



NASIONALE SENIOR CERTIFIKAAT-EKSAMEN  
NOVEMBER 2017

## **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 of korrespondensie voer oor enige nasienriglyne nie. Daar word toegegee dat verskillende menings rondom sake van beklemtoning of 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 D jaar
- 1.2 A gebruiksartikels
- 1.3 C volhoubaar
- 1.4 B ekseem
- 1.5 A bruto
- 1.6 B Kwotasie
- 1.7 B Rumaki
- 1.8 A sarkoplasma
- 1.9 C Kollageen
- 1.10 C soja

**VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME**

Kolom A Voorbeeld van voedsel		Kolom B Wyn		Kolom C Soort glas
2.1	Forel in filomandjies	E	Chenin Blanc	iii
2.2	Sjokolademousse	A	Muskadel	v
2.3	Oesters	F	Sjampanje	i
2.4	Skaapboud	B	Merlot	iv
2.5	Camembert en beskuitjies	C	Port	ii

**VRAAG 3**

Kies die korrekte antwoord en skryf slegs die letters neer.

- 3.1 B Dit is goedkoper as dierproteïnes.  
C Dit is ryk aan komplekse koolhidrate.  
E Dit het 'n baie goeie raklewe.  
G Dit het 'n lae glukemiese indeks.
- 3.2 3.2.1 **Agar-agar:** Seewier; ander is diergebaseerd.  
3.2.2 **Diepviet-braai:** Droë kookmetode; die ander twee is kombinasie kookmetodes; of Roerbraai en Smoor is 'n vlakbraai-metode.  
3.2.3 **Skyfie-aanbiedings:** Oudiovisuele bemarkingshulpmiddel; ander is elektroniese bemarkingshulpmiddels; ander twee is deel van sosiale media/internet.

**AFDELING B****VRAAG 4**

- 4.1    4.1.1    • Moet in paragraafvorm wees.  
• Verduidelik dat die bemarkingsbestuurder alle bemarkings-aktiwiteite soos promosies en spesiale gebeure organiseer.
- 4.1.2    • **Produk** – Verduidelik wat die bootvaart vir 'n kliënt kan bied.  
• **Promosie** – Spesiale aanbiedings, soos kinders onder die ouderdom van 18 gratis.  
• **Prys** – Sê byvoorbeeld waarom die prys hoog is, wat dit insluit. Bekostigbaar  
• **Plek** – Waarheen die vaart gaan en watter eiland jy kan besoek, ens.  
• **Persone** – Noem wie ... as dit vir 'n matriekvakansie is, sal matrikulante en hul ouers die teikenmark wees.  
• **Aanbieding** – Die manier waarop die advertensie vir die kliënt aangebied word.
- 4.2    • Dra ongeveer 9.1% by tot die bruto binnelandse produk van die ekonomie van Suid-Afrika.  
• Skep werk vir plaaslike inwoners.  
• Verskaf produkte aan die vervaardigers.  
• Vaardigheidsontwikkelingprogramme vergroot hul bydrae tot die ekonomie.  
• Inkomste-gegenereerde besighede dra by tot die ontwikkeling van die land se infrastruktuur.  
• Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta die land in.  
• Die gemeenskap se selfagting en lewenstandaard verbeter.
- 4.3    4.3.1    • Hou toesig oor alle personeelsake soos indiensneming, opleiding, verlof, salarisse, en enige probleme wat deur personeel ondervind word.  
• Stel indiensnemingskontrakte, gedragskodes, prosedures, werkskedules en roosters op.  
• Hanteer dissiplinêre optrede en die evaluering van prestasie in die werkplek.
- 4.3.2    • Opleiding en toesighouding van nuwe personeel.  
• Ontwikkel personeel waar nodig.
- 4.4    Kompetisies, gratis produkte, gelukkigstrekkinge of enige twee moontlike idees.
- 4.5    Inkomste-genererende diens.

