



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NATIONALE SENIORSERTIFIKAAT

GRAAD 12

**GASVRYHEIDSTUDIES
FEBRUARIE/MAART 2017
MEMORANDUM**

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.

AFDELING A**VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	C✓
1.1.2	A✓
1.1.3	B✓
1.1.4	A✓
1.1.5	D✓
1.1.6	C✓
1.1.7	A✓
1.1.8	D✓
1.1.9	B✓
1.1.10	A✓

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	I✓
1.2.2	F✓
1.2.3	A✓
1.2.4	B✓
1.2.5	C✓
1.2.6	G✓

(6)

1.3 EENWOORDITEMS

1.3.1	Gedealkoholiseerde✓
1.3.2	Hanepoot✓/Jeripigo✓/Muskadel✓
1.3.3	Drankwet
1.3.4	Blindbak✓
1.3.5	Telebemarking✓
1.5.6	Marmering ✓
1.3.7	Peperwortel/bruinsous/jus✓
1.3.8	Soesji✓
1.3.9	Blatjang
1.3.10	Soja

(10)

1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1	A ✓ D ✓
1.4.2	B ✓ C ✓

(4)

1.5. PASITEMS

1.5.1	C ✓	(v) ✓
1.5.2	D ✓	(iii) ✓
1.5.3	B ✓	(iv) ✓
1.5.4	F ✓	(i) ✓
1.5.5	G ✓	(ii) ✓

(10)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE. HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

- 2.1 2.1.1 24–48 uur✓ (1)
- 2.1.2 -Voedselwerkers met gastroënteritis moet werkgewer dadelik in kennis stel✓
-Voedselhanteerders wat diarree het moenie met kos werk nie✓
-Voedselhanteerders moet goeie persoonlike higiëne handhaaf✓/
(was hande nagebruik van die toilet, met vullis gewerk, nadat jy aan jou lyf, hare, neus, ens. geraak het)✓
-Hulle moet apparaat en oppervlak was en ontsmet nadat rou vleis en pluimvee hanteer is ✓
-Hulle moet seker maak dat voedsel soos hoender, vis en eiers behoorlik gaargemaak is ✓
-Insekte en knaagdiere moet uit die kombuis gehou word✓ deur gaas voor vensters te sit✓
-Kombuis moet voldoen aan behoorlike regulasies vir opberging✓
-Alle voedsel moet bedek word as dit gestoor word✓
-Gaar en rou voedsel moet apart gehou word✓
-Voedsel moenie op die vloer gestoor word nie✓
-Rommel moenie ophoop nie✓; Hou deksels te alle tye op vullisblikke ✓
(Enige 5) (5)
- 2.1.3(a) **GASTROËNTERITIS**
Diarree✓
-Naarheid /braking✓
-Dehidrasie✓
-Maagpyn✓
-Hoofpyn✓
-Koors✓
(Enige 3) (3)
- 2.1.3(b) **TUBERKULOSE**
Aanhoudende hoes✓
-Konstante moegheid✓
-Gewigsverlies✓
-Verlies van aptyt✓
-Hoes bloed✓
-Nagsweet✓
-Borspyn✓
-Dispnee-aseemnod✓
(Enige 3) (3)

2.2	2.2.1	Goeie diens is om vinnig aan 'n kliënt se behoeftes te voldoen√, by professionele mense√ in 'n aangename omgewing√/op die manier waarop die kliënt dit verwag√ (Enige 2)	(2)
	2.2.2	Die bestuur besluit op die vlak van diens in hul restaurant√. Die vlak van opleiding verskil√, Diens is dikwels gekoppel aan die prys√ Voorbeeld: goed-opgeleide kelners werk in formele restaurante waar kliënte bereid is om te betaal vir die hoë vlak van diens√ Hoe duurder die gereg , hoe beter is die diens veronderstel om te wees√ (Enige 3)	(3)
2.3	2.3.1	Elektroniese betaalpuntsisteem (POS)√	(1)
	2.3.2	Die sisteem sal restaurantwerkers help om hul daaglikse take te voltooi wat insluit : voedsel en drankbestellings,√ kommunikasie van take aan die kombuis√, gasterekeninge√, kredietkaart-prosessering√, uitgawes direk op gasterekeninge in 'n hotel te plaas√ (Enige 2)	(2)
TOTAAL AFDELING B:			20

