



GASVRYHEIDSTUDIES

2026 KWARTAAL 1

GRAAD 11 HERSIENING

Hierdie hersieningsprogram is ontwerp om jou te help met die hersiening van die kritieke inhoud en vaardighede wat gedurende die eerste kwartaal behandel word. Die doel is om jou voor te berei op die begrip van die sleutelkonsepte en om jou die geleentheid te bied om die vereiste standaard vas te stel en die kennis toe te pas wat nodig is om in die finale eksamen te slaag.

Die hersieningsprogram dek die volgende onderwerpe:

- Algemene wenke om gasvryheidstudies te skryf
- Formaat van die gasvryheidstudies NSS-vraestel
- Voorbeelde van hoëordevrae
- Vakinhoud
- Vrae - vorige vraestelle

1. INLEIDING

Die kurrikulum vir gasvryheidstudies bestaan uit 6 hoofonderwerpe, naamlik:

1. Gasvryheidsektore en loopbane
2. Kombuis- en restaurantbedrywigheide
3. Voeding, spyskaartbeplanning en kosteberekening
4. Voedselprodukte
5. Voedsel en drankdiens
6. Higiëne, veiligheid en sekuriteit

Elke hoofonderwerp bestaan uit subonderwerpe en relevante konsepte.

- **Bestudeer die onderwerpe as 'n eenheid.** Moenie enige subonderwerpe en die verwante konsepte tydens die bestudering van 'n hoofonderwerp uitlaat nie.
- Gebruik die **KONSEP KONTROLELYS** (KABV DOKUMENT) om te bepaal of die kernkennis en konsepte, soos voorgeskryf in die leerplaninhoud, waarop jy geassesseer gaan word, gedek is.
- Gebruik jou handboek en die Gr 11 Gasvryheidstudies-werkboek / notaboek en lees die inhoud sorgvuldig deur. Maak seker dat jy die betekenis van elk van die konsepte of terminologie ken. Maak seker van die manier waarop jou onderwyser huidige gasvryheidskwessies, koerantartikels, ens. bespreek tydens die onderrig van die vak.
- Verkry kopieë van vorige vraestelle en werk die vrae uit. Oefen gereeld die verskillende soorte vrae in die vraestel.

2. ALGEMENE WENKE VIR SKRYF VAN GASVRYHEIDSTUDIES: GRAAD 11

- Lees deur die vraetel voordat jy begin skryf.
- Lees die INSTRUKSIES en die opskrifte van ELKE vraag aandagtig.
- Gebruik die inligting in die gevallestudie, scenario, inligtingsvenster, ens. om jou te help om die vraag te beantwoord.
- Neem die puntetoekenning in ag wanneer jy elke vraag beantwoord.
- Vermoed die gebruik van 'slang' of 'sms-taal' wanneer jy die vrae beantwoord.
- Antwoord in volsinne, tensy anders aangedui.
- Verstaan hoe om die aksie / instruksiewerkwoord wat in die vraag gebruik word, te interpreteer.
- Demonstreer die vermoë om die opdrag wat deur die aksie / instruksiewerkwoord in die antwoord gegee is, te voltooi.
- Let op spelling en sinskonstruksie.
- 'n Netjiese en leesbare handskrif is tot jou voordeel.
- Gebruik die ekstra tyd, nadat jy die eksamen voltooi het, om vas te stel of jy AL die vrae beantwoord het.
- Besin oor jou antwoorde en berekeninge, indien van toepassing.

3. FORMAAT VAN GASVRYHEIDSTUDIES VRAELYS

- Aan die einde van die jaar word 'n vraestel van drie uur geskryf vir 200 punte in graad 12.
- Slegs graad 11-inhoud word geassesseer. Voorkennis wat in graad 10 verwerf is, kan egter ook nodig wees om sommige van die vrae te interpreteer en te beantwoord.

