



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

GASVRYHEIDSTUDIES

EKSAMENRIGLYNE

GRAAD 12

2021

Hierdie riglyne bestaan uit 14 bladsye.

INHOUDSOPGAWE	Bladsy
1. INLEIDING	3
2. DOEL VAN DIE RIGLYNE	3
3. ASSESSERING IN GRAAD 12	4
3.1 Formaat van die Gasvryheidstudies-vraestel	4
3.2 Kognitiewe vlakke en gewigswaarde van die eksterne vraestel	5
3.3 Verduideliking van Bloom se hersiene taksonomie	5
3.4 Kenmerke en verwagtinge van hoërorde-denke	8
3.5 Opbou van vrae	8
4. VAKINHOUD	9
4.1 Verduideliking van sekere inhoud	9
5. VAKRIGLYNE	
5.1 Riglyne vir leerders: beantwoording van vraestelle	11
5.2 Onderrig en leer: begrippe en terminologie	13
5.3 Aanbevole hulpbronmateriaal	14
6. SLOT	14

1. INLEIDING

Die Kurrikulum- en Asseseringsbeleidsverklaring (KABV) vir Verbruikerstudies beskryf die aard en doel van die vak Verbruikerstudies. Dit gee leiding aan die filosofie wat die basis is van die onderrig en assessering van die vak in graad 12.

Die doel van hierdie Eksamenriglyne is om:

- Duidelikheid te gee oor die diepte en omvang van die inhoud wat in die graad 12 Nasionale Senior Sertifikaat (NSS)-eksamen in Verbruikerstudies geassesseer gaan word.
- Bystand te verleen aan onderwysers om leerders doelmatig vir die eksamens voor te berei.

Hierdie dokument gee aandag aan die finale graad 12 eksterne eksamens. Dit behandel op geen vlak die Skoolgebaseerde Assessering (SBA) nie.

Hierdie Eksamenriglyne moet gelees word saam met:

- *Die Nasionale Kurrikulumstelling (NKS) se Kurrikulum- en Asseseringsbeleidsverklaring (KABV): Verbruikerstudies*
- *Die Nasionale Protokol vir Assessering: 'n Addendum tot die beleidsdokument, die Nasionale Senior Sertifikaat: 'n Kwalifikasie op Vlak 4 op die Nasionale Kwalifikasieraamwerk (NKR) rakende die Nasionale Protokol vir Assessering (Graad R–12)*
- Die nasionale beleid met betrekking tot die program- en promosievereistes van die Nasionale Kurrikulumstelling, graad R–12
- *Die Verkorte Afdeling 4 van die Graad 12-KABV-wysigings*

2. DOEL VAN DIE RIGLYNE

Die finale punt vir Gasvryheidstudies sluit die volgende in (KABV bl. 61):

- Skoolgebaseerde assessering (formele toetse/eksamen, vaardigheidstoetse en praktiese klasse) (25%)
- Praktiese Assesseringstaak (25%)
- Finale teorie-eksamen (50%)

Die instruksies vir die Praktiese Assesseringstake en die teorie-eksamenvraestel sal ekstern deur die Departement van Basiese Onderwys opgestel word.

Die doel van hierdie dokument is nie om voorbeeldvrae en -antwoorde vir eksamendoeleindes te verskaf nie; vorige Nasionale graad 12-eksamenvraestelle en nasienriglyne kan vir hierdie doel gebruik word.

3. ASSESSERING IN GRAAD 12**3.1 Formaat van die Gasvryheidstudies-vraestel**

- 'n Drie-uur-vraestel van 200 punte word aan die einde van die jaar in graad 12 geskryf.
- Slegs graad 12-inhoud sal geassesseer word. Kennis wat voorheen in graad 10 en 11 opgedoen is, mag egter nodig wees om sommige van die vrae te interpreteer en beantwoord.

