



NASIONALE SENIOR CERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2023

GASVRYHEIDSTUDIES

NASIENRIGLYNE

Tyd: 3 uur

200 punte

Hierdie naslaanriglyne is voorberei vir gebruik deur eksaminatore en subeksaminatore, wat 'n standaardisasievergadering moet bywoon ten einde te verseker dat die riglyne konsekwent geïnterpreteer en toegepas word gedurende die nasien van candidate se skrifte.

Die IEB sal nie enige gesprek of korrespondensie oor enige nasienriglyne over nie. Daar word besef dat daar verskillende sienings oor sekere sake van beklemtoning of besonderhede in die riglyne kan wees. Daar word ook besef dat sonder die voordeel van die bywoning van 'n standaardisasievergadering, daar verskillende interpretasies van die toepassing van die nasienriglyne kan wees.

AFDELING A**VRAAG 1**

- 1.1 A
- 1.2 A
- 1.3 D
- 1.4 A
- 1.5 B
- 1.6 A
- 1.7 C
- 1.8 C
- 1.9 A
- 1.10 C

VRAAG 2

- 2.1 E; (ii); 1
- 2.2 C; (iii); 3

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Perlé – Perlé is 'n natuurlike vonkelwyn en Brut en Doux is grade van soetheid van vonkelwyn.
- 3.1.2 Askorbiensuur – die ander twee is chemiese preserveermiddels en askorbiensuur is ook bekend as vitamien C en word nie gebruik vir preserving van voedsel nie.
- 3.2 A, B, C, E
- 3.3 3.3.1 Glasering / Kristallisasie / ingemaakte / ingelegte
- 3.3.2 Kanapee (Canapé)
- 3.3.3 Voedselintoleransie/ onverdraagsaamheid
- 3.3.4 Pekel
- 3.3.5 Oksidasie
- 3.4 A – kaasbord met plaaslike kase
C – gevulde varklende

AFDELING B**VRAAG 4**

- 4.1
- Die vermoë om 'n besigheidsgeleentheid te identifiseer / Berekende risiko's te neem om sukses te behaal
 - Toewyding en deursettingsvermoë
 - Sin vir verantwoordelikheid
 - Strewe na prestasie / Gemotiveerd
 - Kreatiwiteit
 - Selfstandig en aanpasbaar
 - Toekomsgerigte uitkyk / Visioenêr / innovasie
 - Selfvertroue om sukses te behaal
 - Goeie organisasie en bestuursvaardighede / probleemoplosser
 - Hoë vlakke van energie en 'n goeie humorsin
 - Passievol
 - Gedissiplineerd
 - Span speler

4.2

<p>Sterkpunte / (<i>Strengths</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lee het opgegroeï in 'n hotel-omgewing. • Lee is bekend met hotelbestuur. • Juliette is 'n selfopgeleide sjef. • Daar is geen gastehuse binne 'n 120 km radius nie en slegs 4 herberge vir rugsakreisigers in die dorp. • Die dorp is 'n gewilde stopplek tussen Kaapstad en Gqeberha vir sakereisigers en vankansiegangers / toeriste. • Kreatiewe disse 	<p>Swakpunte / (<i>Weaknesses</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die gastehuis is in 'n plattelandse dorp, 200 km van die naaste groot dorp. • Varsprodukte is nie maklik beskikbaar nie. • Juliette het nie formele opleiding nie (selfopgelei) • Verbeteringe neem tyd • 'n beroep op slegs 'n sekere gehoor
<p>Geleentheid/(<i>Opportunities</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Omskep 'n ou gastehuis in 'n unieke, winsgewende gastehuis. • Lok besoekers met spesiale spyskaarte/etes / aandete met 'n tema / kreatiewe disse. • Neem plaaslike mense in diens. • Begin 'n selfvoorsienende vrugte- en groentetuin. • Suksesvolle markstrategieë (deur hoorsê en sosiale media) • Brei uit • Bied afslagpakkette aan. 	<p>Bedreigings/(<i>Threats</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toeriste mag verkies om in goedkoper herberge vir rugsakreisigers te bly. • Negatiewe kritiek op sosiale media. • Slegte paaie – slaggate • Beurtkrag • Soortgelyke besigheid open • Ekonomiese veranderinge • Varsprodukte is nie maklik beskikbaar nie.

