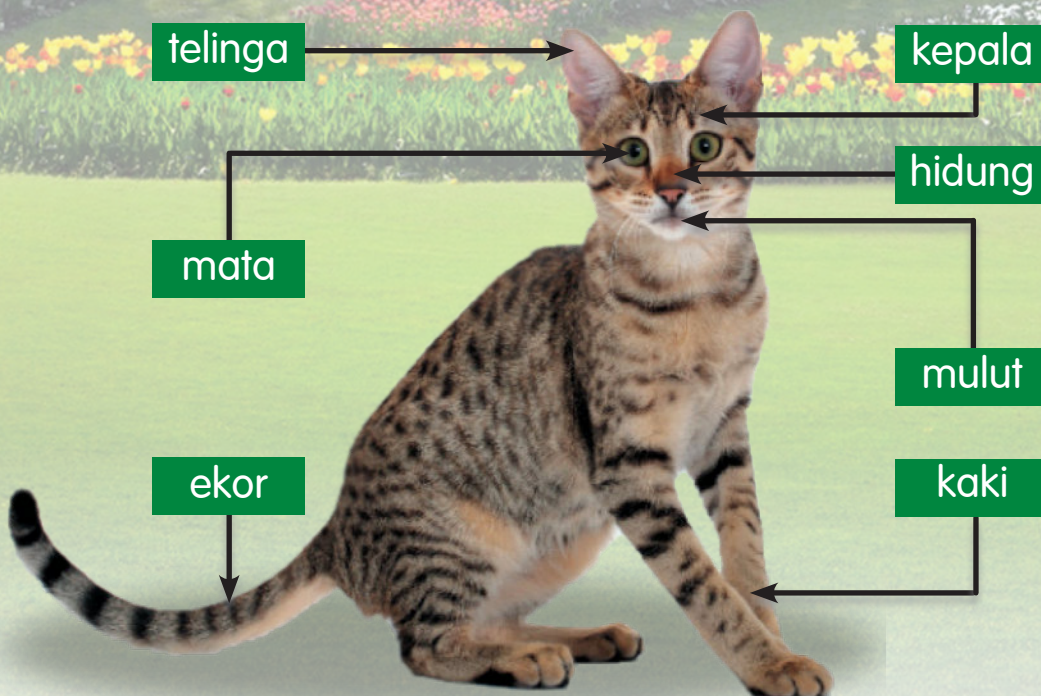
TIP KESELAMATAN

Berhati-hati ketika mengendalikan haiwan. Sesetengah haiwan mempunyai kuku dan paruh yang tajam.



KBAT

Apakah persamaan dan perbezaan antara kucing dengan harimau?



NOTA GURU

2.2.1

• Bimbing murid menamakan sifat dan fungsi fizikal haiwan kesayangan.

Keluarga Saya



Bincangkan cara haiwan kesayangan membiak.

Bakar cendawan di atas bara,
Sambil memasak nasi ditanak;
Pembiakan haiwan berbeza cara,
Arnab membiak secara beranak.

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati kerana ada
haiwan yang akan bertindak
ganas semasa melindungi
anaknya.



Selesai kembara rasa keletihan,
Tangan dihulur menarik kayak;
Pelbagai cara proses pembiakan,
Burung bertelur untuk membiak.

Aktiviti



Lakonkan watak haiwan
kesayangan.

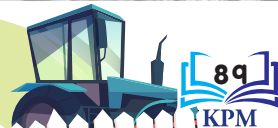
PAK-21



NOTA GURU

• Bimbing murid menyatakan cara haiwan kesayangan membiak.

2.2.2



Mari Memelihara Ikan Gapi



Lihat maklumat di bawah dan bincangkan.



1

1. Sediakan bekas.
2. Masukkan batu kecil dan pokok hiasan.
3. Masukkan air dan tambahkan setitis cecair antiklorin.
4. Masukkan ikan gapi.
5. Bekas ikan hiasan yang cantik.



2



3



5



4

KBAT

Bagaimanakah ikan gapi membiak?



TAHUKAH KAMU

Suhu air di dalam bekas ikan yang baharu perlu sama dengan suhu air di dalam plastik ikan.



NOTA GURU

- Bimbing murid memelihara sejenis ikan hiasan yang digemari.
- Bimbing murid menyatakan cara menjaga ikan hiasan.
- Bimbing murid untuk membaca label pada botol cecair antiklorin sebelum menggunakannya.