Uitleg van die eksterne vraestel

AFDELING	VRAAG	INHOUD GRAAD 12	PUNTE
AFDELING A	1	Kortvrae (alle onderwerpe)	10 } 30 } 40
		Meervoudigekeuse-vrae	
		Pasitens	
		Een woord/term	
		Seleksie/Identifisering	
		Herrangskik	
		Totaal	40
AFDELING B	2	Kombuis- en restaurantbedrywighede Higiëne, veiligheid en sekuriteit	20
AFDELING C	3, 4	Voeding en spyskaartbeplanning Voedselkommoditeite	80 (2 x 40)
AFDELING D	5, 6	Sektore en loopbane Voedsel- en drankbediening	60 (2 x 30)
		TOTAAL	200

Die gewigswaarde van punte wat vir die onderwerpe in AFDELING B, C en D toegeken word, word bepaal deur die hoeveelheid inhoud in elke subonderwerp.

Voorbeeld: Voeding en Spyskaartbeplanning het drie subonderwerpe, terwyl Kommoditeite sewe subonderwerpe het.

Tipes vrae

- Meervoudigekeuse-vrae
- Pasitens
- Eenwoord-items
- Scenario-gebaseerde vrae
- Seleksie/Identifikasie
- Herrangskik
- Rangskikking van begrippe
- Identifisering van prente/sketse/foto's (brongebaseerde antwoorde)
- Ontleding/Interpretasie van illustrasies/grafieke/tabelle met data
- Medium-antwoord-vrae
- Lang-antwoord-vrae

LET WEL:

- Die onderwerpe is in die vrae geïntegreer.
- Waar/Onwaar- en ontbrekendewoord-vrae sal NIE by die eksterne vraestel ingesluit word NIE.
- Maak seker dat leerders in die eksamen gereed is om:
 - Antwoorde in volsinne te skryf
 - Te verstaan hoe om die aksiewerkwoord in die vraag te interpreteer
 - Die vermoë te demonstreer om die instruksies wat deur die aksiewerkwoord gegee word, in die antwoord uit te voer
 - Die puntetoekenning vir die vraag te gebruik om die formulering van die antwoord te bepaal

3.2 Kognitiewe vlakke en gewigswaarde van die eksterne vraestel

KOGNITIEWE VLAK	PERSENTASIE	PUNTE
Laer orde: Onthou	30%	60
Middelorde: Verstaan (20%) Toepas (30%)	50%	100
Hoër orde: Ontleed, evalueer en skep	20%	40

3.3 Verduideliking van Bloom se hersiende taksonomie

	KOGNITIEWE VLAKKE	SLEUTELWERKWOORDE OF AKSIEWOORDE	VERDUIDELIKING VAN KOGNITIEWE VLAKKE
Laer-orde	Onthou	Skryf; kies; memoriseer; herroep; herken; benoem; noem; identifiseer; ondersoek; vind; lys; kwoteer; rangskik in volgorde; definieer; beskryf; gee voorbeelde; reproduseer	Onthou iets wat voorheen geleer is; herken; onthou relevante inligting; noem feite op; definieer en beskryf basiese feite; regstreekse onthou van inligting in 'n handboek; verduidelik bepaalde terminologie; identifiseer antwoorde uit 'n stuk teks/gevallestudie/prentjie

Voorbeelde van laer-orde-vrae: Onthou**1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 D.

1.1.1 Die tegniek waar warm brandewyn bo-oor crêpes Suzette gegooi word en dit dan aan die brand gestee word, word ... genoem.