- 4.3
- Plaaslike kunstenaars kan handgemaakte artikels verskaf / aandenkings vir die gaste om te koop.
 - Goeie tuiskokke kan die gastehuis van tuisgemaakte produkte voorsien, byvoorbeeld brood / koeke en nageregte / soethappies / biltong / konfyt
 - Plaaslike boere kan hulle varsprodukte verkoop, bv. vleis / biltong / vrugte en groente.
 - Wassery
 - Pendeldiens / toergidse vir plaaslike toeriste aantraksies.
 - Instandhouding / tuindiens
 - Sekuriteit
- 4.4
- Ontvangskantoor
 - Finansies / Boekhouding
 - Huishouding
 - Instandhouding
 - Sekuriteit
 - Bemaking
 - Wassery
 - Menslike hulpbronne
- 4.5
- Aantreklike en duidelike foto's op profiel.
 - Goeie en duidelike beskywings en aanwysings op profiel.
 - Goeie kwaliteit foto's wat die persoonlike stempel byvoeg.
 - Gereeld foto's/plasings oplaai.
 - Reageer so vinning as moontlik op plasings van gaste.
 - Moedig gaste aan om plasings op die bladsy te maak, bv. deur foto's en resensies.
 - Kontakbesonderhede
 - Op datum
 - Promosies
- 4.6
- (a)
- Personeel netjies geklee in 'n uniform
 - Goed versorg – skoon
 - Goeie persoonlike higiëne
- (b)
- Personeel met 'n vriendelike/beleefd en hulpvaardige gesindheid
 - Laat gaste welkom voel, groet hulle met aankoms
 - Reageer binne 'n redelike tyd op gaste se navrae
 - Praat duidelik en wees vriendelik
 - Veiligheidswagte
 - Elektriese heining
- (c)
- Verskaf veilige parkering
 - Goeie interne sekuriteit
 - Sekuriteitskameras
 - Skep 'n veilige omgewing
 - Elektriese heining

- 4.7
- Belê in herlaaibare gloeilampe vir die lampe op die bedkassies.
 - Belê in wisselrigters
 - kragopwekkers
 - sonpanele.
 - Stek gas of lampe/geysers / kerse met vuurhoutjies / / ligte wat met batterye werk in die kamers beskikbaar.
- 4.8
- Wees te alle tye hoflik
 - Wees stiptelik
 - Konfidensiële sake vir jouself hou
 - Wees regverdig in alle situasies en hou persoonlike opinies privaat / wees objektief / moenie bevooroordeelde wees nie
 - Doen jou volle deel, moenie dit aan ander oorlaat nie / elkeen moet sy volle gewig ingooi.
 - Wees te alle tye waaksaam
 - Hanteer sensitiewe sake privaat en in ooreenstemming met organisatoriese vereistes
 - Luister na ander / erken ander as individue met verskillende persoonlikhede / dink aan jou kollegas en moenie selfsugtig wees nie / praat met mekaar / toon begrip vir mekaar.
 - Neem ander mense se opinies en foute in ag / wees verdraagsaam / wees gewillig en daarop voorbereid om met ander mense saam te werk.
 - Vra opreg om verskoning vir foute gemaak en as misverstande ontstaan
 - Praat duidelik en verstaanbaar in 'n taal wat die hoorder kan verstaan.
 - Oefen om met ander saam te werk / almal moet werk om dieselfde doelwit te bereik.
 - Vra om hulp wanneer nodig / werk saam met mekaar.
 - Deel mekaar se suksesse en mislukkings / geniet dit om saam te werk.
 - Eerlikheid/integriteit
- 4.9
- Tevrede kliënte is bereid om te betaal / Wanneer kliënte tevrede is met produkte en dienste, is hulle bereid om 'n redelike prys te betaal. Tevrede kliënte word gereelde kliënte wat terugkeer na jou besigheid. Positiewe hoorsê lok meer kliënte. / kliënte praat met lof oor hulle ondervinding. Meer kliënte lei tot 'n groter inkomste en groter wins / tevrede kliënte verhoog winsgewendheid.
- 4.10
- Gaste kan van aanlynsekuriteit gebruik maak om hul privaatheid en finansiële inligting te beskerm wanneer verblyf bespreek word.
 - Pryse en fasiliteite van verskillende hotelle kan vergelyk word.
 - Foto's van hotelle en kamers, inligting oor pryse en spesiale aanbiedinge, asook inligting oor die instansie en omgewing kan aanlyn gevind word.
 - Dit is gerieflik wanneer reisreëlins op die nippertjie getref word.
 - Dit is vinniger en meer doeltreffend.
 - Indien die spesifieke gastehuis vol bespreek is, is inligting oor ander plekke in die omgewing beskikbaar.
 - Gaste kan resensies/kritiek van ander gaste lees om 'n ingeligte keuse ten opsigte van 'n gastehuis te maak.
 - 'n Profiel sal vir die gas geskep word om aanlyn aan te meld en sodoende kan lang rye vermy word.