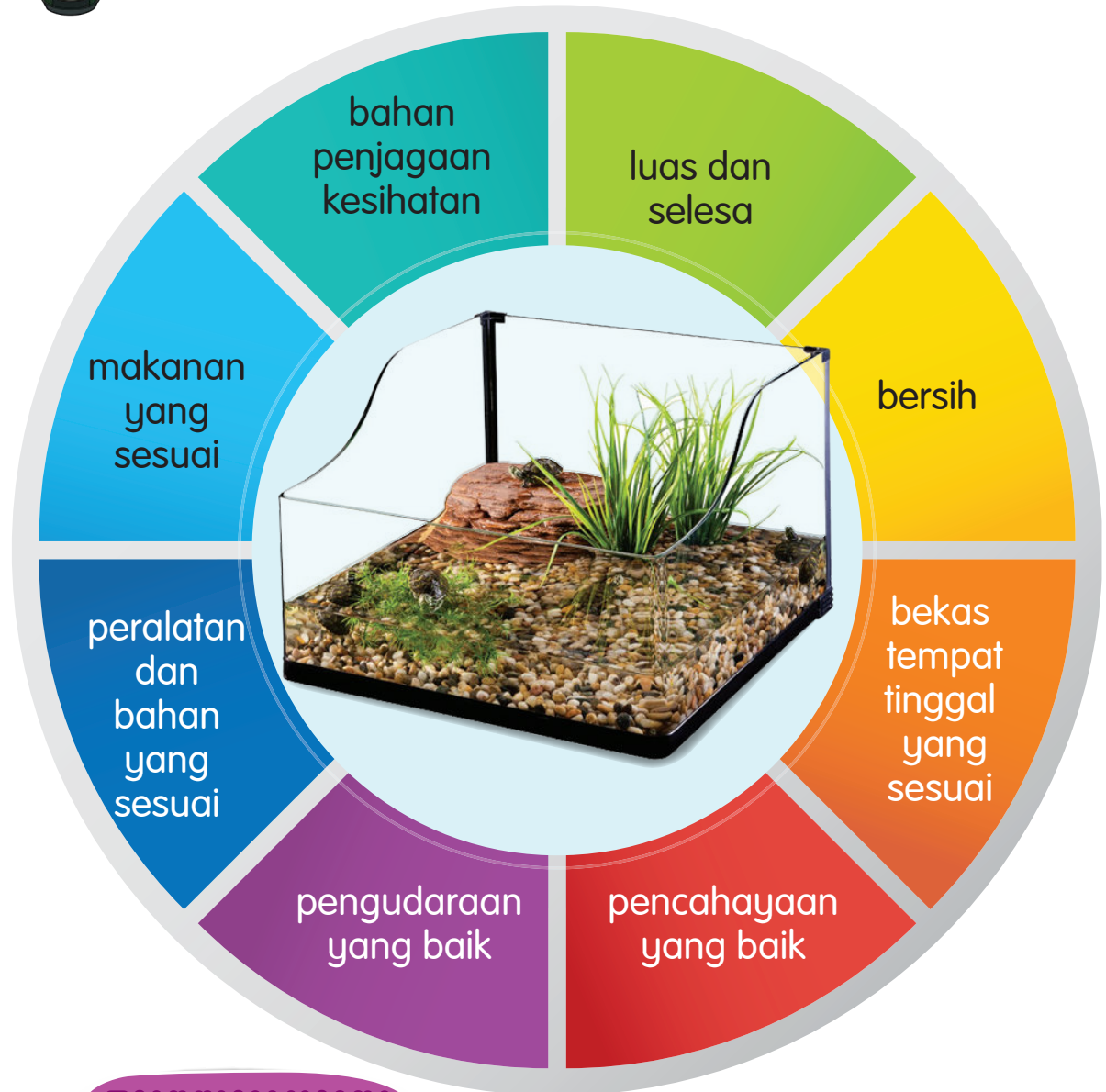
2.3.1

PENJAGAAN HAIWAN KESAYANGAN

MAKLUMAT DAN KEMAHIRAN



Teliti tempat tinggal dan keperluan kura-kura.