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;
VOEDSELKOMMODITEITE****VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1 Maak konfyt✓
Dit kan verglans word✓
Dit kan ingelê word✓
Dit kan gevries word✓ (Enige 2) (2)
- 3.1.2 -Was en verwyder pitte van kersies✓
-Berei 'n suikerstroop voor✓
-Kook die kersies in die stroop tot sag✓
-Skep die kersies in gesteriliseerde bottels✓
-Vul met stroop en seël✓ (Enige 4) (4)
- 3.2 3.2.1 Netto wins: verkoopprijs-totale koste (voedselkoste + oorhoofse koste)✓
= R10 000 – (R3500+R2500) ✓
= R10 000 – R6000✓
= R4000,00✓ (Enige 3) (3)
- 3.2.2 Koste per persoon= Verkoopprijs /aantal mense
=R10 000/100 persone✓
= R100,00 per persoon✓ (Enige 3) (3)
- 3.2.3 -Naam van die firma, adres, kontakbesonderhede✓
-Persoonlike inligting van die kliënt: naam, kontaknommer, adres✓
-Inligting rakende die funksie: datum, tyd, dieetvoorskrifte, soort funksie✓
-Addisionele uitgawes✓
-Spesiale versoeke✓
-Betalingsvoorwaardes✓ (Enige 4) (4)
- 3.3 3.3.1 (a) Stap 4: om gaar word van eier te verhoed✓/skifting✓ (Enige 1)
- (b) Stap 7: om bakproses te voltooi✓, om deeg te laat uitdroog✓, sodat die holte omring is met 'n delikate, bros wand✓
Om te verhoed dat dit brand✓ (Enige 2) (3)
- 3.3.2 Sjokolade✓
Karamel ✓
Vanielje/sjokolade versiering✓
Fondant✓
Spinsuiker✓
Bestuif met versiersuiker✓ (Enige 2) (2)
- 3.3.3 Te veel water sal verdamp✓ daar sal te min stoom wees✓ en die produk sal 'n klein volume hê✓ (Enige 2) (2)

3.4	POLLO-VEGETARIËR	PESCO-VEGETARIËR √	
	-Dieet sluit pluimvee, melk, suiwelprodukte, eiers, groente en vrugte in√ -Dieet sluit uit: rooivleis, vis en seekos√ (Enige 2)	-Dieet sluit vis, seekos, melk, suiwelprodukte, eiers, groente en vrugte in√ - Dieet sluit uit: rooivleis en pluimvee√ (Enige 2)	(4)
3.5	3.5.1	Wit bone sal gekleur word met die rooi bone√	(1)
	3.5.2	Dit neem langer om gaar te word√, en die bone kan breek of losgaan van die velletjies√ (Enige 1)	(1)
3.6	3.6.1	3–5 happies√	(1)
	3.6.2	-Die happies moet hapgrootte wees√ -Sluit warm en koue happies in√ -Sluit twee tot drie soet happies in√ -Dit moet visueel aantreklik en kleurvol wees√ -Dit moet smaaklik en goed gegeur wees√ -Dit moet 'n verskeidenheid geure insluit√ -Bestanddele moet maklik herkenbaar wees√ -Persoonlike en kombuishigiëne is noodsaaklik√ (Enige 4)	(4)
	3.6.3	Nie geskik nie√ Die gaste sal hul vingers vuilmaak√, of sal vingerbakkies nodig hê√ Benodig 'n klein bordjie√	(3)
	3.6.4	-Vrugte gedoop in sjokolade√ -Melktertjies√ -Sjokoladetruffels√ -Botterbroodjies√ (Enige relevante antwoord)	(3)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1
- | BEES □ | LAM |
|---|--|
| Kleur: helderrooi tot kersierooi✓
Tekstuur: glad, fyn en ferm✓
Vet: romerig of geel kleur ✓
Bene: witter en harder✓
□ □ (Enige 2) | Kleur: helder ligrooi✓
Tekstuur: glad, fyn en ferm en nie droog✓
Vet: wit /pienkerig✓
Bene: sagte rooi en poreus ✓
(Enige 2) |
- (4)
- 4.1.2 Dit is 'n taai stuk vleis/bevat baie bindweefsel✓
Stowe is 'n klam hitte gaarmaakmetode✓, verander die wit bindweefsel in gelatien✓, die stadige gaarmaakmetode maak dit sag ✓ (Enige 2) (2)
- 4.1.3 Kapokaartappels✓
Cous cous✓
Pap✓ (Enige relevante antwoord) (1)
- 4.2 4.2.1 'n Banket is 'n formele ete waar gaste genooi word ter ere van 'n persoon of om 'n geleentheid te vier of enige ander spesiale okkasie✓ (2)
- 4.2.2 Voedsel en drankdiens✓
Voedselbereiding✓ (2)
- 4.2.3 Jode kan slegs voedsel eet wat kosher/skoon is✓
Hulle eet nie die agterkwart van diere nie✓
Hulle mag nie vleis en suiwelprodukte tydens 'n maaltyd meng nie✓
All skulpvis, slakke en roofvoëls is verbode✓
Vark en varkprodukte is nie toelaatbaar nie✓ (Enige 3) (3)
- 4.2.4 8-10 kelners✓ (1)
- 4.3 4.3.1 Skilferkors✓ (1)
- 4.3.2 (a) Botter: dra by tot 'n ryk geur✓, dra by tot kleur✓ (2)
- (b) Water: ontwikkel die gluten in die meel✓, verander in stoom✓
help om deeg te laat rys✓. (Enige 2) (2)
- 4.3.3 Geroomde spinasie✓
Hoender en sampioen ✓
Steak en niertjies✓
Maalvleis✓
Vis✓ (Enige relevante antwoord) (2)
- 4.3.4 -Lig in tekstuur✓
-Vlokkerige lae✓
-Ligte goudbruin kleur✓
-Ongelyke oppervlak✓ (Enige 3) (3)