- A frappé
- B fromage
- C flambé
- D fumet

(1)

1.2 SELEKSIE

1.2.1 Kies VIER witwinkultivars. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.2.1) in die ANTWOORDEBOEK.

- A Pinot Noir
- B Colombar
- C Shiraz
- D Chenin Blanc
- E Chardonnay
- F Merlot
- G Cabernet Sauvignon
- H Sauvignon Blanc

(4)

1.3 Noem TWEE soorte glase wat 'n kelner vir die bediening van nie-alkoholiese drankies sal gebruik.

(2)

1.4 Definieer die term *flambé*.

(2)

Middel-orde	KOGNITIEWE VLAkke	SLEUTELWERKWOORDE OF AKSIEWOORDE	VERDUIDELIKING VAN KOGNITIEWE VLAkke
	Begrip	Vertel; rapporteer; verduidelik; identifiseer; beskryf; som op; bespreek; interpreteer; tabuleer; klassifiseer; herken; herrangskik	Toon 'n basiese begrip van die konsepte en kurrikulum. Druk in ander woorde uit; gee eie betekenis. Verstaan Pas inligting bymekaar Kategoriseer inligting
	Toepas	Pas aan; rangskik; bereken; besluit en pas toe; voer uit; demonstreer/toon; interpreteer; illustreer; wys; voorspel; beskryf hoe/waarom; stel vas en beskryf; identifiseer en beskryf; implementeer; berei voor; los op; skakel om; sorteer en rangskik inligting; kies 'n bepaalde aksie	Interpreteer kennis en pas dit toe Kies inligting, samel dit in en klassifiseer dit Wysig en gebruik bestaande kennis Onttrek inligting uit 'n gegewe teks
Voorbeelde van middel-orde-vrae: Begrip en Toepas			
1.1	Som die voorbereiding van chouxpasta in VIER stappe op.		(4)
1.2	Verduidelik kortliks die funksie van die volgende bestanddele tydens die bereiding van skilferkorsdeeg:		
1.2.1	Sout		(1)
1.2.2	Vette		(3)

Hoër-order	KOGNITIEWE VLAKKE	SLEUTELWERKWOORDE OF AKSIEWOORDE	VERDUIDELIKING VAN KOGNITIEWE VLAKKE
	Analisering of analise	Analiseer; bereken; klassifiseer; kategoriseer; vergelyk; los op; vind verbande; dekonstrueer; bepaal/stel vas; takseer; skei; onderskei; identifiseer en beskryf ooreenkomste en verskille; interpreteer gevallestudies; sorteer; kies die mees geskikte	Analiseer inligting in 'n nuwe of onbekende konteks; los probleme op gebaseer op onbekende kontekste; gebruik redenering om nieroetineprobleme op te los; identifiseer die probleem en gebruik dan geskikte metode om dit op te los; los nie-roetineprobleme op gebaseer op werklike kontekste Onderskei tussen aspekte; vergelyk en verduidelik
	Evaluering	Beoordeel; evalueer; kritiseer; gee 'n mening; assesseer; gee standpunt; vat saam; krities oor inligting; debatteer; verskaf 'n oplossing; motiveer; ondersteun; staaf; regverdig; plaas in rangorde; prioritiseer; beveel aan; verifieer; verwerp; hersien; gee 'n punt; redeneer; verdedig 'n mening	Doen beoordelings; lewer kritiek en maak aanbevelings; weeg moontlikhede teen mekaar op en maak aanbevelings; beoordeel die waarde van iets met gebruik van kriteria
	Skep/Sintese-vorming	Stel saam; ontwerp; skep; vind uit; organiseer; stel saam; integreer; voorspel; wysig die bestaande in 'n nuwe; ontwikkel; formuleer; verbeter	Vorm 'n sintese; skep of vind vernuwendes oplossings; formuleer nuwe idees; gebruik kritiese argumente gekoppel aan abstrakte tekste; werk met komplekse probleme wat insig vereis

Voorbeelde van hoër-orde-vrae: Analisering, Evaluering en Skep

1.1 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<p>SPYSKAART FORMELE DINEE</p> <p>Garnaalkelkie</p> <p>Consommé Royal</p> <p>Beef Wellington met Rooiwynsous Duchesse-aartappels Verglansde Groente</p> <p>Gemengdebessie-jellie</p> <p>Tee/Koffie</p> <p>26 November 2021</p> <p style="text-align: right;">R120</p>