- 4.11
- Moet nie afgedank word nie
 - Daar is geen risiko dat HIV-oordrag tussen kollegas, gaste en kliënte kan plaasvind nie.
 - Om eetgerei soos messe en vurke, te deel of dieselfde badkamers te gebruik is nie 'n risiko nie.
 - Wetenskaplikes en mediese kenners stem saam dat MIV nie buite die liggaam oorleef nie omdat suurstof die virus vernietig.
 - 'n Voedselwerker met VIGS moet soos enige ander werknemer behandel word, tensy hy ander infeksies of siektes soos diarree of hepatitis het.
 - 'n Besigheideienaar wat 'n werknemer met VIGS afdank, kan aangekla word van diskriminasie / onbillike ontslag.

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 Laat elke jellielaag toe om te stol voor die volgende lag bygevoeg word.
- 5.1.2 Dun sop / Verhelderde vleis-, vis- of pluimvee- gekeurde aftreksel wat stol wanneer afgekoel word / Soutige jellie gemaak van 'n sterk aftreksel waar die gelatieninhoud verhoog is.
- 5.2 (a) Week in koue water vir minstens 15 minute tot dit baie sag is.
- (b) Verwyder die saggemaakte velle uit die water, moenie die water uitdruk nie Roer die saggemaakte gelatienvelle by die warm vloeistof in tot dit heeltemal opgelos is.
- 5.3 • Laat die mengsel verdik tot die konsistensie van rou eierwit voordat die soliede bestanddele bygevoeg word
- Verkoel die gelatien oor 'n bak met yswater totdat dit 'n stroperige dikte verkry, voeg dan die soliede bestanddele by
- Soliede bestanddele moenie enige vloeistof bevat nie.
- 5.4 • Deur fyngekapte ys as plaasvervanger van water by die gedispergeerde gelatien te voeg
- Plaas die vorm in 'n groter bak met yswater
- Plaas die vorm in die vrieskas vir 'n kort tydjie – maar dit mag nie vries nie, die yskristalle sal die gelatienstruktuur beskadig.
- Verkoel die bestanddele en vorms voordat dit gebruik word

VRAAG 6

6.1 A – Mille Feuille

B – Paris Brest

6.2 Skilferkorsdeeg / Pâte feuilletée

6.3 6.3.1 Dit dra by tot die geur / gee 'n ryk geur / gee 'n pragtige kleur / skepping van baie lae

6.3.2 Die suur in suurlemoen versag die gluten in die meel en maak die deeg soepeler en makliker om uit te rol

6.4 (a) Geklopte room / Crème Patissière of bakkersvla / mousse / chiffonvulsel / vars vrugte / vrugte konfyt

(b) Ganache / glaseersel / Sokoladesous / oorgestrooide versiersuiker / spinsuiker / vars vrugte / neute / sjokolade skaafsels / praline

- 6.5
- Baie ligte, vlokkige lagies
 - Ligte goudbruin kleur
 - Oppervlak 'n bietjie oneweredig
 - 'n Ryk delikate smaak

- 6.6
- Kan gebruik word vir sout en soet geregte/verskillende or variteit geregte byvoorbeeld roompoffertjies met vla / roomvulsel of tuna / kaas / biltong / roomkaas-en-rissievulsel

OF

- Dit is geskik vir 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes byvoorbeeld gebak (eclairs) / diepvetbraai (aigrettes) of posjeer (gnocchi).