TAHUKAH KAMU



Kura-kura ialah sejenis haiwan omnivor. Makanannya ialah sayur-sayuran, serangga dan pelet.

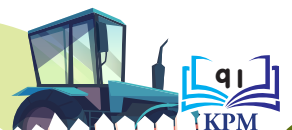
NOTA GURU

- Bimbing murid menyatakan pelbagai keperluan untuk memelihara haiwan kesayangan.
- Bimbing murid menyatakan cara menjaga kura-kura hijau.

KBAT

Mengapakah kura-kura dinamakan haiwan dua alam?

3.1.1(i)



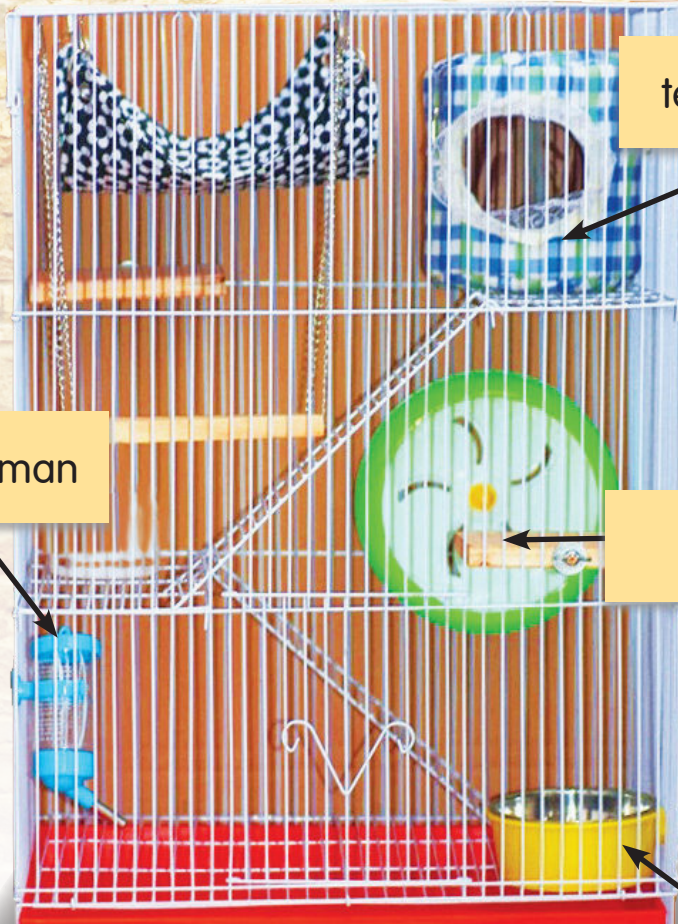
Sangkar Sugar Glider



Lihat kelengkapan sangkar *sugar glider*.

TIP KESELAMATAN

Elakkan pergerakan yang mengejutkan kerana *sugar glider* akan menjadi agresif.



tempat berehat

bekas minuman

alat riadah

bekas najis

bekas makanan

Aktiviti



Bimbing murid menyediakan sangkar haiwan kesayangan.

NOTA GURU

- Bimbing murid menamakan dan menyatakan kelengkapan tempat tinggal haiwan kesayangan.
- Bimbing murid meletakkan alatan pemeliharaan haiwan kesayangan di tempat yang sesuai.

3.1.1(i)

Haiwan yang Sihat



Mari kenali makanan haiwan kesayangan.

TIP KESELAMATAN

Basuh dan bersihkan sayur dan buah-buahan segar untuk mengelakkan haiwan keracunan.



Makanan asli

cengkerik



buah-buahan



Makanan diproses



pelet



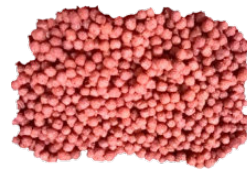
ulat



lumut



cacing



pelet



kangkung



kubis



lobak merah



pelet

KBAT

Adakah semua makanan yang diproses sesuai untuk semua jenis haiwan peliharaan? Jelaskan.



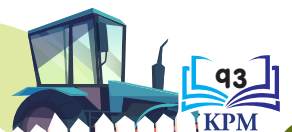
TAHUKAH KAMU

Kucing akan memakan rumput untuk menghilangkan ketidakselesaan sistem penghadamannya.

NOTA GURU

• Bimbing murid menyatakan makanan asli dan makanan yang diproses untuk haiwan kesayangan.