Uitleg van die eksterna eksamen vraestel

AFDELING	VRAAG	INHOUD GRAAD 12	PUNT
A	1	Kortvrae (alle onderwerpe) Veelkeuse vrae, Afparing Een word/term Selekteer/Identifiseer	10 10 10 10 40
B	2	Kombuis- en restaurantbedrywighede Higiëne Veiligheid en sekuriteit	30
C	3, 4	Voeding en spyskaartbeplanning Voedselkommoditeite	80 (2 x 40)
D	5, 6	Sektore en loopbane Kos en drankdiens	50 (2 x 25)
		TOTAAL	200

Die gewigswaarde van die punte toegeken aan die onderwerpe in AFDELING B, C en D word gelei deur die volume inhoud onder elke subonderwerp.

Voorbeeld: Voeding en spyskaartbeplanning het drie sub-onderwerpe, terwyl kommoditeite sewe subonderwerpe het.

Tipes vrae

- Meervoudigekeuse
- Bypassende items
- Items met een woord
- Scenario-gebaseerde vrae
- Identifisering van prente / tekeninge / foto's (brongebaseerde antwoorde)
- Analise / interpretasie van illustrasies / grafieke / tabelle met data
- Opeenvolging van konsepte
- Middelorde denkvakvrae
- Hoë orde denkvakvrae

NOTA:

- Die onderwerpe word in die vrae geïntegreer.
- Sorg dat jy voorbereid is op die eksamen:
 - Jy moet al die inhoud wat in die kurrikulum behandel word bestudeer.
 - Skryf **antwoorde in volsinne** - leerders is geneig om een woord te gebruik om verklarende vrae te beantwoord.
 - Verstaan hoe om die **aksiewerkwoord** wat in die vraag gebruik word, te interpreteer
 - **Demonstreer die vermoë** om die opdrag wat deur die aksiewerkwoord in die antwoord gegee is, te voltooi
 - **GEBRUIK PUNTE wat vir die vraag toegewys** is om die formulering van die antwoord te lei

- Wees deeglik ingelig oor die **aktuele probleme in die land** wat met 'n onderwerp verband hou.
- Gebruik die **TRIM- en PEEL-tegniek** om lang vrae te beantwoord om te verseker dat u antwoorde die essensie van die vrae beantwoord.

Hoe om die vraag te lees! TRIM & PEEL

Gee 'n kort beskrywing van die voedselverwante gezondheidstoestand hoë cholesterol.

(4)

Gebruik die TRIM-tegniek om hierdie vraag te ontleed.

TRIIM die vraag:

- T **Onderwerp (Topic)** Watter ONDERWERP is van toepassing op die vraag? Bv. Die onderwerp is oor die hoë cholesterol
- R Wat is die **beperinge (restrictions)** in die vraag? Bv. Kennis oor hierdie voedselverwante toestand is nodig.
- I Wat was die **instruksie (instruction)** van die vraag? Bv. Skryf 'n kort beskrywing.
- M Wat is die **puntetoekenning (marks)** van die vraag? Bv. Vir vier punte.

Gebruik die PEEL-metode om jou antwoord te formuleer.

P **PUNT** – inleiding. Wat is die punt wat jy wil maak.

E **BEWYSE (evidence)** - beperking (bron)

E **VERDUIDELIK (explain)** - eie woorde

L **LINK** - gevolgtrekking

PUNT: Dit is waaroor jy hoofgedagte (of onderwerp) gaan. Dit mag nie langer as een sin wees wat die leser maklik kan verstaan nie.

BEWYSE / VERDUIDELIKING: Hier gee jou meer inligting oor jou onderwerp. As deel van jou verduideliking wat jy in jou onderwerp bedoel.

VERDUIDELIK / VOORBEELD: Dit is waar jy die inhoud verduidelik. Kyk na die puntetoekenning.

LINK: Dit is hier waar jy jou verduideliking terugbind tot jou punt in jou inleiding. Dit moet eenvoudig en maklik wees om te verstaan.