- 1.1.1 Evalueer die geskiktheid van die spyskaart vir mense met 'n hoë cholesterolvlak. (4)
- 1.1.2 Beveel 'n geskikte 'cover' vir die spyskaart hierbo aan. (1)
- 1.1.3 Regverdig waarom die spyskaart hierbo vir 'n formele dinee geskik is. (3)
- 1.1.4 Voorspel watter gereg NIE deur Moslemgaste geëet sal word nie. Motiveer jou antwoord. (2)

1.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Gebied langs Binfield, op pad na Hogsback, is 'n paar jaar gelede as 'n toeristebestemming geïdentifiseer. Gemeenskapslede is verskuif en huise is gesloop. Die munisipaliteit sou die gebied ontwikkel. 'n Dam en 'n restaurant is gebou. Die munisipaliteit het 'n sakeplan vir die Binfield-restaurant gehad, wat 'n voorblad, sakeadres en die produkte wat hulle sou aanbied, ingesluit. Tien jaar is verby, die dam is stil en geen toeriste word na die gebied gelok soos wat belowe is nie.

Evalueer die Binfield-sakeplan wat deur die munisipaliteit opgestel is. (8)

1.3 Ontwerp 'n etiket vir 'n gepreserveerde produk om by 'n voedselmark te verkoop. (8)

3.4 Kenmerke en verwagtings van hoër-orde-denke

- Vereis van die leerders om om te gaan met tekste wat hulle nie vooraf geoefen het of mee bekend is nie
- Vereis diep denke
- Sluit in die assessering van kritiese, logiese, besinnende en kreatiewe denke
- Is gegrond in laer-orde-vaardighede en is geskakel aan voorafgaande kennis van die leerstof of vakinhoud, wat beteken dat die leerder die grondslagkennis nodig het waarop hy kan uitbrei
- Vereis van leerders om die inligting te genereer wat nodig is om die vraag te beantwoord uit hulle kennisbasis en die hulpmiddels wat verskaf is
- Die onderwyser moet dus die leerder voor probleme, onsekerhede, vrae of dilemmas stel waarmee hy nie bekend is nie
- Laat die leerder voor 'n storie, scenario, gevallestudie, probleem, vraagstuk, onverwagte situasie of foto's te staan kom om dit te skakel met die teorie of ware lewensituasies
- Die vermoë om dele bymekaar te sit om 'n nuwe geheel te vorm. Dit mag die produksie van 'n unieke kommunikasie (bemarkingsmiddel of produk), 'n operasionele plan (besigheidsplan of kwotasie) behels of beredenering

3.5 Opbou van vrae

Binne elke vraag moet die subvrae van maklike na moeiliker vrae opbou.

4. VAKINHOUD

LET WEL: Hoewel onderwysers en leerders op die vakinhoud vir graad 12 moet konsentreer, moet leerders steeds 'n deeglike begrip hê van die vakinhoud wat in graad 10 en 11 behandel is.

4.1 Duidelikheid oor sekere gedeeltes van die inhoud

Vir volledige besonderhede oor die VAKINHOUD, raadpleeg die KABV-dokument.

LET WEL: Spyskaartbeplanning moet tesame met die kommoditeite en onderwerpe hieronder onderrig word:

- Jode, Moslems, Hindoes
- Suid-Afrikaanse geregte/produkte/bestanddele, bv. vleis (bv. mogodu, skop, skilpadjies, bobotie, sosaties), nageregte (koekstruif, malvapoeding, ens), ingemaakte produkte (atjar, chakalaka, blatjang, kweperjellie, ens.)
- Allergieë
- Hoë cholesterol
- Diabetes
- Hoë bloeddruk (hipertensie)
- Verskillende vegetariërs, bv. owovegetariër, lakto-ovo-vegetariër

Spyskaarte sluit formele dinees, bankette en skemerkelkies in.

