



NASIONALE SENIOR CERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2018

GASVRYHEIDSTUDIES

NASIENRIGLYNE

Tyd: 3 uur

200 punte

Hierdie nasienriglyne word voorberei vir gebruik deur eksaminatore en hulpeksaminatore. Daar word van alle nasieners vereis om 'n standaardiseringsvergadering by te woon om te verseker dat die nasienriglyne konsekwent vertolk en toegepas word tydens die nasien van kandidate se skrifte.

Die IEB sal geen gesprek aanknoop van korrespondensie voer oor enige nasienriglyne nie. Daar word toegegee dat verskillende menings rondom sake van beklemtoning van detail in sodanige riglyne mag voorkom. Dit is ook voor die hand liggend dat, sonder die voordeel van bywoning van 'n standaardiseringsvergadering, daar verskillende vertolkings mag wees oor die toepassing van die nasienriglyne.

AFDELING A**VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE**

- 1.1 A betaalpunt
- 1.2 C nagouditeur
- 1.3 A doelstellings
- 1.4 B Sekuriteit
- 1.5 A drank tydens 'n gewone ete te bedien
- 1.6 C verkope, volumes, koste en wins van elke dis op die spyskaart
- 1.7 D vir kleiner groepe mense gehou
- 1.8 C aanbieding is oordadig en bedieningstyl is formeel
- 1.9 B canapés
- 1.10 A Crudités

VRAAG 2

Kolom A Soort Deeg		Kolom B Deegproduk		Kolom C Eienskap van die deeg.	
2.1	Choux	D	Beignets	vii	Bros met 'n gaatjie.
2.2	Fillodeeg	G	Baklava	vi	Gemaak van meel, water en eiers.
2.3	Broskors	E	Quiche	ii	Krummelrige tekstuur.
2.4	Purrdeeg	A	Samoesas	v	Gemaak van meel en water.
2.5	Skilferkors	B	Mille feuilles	iii	Delikaat met ligte skilferige lagies.

VRAAG 3

- 3.1 **B** Gebruik die mees onlangse weergawe van jou webblaaier.
C Gebruik altyd 'n veilige webblaaier.
E Aankope moet met 'n kredietkaart gedoen word.
G Maak seker dat jy op die korrekte webwerf is.
- 3.2 3.2.1 **Verkoeling** – Verlaagde temperatuur; die ander twee behels hoë hitte / tipe stoorspasie/ ander metodes van preservering.
- 3.2.2 **Tatins** – Deeggereg; die ander twee is vegetariese geregte /soja of veganis plaasvervangers.
- 3.2.3 **Charmat** – Tweede gistingsproses in die tenk; die ander twee is grade van soetheid.

AFDELING B**VRAAG 4**

4.1 4.1.1 **Franchises** – Ondernemings met gevestigde name wat deel uitmaak van 'n ketting waarin elke onderneming sy eie eienaar het.
 Voldoen aan die spesifieke standarde van 'n franchise of handelsmerk.
 Betaling van tantieme/franchise fooi/heffing

4.1.2 Bereid om te waag
 Gemotiveerd
 Hardwerkend (enige twee eienskappe)
 Energiek
 Glo in jouself
 Kreatief
 Leierskap
 Konsekwentheid
 Volg die reëls en regulasies
 Werkywerigheid

4.1.3 Hulle is regoor die land versprei, hulle doen lank reeds sake en weet wat kliënte se behoeftes is. Hulle verander hul spyskaarte gereeld volgens die publiek se behoeftes.
 Goeie omset/handhaaf profyt
 Volhoubaarheid – eko-vriendelik – groen besigheid
 Gebruik van plaaslike verskaffers
 Hardloop vlot
 Kliëntebasis
 Bly verbeter
 Hoë standarde

- 4.1.4
- Die ekonomie het moeilike tye ervaar, kitskosse is duur.
 - Mense is geneig om gesond te leef.
 - Geen onnodige besteding/begrotingsbeperkings
 - Swak reputasie
 - Sosiale impak – boikotte
 - Markversadiging/kompetisie

4.2 4.2.1 Gesinne/Groepe/Vriende wat deel.

