



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2011

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 12 bladsye.

AFDELING A**VRAAG 1**

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	B	LU1AS1	F 14
1.1.2	B	LU3AS1	HSP 28
1.1.3	A	LU3AS5	HSP 94
1.1.4	A	LU4AS4	HSP 59
1.1.5	D	LU2AS1	HSP 70
1.1.6	A	LU3AS5	HSP 125
1.1.7	C	LU3AS3	F 163
1.1.8	C	LU4AS1	F 89
1.1.9	A	LU3AS6	HSP 59
1.1.10	A	LU4AS2	HSP 152

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C
1.2.2	E
1.2.3	D
1.2.4	B
1.2.5	F

LU3AS5 F 132 – 143 & HSP 74

(5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	G
1.3.2	E
1.3.3	A
1.3.4	B
1.3.5	C

LU3AS5 HSP 125 - 127

(5)

1.4 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

1.4.1	vogbrandwond	LU2AS3	F 50
1.4.2	kruiskontaminasie	LU2AS2	HSP 17
1.4.3	longe	LU2AS2	LHS 13
1.4.4	handskoene of latekshandskoene	LU2AS3	HSP 23
1.4.5	professionele/goeie/uitstekende	LU2AS1	HSP 14

(5)

1.5 EENWOORDITEMS

1.5.1	entrepreneur	LU1AS3	HSP 6
1.5.2	toerniket/knelverband	LU2AS3	F 52
1.5.3	porsie/porsiegrootte	LU3AS1	F 80
1.5.4	rekonsiliasie/versoening	LU3AS1	HSP 93
1.5.5	rekwisisievorm/aanvraagvorm/ voorraadstellingkaart/voorraadkontrolekaart	LU3AS2	F 94
1.5.6	crudités	LU3AS4	HSP 67
1.5.7	croûtes	LU3AS4	HSP 67
1.5.8	vrugte-eter	LU3AS5	HSP 98
1.5.9	getekstureerde groenteproteïen/sojaproteïen	LU3AS5	HSP 102
1.5.10	buffet	LU4AS3	HSP 171

(10)

1.6 EENWOORDITEMS

1.6.1	gastroënteritis	LU2AS2	F 31
1.6.2	MIV	LU2AS2	F 32
1.6.3	TB	LU2AS2	F 36
1.6.4	Verstikking	LU2AS3	F 46
1.6.5	allergiese reaksie	LU2AS3	F 46

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID**VRAAG 2**

2.1	2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Koerante • Pamflette • Brosjures • Plakkate • Nuusbriewe • Tydskrifte • Strooibiljette/Bladjies 	<p>HSP 3 F 16 LU1AS1</p> <p>(Enige 4) (4)</p>
	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Illustrasie is opvallend • Daar is 'n kort boodskap • Direk en sentreer rondom lodge self • Eenvoudige woorde is gebruik • Geen spelfoute • Dit het nie te veel inligting nie • Uitleg is eenvoudig • 'n Bietjie kleur kan gebruik word • Lettergrootte en -tipe is leesbaar • Die spesiale aanbiedinge sal nie toeganklik wees vir mense wat nie Internet het nie 	<p>F 20-21 LU1AS1</p> <p>(Enige ander relevante antwoord) (Enige 6) (6)</p>
	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer toeriste die City Lodge besoek, sal hulle uitgaan en plaaslike produkte koop en dienste in die plaaslike gemeenskap gebruik • Meer werkseleenthede sal geskep word • Die gemeenskap se selfagting en lewenstandaard sal verbeter • Beter paaie en infrastruktuur 	<p>HSP 5 LU1AS1</p> <p>(Enige ander relevante antwoord) (Enige 4) (4)</p>
	2.1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Kontantvloeiëntleding • Items waarop hulle geld sal spandeer • Sluit alle inkomstebronne in • 'n Totale bedrag wat inkomste minus uitgawes aantoon aan die einde • Wins-en-verliesrekening • Balansstaat • Winsdrempelontleding • Begroting 	<p>HSP 11 LU1AS3</p> <p>(Enige ander relevante antwoord) (Enige 5) (5)</p>