Die Voedselpiramide vir Voedingswaarde

Die leerder moet weet waar die voedselkommoditeit op die voedselpiramide verskyn asook die voedingswaarde van die hoogste voedingstof wat in die kommoditeit voorkom. Sekere produkte kan aan meer as een voedselgroep behoort, bv. Pavlova word gemaak van eierwitte en suiker en sal dus aan die vleis- alternatiewe groep sowel as aan die vette-, olie- en soetgoedgroep behoort. Indien vars vrugte as 'n vulsel bygevoeg word sal dit ook die vrugtegroep insluit.

Chouxdeeg

Die leerder moet vertrouwd wees met die produkte wat van chouxdeeg gemaak word:

- Profiterole en roompoffertjies: 'n gevulde chouxdeegballetjie met 'n soet, klam vulsel van geklopte room, vla, tertroom of roomys.
- Croquembouche: 'n Franse nagereg bestaande uit chouxdeegballetjies wat in 'n keëlvorm gestapel word en met karameldrade gebind word.
- Éclairs/Roompoffer: 'n langwerpige fyngebak gemaak van chouxdeeg, met 'n roomvulsel en versiersuiker of sjokolade bo-op.
- Franse krullers: 'n ringvormige oliebol gemaak van chouxdeeg met 'n ligte tekstuur.
- Beignets: die Franse term vir fyngebak wat van diepgebraaide chouxdeeg gemaak word.
- Gâteau St. Honoré: hierdie klassieke Franse nagereg het 'n sirkel chouxdeeg as basis met 'n ring choux wat om die buiterand gespuit word. Nadat die basis gebak is, word klein roompoffertjies in gekaramelliseerde suiker gedoop en langs mekaar bo-op die choux-sirkel vasgesit.
- Paris Brest: dit word gemaak met 'n groot ring chouxdeeg wat met amandels gesprinkel word en gevul word met pralies gegeurde room.
- Gougères/Franse kaas-poffertjies: 'n gebakte souchouxtertjie gemaak van chouxdeeg wat met kaas gemeng word

Gelatien

- Tipes gelatien, insluitend vegetariese opsies
- Hoe om gelatien te gebruik (fasies van gelatienvoorbereiding, hantering van gelatien, bv. vorming en ontvorming)
- Faktore wat jelvorming sal beïnvloed, insluitend die byvoeging van sekere bestanddele
- Integreer gelatien in nageregte.

Gepreserveerde voedsel

Die leerder moet vertrouwd wees met:

- Die tegnieke/metodes om voedsel tuis te preserveer en dié wat geskik is vir entrepreneursgeleenthede.
- Die produkte: gerookte vleis of vis, blatjang, konfyt, vrugtejellie, chakalaka, souse, vrugtesmeer en vrugte (gekristaliseer en gebottel).
- Die interpretasie en ontwerp van etikette vir gepreserveerde voedselprodukte.

Gepreserveerde produkte vorm deel van 'n verskeidenheid geregte en moet by vingerhappies, vleisgeregte en selfs nageregte ingesluit word.

Nie-alkoholiese drankies**• Wyn**

- Alkoholvrye wyn of gedealkoholiseerde wyn
- Gefortifiseerde wyne (voorbeeld soos dessertwyn, sjerrie en port, maar nie die verskillende soorte sjerrie en port nie)

• Nie-Alkoholiese Drankies

- Soorte nie-alkoholiese drankies bv. gekarboniseerde water, minerale water, kwasse, strope, sappe, ens.
- Stel die term nie-alkoholiese mengedrankies 'mocktail'/koggelkelkie bekend
- Algemene reëls vir die meng van mengedrankies (geen spesifieke mengedrankies nie, slegs nie-alkoholies)
- Metodes van voorbereiding: geskud, gemeng, geroer, gebou
- Bediening van koffie en tee

Loopbane

Die leerder moet vertrouwd wees met:

- Hoe die Gasvryheidsektor/entrepreneurskap bydra tot die Suid-Afrikaanse ekonomie
- Verskillende geleenthede vir selfindiensneming/entrepreneurskap. Stel nuwe tendense in entrepreneurondernemings bekend bv. voedseltrukke, vakman-voedselmarkte opskietrestaurante ('pop-up'), maaltye om saam te neem, persoonlike sjefs, voedselaflewering, aanlynkookklasse ens.
- Ontwerp en evalueer 'n besigheidsplan vir entrepreneursgeleenthede: sluit die 'SWOT' analise in om die besigheid te evalueer.
- Bemerkingskonsepte en terminologie.
- Ontwerp en aanbied van 'n bemerkingsmiddel om die produk te adverteer.