4.4	4.4.1	Gegeur en ongegeur✓ Poeier/korrel✓ Velle✓	(Enige 2)	(2)
	4.4.2	(a) Te veel suiker verswak die jel✓, vertraag stollingsproses✓ (Enige 1)		(1)
		(b) Verswak die jellie✓, vertraag stollingsproses ✓, sal makliker smelt✓	(Enige 1)	(1)
		(c) Gereg sal begin smelt✓	(Enige 1)	(1)
4.5	4.5.1	Die beslag word gestoom in 'n stomer of in 'n groot kastrol met water en dan uitgekeer vir opdiening. ✓ Maak seker dat geen water in die bak kom terwyl dit stoom nie, want dit sal die poeding pap maak. ✓		(2)
	4.5.2	Kies die regte grootte en vorm vir die bord✓ Poeding moet in die middel van die bord uitgekeer word✓ Rangskik, garneer en versier die nagereg op die bord✓ Die nagereg kan geflambé word✓ – gooi brandewyn oor en steek aan die brand✓	(Enige 2)	(2)
	4.5.3	Vla✓ Room✓ Roomys✓ Brandewynsous✓	(Enige 2)	(2)
4.6	4.6.1	Mense met MIV het groter voedingsbehoefte en 'n goeie diet is noodsaaklik om 'n sterk immuunstelsel te verseker wat kan help om MIV simptome onder beheer te hou✓. Goeie voeding vertraag die omskakeling van MIV na VIGS✓, en is 'n vereiste vir gunstige voordele van antiretrovirale middels✓. 'n Gesonde dieet kan wanvoeding voorkom en genees, maar kan nie MIV en VIGS genees nie✓ Mense met MIV moet 'n gesonde liggaamsmassa handhaaf en genoeg proteïen inneem sodat spiermassa behoue bly✓ Die dieet moet uit vars vrugte en groente bestaan om die immuunstelsel te verbeter ✓	(Enige 4)	(4) [40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE. VOEDSEL EN DRANKDIENS**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1. Die teikenmark sal bepaal word deur:
Demografiese faktore√ bv. Getroude status, ouderdom, familie-grootte bv. Betaal 'n midweektarief en jou vriend/metgesel bly gratis saam met jou, benodig inkomste√
Fisiese faktore: aktiwiteite√ bv. Daaglikse wildritte, tennis en sauna√
Produk verwante faktore√, wat beskryf watter dienste of produkte die gaste verkies bv. Luukse akkommodasie op 'n wildplaas halfpad tussen Cathcart en Queenstown, in die hartjie van die Oos-Kaap. √ (Enige 3) (3)
- 5.1.2 Ja, promosie is gebruik√
Koop-een-kry-een: betaal die enkel midweektarief van R600 en jou vriend/metgesel bly gratis saam met jou. √ (2)
- 5.1.3 Dit is duur√ jy kry slegs een bedrag vir 2 mense√. (1)
- 5.1.4. Die grootte van die houer moet nie die gas mislei ten opsigte van die inhoud nie√
Verpakking moet maklik wees om te hanteer√
Inligting op verpakking moet duidelik wees√
Verpakking moet geskik vir die inhoud wees√
Dit moet sterk, higiënies en skoon wees√
Indien moontlik moet dit herwinbaar en herbruikbaar wees√
(Enige 2) (2)
- 5.1.5 Besigheidsadres√
Soort besigheid√
Handelsmerk√
Kort, medium en lantermyndoelwitte√
Padkaart√
Plan wat die uitleg van die onderneming aantoon√ (Enige 4) (4)
- 5.1.6 Springbok Wildslodge dra by tot werkskepping:
Direkte werk: posisies in die gasvryheidsindustrie√ voorbeelde: Lodge ontvangsdame√, Kamerbediende√, Toergids√, Masseur√, sjef√, kelners√, deurwag√ (Enige 2)
- Indirekte werkskepping: posisies wat nie deel vorm van die gasvryheidsindustrie√ bv: vervaardigers van linne wat in die lodge gebruik word√, verskaffers van voedsel, drank√, vervaardigers van meubels√
(Enige 2) (4)