6.7		<u>Bring tot kookpunt</u> Verhit die water saam met die smeer. Let op om nie die water te lank te laat kook voordat al die smeer nie gesmelt het nie.
		<u>Roer</u> Wanneer die water begin kook, voeg die meel en sout dadelik by en roer oor die hitte tot die mengsel loskom van die kante en 'n bal vorm.
		<u>Laat afkoel en klits die eiers by</u> Laat die meelmengsel afkoel. Voeg die eiers bietjie vir bietjie by tot die mengsel die korrekte dikte bereik.
		<u>Vorm</u> Poffertjies word op 'n gesmeerde bakplaat gevorm. 'n Versiersak en spuitstukke mag gebruik word.
		Bak aanvanklik op 'n hoë temperatuur (200°C) vir 'n kort tydjie. Temperatuur word dan ná 'n paar minute verminder tot 180 °C om die baktyd te voltooi. (punt aangedui vir die vermindering van oond sonder the die getal).

VRAAG 7

- 7.1
- Gebakte Alaska
 - Pavlova

7.2

	Tipe meringue	Voorbereidingstegniek
(a)	Franse meringue / Algemene meringue	Klits eierwitte tot sagtepunt stadium klits suiker geleidelik by
(b)	Switserse meringue	Klits eierwitte en suiker oor 'n bain-marie tot die suiker opgelos is
(c)	Italiaanse meringue	'n Warm stroop word by die eierwitte gegooi terwyl dit geklits word

- 7.3
- Alle apparaat moet vry wees van enige vetterigheid of vuiligheid.
 - Daar moet geen teken van eiergeel by die eierwitte wees nie.
 - Mengbakke moet gemaak wees van materiaal wat nie vetterigheid vashou nie, bv glas, porselein of vlekvrre staal.
 - Eierwitte by kamertemperatuur klits tot groter volume
 - Sure soos kremetart en suurlimoensap help om die geklitste eierwitte te stabiliseer

VRAAG 8

- 8.1 8.1.1 Totale koste = voedselkoste + arbeidskoste + oorhoofse koste
 = R13 500 + R3 150 + R2 300
 = R18 950
- Verkoopprijs = totale koste + wins
 = R18 950 + R20 400
 = R39 350
- 8.1.2 Bruto wins = verkoopprijs – voedselkoste
 = R39 350 – R13500
 = R25 850
- 8.1.3 Verkoopprijs = Totale koste / Aantal gaste.
 39 350 / 120 (punt aangewys vir gemaak deur 120)
 = R327,92
- 8.2
- Doen vergelykende aankope / koop voedsel by meer as een verskaffer.
 - Tref maatreëls om diefstal te voorkom.
 - Beheer toegang van personeel tot voedsel sover moontlik
 - Lei personeel deeglik op – dit sal help om die koste van bestanddele te verminder / beskadiging van houters, voedsel wat verbrand en ander insidente/ongelukke verminder die wins
 - Meet porsies presies
 - Voorkom oorproduksie van voedsel
 - Pas 'n 'geen vermorsing' (zero wastage) beleid toe in die kombuis (heel karkas)
 - Goeie spyskaart beplanning
 - Gebruik water en elektrisiteit spaarsamig
- 8.3 Nie geskik
 Rede: Soethappies word nie bedien wanneer dit deur 'n maaltyd gevolg moet word nie.
- 8.4 8.4.1 Nie geskik
 Bobotie '*spring rolls*' en Biltong-en-Bloukaas Bouchée bevat vleis en melk / Joodse mense meng nie vleis- en melkprodukte gedurende 'n maaltyd nie.

EN/OF

"*Angels on Horseback*" bevat spekvleis en skulpvis. Beide items word nie toegelaat in 'n kosjer dieet nie.

- 8.4.2 Nie geskik
 "*Angels on Horseback*" bevat spekvleis / Moslem persone word nie toegelaat om spekvleis / vark te eet nie / Moslem persone word nie toegelaat om alkohol te gebruik nie.

