

Gasvryheidstudies

Kwartaal 3 en 4

Hersieningsprogram

Graad 11

2025

1. Jaarlikse onderrigplan vir kwartaal 3 - 4
 - Watter inhoud moet jy weet vir die 2 terme?
 - Assessering vir kwartaal 3
2. Hoe om gedurende hierdie kwartaal sukses te behaal
3. Terme wat belangrik is.
4. Tipiese vrae

1. Jaarlikes Onderrigplanplan oorsig vir Kwartaal 3 - Wat ons vir die kwartaal moet weet.

#	Onderwerp	Inhoud	Mer k
1	Voeding en spyskaartbeplanning	Suid-Afrika se kulinêre kultuurerfenis Spyskaartbeplanning vir gasvryheidondernemings	
2	Voedselkommoditiete	Sop Groente Rys	
3	Higiene	Voedselvergiftiging vs voedselbederf Voedselkontaminering Temperatuurbeheer in die kombuis Kontrolering van temperature Temperatuurgevaarsone (Temperature danger zone (TDZ 5°C tot 63°C)) Reëls vir die opwarming en afkoeling van voedsel Gebruik van bevrore voedsel	
4	Veiligheid en sekuriteit	Voorkomende veiligheidsmaatreels Noodplan vir ontruiming	
5	Kombuis- en restaurantbedrywighede	Ontvangs van voorraad Stoor van voorraad Uitreiking van voorraad	
6	Sektore en loopbane	Wette aangaande werksomstandighede in die gasvryheidsbedryf Die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid (OHSA) Studiemoontlikhede in die Gasvryheidsbedryf	

2. Assessering vir Kwartaal 3

	SBA Takke	Nommer	Punte
Kwartaal 3	Taak 1 - Kontroletoeets	1	75
	Taak 2 - Vaardigheidstoets	1	25
	Praktiese Take	3	25
Kwartaal 4	Taak 1 - Kontroletoeets	1	75
	Taak 2 - Vaardigheidstoets	1	25
	Praktiese Take	3	25
Kwartaal 3/4	PAT Eksamen	1	100

3. Hoe om suksesvol te wees gedurende Kwartaal 3

Die Gasvryheidstudies-kurrikulum bestaan uit 6 hoofonderwerpe, naamlik:

1	Gasvryheidsektore en loopbane
2	Kombuis en Restaurant Bedrywighede
3	Voeding, Spyskaartbeplanning en Kosteberekening
4	Voedselkommoditeite
5	Voedsel- en Drankbediening
6	Higiëne, Veiligheid en Sekuriteit

- Die geskakeerde onderwerpe word in kwartaal 3 en 4. behandel. Vir die eindeksamen sal alle onderwerpe wat deur die jaar aangebied word, egter geassesseer word.

Sommige riglyne om suksesvol te wees:

- Jy weet teen hierdie tyd dat die kurrikulum beide teorie en praktiese werk dek.
- Die konsepkontrolelys kan gebruik word as 'n kontrolelys vir die onderwerpe wat gedek word.
- Gebruik jou handboek, notaboek en enige ander hulpbronne wat jou onderwyser dalk uitgereik het om die inhoud met insig deur te lees. Maak bykomende notas / teken breinkaarte.
- Maak seker dat jy die betekenis van elk van die termes en konsepte ken.
- Werk deur die vrae na elke relevante hoofstuk van jou handboek of die stel *vrae* wat jou onderwyser dalk uitgedeel het.
- Vergewis jouself van die AKSIE WERKWOORDE en maak seker dat jy weet wat die eksaminator van jou verwag.
- Neem die PUNTETOEKENNING in ag wanneer enige vrae beantwoord word. Dit sal jou 'n aanduiding gee van die diepte van jou antwoord .
- BESIN oor jou antwoorde voordat jy na die volgende taak beweeg.
- Maak seker dat die instruksie deeglik voltooi is.
- As daar areas van onsekerheid is, **MAAK GEBRUIK VAN DIE TYD OM VRAE TE VRA**. Dit is belangrik dat jy die tyd gebruik om te konsolideer en seker te maak dat daar geen onsekerhede oor enige onderwerpe is voordat jy 'n eksamen of toets skryf nie.
- Onthou ook dat **ALLE** assesserings belangrik is. Dit is dus goed om deeglik voor te berei vir assesserings; teorie sowel as prakties.