- 5.2 5.2.1
- | INKOMSTE-GENERERENDE AREAS | NIE-INKOMSTE-GENERERENDE AREAS |
|---|--|
| Kroeg√
Voedsel en drank√
Gastekamers√ | Finansies√
Veiligheid√
Instandhouding√ |
- (6)
- 5.2.2 Die twee departemente is afhanklik van mekaar, want verkope en bemarking moet potensieële kliënte bewus maak van die sienste en produkte wat die instansie aanbied √. Hulle verseker dat die kliënte gebruik maak van die produkte en dienste wat 'n inkomste verseker vir die instansie√. Die finansiedepartement verseker dat die inkomste ooreenkomstig die begroting en behoeftes van die instansie gespandeer word√. (Enige 2) (2)
- 5.2.3 -Hou toesig oor personeel√, eiendom√ en sleutelkontrole√
-Hulle moet die instansie, personeel en gaste van die volgende kriminele aktiwiteite beskerm:
-kredietkaartbedrog√
-versekeringsbedrog
-terrorisme√
-inligtingstegnologie√
-doppelbedrog√ (Enige 3) (3)
- 5.2.4 -Beweegbare skemerkelkiekroeg√/Vloeistofsjefts√
-Drankies op wiele√
-Verkoper√
-Kinderverjaardagpartytjiedrankies√ (Enige 3) (3)
- [30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Verwys na gereedkry van apparaat (eetgerei, breekware) en tafeldoeke voordat 'n maaltyd bedien word✓./ in plek plaas✓/voorafbereiding✓ (2)
- 6.1.2 Kyk of die tafeldoek:
Skoon is ✓geen vlekke✓ of kerswas✓.
Nie gebrand, verweer✓
gestryk✓
hang gelyk aan elke kant van die tafel✓
nie onderstebo✓ (Enige 3) (3)
- 6.1.3 Die glas moet gewas word in warm water met seep✓
Spoel af in skoon warm water✓
Lugdroog ✓
Stoom die glas oor kokende water✓
Poleer met 'n skoon, droë lap✓ (3)
- 6.1.4 Chardonnay is geskik✓ want witvleis (vis) gaan goed saam met witwyn M159 F 52 (2)
- 6.1.5 Die rooiwynglas moet 2.5cm✓ vanaf die punt van die hoofgeregmes✓ en teen 45° hoek links van die witwynglas geplaas word✓ Witwynglas eerste en rooiwynglas tweede✓ (Enige 3) (3)
- 6.1.6 Die rooiwyn moet in 'n donker plek gestoor word✓ om skade van ultra violet lig te verhoed✓
Plaas rooiwynbottels op hul sye om kurk klam en geswel te hou, ✓ verskaf lugdigte seël.
Berg rooiwynbottels onderstebo in 'n boks✓
Berg dieselfde soort wyn bymekaar✓
Pak of bêre wynbottels met die etiket na bo of na vore✓
Wyn het 'n effens klam plek, vry van vibrasie nodig✓ (Enige 4) (4)
- 6.2 6.2.1
- | BINNEVERBRUIK-
DRANKLISIENSIE | BUITEVERBRUIK-
DRANKLISIENSIE |
|--|--|
| Drank word verbruik waar dit aangekoop is✓, drank word nie van perseel verwyder nie✓ bv: hotelle, restaurante, klubs✓
(Enige 2) | Drank word gekoop maar op 'n ander plek gebruik✓/van perseel verwyder✓ bv: drankwinkels, groothandeldrankwinkels✓
(Enige 2) |
- (4)
- 6.2.2 Met bordbediening word voedsel direk op individuele borde✓ in die kombuis by 'n sekere punt opgeskep✓ en dan aan kliënte bedien✓ vanaf die regterkant✓ (3)

6.2.3	Beter porsiekontrolē Minder vermorsing Meer kreatiwiteit van die sjef wat die kos op die borde plaas Gespesialiseerde opleiding in terme van voedselbediening vanaf 'n opskepbord word nie benodig nie Opleiding van kelners om borde kos te dra sonder om die rangskikking/garnering te versteur	(Enige 3)	(3)
6.3	Voedsel kan bederf Voedselbederf kan die lodge geld kos Die spyskaart moet moontlik aangepas word wat beteken dat gaste nie kry wat hulle wou hē nie Onverwagte koste om die yskas te herstel.	(Enige 3)	(3)
TOTAAL AFDELING D:			60
GROOTTOTAAL:			200