OF

Geskik

Behalwe die "*Angels on Horseback*" word al die ander geregte toegelaat in die Moslem dieet / Moslems moet slegs weerhou word om "*Angels on Horseback*" te eet

- 8.4.3 Nie geskik
Hindoe's is streng vegetariërs / Al die southappies bevat vleis

8.5 Vervang die bobotie met enige groente vulsel, bv. Spinassie en feta

VRAAG 9

- 9.1 A – Skeen/Skenkel
B – Voorrib
C – Filet

9.2 9.2.1 B / Voorrib
Motivering:
Dit is 'n groot vleisstuk wat dit die moeite werd maak om te ontbeen en dit is maklik om te ontbeen, te vul en te rol / Dit het genoeg marmering vir 'n lang, stadige proses van potbraai

9.2.2 A / Skeen / Skenkel
Motivering:
Dit bevat been en die been verskaf ekstra geur / dit is 'n taai vleisstuk en geskik vir 'n lang, stadige gaarmaakproses waartydens bv. aftreksel, sop en Osso Bucco gemaak word

9.2.3 C / Filet
Motivering:
Dit is die sagste vleissnit en geskik vir die gaarmaakmetodes met korter gaarmaaktye soos braai, bv. Biefstuk/Steak Diane

9.3 Dit rek die aantal porsies van 'n snit
Verbeter die voorkoms van die gereg / hou sy vorm
Verbeter die geur/ smaak van die vleis

9.4 B OF C
Die snitte is laag in vet

- 9.5
- lardering
 - bardering
 - marinering
 - Gebruik suiwelprodukte soos karringmelk en joghurt of olie om te marineer, eerder as wyn
 - Klamhitte metodes soos stowe en smoor gee sappigheid en geur
 - Onvanpaste gaarmaakmetodes / droë hitte soos rooster en oondrooster sal die vleis uitdroog indien te lank toegepas word
 - Gedurige bedruiping / skep sap oor tydens kook
 - Vulsel in vleis

9.6 9.6.1

		Nommer van snit	Naam van snit
(a)	Lendetjop	4	Lende
(b)	Kussing	2 or 9	Dikrib/RIB of Blad

9.6.2 Oondrooster/rooster

- 9.6.3
- Vleis kan aantreklik voorberei word in 'n reghoekige vorm
 - Dit sal eweredig gaar word
 - Maklik om voor te sny
 - Bene gebruik vir aftreksel
 - Interessante geregte kan voorberei word
 - Ontbeende vleis kan gevul word om meer porsies te verkry.

VRAAG 10

10. 10.1.1 Chenin Blanc

10.1.2 Fairview

10.1.3 Paarl

10.2 7–10 °C

- 10.3
- Bedien van die regterkant van die gas
 - Hou die gekose wyn op 'n diendoek
 - Etiket moet na die gas wys
 - Toon die wyn aan die gasheer terwyl die naam en oesjaar genoem word om te verseker dit is die regte wyn
 - Maak die bottel oop sodra die gasheer tevrede is
 - Laat die gas toe om die temperatuur van die wyn te voel, indien hulle dit verkies.
- 10.4
- Indien die mengeldrankie room, vrugte of eier bevat moet dit geskud word
 - Moet nooit bruisdranke skud nie
 - Bedien in verkoelde glas / geskikte glas vir die mengeldrankie.
 - Ys moet skoon en deurskynend wees
 - Volg die resep noukeurig
 - Gebruik produkte van goeie gehalte
 - Gebruik akkurate afmetings / sopiemaat
 - Moenie glase te vol maak nie
 - Voeg versiering laaste by
 - Glase word dikwels versier met plastiekstrooitjies en sambreeltjies
 - Plaas ys in die menger, gevolg deur die niealkoholiese drank en dan die alkohol.
 - Verseker dat toerusting skoon is.
 - Geskud /geroer/opgebou/ gemeng
 - Wyn/liquor kan geroer word

AFDELING C

VRAAG 11

Die verskil tussen 'n vegetariese/veganistiese dieet en die tradisionele voedselpiramied.

- Die vegetariese/veganistiese voedsel dieet sluit geen dierprodukte in nie. Hulle sluit rooivleis, pluimvee, vis en suiwelprodukte uit hulle dieet.
- Dit word vervang met sojaprojekte, tofoe, sade en peulgroente.
- Ander aanvullings mag bygevoeg word om te verseker dat voldoende voedingstowwe ingeneem word.

Gesondheidsvoordele van beide diëte.