**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 **Kies** die **TWEE** geregte op die spyskaart wat **gewysig** moet word om die gas te akkommodeer:  
Garnaaltempura/Pampoenpoffers/Diepgebraaide aartappel/Spinasie en Room/Sjokolademousse (Enige twee)
- 5.1.2 Gee **alternatiewe geregte om dit te vervang**.  
Garnaaltempura → Garnaalkelkie sonder die deeg  
Pampoenpoffers → Gestoomde pampoen – geen olie  
Diepgebraaide aartappel → Kapokaartappels – geen olie  
Spinasie en Room → Spinasie sonder die room  
Sjokolademousse → Sjokolademousse vir diabele  
(Enige twee voorbeelde)
- 5.1.3 **Verduidelik** hoekom.  
Verminder of beperk verfynde stysel.  
Beperk suikerinneg.  
Verminder totale vette, veral versadigde vette en dieet cholesterol.  
Verminder of beperk die inneg van geprosesseerde vleis.  
Beheer porsiegrootte.  
(Enige twee voorbeelde)
- 5.2
- Elke selfstandige naamwoord moet met 'n hoofletter begin.
  - Volgorde van hoofgereg.
  - Geen datum nie.
  - Nescafé koffie – mag nie handelsname gebruik nie.
  - Amuse-bouche nie nodig op spyskaart nie.
- 5.3 5.3.1 Die onvermoë van die liggaam om sekere voedselsoorte ten volle te verteer en te prosesseer. Hierdie onvermoë kan die gevolg wees van die afwesigheid van ensieme van chemikalieë wat noodsaaklik is vir spysvertering. Dit is geneties en word aan kinders oorgedra. Die simptome vererger met ouderdom en verskyn later in die lewe.
- 5.3.2 Spinasie en room  
Sjokolademousse  
Room, pampoenpoffertjies met karamel sous en Griekse slaai.
- 5.4 'n Klein **happiegrootte hors d'œuvre** (aptytwekker) wat as geskenk van die sjef bedien word; word gratis aan alle tafelgaste gebied. Die doel is om die aptyt aan te wakker en die sjef se vaardighede ten toon te stel.
- 5.5
- Garnaaltempura – Geen skulpvis
  - Gerookte varkfilet – Geen vark
  - Spinasie en room – Suiwelprodukte nie saam met vleis verbruik nie
  - Sjokolademousse – Suiwelprodukte nie saam met vleis verbruik nie
  - Room
  - Karamel sous
  - Griekse slaai
- 5.6 'n Spyskaart waar jy uit 'n verskeidenheid geregte kan kies wat jy wil eet.

**VRAAG 6****6.1 Gastro-enteritis**

As mense aan kos raak en nie hul hande deeglik gewas het nadat hulle die toilet gebruik het nie of as hulle aan hul neuse raak en nie hul hande ordentlik was nie.

As kos vir 'n lang ruk staan teen die verkeerde temperatuur.

Indien 'n voedselhanteerder gastro-enteritis opdoen en met die kos werk.

**6.2 6.2.1 Cholera**

- 6.2.2
- Alle vloeistowwe moet chemies behandel word.
  - Kos moet skoongemaak en deeglik gaargemaak word – vermy rou en halfgaar kos.
  - Dis belangrik dat hande deeglik met antiseptiese seep gewas word.
  - Moenie rou vis of skulpvis gebruik nie.
  - Bedek kos om vlieë weg te hou.
  - Voedselhanteerder wie met die siekte besmet is moet dit aan die bestuurder aanmeld en eerder van die werk af wegbly.
  - Gebruik slegs voedsel van betroubare verskaffers.
  - Gebruik behandelde water vir ys.
  - Gebruik slegs behandelde water om vrugte en groente te was.

6.3 Afwesigheid weens cholera beïnvloed bedryfsproduksie negatief en lei tot 'n verlies aan handel en inkomste.

- 6.4
- Klagtes moet altyd positief en professioneel hanteer word.
  - Beheer jou emosies; wees kalm, bedagsaam en behulpsaam.
  - Behou oogkontak en positiewe liggaamstaal.
  - Toon begrip en bereidwilligheid om die kwessie op te los.
  - Moet nooit met die kliënt argumenteer nie.
  - Luister en gee aandag.
  - Gee erkenning.
  - Vra opreg verskoning.
  - Roep die bestuurder of kry hulp by iemand met meer ervaring.
  - Moet nooit iets aanbied wat jy nie kan verskaf nie.
  - Moet nooit jouself of iemand anders blameer nie.
- (Enige vyf)

**VRAAG 7**

- 7.1 7.1.1
- Voeding – goeie voeding waarborg goeie kwaliteit vleis.
  - Marmering – goeie voeding lei tot marmering van spiere.
  - Ouderdom – die vleis van jonger diere is sagter en bevat minder vet, terwyl die vleis van ouer diere smaakliker en geuriger is.
  - Spieraktiwiteit – spiere wat nie baie gebruik word nie, het sagter vleis tot gevolg as spiere wat by baie beweging betrokke is.
  - Hantering – die dier moet so kalm as moontlik gehou word omdat stres voor slagting tot vleis kan lei wat minder sag is.