2.3

SIEKTE	OORSPRONG	SIMPTOME	BEHANDELING
1. Gastro- ënteritis	Virale of bakteriële infeksie veroorsaak deur die inname van gekontamineerde kos, drank of chemikalieë. Rota-virus. Voedselvergiftiging Prikkelbare derm	Diarree Vomering Abdominale pyn Hoofpyn Koors Dehidrasie	Drink baie vloeistof Anti-diarree- middel Antivomerings- middel
2. TB	Mycobacterium of TB-bakterieë Drink ongepas- teuriseerde melk	Konstante hoes Koors Kouekoors Nagsweet Borspyn Hoes bloed Verlies aan aptyt en gewig Kortasem	Inenting – BCG Medikasie Antibiotika

HSP
16 – 17
LU2AS2

(6)

2.4

2.4.1

Dis 'n yspak of 'n waslap/handdoek wat in koue water uitgespoel
is.HSP 26
LU2AS3
(1)

2.4.2

- Verminder pyn
- Verminder swelling
- Verminder interne bloeding

HSP 26
LU2AS3
(2)**TOTAAL AFDELING B:****40**

AFDELING C: VOEDSELBEREIDING

VRAAG 3

3.1 HSP
35 – 36
LU3AS3

3.1.1 • $R7\ 600,00 + R\ 4\ 500,00 + R\ 3\ 000,00 = R15\ 100,00$ (4)

3.1.2 • $R24\ 000,00 \div 120 = R200,00$ (2)

3.1.3 • $R24\ 000,00 - R15\ 100,00 = R8\ 900,00$ (2)

3.1.4 • $R8\ 900,00 \div R24\ 000,00 \times 100 = 37,08\%$ (2)

3.1.5 • Bestanddele, drankies (Enige geskikte voorbeelde van voedselitems) (2)

3.2 3.2.1 • Voorraadstellingkaart HSP 143
 • Voorraadstaat LU3AS2
 • Gerekenariseerde voorraadbeheerstelsel (Enige 1) (1)

3.2.2 HSP 138
LU3AS2

Rekwisisievorm <input checked="" type="checkbox"/>				
<input checked="" type="checkbox"/> Datum: 9 November '09				
Items:	Besikbaar in voorraad	Uitgereik	Teruggestuur	Totaal voorhande
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uitgereik (Aboyeur): <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Ontvang: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tyd: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>				
Teruggestuur: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Ontvang (Aboyeur): <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tyd: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>				

(Enige 6) (6)

3.2.3 • Servette LU3AS2
 • Tafeldoeke F 86
 • Oordoeke ('Overlays')
 • 'Slip cloths'
 • Diensdoeke ('Service cloths') (Enige 2) (2)

- 3.3
- Chinese rolletjies is in vet gediepbraai – bak dit eerder.
 - Mayonnaise het 'n groot verhouding vet en eiers – gebruik eerder laevet-mayonnaise of eiervry.
 - Romerige sampioensous – gebruik laevetmelk.
 - Griekse slaai met olywe en feta – maak 'n eenvoudige vars groen slaai.
 - Baklava bevat baie suiker – gebruik suikervervangers.
 - Hoender baie olie, vel baie vet – verwyder die vel en posjeer hoender
(Enige 5 x 2) (10)
- 3.4
- 3.4.1 (a) Die vrugte is by die mengsel gevoeg voordat die jellie tekens van stol getoon het. (1)
- (b) Dit is in 'n vrieskas eerder as in 'n yskas geplaas. (1)
- (c) Die vorm is nie gesmeer of met koue water uitgespoel nie. (1)
- 3.4.2 Die jellie kan breek wanneer dit ontvorm word. Dit kan lank vat om te stol. Die jellie kan waterig raak. Proporsies geaffekteer – oortollige vrugte sak aldus na die bodem af (Enige 2) (2)
- 3.4.3 Om die gelatien te hidreer. (1)
- 3.4.4 Beierse roompoeding, Charlotte, Sjiffontert, Mousse
(Enige ander relevante antwoord) (Enige 1) (1)
- 3.5
- Tipe funksie
 - Die tydsduur
 - Die verskeidenheid kos wat aangebied word (Enige 2) (2)
- [40]**