HIER IS 'n paar voorbeelde rakende die ontleding van vrae:

Hoe om spesifieke aksiewoorde / instruksiewoorde te beantwoord:

ONDERSTREEP DIE SLEUTELINSTRUKSIE EN SLEUTELWOORDE IN DIE VRAAG, bv. AFDELING A

Multikeusevrae:

- 'n Proteïen in koring wat elasties is en die deeg toelaat om te rek en 'n netwerk vorm wat brood sy vorm en tekstuur gee:

- A. Gluten
- B. Vesel
- C. Gis
- D. Elastien

- Gee **EEN WOORD/TERM** vir elk van die volgende beskrywing: Let op hoe punte toegeken word.
- 'n Soorte teepartytjie wat vroegaand tussen 17:00 en 19:00 bedien word
 - 'n Gang wat gewoonlik aan die begin van die spyskaart bedien word

AFDELING B / C / D**OPDRAGWERKWOORDE EN DIE BETEKENIS DAARVAN**

Kognitiewe eise en Moeilikhedsgaad	Sleutelwerkwoorde/ Aksiewoord	Verduideliking
LAER ORDE (30%)		
Onthou	Noem; Lys; Gee	Gee die antwoord sonder enige bespreking. Dit is slegs kennis-gebaseerde vrae.
MIDDEL ORDE (50%)		
Begrip	Verduidelik	Druk in ander woorde uit, gee eie betekenis.
	Bespreek	Gebruik jou eie woorde om idees, menings of konsepte te ondersoek, te ontleed en te vergelyk ten gunste van en teen 'n spesifieke kwessie / punt.
	Beskryf	Lys die hoofeienskappe of gee 'n verduideliking van die idee/konsep in die vraag.
Toepas	Onderskei	Lig die verskille tussen twee of meer besprekingspunte/vraagstukke/idees uit.
HOËR ORDE (20%)		
Analiseer Evalueer Skep	Regverdig/Staaf	Bied 'n logiese argument aan of gee redes vir besluite of gevolgetrekkings.
	Analiseer (krities)	Ondersoek die idee in detail en toon die essensie of kerngedagte aan.
	Voorspel	Antisipeer die uitkoms.
	Evalueer	Assesseer die idee deur die positiewe en negatiewe aspekte uit te lig. Jy weeg en gee jou mening op grond van die bewyse uit die teks- of gevallestudie. 'n Slot of finale opinie moet dan bereik word.
	Skep	Om inligting of data te gebruik om projeksies of vooruitskattings te maak.

4. KENMERKE EN VERWAGTINGE VAN DIE HOËR-ORDE VRAE

- Vereis dat die leerder, betrokke raak by onbewuste of onbekende tekste.
- Vereis dieper denke
- Sluit die assessering van kritiese, logiese, reflektiewe en kreatiewe denke in
- Is gegrond in vaardighede van laer orde en gekoppel aan voorafkennis van vakinhoud of inhoud, wat beteken dat jy die grondslagkennis nodig het waarop jy kan uitbrei.
- Vereis dat jy die inligting wat benodig word om die vraag te beantwoord, kan genereer vanuit u kennisbasis en hulpbronne.
- Konfronteer jy met 'n verhaal, scenario, gevallestudie, probleem, hedendaagse kwessies en onverwagte situasies.

VOORBEELD VAN HOËR-ORDE VRAE**A. Die volgende spyskaart was vir Moslemgaste in jou restaurant voorberei:**

SPYSKAART AANDETE			
Tamatiesop			
Knoffel croutons			

Gestowe Hoenderkerrie			

Gestoomde Rys			
Kaneel Botterskorsie Brokkoli Mornay			
Mopanie wurms			

Witwyn			

- Evalueer die bostaande spyskaart met betrekking tot die geskiktheid vir die Moslemgaste.
- Vervang die TWEE groente disse en die styseldis in die bostaande spyskaart om dit meer geskik vir tradisionele Suid-Afrikaanse gaste te maak.