7.1.2 Na dood tree rigor mortis in as gevolg van biochemiese veranderinge wat in die spierweefsel plaasvind.

7.1.3 Gryserige ligrooi of gryserige pienk.

## 7.2 7.2.1 Stertstuk/Dy/Binneboud/Bolo

## 7.2.2 Dikrib/Skenkelkant

- 7.3
- Meganies – vleishamer of versag deur die slagter.
  - Chemies – vleisversagmiddels, suur, pynappel of papaja. (merk vir enige verduideliking beide meganies of chemies)

## 7.4 7.4.1 Amerika

## 7.4.2 Duitsland

## 7.4.3 Italië

7.5	<b>Toeskroei</b>	<b>Verseël</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 'n Tegniek waar vleis aan <b>hoë temperature</b> blootgestel word sodat 'n gekaramelliseerde kleur vorm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om te begin: maak vleis gaar deur dit oor <b>middelmatige hitte</b> te braai tot ferm, maar nie bruin nie.</li> </ul>

## VRAAG 8

- 8.1
- Moet 'n gebalanseerde inname van bone en graan hê om die volle komplement van noodsaaklike aminosure in te kry.
  - Party noodsaaklike aminosure is afwesig van plantproteïen en die liggaam is nie in staat om behoorlike spiere en ander weefsel te vervaardig nie – dit kan lei tot 'n verlies aan spiere en 'n toename in vet.
  - Vegetariese kos neig om dik te wees en groente se water- en veselinhoud is hoog.
  - Om tekorte in die dieet te vermy, moet vegetariërs diëte volg wat ryk aan kalsium, yster, sink, Vit B12, Vit C, Vit D en Vit E is.
  - Vegetariërs en veganiste mag aanvullings benodig om te verseker dat hulle al die noodsaaklike voedingstowwe inkry.
  - Vegetariese diëte moet voedsel van peulgewasse, volgrane, groente en vrugte insluit.
  - Vleis, vleis-alternatiewe en suiwelprodukte word uit die dieet uitgesluit, daarom moet die vegetariese dieet sorgvuldig beplan word om te verseker dat alle voedselgroepe ingesluit word.
  - Die voedselpiramide sal verskil, afhangende van die soort vegetariër.

8.2	8.2.1	<b>Sluit in</b>	<b>Sluit uit</b>
		<b>Vis en ander seekos</b> Melk en suiwelprodukte Eiers Groente en vrugte soos vir veganiste	Rooivleis Pluimvee
	8.2.2	<b>Sluit in</b>	<b>Sluit uit</b>
		<b>Eiers</b> Groente en vrugte	Vleis en vleisprodukte, vis of seekos en melk en suiwelprodukte
	8.2.3	<b>Sluit in</b>	<b>Sluit uit</b>
		Mense wat beweer dat hul eetgewoontes op vegetariese kossoorte fokus, maar wat <b>soms</b> vleis in klein hoeveelhede eet	Rooivleis word <b>soms</b> uitgesluit/ verminder omdat hul na 'n semi-vegetariese leefstyl oorslaan

- 8.3
- Berook
  - Natuurlike preserveermiddels (sout)
  - Behandel met bymiddels; Chemikalieë (Bensoësuur)
  - Droging
  - Verwerking
  - Inlegging
  - Bevriesing
  - Vakuum
  - Pekel
- (Enige twee)
- 8.4
- Sout
  - Suiker
  - Suur
- (Enige twee)
- 8.5
- Die oond se hitte is beter omdat dit die vog verwyder en 'n bros tekstuur daaraan gee vir skyfies en die son sal ook die vog verwyder, maar dit sal 'n sagte eindproduk oplewer. of met sondroging sal verkleuring plaasvind indien nie daarvoor behandel word nie.
- Oonddroog is ook 'n vinniger proses.

