



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2018

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 12 bladsye.

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

1.1.1	C√
1.1.2	C√
1.1.3	D√
1.1.4	C√
1.1.5	A√
1.1.6	C√
1.1.7	B√
1.1.□	A√
1.1.9	C√
1.1.10	A√

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D√
1.2.2	E√
1.2.3	A√
1.2.4	G√
1.2.5	F√
1.2.6	C√

(6)

1.3 EENWOORDITEMS

1.3.1	Deurwag/Bellboy / Concierge√	M6
1.3.2	Crudités√	M68 F16
1.3.3	Koeksoda√	M103
1.3.4	Marmering√	F192 M81
1.3.5	Vacherin√	F151 M141
1.3.6	Wassery√	M3
1.3.7	Vonkelwyn / Champagne √	F48 M156
1.3.8	Sec√	F 48 M156
1.3.9	Aperitif√	F51 M165
1.3.10	Vriesversier ('Frosting') √	F65 M161

(10)

1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1	B √	C√	F√	G√	Enige volgorde
1.4.2	B√	D√	F√	H√	Enige volgorde

(8)

1.5. PASITEMS

1.5.1	C√	(ii) √
1.5.2	A √	(iv) √
1.5.□3	B√	(i) √

(6)

TOTAAL AFDELING A: 40

**AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANT BEDRYWIGHEDE
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

- 2.1 2.1.1 Hepatitis A✓ (1)
-Veroorsaak deur die hepatitis virus✓
-Aansteeklike lewersiekte✓
-Inflammasie van die lewer en verhoed dat dit effektief werk✓
(Enige 3) (3)
- 2.1.2 Moegheid✓
Omgekrapte maag✓
Koors✓
Verlies aan aptyt✓
Maagpyn✓
Diarree✓
Donkergeel urine✓
Ligkleurige ontlasting✓
Gelerige vel en oë✓
Naarheid✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.3 Stem saam✓
-Beide hepatitis en gastroënteritis vereis hande was na gebruik van die toilet ✓
-Beide vereis hande was voor voedselbereiding van ete✓
-Drink behandelde water✓
-Beide voedselwerkers mag eers terugkeer werk toe as hulle vry is van enige simptome✓ (Enige 3) (3)
- 2.2 2.2.1 -Beskrywing van goedere✓
-Die prys/waarde per eenheid✓
-Hoeveelheid wat ontvang is✓
- Hoeveelheid wat uitgereik is✓
-Nuwe balans van die voorraad op hande✓
-Kontantkolom✓
-Datum✓
-Handtekening ✓
-Rekwisisie/bestelling/binnommer ✓ (Enige 3) (3)
- 2.2.2 -Spaar tyd✓
-Maklik om die hoeveelheid voorraad in die winkel enige tyd te bepaal✓
-Voorraadsyfers kan vergelyk word, verskille kan uitgelig word✓
-Die totale koste van die voorraad kan onmiddellik bepaal word en kan dan afgetrek word van die voorraadlys✓ (Enige 3) (3)

2.3	2.3.1	-Kliënte sal 'n negatiewe beeld kry en dus nie terugkeer na die restaurant nie✓ -Die restaurant sal minder geld maak✓ -Kliënte sal nie gunstig praat van hul ondervinding by die restaurant nie✓ - Kliënte sal nie tevrede wees nie ✓	(Enige 2)	(2)
	2.3.2	-Ja/Nee✓ -Die uniform van die kelner is skoon✓ -Kelner is skoon geskeer ✓ -Hare is uit die gesig ✓ -Skoene is skoon en veilig✓ -Hy dra nie oormatige juwele nie ✓ -Kelner rook voor die restaurant ✓ -Moue is opgerol✓	(Enige 3)	(3)
			TOTAAL AFDELING B:	20

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

VRAAG 3

3.1 3.1.1

	TWEE bestanddele wat nie geskik is nie	TWEE plaasvervanger bestanddele
Jode	Spekveis✓	Macon, hoenderspek. ✓
	Parmesaankaas✓	Broodkruummels, gekapte kruie✓
	Beesmaalveis✓ (Enige 2)	Hoender, tuna, sojamaalveis ✓ (Enige 2)
Hindoes	Beesmaalveis ✓ /Spek✓	Sojamaalveis ✓
	Rooiwyn ✓	Groente aftreksel✓
	(Enige 2)	(Enige 2)

(8)

3.1.2

- Dikrib✓
- Dunlies✓
- Binneboud✓
- Nek✓
- Bolo✓
- Diklies✓

(Enige 2)

