



NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT-EKSAMEN  
NOVEMBER 2021

## **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 van 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 van die toepassing van die nasienriglyne.

---

**AFDELING A****VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE**

- 1.1 D – spyskaartverkope kan gebruik word om die korrekte voorraad te bestel
- 1.2 D – MIV/VIGS
- 1.3 A – lardering
- 1.4 D – Gastro-enteritis
- 1.5 B – Onthaallokale, gastekamers en kroëë
- 1.6 B – fetakaas
- 1.7 A – Cloche
- 1.8 C – Crêpe Suzette
- 1.9 D – oondtemperatuur te hoog was
- 1.10 B – Vonkeldrankies moet nie geskud word nie

**VRAAG 2**

- 2.1 B, C en H
- 2.2 A
- 2.3 D en E
- 2.4 I

**VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1 Radio – ouditiewe bemarkingsinstrument, die ander is voorbeelde van oudiovisuele bemarkingsinstrumente.
- 3.1.2 Prys – een van die 6 P's, die ander is voorbeelde van promosietegnieke.
- 3.1.3 IT-tegnikus – nie deel van die finansiële/rekening-afdeling nie, al mag hulle in daardie afdeling werk.

3.2

| <b>Koue saamgestelde voorgeregte</b>  | <b>Canapés</b>                        | <b>Warm enkel voorgeregte</b>          |
|---|---------------------------------------|--|
| B – Palmier<br>E – Gevulde eiers<br>G – Sushirolletjies<br>A – Bouchees<br><br>A kan net een keer gebruik word, of in koue saamgestelde of in Canapes | A – Bouchées<br>D – Komkommer-koppies | C – Buffalo vlerkies<br>F – Brochettes |

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

- 4.1
- BBP is die finale waarde van die goedere/dienste (geld of inkomste) wat gedurende 'n bepaalde tydperk, gewoonlik 'n jaar, binne die geografiese grense van 'n land geproduseer word .
- 4.2
- Dit skep werk vir plaaslike inwoners, direk en indirek.
  - Ekonomiese groei word gestimuleer OF beïnvloed of dra by tot BBP.
  - Infrastruktuur kan verbeter word deur nuwe paaie en fasiliteite te bou.
  - Natuurlike hulpbronne kan onderhou en bewaar word.
  - Toeriste bring buitelandse valuta na die land. OF gee toerisme 'n hupstoot
  - Die lewenstandaard van die gemeenskap verbeter deur indiensneming en beleggings.
- 4.3
- 4.3.1
- Die aantal mense wat aanlyn inkopies doen, het toeneem.
  - Toeneem in nuwe aanlyn kopers
  - Die aantal aanlynverskaffers het toeneem.
- 2 punte vir analyse van grafiek (enige twee punte)
- Daar is baie meer produkte wat jy aanlyn kan koop.
  - Daar is baie meer advertering/bemarking wat verband hou met aanlyn aankope.
  - Makliker om pryse te vergelyk
  - Veiliger om aanlynaankope te doen
  - Verhoed die verspreiding van COVID-19 – aflewering beter
- 2 punte vir bespreking van die voordele
- 4.3.2
- Koop by betroubare handelaars.
  - Wees versigtig vir ongelooflike aanbiedings.
  - Moenie openbare WiFi gebruik nie.
  - Gebruik 'n VPN.(https)
  - Gebruik 'n sekure webblaaier NIE soekenjin nie
  - Kies sterk wagwoorde.
  - Kontroleer webwerfbeveiliging voordat jy koop.
  - Soek na 'n slotpiktogram in die seekbalk van 'n webwerf om te verifieer dat hulle SSL-kodering (Secure Sockets-layer) gebruik.
  - Moenie deur e-posbedrog mislei word nie.
  - Beskerm jou persoonlike inligting.
  - Betaal met 'n kredietkaart, nie met 'n debietkaart nie.
  - Voeg ekstra sekuriteit by met 'n virtuele kredietkaart.
  - Wees op die uitkyk vir bedrog.
  - Let op die besonderhede. Bewaar die besonderhede op 'n veilige plek nadat jy gekoop het.
  - Volg jou aankope. Nadat jy iets aanlyn gekoop het, hou dit dop om seker te maak dat dit op pad is.