## VRAAG 9

- 9.1
- **Voorbereiding**
    - Happiegrootte.
    - Aantreklik en kleurvol.
    - Smaaklik en goed geur.
    - Sluit 'n verskeidenheid geure in.
    - Bestanddele moet maklik herken word.
    - Deeglik voorberei en van hoë kwaliteit bestanddele gemaak.
    - Gebruik groente en vrugte wat in seisoen is.
    - Gebruik vars bestanddele.
    - Tydrowend.
    - Hoë vorm van higiëne.
  - **Aanbieding**
    - Moenie te veel kos op borde plaas nie.
    - Plaas diagonaal en eweredig verspreid.
    - Oorweeg mengsel van kleure, smake en teksture.
    - Verskaf genoeg spasie om tafels.
    - Pak borde in logiese volgorde uit.
    - Voorsien praktiese dinge soos 'n plek om tandestokkies te plaas.
  - **Opdiening**
    - Maak seker dat alle skinkborde skoon is.
    - Begin met 'n verskeidenheid koue hors d'oeuvres en bedien warm in die aand.
    - Een of twee soorte soethappies kan aan die einde van die aand bedien word.
    - Kan vooraf opgedien, of op 'n skinkbord, trollie, tafel of volgens silwer diens bedien word.

9.2

	<b>Worsrolletjies</b>	<b>Quiche</b>
9.2.1 Beskrywing	Aparte gelamineerde lae neem langer om voor te berei. Of skilferdeeg.	Nie-gelamineerd: Vet word in meelmengsel ingesny. Vinnig en maklik om te maak. Of broskors.
9.2.2 Verhouding meel tot vet	1 : 1	1 : ½
9.2.3 Verhouding meel tot vloeistof	1 : ½	1 : ¼

- 9.3 9.3.1 Meel gelatiniseer wanneer dit met die water en botter gekook word. As nog meel bygevoeg word, sal die ongelatiniseerde stysel die poffertjies laat platval en geen holte sal vorm nie. Of as jy die digtheid verander sal daar nie 'n holte vorm nie.
- 9.3.2 Die deeg droog heeltemal uit sodat die holte omhul word deur 'n delikate bros dop, terwyl brand verhoed word. Poffertjies wat nie heeltemal gaar is nie en steeds lig van kleur is wanneer dit uit die oond verwyder word, sal platval as gevolg van hul hoë voginhoud.
- 9.4 Die proses wat plaasvind wanneer klam hitte met stysel in aanraking kom. Die styselkorreltjies word sag en swel uit, verdik en word deurskynend. 'n Gaar smaak ontwikkel en die stysel word meer verteerbaar. (Enige twee)

## VRAAG 10

- 10.1 10.1.1 Die gereg is deur die Tour de France-fietstoer geïnspireer. **Chouxdeeg** word in 'n **sirkel** gespuut om 'n fietswiel te simboliseer. Amandelvlokkies word bo-oor gesprinkel en die gebakte ring word met crème pâtissière gevul.
- 10.1.2 Crêpes in 'n **lemoensous** wat met brandewyn gevlam word, met ander woorde, **flambé**.
- 10.1.3 **Chouxdeeg-gebaseerde** poffertjies. Gewoonlik met **suiker** of strooisuiker **bestrooi**. Of diepgebraaide choux-deeg
- 10.2 Chef Patissier / Fyngebak sjef / Nagereg sjef

10.3	<b>Italiaans</b>	<b>Switsers</b>
	Klop eierwitte tot sagte punte vorm	Meng eierwitte en suiker en verhit mengsel oor Bain Marie
	Voeg warm suikerstroop stadig by terwyl geklop word	Verhit totdat suiker oplos
	Klits tot koel en stywe punte vorm	Verwyder en klits totdat stywe punte vorm



- 10.4.1
- Kap of breek sjokolade in kleiner stukkies om te smelt.
  - Smelt indirek met stoom of mikrogolf.
  - As sjokolade te warm word, sal dit draderig word en skroei.
  - Kontak sal veroorsaak dat sjokolade hard word of 'n stywe draderige mengsel vorm wat nie sal smelt nie.
  - As sjokolade draderig word, ... voeg nog warm vloeistof by en probeer die pasta oplos.
  - As jy water, room of alkohol moet byvoeg, doen dit voordat die sjokolade smelt, anders mag die sjokolade dalk 'n stywe mengsel vorm as dit na die tyd bygevoeg word.
  - Moenie water toelaat om te kook nie.
  - Matige hitte/lae hitte.
- (Enige vyf)
- 10.4.2 **Verhit en verkoel** sjokolade tot **spesifieke temperature**. Dit sal verhoed dat dit maklik smelt en **glad**, hard en blink word. **Meng aanhoudend**.
- 10.4.3
- Donker (bittersoet en semisoet) sjokolade
  - Melksjokolade
  - Witsjokolade

