

GASVRYHEIDSTUDIES

NASIENRIGLYNE

Tyd: 3 uur

200 punte

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

Die IEB sal nie enige gesprek van korrespondensie oor enige nasienriglyne voer nie. Daar word besef dat daar verskillende sienings oor sekere sake van beklemtoning van 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 Meerkeusige Vrae**

- 1.1 A Hoofgereg (1)
 1.2 D Drank verbruik moet word waar dit gekoop is. (1)
 1.3 C Sjampanje (1)
 1.4 C R9,90 (2)
 1.5 A R0,32 (1)
 1.6 A R57,80 (1)
 1.7 C R9,63 (1)
 1.8 A R81,00 (2)

[10]**VRAAG 2 Pas die kolomme**

Kolom A Voorbeeld		Kolom B Tipe Preservering		Kolom C Rede vir Preservering	
2.1	Vrugteskyfies	E	Oondgedroog	i	Verwyder alle vog
2.2	Konfyt	H	Suiker	v	Hoë suiker verhoed mikrobiese groei
2.3	Kaas	G	Koue rook	iii	Vertraag die proses dat diervet galsterig word
2.4	Melk	A	Pasteurisasie	viii	Verhit by 72 °C vir 15 sekondes en verkoel tot 4 °C
2.5	Gepekelde vleis	C	Bensoësuur	ii	Chemies om groei van gis te verhoed

[10]**VRAAG 3**

- 3.1 A Palmiers
 D Blinis
 E Pizzette
 F Botterbroodjies (4)
- 3.2 3.2.1 **Nagouditeur**/Administratiewe personeel/Opleier
 Nagouditeur val onder finansies en die ander twee onder menslike hulpbronne. (2)
- 3.2.2 Bief Wellington/Worsrolletjies/**Spanakopitas**
 Spanakopitas word gemaak van filodeeg en Beesvleis Wellington en wors-rolletjies van skilferkorsdeeg./Bevat geen vleis nie. (2)
- 3.2.3 Merlot/Shiraz/**Colombar**
 Colombar is 'n wit kultivar en die ander twee is rooi. (2)

[10]**30 punte**

AFDELING B**VRAAG 4**

4.1 4.1.1.

Areas	Inkomste-genererend	Nie-inkomste-genererend
Kroeë	Kroeë	
Menslike hulpbronne		Menslike hulpbronne
Ontvangs		Ontvangs

(3)

4.1.2 Inkomste-genererende areas genereer 'n inkomste vir 'n onderneming OF Nie-inkomste-genererende areas is al die areas wat nie inkomste genereer nie omdat gaste nie direk betaal nie. (1)

4.2 Wasgoed, soos wasgoed, strykwerk en droogskoonmaak van onderneming se wasgoed soos bedlinne, tafeldoek, ens., genereer nie inkomste nie. 'n Wasgoeddiens kan aan gaste gebied word vir die was, stryk of droogskoonmaak van hul klere en gaste betaal per item; dan kan dit as inkomste-genererend geklassifiseer word. (2)

4.3 4.3.1 Sekuriteitsbestuurder/Sekuriteitswag
Portier/hotelbediende/Deurwag
Parkeerjoggie/Sekuriteitswag (3)

4.3.2 Sekuriteitsbestuurder – Hou toesig oor wagte en beheer sleutels.

Portier – Verwelkom gaste by hul voertuie.

Laai bagasie af.

Plaas bagasie in gaste se kamers.

Beheer verskuiwing van bates. (Enige twee)

Parkeerjoggie – Hou toesig oor sekuriteit buite die gebou.

Help gaste met parkering.

