

1. PENDAHULUAN

Enjoy Baking Course merupakan satu sesi pembelajaran untuk menghasilkan Biskut Coklat Chips kepada pelajar dan staf Politeknik Banting Selangor. Kursus ini memberi pendedahan kepada peserta bermula daripada cara menguli doh sehingga cara membakar adunan yang telah dihasilkan.

Matlamat kursus ini adalah untuk memberi pendedahan kepada pelajar dan staf Politeknik Banting Selangor berkenaan penghasilan Biskut Coklat Chips yang sangat mudah. Ia juga memberi ruang kepada pelajar dan staf untuk mengumpul ilmu berkenaan penghasilan Biskut Coklat Chips sekaligus membuka ruang perniagaan kepada pelajar dan staf untuk menghasilkan Biskut Coklat Chip di masa akan datang bagi menambah sumber pendapatan.

2. OBJEKTIF

- 2.1 Meningkatkan kemahiran pelajar dan staf dalam bidang bakeri
- 2.2 Mengembangkan daya ingin tahu dan berusaha mencari ilmu baru
- 2.3 Memupuk semangat keusahawanan untuk menambah sumber pendapatan
- 2.4 Mewujudkan hubungan baik dan komunikasi berkesan antara rakan dan pensyarah

3. BUTIRAN AKTIVITI

- a. Tarikh : **01 Mac 2019**
- b. Hari : **Jumaat**
- c. Tempat: **Makmal Sains, Politeknik Banting Selangor**
- d. Anjuran: **Jabatan Matematik, Sains dan Komputer**

4. KUMPULAN SASARAN

30 orang pelajar dan staf Politeknik Banting Selangor
(Pelajar yang terlibat akan diberi markah iGSA)

GSA:

- 1.8 : Kebolehan menggunakan kemahiran bukan lisan
- 3.3 : Kebolehan untuk mengembangkan minda ingin tahu dan dahagakan ilmu
- 4.1 : Kebolehan untuk mengenal pasti peluang perniagaan
- 7.1 : Kebolehan untuk membina hubungan yang baik, berinteraksi dengan orang lain dan bekerja secara efektif bersama mereka untuk mencapai objektif yang sama

5. TENTATIF

TARIKH	MASA	AKTIVITI
01 Mac 2019 Jumaat	2.30 petang	Pendaftaran
	2.40 – 5.00 petang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengenalan: <ul style="list-style-type: none"> - Bahan-bahan - Cara-cara 2. Demo cara-cara membuat biskut coklat chip kepada peserta 3. Proses pembuatan biskut coklat chip 4. Proses pembakaran biskut coklat chip 5. Proses mengemas peralatan yang digunakan

6. GAMBAR SEKITAR PROGRAM



7. RUMUSAN PELAKSANAAN AKTIVITI DAN PENCAPAIAN TERHADAP OBJEKTIF/OUTCOME/GSA:

- a) Meningkatkan kemahiran pelajar dan staf dalam bidang bakeri
- b) Mengembangkan daya ingin tahu dan berusaha mencari ilmu baru
- c) Memupuk semangat keusahawanan untuk menambah sumber pendapatan
- d) Mewujudkan hubungan baik dan komunikasi berkesan antara rakan dan pensyarah
- e) Pencapaian yang baik untuk pelajar bagi GSA 1, 3, 4 dan 7 yang dinilai oleh pensyarah yang terlibat