- 4.2.2 Geskrewe inligtingsinhoud:
- Stel die naam en prys.
 - Gee kort, duidelike beskrywing van die produk/diens.
 - Vertoon die slagspreuk of spesiale kenmerke.
 - Verskaf die kontakbesonderhede of adres waar die produk/diens verkry kan word.
 - Gebruik eenvoudige, verstaanbare taal en spelfoutvry.
 - Woordspeling – vier/4/vuur

OF Aanvaar enige punte wat na die kenmerke van 'n effektiewe visuele bemarkingsinstrument verwys.

KFC – Groot letters en groot ruimte, jy kan sien wat hulle adverteer.

- Lyk professioneel en jy kry iets gratis.
- Letters op KFC te klein
- Steers – Groot letters en nie te veel woorde nie.
- Maklik om te lees en lyk professioneel, jy kan presies sien wat jy sal kry.

Albei advertensies is baie effektief, nie te veel woorde nie en groot foto's. Lyk professioneel en jy kry iets gratis.

- 4.3
- Breinkaart
 - **Dekblad** (Naam van besigheid en naam van eienaar) kontak-besonderhede
 - **Besigheidbeskrywing** (Adres, soort/tipe besigheid, doelstellings, straatkaart, terreinplan logo)
 - **Operasionele plan** (Aankope en verskaffers, personeelplan, organogram, posbeskrywings en individuele verantwoordelikhede) oogmerke/missie en visie
 - **Produkbeskrywing**
 - **Bemarkingstrategie** (teikenmark)
 - **Finansiële plan** (kontantvloei, inkomstestaat, balansstaat, profyt en verlies gelykbreek-analise, begroting) (enige 15 punte)
 - **SSBG**

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 Gebruik die omskakelingstabel hieronder om hierdie spesifieke bestanddele van milliliters na gram om te skakel. Toon al jou berekenings.

Bestanddele	Omskakeling	Eenheid gekoop	Prys per Eenheid	
250 ml Suiker	200 g	2 kg	R41,99	$120/250 \times 200 = \mathbf{96\ g}$
250 ml Smeer	230 g	500 g	R42,00	$120/250 \times 230 = \mathbf{110,4\ g}$
250 ml Koekmeel	120 g	2,5 kg	R30,99	$1180/250 \times 120 = \mathbf{566,4\ g}$

- 5.1.2 (a) Suiker ($96/2\ 000\ g \times 41,99 = R2,01$)
 (b) Smeer ($110,4 / 500\ g \times R42,00 = R9,27$)
 (c) Koekmeel ($566,4\ g / 2\ 500 \times R30,99 = R7,02$)

- 5.2 Voedselkoste + Arbeidskoste + Oorhoofse koste
 $R78,90 + R250 + R25,00 = R353,90$
 Verkoopprys is totale koste + 50% van totale koste
 $R353,90 + R176,95$
 $= R530,85 / 24$ (ken punt toe vir aanduiding dat die oplewering gebruik word om die verkoopprys te kry)
= R22,12 is die verkoopprys van EEN oliebol.

- 5.3 5.3.1 Skemerkelkiefunksie – Semi-formele of formele geleentheid waartydens ligte hors d'oeuvres, 'n verskeidenheid drankies en skemerkelkies gewoonlik bedien word. Gaste kan met ander meng. laatnag of vroegoggend

Vingerete – vingerhappies wat dikwels as 'n vinnige versnapering geëet word. Dit mag 'n middagete vervang. Vrugtesap of koeldrank of wyn word bedien.

- 5.3.2 'n Semi-formeel tot formele aandete-skemerkelkie bestaan uit heelwat vingerhappies en canapés.

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 (Die Wet op) Beroepsgesondheid en Veiligheid.

- 6.1.2
- Korrekte bergingsprosedures.
 - Skoonmaak van hoenders in wasbakke.
 - Kleurgekodeerde kombuis/skei.
 - Uniform en verbeterde persoonlike higiëne.
 - Handwas – slegs 1 punt
 - Ontsmet en maak oppervlakte skoon
- 6.1.3
- Kliënte kan siek word en as gevolg daarvan klagtes indien, of selfs die maatskappy dagvaar.
 - Gesondheidsinspekteur kan 'n waarskuwing tydens 'n eerste oortreding uitreik en 'n sekere tyd word verleen waarin die onderneming die standaard tot die vereiste vlak moet verhoog.
 - Kan aanspreeklik wees vir 'n boete.