3.1.1 (ii)
3.1.2



Penjagaan Haiwan



Mari lihat tip penjagaan hamster kesayangan saya.

TAHUKAH KAMU



- Penggunaan air pada badan hamster sangat minimum untuk mengelakkannya selesema.
- Kita perlu menyediakan pasir mandi (sand bath) untuk hamster mandi sendiri.



Sediakan sangkar dan peralatan yang sesuai. Bersihkan sangkar dan peralatan mengikut rutin.

Sediakan makanan dan minuman yang bersih, segar dan berkhasiat.



Sediakan kelengkapan untuk penjagaan kebersihan dan kesihatan hamster.

Bawa haiwan ke klinik veterinar sekurang-kurangnya enam bulan sekali. Bawa haiwan segera ke klinik sekiranya sakit.



NOTA GURU

3.1.1 (iii)

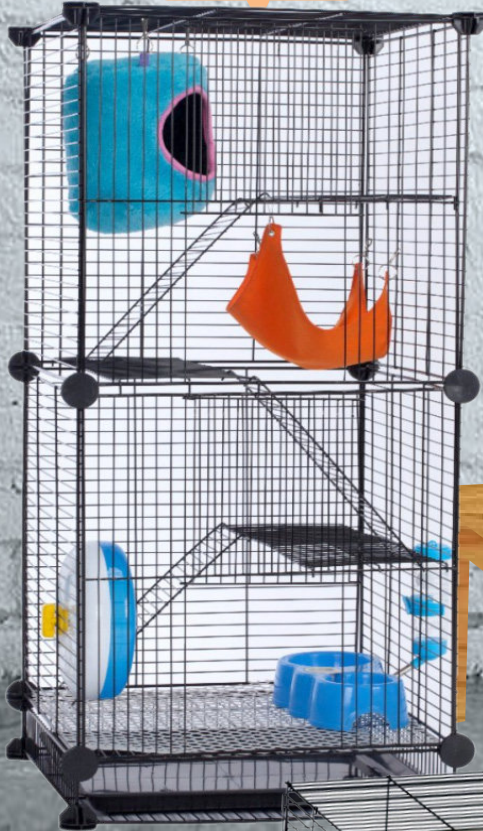
• Bimbing murid menyatakan cara menjaga kesihatan haiwan kesayangan.

DI SINI KAMI TINGGAL

Ketahui pelbagai jenis sangkar.

Sangkar

sangkar
kucing



sangkar
hamster



sangkar
burung



sangkar
arnab



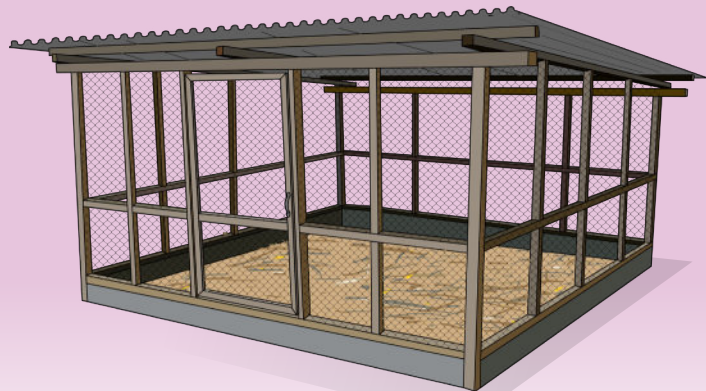
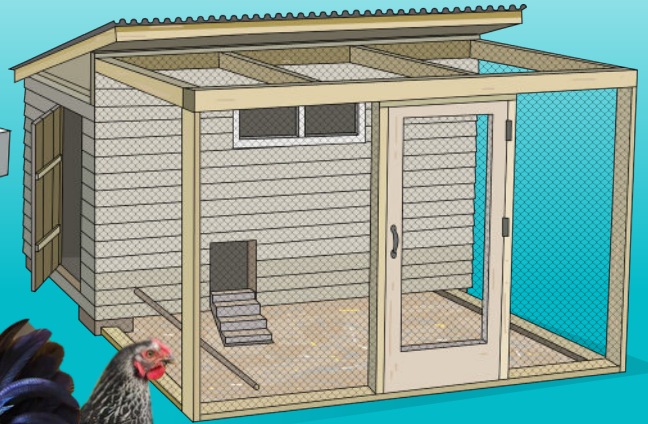
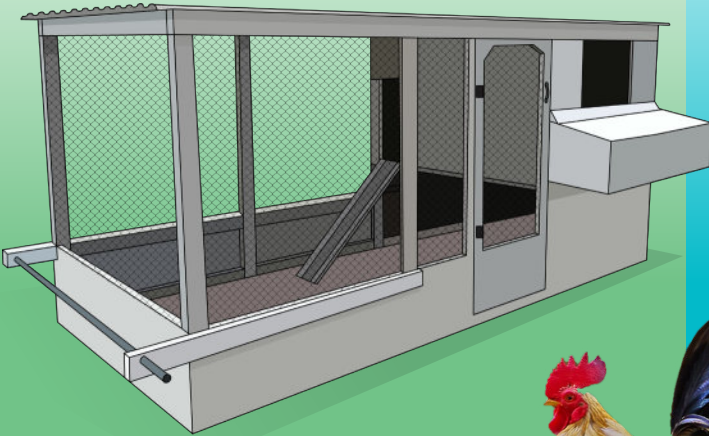
NOTA GURU