Pas voertuie op wat in hotelarea geparkeer is. (Enige twee) (6)

4.4 4.4.1 Bak/Tuisnywerhede/Funksie-spyseniering/Kinderverjaarsdagpartytjies/
Meals on Wheels/Ander geleentheid (enige moontlike antwoord) (1)

4.4.2 Neem van risiko's
Gemotiveerd
Hardwerkend
Identifiseer 'n geleentheid in die mark
Georganiseerd
Selfvertroue
Leierskap
Entrepreneurseienskappe (Enige moontlike karaktertrek) Enige (2)

4.4.3 Voorblad

- Besigheid se naam/ – Eienaar se naam/Visie en Missie

Besigheidbeskrywing: Tipe besigheid (enige twee)

- Adres
- Soort besigheid : BK/alleenbesit/vennootskap
- Handelsmerk
- Kort-/medium-/langtermyn/– Straatkaart/– Uitleg van die besigheid

Operasionele plan/Aanvangsplan

- Aankope en verskaffers
- Personeelplan

Produk/Diensbeskrywing

Bemarkingsplan

Finansiële plan (Enige twee)

- Kontantvloei-ontleding
- Inkomstestaat
- Balansstaat/Gelykbreek-ontleding/Begroting
- Mededingers (hoe verskil jy van hulle)

Enige (7)
[25]

VRAAG 5

- 5.1. • Helder kleure wat die aandag sal trek
 • Helder letters wat duidelik leesbaar is
 • Interessante prente
 • Netjies en aantreklik
 • Inligting – naam en prys (kontakbesonderhede, werksure)
 • Kort, duidelike beskrywing
 • Vertoon die slagspreuk
 • Verskaf kontakbesonderhede
 • Eenvoudige, verstaanbare taal
 • Sonder spelfoute (8)
- 5.2 5.2.1 Webwerf
 E-pos
 SMS
 Telefone
 Sosiale media (Enige twee) (2)
- 5.2.2 Enige toepaslike motivering – oop (2)
- 5.3 Produk
 Prys
 Plek
 Mense
 Promosie
 Leerders **kan nie** 'n punt verdien as hul verpakking noem nie. (5)

- 5.4 5.4.1
- Beskerm die produk.
 - Maak dit makliker om die produk mooi/aantreklik voor te sit.
 - Maak die hantering van storing en vervoer makliker.
 - Verskaf inligting oor die produk.
 - Maak dit makliker om produk te herken.
 - Handelsmerkherkenning en -verteenwoordiging
- (4)
- 5.4.2 Houers moet in verskillende groottes wees – 1, 6 of 12.
 Moet maklik hanteerbaar wees sonder om die kolwyntjies se versiersuiker te beskadig.
 Inligting op verpakking moet duidelik wees (organisasie en ook bestanddele van kolwyntjie).
 Geskik vir inhoud of interessante vorm.
 Sterk, higiënies en skoon.
 Herverbruik, indien moontlik/Herwinbaar
 Aantreklik/Trek aandag
 Koste vir maatskappy/Bekostigbaar/Koste-effektief.
- (4)
[25]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid (1)
- 6.1.2
- Om te verhoed dat verbruikers wat kos eet, siek word van voedseloor-draagbare siektes.
 - Om sowel besighede as individuele voedselhanteerders teen moontlike vervolging onder die BGV-wet te beskerm.
 - Om die reputasie van 'n besigheid te verbeter en te beskerm.
 - Om te verhoed dat mense siek word van besmette kos.
 - Om enige bydraende faktore tot besmetting te beperk wat verhoed kan word deur higiënies met kos te werk.
- (4)

6.2

	Gastro-enteritis	Cholera
Oorsprong	Virale of bakteriese infeksie Rota virus/Staphylococcus/ Clostridium/Escherichia Coli	Bakterie Vibrio cholerae
Inkubasietydperk	24–48 uur 1–2 dae	12 uur tot 4 dae na die eet/ drink van besmette item (minimum 12 ure maksimum 4 dae)
Oordrag	Inname van besmette kos, drank of chemikalieë, bv. kwik, aspirine en sommige antibiotika	Drink van besmette water en eet van kos wat in aanraking was met besmette water