Vegetaries

- Laer cholesterol as gevolg van die uitsluiting van alle dierlike vette en suiwelprodukte
- Laer bloeddruk en daarom beter kardiovaskulêre gesondheid
- Hierdie dieet is ryk aan nodige voedingstowwe en antioksidante.
- Minder infeksie/inflammasie
- Laer risiko van kanker
- Hierdie dieet is omgewingsvriendelik.
- Jy vermy dit om skadelike hormone en antibiotikas in te neem.

Tradisionel voedselpiramied dieet

- Gebalanseerde inname van alle voedselgroepe
- Hou vel, tande en oë gesond.
- Bou spiere.
- Verhoog immuniteit.
- Versterk bene.
- Laer risiko van hartsiektes, tipe 2 diabetes en sommige soorte kanker.
- Ondersteun gesonde swangerskappe en borsvoeding.
- Ondersteun die funksie van die verteringstelsel.

Bekostigbaarheid

Die vegetariese/veganistiese deiet kan bekostigbaarder wees aangesien die dieet duur vleis, pluimvee en suiwelprodukte uitsluit.

Redes vir die besluit om 'n vegetariër te word:

- Morele gronde
- Gesondheidsredes
- Religieuse oortuigings
- Vleisbedryf het 'n negatiewe impak op die omgewing
- Sommige mense hou nie van die smaak van vleis nie
- Vleis is duurder as plantgebaseerde produkte

Tipes vegetariërs:

Fruitariër

Veganis

Lakto-vegetariër

Ovo-vegetariër

Lakto-Ovo vegetariër

Pesco-vegetariër

Pollo-vegetariër
Pollopeskatariër
Flexi

Leerders kan gesels oor plantgebaseerde proteïen.

TVP – hoog in vesel, hoog in proteïen-vleisvervanger gemaak van sojameel

Insluitend peulgewasse

Sade en neute

Voor- en nadele van bogenoemde.

Daar is goeie vegetariese en veganistiese bron van proteïen (neute, bone, ertjies, lensies, sojabone en produkte soos sojameel, sojamelk, miso, tofu en tempeh). Meeste van hulle het nie al die essensiële aminosure in die regte hoeveelhede nie en moet in kombinasie of as 'n mengsel van peulgewasse, sade, neute, heelgraanprodukte en groente gebruik word.

Peulgewasse is:

- Hoog in proteïen
- Laag in vet
- Cholesterolvry
- 'n Natuurlike bron van vesel
- Gluteenvry
- Hoog in Vit B9, kalium, yster en magnesium
- Ryk aan antioksidante
- Laag GI

Peulgewasse is voordelig vir mense met diabetes, pre-diabetes of hartkwaal.

AFDELING C**VRAAG 11****RUBRIEK VIR DIE MERK VAN AFDELING C, VRAAG 11**

	0 punte	1 punt	2 punte	3 punte	4 punte	Moontlike punt (20)
Gebruik van bronne	Geen verwysing na bronne.	Verwysing na slegs 'n gedeelte van die een van die bronne.	Verwys na een bron.	Verwys na twee bronne.	Bronne is uiters goed gebruik.	4
Kwaliteit van die inhoud X 2	Geen of min relevante inhoud.	Betekenisvolle en belangrike inligting ontbreek EN feite hou nie verband met die onderwerp nie.	Sommige belangrike inligting ontbreek OF baie onbelangrike feite gegee.	Genoeg feite verskaf. Die meeste van die inligting is relevant, gepas en korrek.	Baie feite verskaf. Alle inligting is relevant, gepas en korrek.	8
Gebruik van eie kennis en ondervinding	Geen eie kennis verskaf nie.	'n Paar feite en min inligting verskaf uit eie kennis of ondervinding.	Sluit sommige feite en inligting uit eie kennis en ondervinding in.	Sluit feite uit eie kennis en ondervinding in.	Sluit baie feite en baie inligting vanuit eie kennis en ondervinding in.	4
Kwaliteit van die argument	Vraag is nie beantwoord nie. Het die punt gemis.	Gebrekkige antwoord in alle opsigte.	Gebrekkig in twee opsigte.	Gebrekkig in een opsig.	Mening duidelik gestel en ondersteun in die opstel. Redenasie is logies en duidelik. Argument word nie klakkeloos herhaal nie. Argument is op die man af en nie langdradig nie.	4

Totaal: 200 punte