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Voorsny/Vleis sny LU3AS5
HSP 86
(1)
- 4.1.2
- Vleis word altyd teen die draad gesny.
 - Vleis moet altyd dun gesny word.
 - Gebruik 'n skerp voorsnymes.
 - Gebruik die volle lengte van die lem om ewe groot snytjies te verseker. (Enige 3) (3)
- 4.1.3
- Gradeer die vleis
 - Ouderdom
 - Hoeveelheid vet
 - Rypheid van karkas
 - Keuse volgens gebruik (Enige 4) (4)

4.2	4.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Die basiese mengsel is te sag • Oond te koud • Nie deurgebak nie/Ondergebak • Eiers nie genoeg in die mengsel ingeklits nie • Basiese mengsel nie genoeg gekook nie 	(Enige 2)	LU3AS5 HSP 46 (Onder- wysers- gids) (2)
	4.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Water te lank gekook • Nie genoeg stoom nie • Onakkurate afmeting • Stysel het nie behoorlik gegelatiniseer nie • Hoeveelheid eiers nie genoeg om kante stewig te hou nie 	(Enige 2)	LU3AS5 HSP 46 (2)
	4.2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Stysel het nie behoorlik gegelatiniseer nie • Mengsel te lank gekook 	(Enige 1)	LU3AS5 HSP 46 (1)
4.3		<ul style="list-style-type: none"> • Bros • Lig in gewig • Hol en droog aan buitekant • Ligbruin van kleur • Onreëlmatig in vorm 	(Enige 3)	LU3AS5 HSP 121 (3)
4.4	4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Meel • Botter • Yswater 		LU3AS5 HSP 108 (3)
	4.4.2	Lug		LU3AS5 HSP 107 (1)
	4.4.3	200 – 230 °C Enige temperatuur in daardie omgewing om 'n baie warm oond aan te dui.		LU3AS5 HSP 112 (1)
	4.4.4	<ul style="list-style-type: none"> • Melktert • Worsrolletjies • Bouchées • Bief Wellington • Roomhorinkies • Palmiers 	(Enige 2)	LU3AS5 HSP 112 (2)
	4.4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Lig • Baie vlokkerig • Ligte goue kleur • Ryk delikate smaak 	(Enige 1)	LU3AS5 HSP 112 (1)

4.5	4.5.1	<p>SPYSKAART</p> <p>AAND-/MIDDAGETE</p> <p>*****</p> <p>Grysneutroomsop</p> <p>*****</p> <p>Groen Slaai</p> <p>*****</p> <p>Stampmielies & Boontjies/Umfino</p> <p>*****</p> <p>Crème Brûlée/Malvapoeding</p> <p>25/11/09</p>	LU3AS4 HSP 98
			(6)
	4.5.2	<ul style="list-style-type: none"> • Hoender à la King • Bruin Sop 	LU3AS4 LHS 70 (2)
	4.5.3	<ul style="list-style-type: none"> • Patats • Grysneut • Stampmielies en Boontjies • Umfino 	LU3AS6 LHS 71 (4)
4.6		<ul style="list-style-type: none"> • Tipe funksie • Geplateerde diens • Spyskaart • Dekor, tafels en stoele en bedieningstoerusting • Voedselaanbieding • Getal gaste • Musiek • Kroegpersoneel • Kombuis- en restaurantpersoneel 	LU4AS4 LHS 211 F 126 (4) [40]
TOTAAL AFDELING C:			80