(6)

- 6.3 C Voedselhanteerders met simptome moet nie werk nie.
- A Persoonlike higiëne en deeglike handewas.
- B Pas behoorlike temperatuurbeheer vir gekookte en rou kos toe.
- D Bedek alle voedsel as dit gestoor word.
- (4)
[15]

VRAAG 7

- 7.1
- Sjef werk met onbedekte hare.
 - Uniform is nie skoon nie.
 - Rook terwyl hy werk.
 - Kelner is netjies aangetrek.
 - Hare is skoon en uit gesig uit.
 - Hy het 'n diensdoek en lyk professioneel (3 punte vir sjef en 2 vir kelner). (5)
- 7.2 **FORMAAT** (2)
- Personeelhouding – vriendelik en hulpvaardig.
 Erkenning van klante – groet sodra hulle arriveer.
 Eerste indrukke.
 Parkering – maak seker daar is veilige parkering.
 Eetkamergasheer – moet goedversorg, hoflik en belangstellend oor behoeftes wees.
 Reageer betyds – kliënte hoef nie te wag nie.
 Kos en drank op die spyskaart moet beskikbaar wees.
 Goed-opgeleide personeel (sluit al die stappe in vir voedselbediening)
 Professionele voorkoms.
 Huur bekwame mense om kliënte gelukkig te hou. (5)
- 7.3
- Verkope van geregte kan aangeteken word en gereg-ontleding kan gedoen word.
 - Spyskaart- en bestanddele koste, produksiekoste en geraamde verkoopprijs kan bereken word.
 - 'n Aanlynwoordeboek kan die name van bestanddele vertaal.
 - Die ontwikkeling en verandering van resepte word vereenvoudig.
 - Resepte en bestanddele kan gelys word wat maklik gestoor en weer gehaal kan word.
 - Bestellingslys kan maklik en akkuraat opgestel word.
 - Metrieke omsetting kan outomaties gedoen word.
 - Porsiegroottes kan op die resep gedruk word.
 - Voorraad beheer
 - Aanlynbestellings
 - Aanlynbetalings (3)
- 7.4
- 7.4.1 C
 - 7.4.2 F
 - 7.4.3 D
 - 7.4.4 B
 - 7.4.5 A
 - 7.4.6 E (6)
- 7.5
- 7.5.1 Griekeland en Turkye (1)
 - 7.5.2 China (1)
- 7.6 Glukemiese Indeksdiët (2)
- Voedsel wat energie stadig in die liggaam vrystel. (2)

[25]

VRAAG 8

- 8.1 8.1.1 (a) Rib/Lende
 (b) Stertpunt van filet/Filet Mignon (2)
- 8.1.2 Vlakbraai/Panbraai
 Vleis word in 'n klein hoeveelheid olie tot goudbruin in 'n pan gebraai. (2)
- 8.1.3 • Proteïen in die spierweefsel denatureer en stol, wat die vleis liggies ferm maak
 • Die vleis word effens gaar genoem, is warm en rooi in die middel en het rooi sappe.
 • Teen 60 °C koaguleer die proteïen steeds.
 • Vleis word halfgaar genoem. Die sappe is rooi-pienk.
 • Teen 71 °C bind die kollageen met enige oorblywende vloeistof en gelatien begin vorm. Die vleis word goedgaar genoem, is bruin en grys, stewig by aanraking met helder sappe. (3)
- 8.1.4 • Vleis moet nooit in water gedompel of gewas word nie, want die meeste voedingstowwe en geurkomponente los maklik in water op.
 • Vleis moenie gesout word nie. Sout onttrek die vleissappe.
 • Vleis moet korrek ontdooi word om verliese wat tydens die ontdooiing-proses deur waterverlies veroorsaak word, te beperk. Vleis moet verkieslik in die yskas ontdooi word.
 • Vleis moenie by te hoë of te lae temperature vir te lank gekook word nie.
 • Seël vleis
 • Gebruik 'n vleistang wanneer vleis omgedraai word
 • Laat vleis rus en moet dit nie te veel omdraai nie (4)
- 8.2 JA ... dit bevat baie voedingstowwe en is baie gesond; as mense dit graag wil eet, kan dit 'n goeie bron van inkomste wees.
 OF
 NEE ... dit word nie deur alle klante aanvaar nie en kan 'n verlies aan aptyt en uiteindelik 'n verlies aan inkomste beteken. (3)
- 8.3 8.3.1 Seekos/rooivleis/vis (2)
- 8.3.2 Rooi vleis en pluimvee (2)
- 8.3.3 Vleis en vleisprodukte
 Pluimvee en eiers
 Vis
 Seekos (2)