- Rapporteer swendelaars.
  - Stel jou rekenaar se privaatheid na vooraanskou
- 4.4      4.4.1      • Tuberkulose (TB)
- 4.4.2      • Hierdie voedselhanteerders kan die siekte versprei deur oor die kos te hoes of nies, te lag of te praat.
- 4.4.3      • Werkers sal 'n tyd lank van die werk af weg wees.(afwesigheid / verminder produktiwiteit)
- Dit beteken 'n moontlike verlies aan inkomste vir die werkgewer.
  - TB kom voor by laer sosio-ekonomiese groepe, gevolglik sal armoede toeneem.
  - Verhoog koste van personeel vervang en opleiding – koste vir die maatskappy
  - Werkverlies – afdanking/werkloosheid
  - Dit plaas meer druk op die res van die personeel om hul eie pligte en dié van afwesige personeel uit te voer.
  - As werkers nie eerlik is oor hul TB OF Covid-19 status nie, kan ander personeel siek word, wat kan lei tot die sluiting van 'n onderneming.
- 4.5      • Dit is slegs die kliënt se verwagtings wat saak maak.
- Sorg dat hulle kry wat verwag word.
  - Die kliënt is altyd reg.
  - Moenie bloot aanvaar dat jy uitstekende diens lewer nie,
  - aangesien jou persepsie van die kliënt s'n kan verskil.
  - Kom jou belofte aan die kliënt na.
  - Verskaf aan die kliënt die beste diens wat jy kan bied.
  - Wees tegemoetkomend.

Enige

Enige

[25]

## VRAAG 5

- 5.1      5.1.1      **Bestanddele**
- Herhaling van basiese bestanddele – te veel styselryke kos en baie ryk.
  - Die meeste bestanddele is sag – geen verskeidenheid teksture nie.
  - Geen kleurkontras nie.
- 5.1.2      **Geskiktheid vir Moslemkliënt**
- Geskik vir Moslem gaste
  - Daar is spek in die sop of Moslemkliënte eet nie varkvlies nie.
  - Of bees dalk nie halaal gesertifiseer nie
- 5.1.3      **Uitleg**
- Positiewe aspekte wat genoem kan word
    - Raampie om
    - Disse in volgorde van bediening

- Negatiewe aspekte wat genoem kan word
  - Datum ingesluit, al is dit verkeerd op die spyskaart geplaas
  - "Spyskaart" nie in hoofletters nie
  - Spesifiseer nie die tipe maaltyd nie
  - Eerste letter van elke dis/woord nie in hoofletters nie
  - Maand nie volledig uitgeskryf nie
  - Geen spasies of opskrifte om gange aan te dui nie
  - Die hoofgang en die bykosse nie bymekaar geplaas nie
  - Kan koffie/tee noem OF net koffie

5.2      5.2.1      Prent 1

- 5.2.2      • Voeg tekstuur by  
 • Voeg smaak/geur by

5.2.3      'n Voedselallergie veroorsaak 'n onmiddellike immuunreaksie, ernstig tot dodelik/anafilaksis terwyl voedselintoleransie nie 'n immuunreaksie veroorsaak nie – die liggaam kan sekere voedsel nie volledig verteer of verwerk nie.

Voedselallergieë affekteer verskeie organe en kan verskeie simptome veroorsaak.

Voedselintoleransie is dikwels tot spysverteringsprobleme beperk.

Voedselallergieë kom minder algemeen voor as voedselintoleransies.