B. Bestudeer die resepkostebepalingskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Naam van 'n dis: Rosyntjebroodjies			
Porsie: 4 Broodjies			
1 Broodjie = porsie			
INGREDIENTS	UNITS REQUIRED	PURCHASE UNIT	PURCHASE PRICE
Melk	140 ml	1 litre	R11,99
Margarien	50 g	500 g	R21,00
Suiker	45 g	1 kg	R38,50
Droe gis	7 g	7 g	R3,50
Sout	5 g	500 g	R10,99
Broodmeel	350 g	1 kg	R35,50
Rosyntjies	70 g	500 g	R25,99

- Bereken die totale koste van bestanddele. Toon ALLE berekeninge en formules. (16)
- Bereken die koste van bestanddele per porsie. Toon ALLE berekeninge en formules. (2)

Oorsig van die werk van kwartaal 1

Die werk van die eerste kwartaal fokus op die onderwerpe: voedings- en spyskaartbeplanning ,
Kommoditeite en Voedsel- en drankdienste.

Die volgende is 'n uiteensetting van die kerneenhede vir die kwartaal:

Voedings- en spyskaartbeplanning
• Die belangrikheid van Suid-Afrikaanse kulinêre uniekheid. - Die voorsiening van voedsel vir verskillende kulturele behoeftes in die Suid-Afrikaanse gasvryheidsbedryf. • Spyskaartbeplanning - Spyskaarte vir spesiale tee. - Spyskaarte vir driegangmaaltye. • Koste - Bereken die koste van 'n resep en van 'n porsie. - Bereken die koste van 'n resep en 'n porsie met behulp van die koste van die bestanddele.
Kommoditeite
• Broodprodukte met gis - Bestanddele, verhoudings en funksies - Soorte deeg: ryk, soet - Tegnieke - Kookmetodes - Aanbieding: vir broodtafel of brooduitstalling - Kwaliteitseienskap • Koeke en beskuitjies - Koeke sonder inkorting : Sponge metode . - Koeke met verkorting: Verroom, smelt, eenbak- metode, chiffon - Beskuitjies: Tipes van beskuitjies. - Rysmiddels wat vir koeke en beskuitjies gebruik word. - Tegnieke wat gebruik word om koeke en beskuitjies voor te berei - Vorm met koekiemaker - Kook metode: Bak - Kwaliteitseienskappe van koeke en beskuitjies.

Voedsel- en drankdiens

- **Plek en tafel dek**

- Die voorbereiding en instelling van die lokaal vir tee en driegangmaaltye.
- Tafeldek vir tee en driegangmaaltye: Tafeldoeke, servette, breekware, eetgerei, glasware, speserye, spyskaarte, tafelnommer

Dis baie belangrik dat jy seker maak dat jy deur al hierdie werk gaan en dat jy die belangrike terminologie ken van elke hoofstuk. Maar eers is dit belangrik om die werk van die kwartaal te hersien in die volgende deel van hierdie pakket.

Die drie onderwerpe van die eerste kwartaal tel altesaam 70 - 75 punte. Dit is amper die helfte van die papier. Sorg dat jy jou werk baie goed ken! Om jou te help om die werk te hersien, beantwoord die volgende vrae van die laaste deel van hierdie pakket om ou eksamen vrae deur te werk wat jou kennis van die werk sal toets.

Al die vrae in hierdie dokument is verkry uit vorige vraestelle.

GASVRYHEIDSTUDIES

GRAAD 11

TOTAAL: 41

- Beantwoord al die vrae op die vraestel.
- Nommer jou antwoorde presies soos wat die vrae op die vraestel genummer is.
- Skryf netjies en duidelik.

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 VEELKEUSE VRAE/ ITEMS

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die korrekte antwoord en skryf slegs die letter (A-D) langs die vraagnommer (1.1.1-1.1.4) op die folio neer.