- 8.4 8.4.1 (a) Okkerneute (1)
 (b) Pekanneute (1)
 (c) Pistachioneute (1)
- 8.4.2 Braai/Bak/Braai/Rooster (1)
- 8.4.3 Garnering, deel van die bestanddele ... enige toepaslike antwoord. (1)
[25]

VRAAG 9

9.1

Bestanddele:	Effek/invloed op die stollingsproses van die gelatien
Suiker	'n Groot hoeveelheid suiker sal die jellie verswak en die stollingsproses vertraag.
Melk	Sal 'n fermer jellie vorm as gevolg van die proteïen en minerale soute.
Suurlemoensap	Sal die jellie verswak en die stollingsproses vertraag.
Kiwivrugte	Rou kiwivrugte sal stolling verhoed as gevolg van die proteolitiese ensieme in die vrugte wat die proteïen in die gelatien afbreek.
Rum	Sal 'n stewiger jellie vorm omdat die alkohol nie meer as 30% van die jellie se volume is nie.
Geklopte room	Groot hoeveelhede lug verminder die fermheid van die jellie.
Neute	Neute sal die jellievorming verswak.

(7)

9.2 **HIDRASIE**

Gelatien moet eers in koue vloeistof geweek word om vloeistof te absorbeer en te versag.

DISPERSIE

Die gehidreerde gelatien moet gesmelt word om 'n vloeistof te word deur:

- gehidreerde gelatien direk by 'n warm vloeistof te voeg
- gehidreerde gelatien oor stoom of in 'n mikrogolfoond te smelt

JELVORMING

Gelatienmengsel word in die yskas geplaas om te stol of 'n soliede jellie te vorm. Dis 'n stadige proses wat nie verhaas moet word nie.

(7)

9.3 **Gebakte poeding**

- 9.3.3 Malvapoeding
 9.3.2 Tarte Tatin
 9.3.6 Sjekoladesoufflé

Geroomde poeding

- 9.3.1 Bavarois
 9.3.4 Sjiffon

Gevriesde poeding

- 9.3.5 Parfaits

(6)

[20]

VRAAG 10

- 10.1 Sjampanje:
Word slegs in Frankryk in die Champagne-distrik gebottleer.
- Vonkelwyn:
Groot koolstofdioksiedborrels is verantwoordelik vir die vonkel in die wyn en kan op verskillende maniere geskep word. (2)
- 10.2 10.2.1 Seël van egtheid
Die Wyn- en Spiritualieëraad se seël van egtheid op die bottel se nek toon aan dat die wyn gesertifiseer is en dat die inhoud met die etiket ooreenstem. (2)
- 10.2.2 Oorsprong
Wyn van oorsprong (Groeistreek).
Wynmaakgebied word op bottel aangedui.
Land van oorsprong is waar dit gemaak is. (2)
- 10.2.3 Oesjaar
Die jaar waarin die druive geoes is, beïnvloed die eienskappe en gevolglik die kwaliteit van die wyn.
Minstens 85% van die wyn in die bottel moes in die genoemde jaar van die kultivar geoes wees. (2)
- 10.3 Suur geure soos asyn of suurlemoen moet ooreenstem met suur smake.
Wyn moet soeter wees as die kos, anders smaak dit plat of verdun.
Nageregte vereis 'n intenser soetheid.
Volronde rooiwyne gaan goed saam met geurige rooivleisdise maar sal ligter gegeurde kos oorheers.
Eenvoudiger kos werk goed met ouer wyne.
Drink witwyn voor rooiwyn.
Drink droë wyn voor soet wyn.
Bedien die beste wyne laaste. (5)
- 10.4 **Definieer:**
- 10.4.1 **Ale-Bier**
'n Soort bier wat gebrou word deur 'n warm fermenteringsmetode te gebruik. Dit het 'n soet, volgeur en vrugtige smaak tot gevolg. (1)
- 10.4.2 **Swartbier (Stout)**
'n Donker bier wat gemaak word deur geroosterde mout of gort te gebruik. (1)
- [15]