5. VAKRIGLYNE

5.1 Riglyne vir leerders: die beantwoording van vraestelle

- Werk deur ou vraestelle ter voorbereiding vir die finale eksamen.
- Raak gewoond aan die verskillende tipes vrae en maak seker jy verstaan hoe die verskillende vrae beantwoord moet word.
- Raak vertrouwd met die uitleg van die vraestel en hoe om die tyd per vraag effektief te bestuur.

5.1.1 Instruksies

- Antwoord AL die vrae in die eksamenvraestel. Daar is GEEN keusevrae nie.
 - Beantwoord al die afdelings op die FOLIOPAPIER wat verskaf word. In die finale eksamen sal jy van 'n antwoordeboek voorsien word.
 - Nommer ooreenkomstig die nommeringstelsel wat in die eksamenvraestel gebruik word: maak seker dat jou antwoorde korrek genommer is en ooreenstem met die nommers in die vraestel.
 - Gebruik die eerste bladsy van die foliopapier vir **Afdeling A: Kortvrae**.
 - Verskaf slegs een antwoord per lyntjie.
 - Skryf die nommers ondermekaar, nie langsmekaar nie
 - Moenie 'n reëltye ooplaat tussen antwoorde nie.
- Korrekte voorbeeld:**
- 1.1.1
 - 1.1.2
 - 1.1.3
 - 1.1.4
- Laat 'n lyntjie/reël oop voordat daar met 'n nuwe afdeling begin word, bv. tussen Afdeling B en C.
 - Maak seker dat jy die begin van 'n nuwe vraag bv. VRAAG 2 in die **middel van die bladsy** aandui.
 - Nommer die individuele vrae langs die **linkerkantste kantlyn** en NIE in die middel NIE.
 - Begin elke vraag op 'n nuwe bladsy: **Trek 'n lyn aan die einde van Vraag 2, blaai om en begin met Vraag 3**, ens.
 - Sit jou antwoord duidelik uiteen deur in 'n netjiese en leesbare skrif te skryf: Onduidelike skrif kan 'n verlies van punte tot gevolg hê.
 - Elke vraestel bestaan uit 'n sekere aantal bladsye wat op die voorblad aangedui sal word. Tel die aantal bladsye om te sien of dit ooreenstem en verseker dat al die bladsye duidelik en volledig is.

5.1.2 Hoe om die vraestel te benader:

- Lees deur die vraestel en neem kennis van die **aantal afdelings (A-D) en die aantal vrae (1–6)**.
- Lees deeglik deur al die vrae voordat jy dit antwoord. Lees met aandag gedurende die leestyd en maak notas sodra jy toegelaat word, na die leestyd; indien jy aan iets dink.
- Besluit watter vrae die maklikste sal wees om eerste te doen.
- Bepaal die tyd wat jy aan 'n vraag gaan spandeer, sodat jy nie aan die einde te min tyd oor het nie.

VOORGESTELDE TYDINDELING:

AFDELING	VRAAG	PUNTE	VOORGESTELDE TYD PER VRAAG
KORTVRAE			
Afdeling A	1	40	30 minute
LANGVRAE			
Afdeling B	2	20	20 minute
Afdeling C	3	40	35 minute
	4	40	35 minute
Afdeling D	5	30	30 minute
	6	30	30 minute
TOTAAL		200	180 minute = 3 uur

- As jy nie weet wat die antwoord is nie, gaan aan met die volgende vraag.
- Tyd bespaar op sekere vrae kan gebruik word om terug te keer na die vrae wat vir jou moeilik was. Probeer om nie oop spasies te laat nie.
- Bly gefokus en werk tot die einde van die eksamensessie sodat jy die tyd doeltreffend gebruik.
- Maak seker dat GEEN vrae uitgelaat is nie.