(2)

3.2 3.2.1

- Temperatuur moet tussen 1-2 °C wees✓
- Bêre in toegedraaide plastiek✓
- Verwyder alle lug uit die verpakking✓
- Kan vakuumverpak word en sal dan 2 weke hou ✓

(Enige 3)

(3)

3.2.2

- Stadige bevriesing veroorsaak groot yskristalle wat die spierweefsel beskadig✓
- Die voedingswaarde, voorkoms en smaak van die vleis word nie beïnvloed nie ✓
- Sarkoplasma word behou✓

(Enige 2)

(2)

3.2.3

- Ontdooi in die verpakking of bedek dit✓ stadig/oornag in die yskas✓

(2)

3.3 3.3.1

(a) Kleur: Bruin✓ / Pienk✓

(Enige 1)

(1)

(b) Klas: B /BBB✓ / C✓

(Enige 1)

(1)

3.3.2

- Minder sag / taai✓ omdat:
- dis 'n ouer dier ✓
- vleis met geelvet is taai ✓

(Enige 2)

(2)

- 3.4 3.4.1 -Hang af van die begroting ✓ en persoonlike smaak van kliënte ✓
-Moet minstens 6-8 verskillende soorte happies hê ✓
-Maak seker dat jy items insluit wat warm of koud bedien kan word of gebak of gebraai ✓
-Hou die geur, kleur en temperatuur in gedagte ✓
-Hou seisoenale voedsel in gedagte ✓
-Beplan drie of vier warm happies en drie of vier koue happies per persoon. ✓ (Enige 4) (4)
- 3.4.2 -Skemerkelkfunksies vind plaas laatmiddag, in die aand of laataand ✓
-17:00-19:00 ✓ (Enige 1) (1)
- 3.4.3 -Versier die lokaal ooreenkomstig die tema ✓
-'n Sentrale tafel vir die uitstalling van die voedsel is nodig ✓
-Kleiner tafels kan verskaf word vir kleinbordjies en glase ✓
-Daar moet voldoende kleinbordjies, glase en servette wees vir die aantal gaste wat uitgenooi is ✓
-Indien stoele gebruik word, versprei dit oral in die lokaal ✓
-Stel oudiovisuele apparaat vir toesprake op en maak seker dat dit werk ✓
-Plaas eetgerei en houers op die buffettafels ✓
-Stel 'n tafel op vir die drankies ✓ (Enige 4) (4)
- 3.5 3.5.1 Charlotte Muscovite ✓
Roomys ✓ (2)
- 3.5.2 -Kliits eiergele en suiker ✓
-Maak eiergeelmengsel, melk, en vanielje in 'n bain marie ✓/ dubbelkoker/ oor warm water ✓
-Roer deurgaans ✓
-Roer totdat die agterkant van die lepel bedek ✓
-Doen moeite om skifting te voorkom tydens die gaarmaakproses ✓ (Enige 3) (3)
- 3.5.3 Gebakte Alaska ✓ (1)
- 3.5.4 1 deel eierwit tot 1 deel suiker ✓ (1)
- 3.5.5 -Eierwit moenie 'n spoor van eiergeel in hê nie ✓
-Toerusting moet sonder vet of olie wees ✓
-Eierwitte moet by kamertemperatuur wees ✓
-Gebruik kremetart of suurlemoensap om die eierwit te stabiliseer
-Gebruik glas, porselein, koper of vlekvrystaalbakke ✓ (Enige 3) (3)

[40]