150 punte

AFDELING C

VRAAG 11

Hierdie opstel sal met behulp van 'n rubriek nagesien word.

20 punte

Totaal: 200 punte

Rubriek vir Afdeling C Vraag 11

	1 punt	2 punte	3 punte	4 punte	Punt toegeken
Inhoud: Deeglikheid	Wend 'n poging aan om die piramide te bespreek, maar toon min begrip van die inhoud.	Poog om die piramide te bespreek, maar bespreking is oppervlakkig/onvolledig. Gevolge van die dieet op die liggaam is vaag of ontbreek.	Bespreek die voedsel-piramide, toon verhouding van die voedselgroepe aan en dat stysel uitgelaat is, maar is nie in staat om die gevolge hiervan vir die liggaam te verduidelik nie.	Leerder bespreek die voedsel-piramide, toon die verhouding van die voedselgroepe aan en dat stysel uitgelaat is. Leerder is in staat om die gevolge hiervan vir die liggaam duidelik te verduidelik.	4
Inhoud: Toepaslikheid	Inhoud is irrelevant tot die vraag.	Bespreking bevat te veel irrelevante inligting.	Bespreking bevat sommige irrelevante inligting.	Bespreking bevat weinig of geen irrelevante inligting.	4
Ondersteun óf hoë proteïen óf hoë stysel	Beredenering foutief.	Maksimum indien geen duidelike besluit geneem is nie. Beredenering korrek, maar moeilik om te volg.	Ondersteun 'n duidelike standpunt. Redenasie is duidelik. Vloei nie heeltemal korrek nie. Stewige skakels ontbreek soms.	Ondersteun deurgaans 'n sterk posisie. Redenasie is baie duidelik en bondig. Vloei is logies en toon duidelike begrip.	4
Evaluering	Geen alternatiewe menings voorsien nie. Word nie vergelyk met die gewone voedselpiramide nie.	Voorsien teenargumente wat nie relevant is nie. Gewone voedselpiramiede word genoem.	Verskaf een of twee toepaslike teenargumente. Gewone voedselpiramiede word genoem en 'n paar punte word vergelyk.	Verskaf verskeie toepaslike teenargumente. Vergelyk die verskil en evalueer beide voedselpiramiedes.	4
Aanbieding	Skryfwerk is amper onverstaanbaar. Toon, taal en terminologie buitengewoon swak. Inleiding en/of gevolgtrekking ontbreek.	Toon, taal en terminologie is swak. 'n Poging tot korrekte paragrafering. Bevat 'n inleiding en gevolgtrekking, ongeag hoe swak dit is.	Toon is bevredigend. Goeie en toepaslike taal en terminologie. Meestal toepaslike paragrafering. Inleiding en gevolgtrekking het meriete.	Volwasse toon. Uitstekende en toepaslike taalgebruik en terminologie. Korrekte paragrafering met goeie oorgange. Interessante inleiding en bevredigende gevolgtrekking.	4

Totaal [20]