5.2.4      Prent 2

## VRAAG 6

6.1

| Bestanddeel | Hoeveelheid gebruik | Aankoop-eenheid | Aankoop-prys | Koste van bestanddele gebruik |
|-------------|---------------------|-----------------|--------------|-------------------------------|
| Botter      | 20 g                | 500 g           | R63,99       | <b>R2,56</b>                  |
| Aartappels  | 1 kg                | 2,5 kg          | R35,99       | <b>R14,40</b>                 |
| Spek        | 200 g               | 250 g           | R39,99       | <b>R31,99</b>                 |
| Melk        | 500 ml              | 2 liter         | R25,99       | <b>R6,50</b>                  |
| Tiemie      | 2 g                 | 10 g            | R11,99       | <b>R2,40</b>                  |

6.2

|  | Bestanddeel | Hoeveelheid gebruik | Bewerking | Koste van bestanddele gebruik |
|--|-------------|---------------------|-----------|-------------------------------|
|  | Botter      | 50 g                | –         | R6,40                         |
|  | Meelblom    | 25 g                | –         | R0,30                         |
|  | Sampioene   | 250 g               | –         | R26,99                        |
|  | Room        | 250 ml              | –         | R29,99                        |

|       |                            |                            |               |
|-------|----------------------------|----------------------------|---------------|
| 6.2.1 | <b>TOTALE VOEDSELKOSTE</b> | –                          | <b>R63,68</b> |
| 6.2.2 | <b>OORHOOFSE KOSTE</b>     | $63,68 \times 40\%$        | <b>R25,47</b> |
| 6.2.3 | <b>ARBEID</b>              | $\frac{25}{60} \times 150$ | <b>R62,50</b> |

6.3

| <b>Malvapoeding</b>     |                 |              |
|-------------------------|-----------------|--------------|
| Totale koste            | R38,08          | –            |
| Opbrengs                | 12              | –            |
| <b>KOSTE PER PORSIE</b> | <b>38,08/12</b> | <b>R3,17</b> |

6.4

- Bewaring en uitreiking van voorraad korrek
- Meting, verwerking en gaarmaak akkuraat (moet nie mors nie)
- Gebruik standaardporsies en goeie porsiebeheer
- Vermyn oortollige afwerking om verlies, krimping en vermorsing te voorkom

**VRAAG 7**

7.1

- 2 – Nek
- 4 – Bolo
- 5 – Dikrib
- 14 – Binneboud
- 15 - Dy
- 9 – Dunlies
- \* Nommer en naam van snit moet albei reg wees

Enige 2

7.2

Rooster / bak geen braai in olie of vet nie  
Die vet word verwyder, geen ekstra kalorieë nie

7.3

7.3.1

- Bespaar tyd
- Maklik om voor te berei
- Maklik om te stoor
- Baie mense hou daarvan
- Lae kalorieë as jy maer koop
- Voedsaam
- Kan op 'n verskeidenheid manier gekook word

7.3.2

- 'n Proteïen wat gebruik word as plaasvervanger vir vleis, verkry uit sojabone of ander groente wat in vesel omskep en gegee is.

7.3.3

- Dis 'n uitstekende bron van voedingstowwe
- Gerieflik om te gebruik
- Goedkoper as diereproteïene
- Laag in kilojoules
- Ryk in komplekse koolhidrate en vesel OF lae GI-indeks
- Maklik om te stoor
- Dit het 'n lang raklewe
- Vleis plaasvervanger

- "Strek" 'n vleisdis
- Neem aan die smaak van die kos waarin dit gaargemaak word

7.4  $120 \text{ g} \times 10 = 1200 \text{ g}$  or 1,2 kg

7.5 7.5.1 6 – Platrib

- 7.5.2
- Gebruik 'n kombinasie-verhittingsmetode
  - Verbruin dit en maak in vloeistof gaar
  - Dis 'n taai snit – benodig lang, stadige gaarmaak

- 7.5.3
- Goeie voeding verseker vleis van goeie gehalte
  - Diere word nie in 'n voerkraal gevoer nie, wat lei tot marmering en geen onderhuidse vet nie.
  - Diere is rustiger en vleis sal sag wees.
  - Diere word nie met hormone en antibiotikum behandel nie, wat dit gesonder vir menslike gebruik maak.