5.1.3 Hoe om die vrae te benader:

- Lees eerstens die instruksie by elke vraag om sodoende jou vraag behoorlik te formuleer. Elke subafdeling vir Vraag 1 is 'n ander soort vraag, bv. Pas kolomme of skryf EEN woord/term.
- Langvrae 2–6 kan 'n verskeidenheid instruksies insluit soos die skryf van 'n paragraaf, die ontwerp van 'n etiket of tabulering van die antwoord.
- Onderstreep die **aksiewerkwoord** in elke vraag. Die werkwoord gee die instruksie en dui aan wat in die antwoord vereis word.
- Neem kennis van die **puntetoekenning** per vraag: die puntetoekenning is 'n aanduiding van die aantal feite wat vereis word om punte vir die vraag te verkry:
 - Waar 'n spesifieke aantal feite vereis word bv. Noem DRIE ..., sal slegs die eerste drie feite nagesien word.
 - Wanneer vrae soos verduidelik, bespreek, motiveer, evalueer, ens. gevra word moet leerders egter soveel as moontlik skryf om hulself te verduidelik of om die vraag te beantwoord
- Waar items soos spyskaarte, prentjies, illustrasies, gevallestudies of scenario's verskaf word:
 - Lees/bestudeer eers die instruksie
 - Bestudeer dan die gegewe item, bv. paragraaf, prentjie, uittreksel.
 - Lees die vrae wat volg en hou die gegewe scenario/konteks in gedagte wanneer die vrae beantwoord word

5.2 Onderrig en leer: begrippe en terminologie

Die vakinhoud van Gasvryheidstudies sluit in konsepte en 'n terminologie wat spesifiek aan die vak gekoppel is. Elke les moet 'n verduideliking insluit van die terme wat op die onderwerp of onderafdeling van die onderwerp betrekking het.

Skryf die konsepte/terminologie op die bord/maak 'n woordmuur of PowerPointreeks sodat leerders die spelling van die konsepte/terminologie kan sien.

Bloom se taksonomie: Aksiewerkwoorde

Onderwysers moet die leerders ondersteun om die volgende te verwerf:

- 'n Duidelike begrip van die Bloom se taksonomie terme en konsepte. ('n Gebrek aan kennis van die terminologie kan die leerder onnodig baie punte laat verloor)
- Wanneer vrae wat verskillende kognitiewe vlakke insluit, beantwoord word, moet die vraag afgebreek word om te bepaal wat:
 - Die aksiewerkwoord is en wat die instruksie daaraan verbonde is
 - Die inhoud is wat gekoppel moet word aan die instruksie
 - Die konteks is waarin die respons ontwikkel moet word
- Die onderwyser moet tyd afstaan om die instruksies wat deur **aksiewoorde** gegee word, te verduidelik sowel as hoe om 'n vraag wat met 'n spesifieke werkwoord open, te interpreteer en te benader.

Voorbeelde volg:

- **Evalueer/beoordeel/assesteer:** begin altyd die antwoord deur aan te dui of dit goed of swak/reg of verkeerd/geskik of nie geskik is en gaan dan voort om jou uitspraak te motiveer. Slegs een punt sal toegeken word vir die aanduiding of dit goed of swak/ reg of verkeerd/geskik of nie geskik is en die res van die punte sal toegeken word vir die motiverende aspekte
Bv. Evalueer 'n advertensie. Dit kan goeie eienskappe hê: goeie kleur, groot prentjie, goeie slagspreuk, maar dit kan ook swak eienskappe hê soos spelfoute, geen prys, ens.
- **Onderskei:** verwys na verskille tussen twee of drie items en dit word dikwels beter beantwoord in tabelformaat
- **Vergelyk:** verwys na die verskille en ooreenkomste en is ook dikwels beter beantwoord in tabelformaat
- **Tabuleer:** beteken alle inligting MOET in tabelformaat verskaf word
- **Teken/ontwerp 'n spyskaart:** beteken die korrekte spyskaartformaat moet gebruik word. ALLE reëls vir die uitskryf en beplanning van 'n spyskaart moet toegepas word, insluitend die raam rondom die spyskaart, hoofletters vir die begin van elke woord en spasies tussen gange, sowel as die datum aan die onderkant. Die spyskaart moet op EEN bladsy gedoen word; NIE begin aan die einde van een bladsy en dan oorgaan op die volgende bladsy nie
- **Bereken:** dit behoort gewoonlik die formule in te sluit waarna dan voortgegaan word met die berekeninge
- **Beskryf:** beteken om 'n kort of gedetailleerde weergawe in 'n sin te gee van 'n term/konsep
- **Verduidelik:** beteken om die kontent duidelik te maak deur dit in meer detail te beskryf en relevante feite weer te gee of redes te verskaf
- **Voorspel:** beteken om die moontlike uitkoms in 'n sekere situasie te antisipeer
- **Debatteer/redeneer:** beteken om die positiewe en negatiewe aspekte, voor- of nadele te beredeneer

5.3 Aanbevole hulpbronmateriaal

- Handboeke – die skool moet ten minste een eksemplaar van die goedgekeurde handboeke op die amptelike lys van die Departement van Basiese Onderwys (DBO) koop. Die lys van goedgekeurde handboeke sluit in: *Hospitality Studies Grade 12*, Focus, Maskew Miller Longman en *Master Hospitality Studies Grade 12*. Die onderwyser moet beide boeke as hulpbronmateriaal gebruik wanneer lesse beplan word, omdat hulle mekaar komplementeer.
- Hulpbronnepakke wat by werksinkels by Vakadviseurs beskikbaar is.
- Modelvraestelle vir graad 10 tot 12.
- Relevante media, soos koerantberigte, prente en tydskrifte
- Die skool moet op kostydskrifte inteken om op datum te bly met nuwe neigings, en om resepte vir huidige neigings te vind.
- Kookboeke van biblioteke en ander bronne. Daar moet 'n aantal goeie Suid-Afrikaanse resepteboeke in die klas beskikbaar wees.
- Internettoegang tot webtuistes wat met die gasvryheidsbedryf verband hou om navorsing te doen vir gevallestudies, resepte, prente, videosnitte van demonstrasies, ens.
- Versamel restaurante se spyskaarte.
- Volg sosiale media se resensies oor:
 - Verskillende restaurantplatforms
 - Hotelwebwerwe met betrekking tot ervaring, kliëntediens, higiëne, kosneigings, ens.
- Nooi gassprekers, chefs/restauranteienaars om met leerders oor die nuutste neigings en verwagtings in die bedryf, kos en voeding, spesiale diëte, vereistes vir gesondheidsinspeksies, ens. te kom gesels.
- 'n Besoek aan die Good Food and Wine Show, 'n plaaslike slagter of Hostex is 'n nuttige uitstappie om nuwe neigings en produkte te sien en belangstelling in die veld aan te wakker.

5. SLOT

Hierdie Eksamensriglyne-dokument is bedoel om die assesseringsaspirasies wat in die NKV KABV-dokument vir Gasvryheidstudies voorgestaan word, te verwoord. Alle onderrig en leer sowel as assessering vir leer moet in lyn wees met die NKV KABV-dokument vir Gasvryheidstudies. Die eksamenriglyn dien as versterking van assessering soos voorgeskryf in die aangepaste Afdeling 4 van die KABV van Gasvryheidstudies.

Kwalitatiewe kurrikulumdekking, soos uiteengesit in die KABV, kan nie oorbeklemtoon word nie.