VRAAG 4

- | | | | | |
|-----|-------|--|-----------|-----|
| 4.1 | 4.1.1 | Broskors✓ | | (1) |
| | 4.1.2 | Docking/prik✓
-Steek klein gaatjies in rou deeg om vasgevangde lug toe te laat om te ontsnap✓ en om te verhoed dat die deeg rys tydens die bakproses✓ | | (2) |
| | 4.1.3 | -Om te verhoed dat die deeg pap word✓
-Hou die sappe in✓ | (Enige 1) | (1) |
| | 4.1.4 | -Proteïen✓
-Vitamien B✓
-Yster✓
-Kalium✓
-Koolhidrate✓
-Vesel✓ | (Enige 2) | (2) |
| | 4.1.5 | Om die volgende te verwyder :
-Klein klippies of steentjies✓
-Vuiligheid✓
-Slegte of gebreekte lensies✓ | (Enige 1) | (1) |
| | 4.1.6 | -Sout vertraag die gaarmaakproses✓
-Veroorsaak dat die lensies hard word✓ | (Enige 1) | (1) |
| | 4.1.7 | -Pesco✓
-Lacto-ovo✓
-Pollo✓
-Pollopescatarean / Semi vegetariër ✓
-Flexatarian ✓ | (Enige 3) | (3) |
| 4.2 | 4.2.1 | - Om stoom te ontwikkel✓
-Om 'n holte te vorm wat die deeg laat rys✓ | | (2) |
| | 4.2.2 | -Om die deeg heeltemal te laat uitdroog✓
-Vorm 'n bros dop✓
-Voorkom dat dit brand✓ | (Enige 2) | (2) |
| | 4.2.3 | -Om vasgevangde stoom te laat ontsnap ✓
- Die vasgevangde stoom kan die poffer laat pap word✓ | (Enige 1) | (1) |
| 4.3 | 4.3.1 | Inmaak / Piekel✓ | | (1) |
| | 4.3.2 | -Asyn✓
-Sout✓
-Suiker✓ | (Enige 2) | (2) |

4.3.3	-Komkommer✓ -Blomkool✓ -Groenbone✓ -Rissies✓ -Soetrissies✓ -Aspersies✓ -Ertjies✓ -Mielies✓	(Enige relevante)	(2)
4.3.4	-Om te voorkom dat die beet 'n metaalsmaak het✓ weens 'n reaksie met die suur✓ -Suur laat die kastrol verkleur✓		(2)
4.4	4.4.1	Voedselkoste = Vulsel + Kors ✓ = R500-00 + R300-00✓ = R800-00✓ =R800-00/50 mense✓ =R16-00 per persoon✓	(Enige 3) (3)
	(b)	Totale koste = Voedselkoste + Arbeidskoste + Oorhoofse koste✓ = R800-00 + R100-00 + R180-00✓ =R1080-00✓	(3)
	4.4.2	-Elektrisiteit✓ -Water✓ -Opdienborde✓	(3)
4.5	4.5.1	Stap 1 (b): Hidreer die gelatienpoeier in 30 ml water. ✓ Stap 2 (d): Bring vysap en suiker tot kookpunt ✓ Stap 3 (a): Dispergeer die gelatien in die warm vyesapmengsel. ✓ Stap 4 (c): Meng vye en 230g roomkaas met gelatienmengsel. ✓ Stap 5 (f): Gooi in 'n nat stolvorm. ✓ Stap 6 (e): Verkoel en laat stol. ✓	(6)
	4.5.2	-Die vars vye bevat 'n proteolitiese ensiem wat die proteïen in die gelatien afbreek✓ -Ensieme in die vye voorkom jelvorming✓ -Vye bevat die ensiem fisien✓	(Enige 2) (2)

[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

AFDELING D: VOEDSEL EN DRANKBEDIENING**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 -Onderwysers√
-Lede van die gemeenskap wat die plaasstal of vlooiemarkte besoek√
-Toeriste wat die plaasstal of vlooiemarkte besoek √ (Enige 2) (2)
- 5.1.2 Sterk punte:
-Gasvryheidstudieleerder√
-Woon 5 kilometer buite die dorp√
-Besige teoristeroete√
-Twee plaaslike inwoners wat help verkoop√
-Word gehelp deur ervare ouma√
-Gebruik gehersirkuleerde bottels√
-Martie verkoop aan onderwysers√
-Verkoop by die plaasstal of vlooiemarkte √ (Enige 4) (4)
- 5.1.3 Bedreigings:
-Kompetisie (iemand wat dieselfde konfyt verkoop) √
-Stygende brandstofpryse (vervoer van goedere) √
-Vrugte wat bederf√
-Tydbestuur (onbeplande skoolaktiwiteite) √
-Weer / droogte (bome wat nie vrugte dra nie) √ (Enige relevant) (3)
- 5.1.4. -Plakkaat het 'n beskrywing van die produk√
-Dis netjies en aantreklik√
-Die letters is groot√
-Naam van die produk is sigbaar√
-Plakkaat het nie spelfoute nie√
-Promosie is daar (gratis proe op tuisgemaakte brood)√
MAAR:
-Daar is geen prys√, slagspreuk√, adres of kontakbesonderhede√,
prentjie van die produk√, (Enige 5) (5)
- 5.1.5 Produk√ Appelkooskonfyt√
Plek√: Ubuntu plaasstalletjie√
Persone/Mense√: Onderwysers, lede van die gemeenskap wat die
plaasstal of vlooiemark besoek, toeriste wat die plaasstal of
vlooiemark besoek √
Promosie: gratis proe, plakkaat√ (Enige 3×2) (6)