- 7.6
- Geelrys of Rys of naanbrood of roti
  - Sambal jogurt / Raita / piesang
  - Atjar

- 7.7
- Lensies hoef nie geweeke te word nie
  - Gaarmaaktyd is baie korter, soms so kort as 10 minute
  - Party lensies disintegreer tydens die gaarmaakproses

- 7.8
- Morele oorwegings
  - Gesondheidsredes
  - Godsdiensoortuigings
  - Negatiewe impak op die omgewing
  - Hou nie van die smaak van vleis nie
  - Finansiële redes
  - Tendens

## VRAAG 8

8.1 8.1.1 Broskorsdeeg

8.1.2 Blaardeeg

8.1.3 Purrdeeg

8.1.4 Fillodeeg

- 8.2
- Om 'n tertkors te bak voordat dit gevul word, word **blindbak** genoem.
  - Rol die deeg in die vereiste fatsoen/die regte dikte.
  - Voer die tertbord uit en rond die rande netjies af.
  - Prik klein gaatjies. Dit staan bekend as **prik**.
  - Bedek die basis met papier en vul dit met boontjies. Bak die kors vir 10–15 minute.

- Verwyder die boontjies en papier en bak nog 'n paar minute.
- **Verseël** voordat 'n eivulsel bygevoeg word: bestryk die basis en die sye met geklitste eier en plaas dit weer 3–4 minute in die oond. OF verseël met gesmelte sjokolade

**(een punt vir elk van die terme wat gebruik word en 5 punte vir die proses)**

|     |       |  |       |
|-----|-------|--|-------|
| 8.3 | 8.3.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vet te sag</li> <li>• Deeg te sag</li> <li>• Kante nie verseël nie</li> <li>• Onegalige vou en uitrol</li> <li>• Oond te koud</li> <li>• Verhouding van vet tot meel nie reg nie</li> </ul> | Enige |
|     | 8.3.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel hanteer</li> <li>• Onvoldoende rustyd tydens uitrol</li> <li>• Te veel gerek</li> </ul>   | Enige |
| 8.4 | 8.4.1 | Éclairs  |       |
|     | 8.4.2 | Paris Brest  |       |
|     | 8.4.3 | Churros  |       |



**VRAAG 9**

- 9.1      9.1.1      Vervang die room met 'n nie-suiwelroomvervanging.
- 9.1.2      Vervang sjokolade met iets soos aarbeie of karob.
- 9.1.3      Gebruik 'n laevet-roomvervanging  
                    Gebruik 'n suikervervanging (nie-voedsel versoeter)
- 9.2      • Charlotte Russe word gestol in 'n Charlotte-vorm, uitgevoer met sponsvinger-beskuitjies terwyl 'n
- Charlotte Royale gestol word in 'n Charlotte-vorm, uitgevoer met skywe Switserse rolkoek
- 9.3      9.3.1      Dit behou sy vorm of (geen kook word benodig)
- 9.3.2      • Switserse meringue – kombineer eierwitte en suiker en verhit mengsel oor bain-marie totdat suiker opgelos is. Verwyder van die hitte en klits die mengsel tot stywe punte vorm.
- Italiaanse meringue – klits eierwitte tot sagte punte vorm. Voeg warm suikerstroop stadig by. Klits tot koel en totdat stywe punte vorm.
- 9.4      9.4.1      • Spoel die vorm met koue water uit.
- Smit liggies met kleefwerende sproei.
- Bestryk liggies met olie.
- 9.4.2      (a) Die vrugte moet bygevoeg word as nagereg effens gestol is.
- (b) Te veel gelatien is bygevoeg.
- 9.4.3      • Die gelatien stol nie.
- Dit sal gebeur as gevolg van die ensieme in die pynappel wat die proteïene in die gelatien afbreek.
- 9.5      • Skil die pynappel en verwyder die kern.
- Sny in vorms van jou keuse.
- Berei 'n suikerstroop voor.
- Kook die pynappelstukke in die stroop totdat dit net sag is.
- Plaas die vrugte versigtig in 'n gesteriliseerde fles en vul met stroop.
- Verseël deeglik.
- 9.6      • Waarskuwings – vir allergeene en verklaring van sekere bestanddele en stowwe
- Voedingsinligting – wetlike vereistes om verbruikers te help om ingeligte keuses te maak
- Strepieskode – produkvoorraad en pryse
- Reeksnommer – vir kwaliteitsbeheer en herroeping, indien nodig
- Gebruik teen, beste voor, gebak op – dui die rakleef tyd aan
- Voedselbyvoegings – om te kontroleer of dit mense moontlik kan benadeel
- Verval datum
- Kontak nommer
- Opdien voorstelle
- Bergings instruksies