- Hulle kan die besigheid sluit/Lisensie herroep.
- Siek kliënte kan vir mediese uitgawes eis.
- Reputasie/swak publisiteit
- Verlies van kliente
- Verlies van inkomste
- Gedagvaar

- 6.2 6.2.1 • MIV verswak die liggaam se immuunstelsel en maak die liggaam meer vatbaar vir TB.
- 'n Verswakte immuunstelsel laat TB ook toe om ander dele van die liggaam as net die longe te besmet.
 - TB verhoog skynbaar die vorming van MIV-virusse en verswak die immuunstelsel verder.
 - Die twee siektes is 'n dodelike kombinasie, hulle is baie meer vernietigend saam as elk individueel.
- 6.2.2 • Waar, MIV kan nie van een persoon na 'n ander in die werkplek oorgedra word of wanneer voedsel hanteer word nie en daarom kan die persoon in die kombuis werk.
- MIV kan nie oorgedra word wanneer die persoon naby voedsel nies of hoes nie.
 - MIV kan nie oorgedra word wanneer eetgerei soos messe, vurke, ens. gedeel word nie omrede die virus vernietig word by kamer temperatuur.
 - 'n Persoon met MIV is meer geneig om deur ander siektes soos TB aangetas te word en dan moet hulle op siek verlof geplaas word.
 - Voedselhanteerders met TB behoort siekteverlof en behandeling te ontvang omdat hulle die siekte oordra wanneer hulle oor kos hoes of nies.
 - Voedselhanteerders met TB moet nie naby die kos of met enige ander toerusting in die kombuis werk nie omdat hulle TB kan versprei indien hulle oor voedsel nies of hoes.
 - Indien hulle hulself sny, sal die virus vernietig word by kamer temperatuur en daarom nie skadelik wees nie.
 - Voedselhanteerders met steeds die standaard higiëniese praktyke handhaaf en altyd sjirurgiese handskoene dra wanneer hulle 'n snywond behandel.

VRAAG 7

- 7.1 7.1.1 (a) 14 Binneboud
 (b) 12 Kruis
 (c) 6 Plattrib
 (d) 2 Nek

7.1.2 Enige genommerde snit

- 7.2 7.2.1 Vriesbrand
 Ontwatering van die vleis vind plaas en dit kom voor as grys-bruin kolle op die vleis.
 Dit word deur sublimasie veroorsaak – vloeistof verander van die soliede fase na die gasfase sonder om te smelt.

7.2.2 • Die beste metode is om burgerfrikadelle in hul verpakking stadig in die yskas te ontvries (oornag) om te voorkom dat vog verlore sal gaan.

- 7.3 • Uitstekende bron van voedingstowwe/proteïene.
 • Gerieflik om te gebruik aangesien dit maklik is om voor te berei of te hidreer en in burgerfrikadelle te gebruik.
 • Goedkoper as diereproteïen.
 • Plaasvervanger vir diereproteïen.
 • Laag in kilojoules.
 • Het 'n lae glukemiese indeks/ruvesel.
 • Laag in kolesterol
 • Kan 'n dis strek/vleisvuller
 • Gesonder – word nie aanvaar nie, te vaag

- 7.4 • Morele gronde, gebaseer op 'n beswaar teen die doodmaak van diere.
 • Gesondheidsredes, omdat hoë vlakke van kolesterol en hormone in vleis voorkom.
 • Godsdienstige oortuiging kan die eet van vleis verbied.
 • Daar word beweer dat die vleisbedryf 'n negatiewe impak op die omgewing het.
 • Party mense hou nie van die smaak van vleis nie.
 • Vleis is duurder as plantprodukte (enige drie antwoorde).

- 7.5 7.5.1 Miso: 'n Gefermenteerde sojaproduk wat gebruik word om disse te geur.

7.5.2 Hummus: Smeer of pasta of dip wat van sesamsaad/tahini, kekerertjies, suurlemoensap, olyfolie en knoffel gemaak word.