- 5.1.6 -die glasbottels is maklik om te hanteer✓
 -geskik vir preserving van konfyt✓
 -gehersirkuleerde bottels is geskik mits dit higiënies skoongemaak is✓✓
 -bottels moet geskik wees vir konfyt (bottels moet gesteriliseer word voordat konfyt ingesit word)✓
 -Sy kan etikette op die bottels sit✓
 -Aantreklik etikette en 'branding' kan opgesit word
 -Inligting kan op die etikette gesit word✓
 (Enige 4) (4)
- 5.1.7 -Verskaf werksgeleenthede✓
 -Stimuleer ekonomiese groei✓
 -Bevorder die infrastruktuur✓
 -Dra by tot die ontwikkeling en verbetering van die plaaslike inwoners✓
 -Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in✓
 -Aansien en lewenstandaard van die plaaslike gemeenskap word bevorder✓
 (Enige 3) (3)
- 5.2 -Voorkantoor is die hart van die onderneming✓
 -Gaste maak gebruik van die voorkantoor as hulle 'n bespreking maak, inboek of rekening vereffen✓
 -Navrae word deur die kantoor hanteer✓
 -Dra by tot die ekonomie deur goedere en dienste te verkoop wat 'n inkomste genereer en werk verskaf ✓
 (Enige 3) (3)
- [30]**

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Glas A: Cocktail / Martini√
Glas B: Rooi / Wit / Wyn√ (2)
- 6.1.2 Aanbied van wyn. √ (1)
- 6.1.3 -Staan aan die regterkant van die gas. √
-Hou die wyn op 'n diendoek in jou hand met die etiket wat na die gas wys. √
-Bied die wyn aan die gas deur die naam en oesjaar van die wyn te sê om te bevestig dat dit die korrekte wyn. √
-Laat die gas toe om die temperatuur van die wyn te voel / indien hulle wil. √
-Maak die bottle oop sodra die gas tevrede is. √ (Enige 4) (4)
- 6.1.4 -Naam van die wyn √ – Reisling. √
-Produsent / /vervaardiger/Landgoed√ – Barnard vineyards. √
-Vintage / Oesjaar √ – 2011√ (3 × 2) (6)
- 6.1.5 -Nie geskik, √ want Reisling is 'n witwyn√ en beesbredie is 'n rooivleis wat pas by rooiwyn. √ F52
M159
(3)
- 6.2 6.2.1 Mervin moet:
-Kroegtoerusting skoonmaak en versorg √
-Glase, bekere en skemerkelktoerusting skoonmaak voordat dit uitgepak word /glase stoom√
-Rangskik kroegbykomstighede bv. grondboontjebakkies, rekeningstokkies, strooitjies. √
-Rangskik glase in die stoorkamer√
-Maak asblikke leeg√
-Vee kroegtoonbanke af √ F39
-Was die kroegvloer√ M182
-Maak die wasbak skoon√ (Enige 3) (3)
- 6.2.2 -Wanneer Mervin die kroeg skoonmaak moet hy eers voorraadopname doen van die voorraad. √
-Hy moet kroegtoonbank skoonmaak en alle apparaat wegpak. √
- Hy moet glase was en poleer. √
-Verwyder alle gebruikte bottels. √ F30
-Hy moet likeurtrollie leegmaak en voorraad wegpak in stoer. √ M176
- Hy moet die kroeg weer volmaak vanaf die kelder. √ (Enige 4) (4)

6.2.3	Mervin moet: -Niks meer alkohol aan hom/haar bedien nie. ✓ -Bly kalm. ✓ -Wees vriendelik maar ferm en moenie enige emosie toon nie. ✓ -Vra die kliënt vriendelik maar ferm om te gaan/eerder as om ander gaste te steur. ✓ -stel personeel in kennis wat hom/haar kan verwyder indien nodig ✓ -Hou die insident so stil as moontlik. ✓ (Enige 4)	F41 M185 (4)
6.2.4	Mervin sal: -die bestanddele gooi in die glas waarin dit bedien word. ✓ -laat die bestanddele bo-op mekaar dryf sodat dit lae maak in die glas. ✓ - plaas 'n mengstokkie in die glas waarmee die bestanddele gemeng kan word. ✓	F65 M161 (3)
		[30]
	TOTAAL AFDELING D:	60
	GROOTTOTAAL:	200