• Bimbing murid mengenali sangkar haiwan.



Ketahui pelbagai bentuk reban ayam.

Reban Ayam





Mari kenali akuarium.

Akuarium



Aktiviti

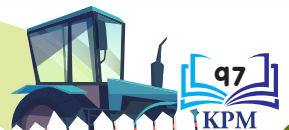


Hasilkan akuarium dengan menggunakan bahan kitar semula.

NOTA GURU

• Bimbing murid mengenali akuarium.

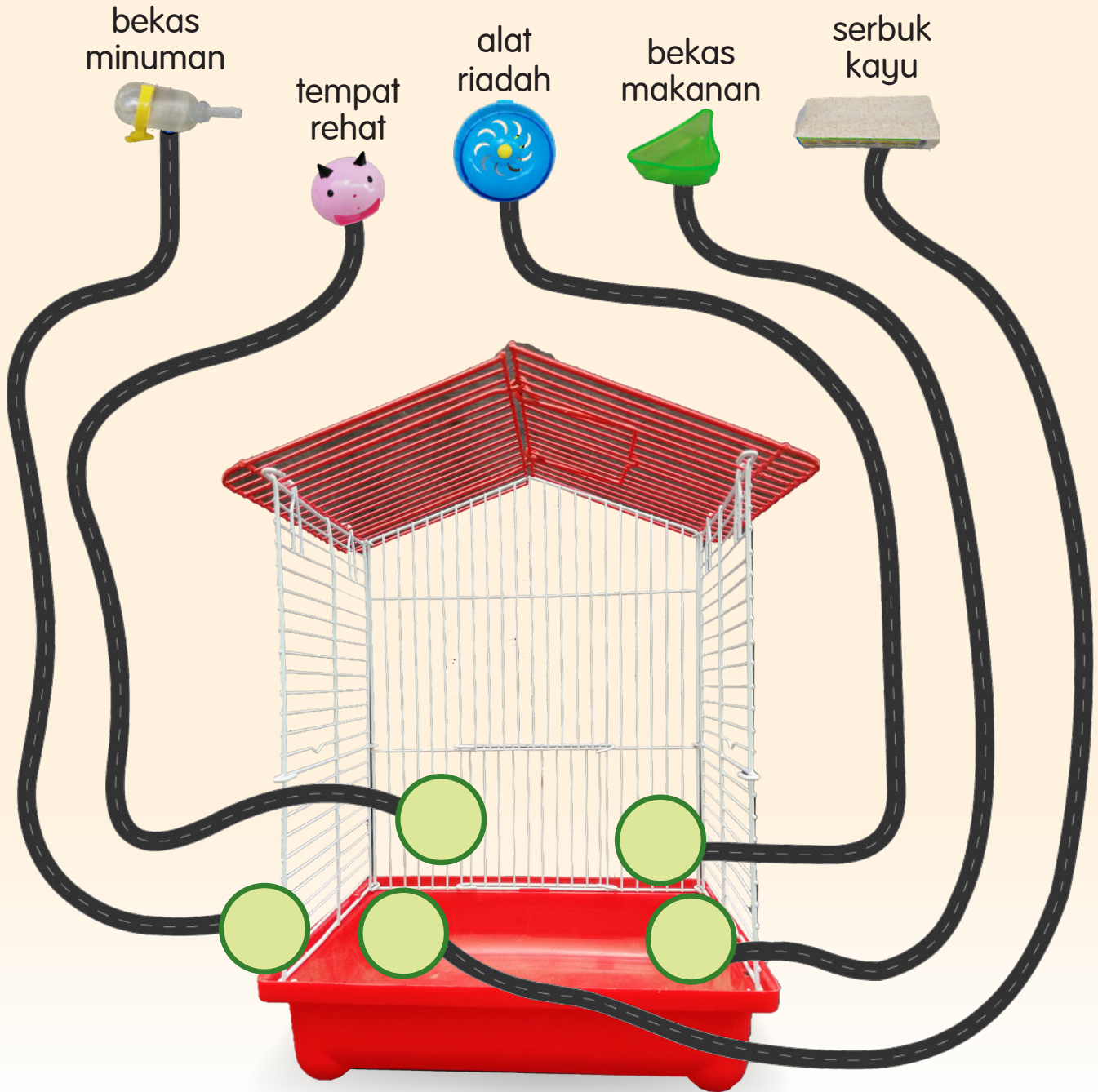
4.1.1
4.1.2



Rumah Hamster



Cari jalan untuk melengkapi keperluan sangkar hamster.



NOTA GURU

- Bimbing murid melengkapi tempat tinggal haiwan kesayangan.
- Halaman ini boleh diperbanyak.

Amali Penjagaan Hamster



Baca jadual yang berikut:

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati semasa mengendalikan hamster kerana saiznya yang kecil.



makanan dan minuman



- Memberi hamster makan dua kali sehari.
- Memastikan minuman sentiasa ada di dalam bekas minuman.

tempat tinggal hamster