VRAAG 8

- 8.1 A – Meringue-nagereg
B – Room/Mousse
C – Gebakte vla of koud of vla-gebaseerd.

- 8.2
- Alle toerusting moet sonder vet of olie wees, en eierwitte moet geen eiergeel daarin hê nie – selfs die geringste vetdeeltjie sal verhoed dat die eierwitte behoorlik skuim.
 - Eierwitte teen kamertemperatuur skuim die beste.
 - Sure soos wynsteensuur of suurlemoensap help om die skuim te stabiliseer.
 - Tipe houer – glas/vlekvry staal

8.3

Sjokolademousse	Beierse room	Chiffon
<ul style="list-style-type: none"> • Geklopte eierwitte 	<ul style="list-style-type: none"> • Eiervla OF • of heel eier 	<ul style="list-style-type: none"> • Geklopte eierwitte

- 8.4 moet verwys na die suiker, nie die metode wat dit bedien word nie

	Crème karamel	Crème brûlée
Verskil	omgekeer met 'n laag gekaramelliseerde suiker	bedek met gekaramelliseerde suiker in 'n gietvorm

- 8.5
- Hidrasie: Gelatien moet eers in 'n koue vloeistof geweek word om vloeistof te absorbeer en te versag.
 - Dispersie: Die gehidreerde gelatien moet gesmelt word voor die koue vloeistof bygevoeg word anders as om gehidreerde gelatien direk by 'n warm vloeistof of basis te voeg of deur die gehidreerde gelatien oor stoom te smelt.
 - Jellering: Die gelatienmengsel word verkoel om te stol of 'n soliede jel te vorm. Dit is 'n stadige proses wat nie gehaas moet word nie
- 8.6
- 8.6.1 Prik: Die basis van die tertkors en die kante word met 'n vurk geprik of 'n spesiale prikroller om lug wat tussen die deeg en die bak vasgevang is, te laat ontsnap.
- 8.6.2 Blindbak: Die deeg word gebak voordat die vulsel bygevoeg word. Voer met kleefvrye papier uit. Druk die voering en deeg met gedroogde bone of rys af.

VRAAG 9

- 9.1 A Lae alkoholinhoud-wyne/de-alkoholiseer/alkohol vry enige 1
 B Vonkelwyne
 C Natuurlike wyne/stil enige 1
 D Gefortifiseerde wyne
- 9.2 9.2.1 Die sap word van die druiwe gevat. Of "MOET".
 9.2.2 Gis gebruik suiker word in alkohol en koolstofdioksied omgeskakel.
- 9.3 9.3.1 Kultivar: Wyne mag slegs as wyn van 'n spesifieke kultivar verkoop word indien die wyn minstens 50% van daardie kultivar bevat. Tipe druif wat gebruik is
 9.3.2 Oesjaar: Minstens 80% van die wyn in die bottel moes van die kultivar van die genoemde jaar geoes wees.
 9.3.3 Produsent: Die naam van die geregistreerde wynlandgoed word aangedui waar dit toepaslik is. Die handelsmerk-eienaar of naam van die wynmaker word aangedui waar dit toepaslik is.
 9.3.4 Egtheidseël: Die Wyn en Spiritusraad se egtheidseël aan die nek van die bottel dui aan dat wyn gesertifiseer is en dat die inhoud ooreenstem met die etiket.
 9.3.5 Tipe geur of smaak van wyn. Stel opdiëntemperatuur en bypassende kos voor.
- 9.4 25 ml

VRAAG 10

- 10.1
- Verhoed dat die kos bederf deur die werking van ensieme en mikroörganismes.
 - Voedselpreservering verhoog die veilige bergingstyd van voedsel/ rակlewe neem toe.
 - Minder vermorsing deur voedselbederf
 - Dit verhoog die beskikbaarheid van verskeie kossoorte, selfs op afgeleë plekke wat nie maklik bereikbaar is nie.
 - Maklik om te stoor.
 - Verbeter die smaak van kos, bv. beroking
 - Dit kan tyd en arbeid bespaar, omdat party voorbereiding reeds gedoen is.
- 10.2 Pektien
- 10.3 Suiker
- 10.4
- Fles met 'n groot opening en reguit kante.
 - Deurskynend/deursigtig.
 - Geen krake of versplintering nie.
 - Fles en deksel moet gesteriliseer word.
 - Geen tekens van roes op die deksel nie.
 - Metaaldeksels moet 'n plastiekvoering hê om te verhoed dat die metaal met die kos in aanraking kom.
 - Deksels moet behoorlik seël.
- (enige vier antwoorde)