1.1.1 Vegetariër mag die volgende voedsels eet.

- A. Vleis en peulgroentes
- B. Neute en peulgroentes
- C. Eiers en suiwelprodukte
- D. Witvleis en groente

1.1.2 Die onderstaande simbool beteken dat die voedsel wel ...



- A. geen melk bevat nie
- B. melk bevat
- C. geen melk of vleis bevat nie
- D. melk en vleis bevat

1.1.3 Die onderstaande voedsels is NIE geskik vir ... nie.



- A. Jode
- B. Moslem
- C. Christene
- D. Pesco-vegetariër

1.1.4 Die totale koste van 'n sjokoladekoek is R75.00. Dit bedien agt porsies. Hoeveel sal EEN porsie kos.

- A. R9.38
- B. R9.34
- C. R9.32
- D. R9.36

(4)

1.2 PASITEMS

Kies die beskrywing uit Kolom B wat die beste pas by die gereg in Kolom A. Skryf slegs die letter (A- G) teenoor die vraagnommer (1.2.1 -1.2.5) op jou antwoordblad neer.

KOLOM A: GEREGETE	KOLOM B: BESKRYWING VAN 'N GREG
1.2.1 Chakalaka	A. Tradisionele maaltvleisballetjies.
1.2.2 Bokkom	B. Kerrie maaltvleisgereg wat met lourierblare en 'n sout eiervla in die oond gebak word.
1.2.3 Bobotie	C. Wilde spinasie, sag gekook en met pap bedien.
1.2.4 Morogo	D. Klein, gesoute, droë vis.
1.2.5 Mogodu	E. 'n Mengsel van uie, knoffel, gemmer, groen soetrissie en blomkool, saam gebrui en gegeur met brandrissie en kerrie.
	F. Afval, gaargekook en bedien met pap
	G. Mopaniwurms, saggekook en op pap bedien.

(5)

- 1.3 Pas die gereg of tipe gereg in **KOLOM B** wat die beste pas by die land van oorsprong in **KOLOM A**. Skryf slegs die letter (A – G) langs die vraagnommer neer.

	KOLOM A: LAND VAN OORSPRONG		KOLOM B: TIPE GREG / GREG
1.3.1	Holland	A.	Botterbroodjies, marmalade en koekstruif
1.3.2	Duitsland	B.	Pannekoek en wafels
1.3.3	Brittanje	C.	Chorizo en geroosterde sardientjies
1.3.4	Italie	D.	Bratwurst en Bockwurst
1.3.5	Griekeland	E.	Profiteroles en croquembouche
1.3.6	Portugal	F.	Pizzas en pasta
		G.	Feta en Haloumi kase

(6)

1.4. EENWOORD ITEMS

Gee EEN woord/ term vir elkeen van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/ term teenoor die vraagnommer (1.3.1- 1.3.6) op jou antwoordblad neer.

- 1.4.1. Die werklike prys wat vir die bestanddele betaal word, wat in 'n gereg gebruik is.
- 1.4.2. Die onkoste wat verband hou met die funksionering van 'n besigheid soos huur van eiendom, belasting, toerusting en advertensies.
- 1.4.3. 'n Joodse term wat op voedsel verskyn wat met melk en melkprodukte gemaak word.
- 1.4.4. Tradisionele Suid-Afrikaanse maalvleisballetjies.
- 1.4.5. Die gereg wat tussen die entr e en hoofgereg bedien word, om die palet in die mond te verfris.

(5)

AFDELING A TOTAAL: 21

AFDELING B**VRAAG 2****VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING**

- 2.1 Vergelyk halaal en kosher voedsel deur gebruik te maak van die volgende tabel. Trek en voltooi die tabel hieronder.

	TWEE VERSKILLE		TWEE OOREENKOMSTE
(a)		(c)	
(b)		(d)	

(4)

- 2.2 Jy moet 'n spyskaart saamstel vir aandete op 15 Junie 2018.