- Membersihkan sangkar dan peralatan.
- Menggantikan habuk kayu dua kali seminggu atau setiap 3 hingga 4 hari.

penjagaan kesihatan



- Rawatan untuk hamster yang sakit terdapat di klinik veterinar atau di Jabatan Veterinar.

penjagaan kebersihan hamster



- Sediakan air suam. Masukkan sedikit syampu. Basahkan kain lembut, lap badan hamster dan keringkan hamster.
- Menyikat bulu hamster dengan berus gigi lembut.

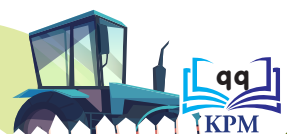
KBAT

Mengapakah haiwan kesayangan perlu dilindungi?



NOTA GURU

• Bimbing murid melakukan amali penjagaan haiwan.



Jadual Hamsterku



Teliti jadual dan gambar.

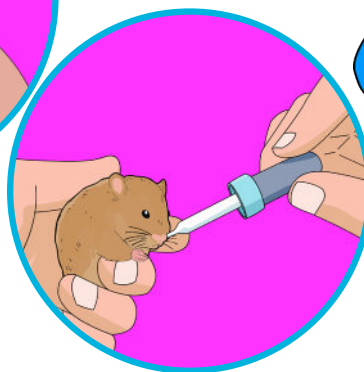
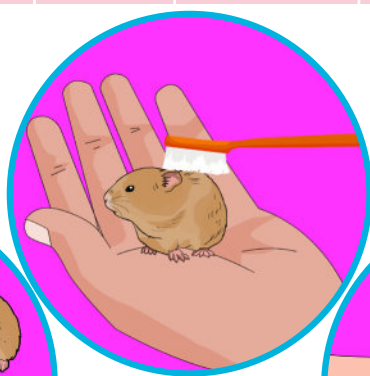
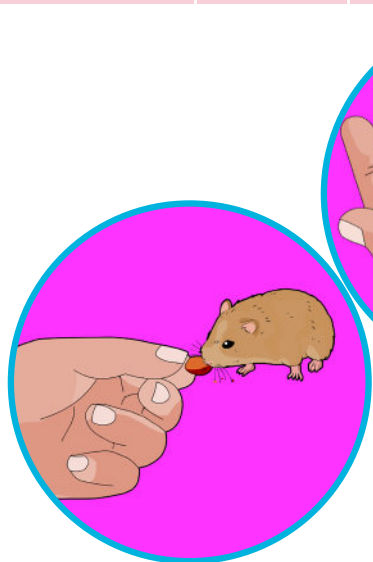
TIP KESELAMATAN

Berikan ubat yang sesuai dan mengikut sukatan yang disyorkan oleh doktor veterinar.