VRAAG 11

- 11.1
- Uniforms moet netjies en skoon wees (mag nie regte uniform sê nie).
 - Hare moet skoon en uit die gesig wees.
 - Vingernaels moet kort, skoon en sonder naellak wees.
 - Kelners moet persoonlike higiëne toepas en moet nie na rook, sweet, alkohol of swaar parfuim ruik nie.
 - Kelners moet skoongeskeer wees.
 - Geen oorbodige juwele nie.
 - Goed versorg wees.
- (enige drie antwoorde)
- 11.2 (a) Table d'hôte spyskaart – Vasgestelde spyskaart met messegoed reeds in plek.
- (b) Een ekstra punt toegestaan
- Sop/voorgereg
Entree/middelgereg
Hoofmaaltyd
Nagereg

AFDELING C**VRAAG 12**

- Bron A: Hipertensie – Hoë vlakke van sout inname
- Bron B: Diabetes – suiker inname
- Bron C: Hoe vet/obesiteit; suiker/diabetes; sout/hipertensie
- Bron: D: Lae vet dieet – gesonder maaltyd-opsies – verskeie kitskos-kettings
- Gebalanseerde maaltyd – Voedsel piramiede
- Verwysing na artikel – nie net oorskryf nie
- Sout
- Suiker
- Olie
- Ongesonde kook-metodes
- Hoë/leë kilojoules

Die opstel moet:

- 'n Toepaslike opskrif en inleiding hê.
- Ongeveer 500 woorde en toepaslike paragrawe bevat.
- Tot 'n **duidelike gevolgtrekking kom en jou mening stel.**

Punte sal toegeken word volgens die rubriek.

	0–1 punte	2 punte	3 punte	4 punte	Punt toegeken
Gebruik van bronne	Maak oppervlakkige verwysing na een of meer bronne.	Maak 'n paar toepaslike verwysings na bronne.	Menigte en toepaslike verwysing na bronne gemaak.	Maak volledige gebruik van bronne.	4
Gebruik van eie kennis	Sommige feite buite die bronne gegee om argument te ondersteun.	Sommige relevante feite buite die bronne gegee om argument te ondersteun. EN By die argument geïntegreer.	Baie relevante feite buite die bronne gegee om argument te ondersteun.	Baie relevante feite buite die bronne gegee om argument te ondersteun. EN Goed by die argument geïntegreer.	4
Toepaslikheid van inligting	Opstel handel nie oor die stellings betreffende kitskos nie.	Bespreek kitskos, maar oppervlakkige of geen verwysing na gesondheids-implikasies nie.	Bespreek stellings wat na bestanddele van kitskos, gesondheids-implikasies en voorbeelde verwys.	Bespreek stellings deeglik wat na bestanddele van kitskos en 'n reeks gesondheids-implikasies (siektes en allergieë) verwys en gee relevante voorbeelde.	4
Kwaliteit van argument/ besluit	Skryfwerk bestaan uit feite met min skakeling of redenering.	Redenering korrek maar moeilik om te volg. Bietjie skakeling sigbaar.	Ondersteun die posisie. Redenering is duidelik. Geringe foute in vloei. Skakeling is soms afwesig.	Ondersteun 'n duidelike posisie sterk. Redenering is baie duidelik en bondig. Vloei is logies en toon duidelike begrip.	4
Billikheid, d.w.s argument teen	Een teenargument gegee.	Ten minste twee teenargumente gegee.			2

Aanbieding	Toon is konsekwent. Goeie en toepaslike taal. Meestal gepaste paragrafering. Inleiding en gevolgtrekking het meriete.	Toon volwasse. Uitstekende en gepaste gebruik van taal. Korrekte paragrafering met goeie oorgange. Interessante inleiding, bevredigende gevolgtrekking.			2
-------------------	--	--	--	--	----------

Totaal: 200 punte