Kies van die lys hieronder die korrekte geregte:

Sushi	Gerookte Varknek	Wortels
Rollmops	Botter Hoender	Wafels
Bokkoms	Hoender Cordon Bleu	Sjokolade Mousse
Smooresnoek	Groenbone	Malvapoeding
Geelrys	Spek en Aartappelkoekie	

Die volgende versoeke moet in ag geneem word:

- (a) Die voorgereg moet 'n Maleise visgereg wees.
 (b) Die hoofgereg moet halaal wees wat bestaan uit 'n vleisgereg, styselgereg en 'n groentegereg.
 (c) Die nagereg moet tradisioneel Suid-Afrikaans wees. (5)

TABULEER JOU ANTWOORD SOOS VOLG:

BYVOORBEELD:	
(a)	Voorgereg
(b)	Hoofgereg: Vleis Stysel Groente
(c)	Nagereg

[9]

- 2.3 Onderskei kortliks tussen die TWEE tipes spyskaarte:
A la Carte en Table D' Hote.
Tabuleer jou antwoord as volg:

A la Carte Spyskaart	Table 'D Hote spyskaart

(4)

- 2.4 Bespreek kortliks hoe elkeen van die volgende aspekte die keuse van geregte op 'n spyskaart sal bepaal.

2.4.1 Spasie en toerusting in die kombuis

2.4.2 Tyd beskikbaar vir voorbereiding

2.4.3 Getal en vermoë van personeel.

(3)

TOTAAL: 16

GASVRYHEIDSTUDIES

GRAAD 11

MEMORANDUM

TOTAAL: 41

AFDELING A

Vraag 1

1.1 Veelkeuse items

1.1.1 B

1.1.2 C

1.1.3 A

1.1.4 A (4)

1.2 Pasitems

1.2.1 E

1.2.2 D

1.2.3 B

1.2.4 C

1.2.5 F (5)

1.3. Pasitems

1.3.1. E

1.3.2. G

1.3.3. F

1.3.4. A

1.3.5. C

1.3.6. B (6)

1.4. Eenwoorditems

1.4.1 Friandise

1.4.2 Eenheidsprys

1.4.3 Oorhoofse koste / Bokoste

1.4.4 Milchik

1.4.5 Room metode / creaming method

1.4.6 Sorbet (6)

TOTAAL: 21

AFDELING B: VRAAG 2

VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING

2.1 TWEE VERSKILLE

- (a) Jode gebruik wyn maar Moslems geen alkohol by voedsel of vanielje met alkohol
- (b) Geen vleis en melkprodukte mag saam gebruik of apparaat vir meng van vleis of melk saam (4)

TWEE OOREENKOMSTE

- (c) Geen vark / Slegs vis met skubbe
- (d) Voedsel goedgekeur: Volgens Joodse wette (Kosher) of Allah (Halaal) wette (4)

- 2.2 (a) **Voorgereg:** Smoorsnoek
- (b) **Hoofgereg:**
Vleis: Botter Hoender
Stysel: Geel rys
Groente: Groenbone / Wortels (Kleur)
- (c) **Nagereg:** Malvapoeding (5)

2.3 Tabelleer jou antwoord soos volg:

A la Carte	Table D'hotel
Kies verskillende geregte vanaf 'n spyskaart	Vaste spyskaart teen 'n vaste prys
Verskillende pryse	Alle geregte word vooraf berei en op dieselfde tyd bedien
Word eers berei na bestel, gaste moet bereid wees om te wag (2)	Min of geen keuses (2)

(4)

2.4 Spyskaartbeplanning:

- 2.4.1 Hoe meer ruimte en toerusting hoe meer gevorderde geregte kan berei word (1)
- 2.4.2 Hoe meer tyd beskikbaar hoe meer ingewikkelde resepte kan ingesluit word, hoe minder tyd meer kitsvoedsels voorberei word (1)
- 2.4.3 Hoe groter personeel en hoe meer ervare sjefs hoe meer ingewikkelde resepte kan voorberei word. (1)

TOTAAL: 20