Jadual Diet Hamster

Makanan	Harian	Berkala	Jika Perlu	Sumber	Catatan
makanan diproses	✓			<ul style="list-style-type: none"> pelet 	<ul style="list-style-type: none"> diselang-seli dengan makanan asli
makanan asli	✓			<ul style="list-style-type: none"> sayuran buah-buahan kekacang ulat kering (meal worm) 	<ul style="list-style-type: none"> diselang-seli dengan makanan diproses
minuman	✓			<ul style="list-style-type: none"> air kosong 	<ul style="list-style-type: none"> vitamin boleh ditambahkan ke dalam air
penjagaan kesihatan		✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> rujuk doktor veterinar 	



NOTA GURU

- Bimbing murid memberikan makanan dan minuman haiwan kesayangan mengikut jadual.
- Bimbing murid mengamalkan rutin penjagaan haiwan kesayangan mengikut jadual.

4.2.2
4.2.3

Mari Bermain

Cantumkan kepingan kad gambar dan namakan haiwan kesayangan.

1. Ambil kotak kad gambar haiwan kesayangan.
2. Keluarkan kepingan kad gambar.
3. Cantumkan kepingan kad gambar.
4. Namakan gambar haiwan kesayangan yang telah siap dicantum.

1



2



3



4



NOTA GURU

- Bimbing murid menyediakan pelbagai kad cantum (jigsaw puzzle) haiwan kesayangan.

Buku Haiwan Kesayanganku

PENGUKUHAN

Mari hasilkan buku skrap.

Alatan dan bahan

- gunting
- pengokot
- gam
- pita pelekat
- kertas lukisan
- gambar arnab

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati semasa menggunakan peralatan tajam.



1 Lipat dan gunting kertas lukisan menjadi empat bahagian.



2 Lekatkan gambar arnab yang telah dipilih.



3 Hias muka depan buku dan cantumkan helaian kertas dengan menggunakan pengokot.



4 Lekatkan pita pelekat di tepi sebelah kiri.



NOTA GURU

2.1.1

- Bimbing murid mencari gambar haiwan kesayangan dengan menggunakan Internet.
- Bimbing murid menghasilkan buku skrap mengikut kreativiti masing-masing.

Bekas Makanan Burung

PENGAYAAN



Teliti langkah-langkah menghasilkan bekas makanan burung daripada bahan kitar semula.

TIP KESELAMATAN

Berhati-hati menggunakan peralatan tajam. Gunakan bekas plastik yang lembut.



IMBAS SAYA

Alatan dan bahan



botol plastik



pisau pemotong



batang kayu



paip getah kecil



tali



gunting kecil



pen penanda



makanan burung

1



Tandakan bahagian botol plastik yang hendak dipotong.

2



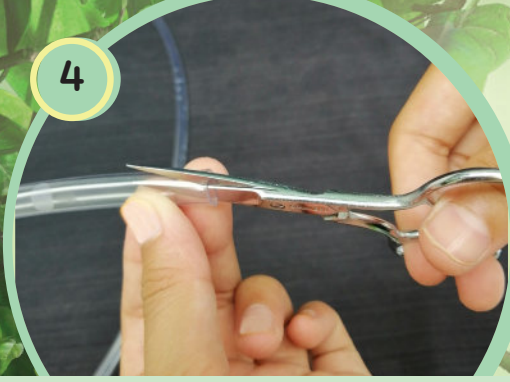
Gunting botol plastik mengikut garisan yang ditanda.

3



Tebuk lubang untuk meletakkan batang kayu.

4



Belah paip getah kecil dengan gunting kecil.

5



Kemaskan bahagian yang dipotong dengan paip getah kecil.

6



Buatkan penyangkut dengan tali dan letakkan kayu tempat burung hinggap.

7



Masukkan makanan burung, sangkut di tempat yang sesuai.

NOTA GURU

• Bimbing murid menyediakan bekas makanan haiwan kesayangan mengikut kreativiti dan keupayaan murid.