## VRAAG 11

- 11.1
- 11.1.1
- Na die hoofgereg en voordat nagereg bedien word.
  - Hou die bord plat op jou linkerhand.
  - Vou 'n diensdoek en hou dit in jou regterhand of tussen 'n lepel en vurk.
  - Staar tussen twee gaste.
  - Borsel in die middel tussen twee gaste die krummels af.
  - Verskuif die nagereglepel en -vurk reg voor jou in posisie.
  - Haal alle glase van die tafel af.
- 11.1.2
- Gee dit van die linkerkant af aan die gasheer/gasvrou.
  - Rekening moet toegevoeg word en op 'n kleinbordjie of in 'n vouer geplaas word sodat die bedrag betaalbaar nie deur die ander gaste gesien kan word nie.
  - As daar geen gasheer/gasvrou is nie, plaas die rekening in die middel van die tafel.
  - Laat genoeg tyd toe vir die klant om die korrekte bedrag geld in die vouer te plaas.
  - Neem die vouer met die geld en die rekening na die kassier toe.
- 11.2
- Formele diens
  - Bedien van die linkerkant.
  - Bedieningtoerusting is 'n lepel en 'n vurk.
  - Skep direk op die gas se bord.
  - Korrekte plasing van die kos op die bord.

**AFDELING C****VRAAG 12**

Die artikel moet:

- 'n toepaslike opskrif en inleiding hê.
- ongeveer 500 woorde en toepaslike paragrawe bevat.
- 'n woordtelling bevat.
- 'n duidelike **gevolgtrekking** en **standpunt** bevat.

Punte sal volgens die rubriek toegeken word.

	<b>1 punt</b>	<b>2 punte</b>	<b>3 punte</b>	<b>4 punte</b>	<b>Punt toegeken</b>
<b>Inhoud: Deeglikheid</b>	Verstaan nie waarom die vraag handel nie.	Bespreek rekenaars en tegnologie, maar noem nie voordele en nadele nie.	Bespreek óf tegnologie óf rekenaars, maar nie albei nie.	Leerder bespreek tegnologie sowel as rekenaars en noem moontlike voor- en nadele.	4
<b>Inhoud: Toepaslikheid</b>	Opstel handel nie oor rekenaars en tegnologie in die gasvryheidbedryf nie.  x 2	Bespreek tegnologie en rekenaars, maar nie relevant tot die bedryf nie.  x 2	Gee 'n paar voorbeelde, maar maak nie 'n duidelike gevolgtrekking oor die belangrikheid van mense in die bedryf nie.  x 2	Argument toepaslik en soveel moontlik menings word genoem.  x 2	8
<b>Ondersteun: Mense is belangrik/ Tegnologie kan mense vervang</b>	Feitelike skryfwerk het weinig skakeling of beredenering. Beredenering foutief.  x 2	Beredenering korrek, maar moeilik om te volg. Alledaags.  x 2	Ondersteun die standpunt. Beredenering is duidelik. Vloei nie heeltemal korrek nie. Stewige skakels ontbreek soms.  x 2	Ondersteun 'n duidelike standpunt. Beredenering is duidelik en bondig. Vloei is logies en toon bewys van duidelike begrip.  x 2	8
<b>Billikheid, m.a.w. Argument teen</b>	Een teenargument word gegee.	Twee teenargumente word gegee.	Drie teenargumente word gegee.		3
<b>Standpunt</b>	Duidelike besluit geneem.				1
<b>Aanbieding</b>	Skryfwerk is amper onverstaanbaar. Toon, taal en terminologie onwetenskaplik en uiters swak. Inleiding en/of slot ontbreek.	Toon, taal en terminologie is swak. 'n Poging tot korrekte paragrafering. Bevat 'n inleiding en slot, ongeag hoe swak dit is.	Toon is konsekwent en pas by wetenskaplike argument. Goeie en toepaslike taal en terminologie. Paragrafering is meestal toepaslik. Inleiding en slot het meriete.	Toon is volwasse en gepas; toepaslike professionele en wetenskaplike argument. Uitstekende en toepaslike gebruik van taal en terminologie. Korrekte paragrafering met goeie oorgange. Interessante inleiding, bevredigende slot.	4
<b>28 punte verwerk na punt uit:</b>					<b>20</b>

**Totaal: 200 punte**