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

5.1			LU4AS2 F 180 (1)	
5.1.1	Diensdoek			
5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Vee die water van die nie-alkoholiese drankbottel af. • Gebruik om warm items vas te hou wanneer dit tafel toe gedra word • Vee stortsele op 	(Enige 2)	LU4AS2 F 180 F 202 (2)	
5.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Dit moet skoon wees. • Gestryk • Goed gestysel • Geen vlekke • Dit moet wit wees. 	(Enige 3)	LU4AS1 HSP 164 (3)	
5.1.4	Sodat vuilheid en vlekke duidelik sigbaar is Vlekke moet met bleikmiddel verwyder word		LU4AS2 HSP 164 (1)	
5.1.5	Skinkbordjie/Salver		LU4AS2 SH 233 (1)	
5.1.6	<ul style="list-style-type: none"> • Glyvas • Het 'n dik basis • Ferm en stabiel 	(Enige 2)	LU4AS2 F 198 (2)	
5.2	5.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer bier buite die yskas gestoor word, moet die temperatuur nie 21 °C oorskry nie. • Vermy koue stoor minus 2 °C. • Die beste stoortemperatuur is 2 – 3 °C • Plaas in yskas 	(Enige 2)	LU4AS2 F 186 (2)
	5.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Skink 'n klein bietjie in die gasheer se glas. • Die bottel moet nooit aan die glas raak nie. • Wanneer jy skink, moet die etiket na die gas wys. • Skink vanaf die regterkant van die gas. • Nadat die gasheer die wyn goedgekeur het, bedien eers die dames dan die mans en laaste die gasheer. • Beweeg linksom die tafel. • Witwyn moet tweederdes vol wees en rooiwyn halfvol. 	(Enige 5)	LU4AS2 HSP149 (5)

5.3	<ul style="list-style-type: none"> Die drankbestelling word geneem sodra die gaste sit. Die kelner moet met die keuse help. 	LU4AS4 LHS226 (2)	
5.4	<ul style="list-style-type: none"> Aangename atmosfeer Meubels moet duursaam en gemaklik wees Sagte strelende musiek Goeie natuurlike verligting Temperatuur moet gemaklik wees Pragtige plante op die agtergrond 	(Enige 5) (5) LU4AS4 HSP158	
5.5	5.5.1	<ul style="list-style-type: none"> Die kelner bied die drankspyskaart aan die gaste nadat hulle plaasgeneem het. Die kelner neem die bestelling vir die drankies terwyl die gaste kans kry om die kospyskaart te bestudeer. 	LU4AS4 HSP177 (2)
	5.5.2	<ul style="list-style-type: none"> Plaas die rekening in 'n vouer of kleinbordjie. Bied die rekening aan die gasheer vanaf die linkerkant. As daar geen gasheer is nie, plaas dit in die middel van die tafel. Laat tyd toe sodat die gas die rekening kan nagaan voordat die geld in die vouer geplaas word. Kry die rekening sodra die gaste gereed is. Neem die rekening na die kassier. 	(Enige 4) (4) LU4AS4 LHSP225
5.6	<ul style="list-style-type: none"> Wynglase Sout-en-peperstelletjies/Kruierystelletjies Blommerangskikking/Tafelversierings Kleinbordjies Servette 	(Enige 3) (3) LU4AS2 HSP166	
5.7	5.7.1	<ul style="list-style-type: none"> Om kos tydens bediening warm te hou 	(1)
	5.7.2	<ul style="list-style-type: none"> Om sop te bedien 	(1)
	5.7.3	<ul style="list-style-type: none"> 'n Sytafeltjie wat vir bediening van kos asook flambé gebruik word 	(1)
5.8	<ul style="list-style-type: none"> Spoel af in warm water sonder skottelgoedwasmiddel. Poleer met hand terwyl nog warm. Geen katoenvesels van die vadoek moet aan die glas vassit nie. Moenie glase onderstebo op toonbank stoor nie. Hang onderstebo aan steeltjie. 	(Enige 4) (4) LU4AS2 F 179	
		TOTAAL AFDELING D:	40
		GROOTTOTAAL:	200