1.1.1 (i)
1.1.2 (i)

Uji Minda



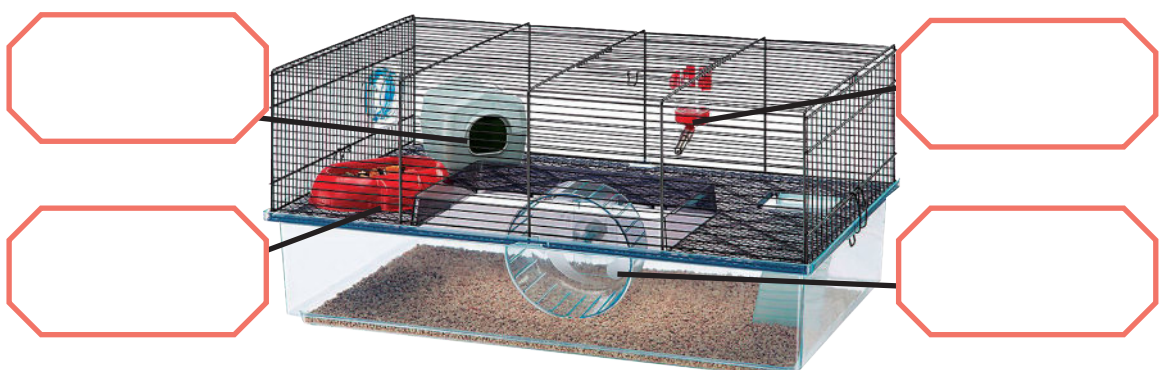
(A) Tandakan (✓) pada ciri-ciri haiwan ini.

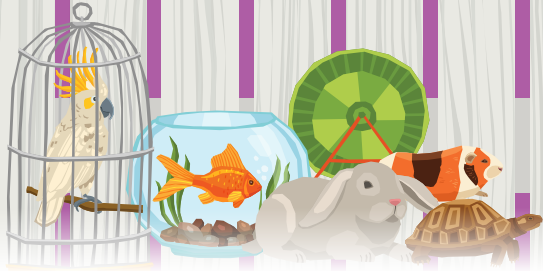


	ciri-ciri haiwan	
	beranak	
	bertelur	
	berkaki empat	
	bersayap	

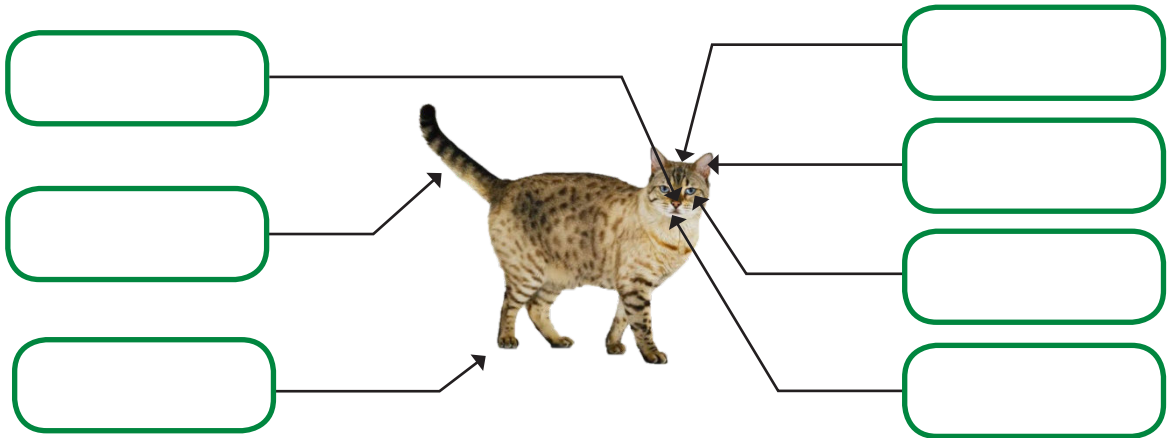


(B) Namakan alatan dan bahan yang diperlukan untuk sebuah sangkar hamster.





(C) Labelkan sifat fizikal kucing.



(D) Senaraikan.

i. Bahan-bahan yang boleh diproses untuk dijadikan makanan haiwan, iaitu:

<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

ii. Makanan asli seekor kucing, iaitu:

<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