**VRAAG 10**

10.1 Enige aanvaarbare verskil, byvoorbeeld:

- Tapbier word in vate gestoor terwyl gebottelde en geblikte bier in bottels/blikkies bewaar word
- Tapbier word deur kraanopeninge bedien terwyl gebottelde of ingemaakte bier direk geskink en gedrink word.
- Tapbier minder steriel
- Tapbier meer geur en gebottelde minder a.g.v. sonligstrale

10.2 10.2.1 Swartbessie

10.2.2 Granaat

10.2.3 Framboos

10.3

- Ideaal gestoor by 'n temperatuur tussen 10 en 12 °C
- Op 'n donker plek gestoor
- Bottels word teen 'n klein helling horisontaal gestoor, met die kurke na bo
- Gereeld geroteer.

10.4

- **Binneverbruik**-lisensie maak voorsiening dat drank verbruik kan word waar dit gekoop is. Byvoorbeeld: hotelle, restaurante, klubs terwyl
- **Buiteverbruik**-lisensies afsetpunte beheer wat drank verkoop wat elders verbruik word. Byvoorbeeld: drankwinkels, groothandel-drankafsetpunte.

10.5

- Iemand wat in die voorafgaande 10 jaar gevangenisstraf opgelê is weens enige oortreding, sonder die keuse van 'n boete.
- Iemand wat ongerehabiliteerd insolvent is.
- Iemand wat minderjarig is op die tydstip waarop die aansoek oorweeg word.
- Die eggenoot of eggenote van enige van bogenoemde persone.

**AFDELING C****VRAAG 11****RUBRIEK VIR DIE NASIEN VAN AFDELING C VRAAG 11**

|                                 | <b>0 punt</b>                          | <b>1 punt</b>   | <b>2 punte</b>   | <b>3 punte</b>  | <b>4 punte</b>   | <b>Moontlike punt (20)</b> |
|---------------------------------|--|---|--|---|--|----------------------------|
| Gebruik van bronne              | Geen verwysing na bronne nie.          | Daar word slegs na 'n gedeelte van 'n bron verwys.  | Verwysing na een bron.                                       | Daar word na twee bronne verwys.  | Bron-detail word feitlik tot volle potensiaal benut.   | 4                          |
| Kwaliteit van inhoud<br><br>X 2 | Min of geen relevante inhoud nie.      | Belangrike en relevante inligting ontbreek EN feite is nie nou verwant aan die onderwerp nie. | Noodsaaklike inligting ontbreek OF baie irrelevante feite.   | Voldoende feite verskaf. Die meeste inligting is relevant, toepaslik en akkuraat. | Baie feite verskaf. Alle inligting is relevant, toepaslik en akkuraat.   | 8                          |
| Gebruik van eie kennis/ervaring | Geen eie kennis verskaf nie.           | 'n Paar feite en min inligting uit eie kennis/ervaring verskaf.                               | Sluit 'n paar feite en inligting uit eie kennis/ervaring in. | Sluit feite en inligting uit eie kennis/ervaring in.                              | Sluit baie feite en inligting uit eie kennis/ervaring in.  | 4                          |
| Kwaliteit van argument          | Vraag nie beantwoord nie. Misverstaan. | Gebrekkig in alle opsigte.  | Gebrekkig in twee opsigte.                                   | Gebrekkig in een opsig.   | Standpunt duidelik deur opstel gestel en ondersteun. Redenering/logika baie duidelik. Argument is nie herhalend nie. Die argument is bondig/nie langdradig of onsamehangend nie. | 4                          |

|                 |
|-----------------|
| <b>20 punte</b> |
|-----------------|

**Totaal: 200 punte**