4. Sommige terme wat belangrik is:

Voeding en spyskaartbeplanning	Halaal Kosher Inheems Vegetariër Veganis Parev Milchik
Voedsel kommoditeite	Consomme Puree Chowder Bisque Croutons Melba toast Bouillon Paella Pilaf Sushi Croquette Duchess Brunois Macedoine Paysanne Rondelle Julienne Batonettes Tourne
Higiëne, Veiligheid en Sekuriteit	Voedselvergiftiging Voedselbederf Ensiem Oksidasie
Kombuis- en restaurantbedrywigheide	Temperatuurgevaarsone Eerste in eerste uit (first in first out: FIFO) Aanskooptestelvorm (AB/OP) Gemiddelde voorrad
Sektore en loopbane	Die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid (OHSA) HACCP Temperatuurgevaarsone

5. Tipiese vrae:

Hier volg is 'n paar aktiwiteite op 'n verskeidenheid van kognitiewe vlakke vir jou om op te oefen en jou kennis te verbreed:

1.1 VEELVULDIGE KEUSEVRAE

1.1.1 'n Voormalige president, Nelson Mandela, se gunstelinggereg, 'n bredie van stampmielies en boontjies:

- A. Sheba
- B. Umngqusho
- C. Mogodu
- D. Chakalaka

1.1.2 Die onderstaande gereg is aan Suid-Afrika deur die volgende kultuur bekendgestel:



- A Italianers
- B Nederlanders
- C Duitsers
- D Portugese

1.1.3 As 500 g botter R70,00 kos, hoeveel sal 125 g botter kos?

- A. R17,50
- B. R14,00
- C. R8,75
- D. R35,00

1.1.4 Die gereelde was van hande is baie belangrik om kruisbesmetting tydens voedselhantering te voorkom. Mens behoort jou hande met water en seep nat te maak en jou hande vir ten minste ... sekondes te skrop.

- A. 5
- B. 10
- C. 20
- D. 50

- 1.1.5 'n Bondel kruie en speserye wat gebruik word om soppe en souse te geur:
- A. Glace de Viande
 - B. Bouquet garni (Bossie kruie)
 - C. Jus Lié
 - D. Beurre Noisette
- 1.1.6 Wanneer 'n interessante spyskaart met 'n groot verskeidenheid saamgestel word, moet die volgende oorweeg word:
- A. Teksture van voedsel, verskillende vorms en die ouderdom van gaste
 - B. Tipe geleentheid, klimaat en seisoen
 - C. Besikbaarheid van bestanddele, geure van voedsel en voedingsbehoefte
 - D. Gaarmaakmetodes, kleur van voedsel, teksture en smake van voedsel
- 1.1.7 Die basis van 'n bisque is ...
- A. skulpvis en béchamel.
 - B. beet, melk en eiergeel.
 - C. aartappel en room.
 - D. velouté en gekapte hoender.

(7X1) (7)

1.2 OOREENSTEMMENDE ITEMS

Kies die groente in KOLOM B wat die beste by die klassifikasie volgens die eetbare gedeeltes van groente in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–F) langs die ooreenstemmende vraagnommers (1.2.1–1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A	KOLOM B
Klassifikasie	Groente
1.2.1 Blare	A 
1.2.2 Vrugte	B 
1.2.3 Polse en sade	C 
1.2.4 Gloeilampe	D 
1.2.5 Blomme	E 
	F 

(5 x 1) (5)

1.3 EENWOORD-ITEMS

- 1.3. Gee EEN woord(e) of term(e) vir elk van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die regte woord(e) of term(e) langs die vraagnommers (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- 1.3.1 Gedroogde en gesoute vis, 'n welbekende lekkerny van die Weskus-streek van Suid-Afrika
- 1.3.2 'n Geskikte plaasvervanger vir morogo of umfino
- 1.3.3 Skadelike organismes wat siektes kan veroorsaak
- 1.3.4 Die tipe besmetting wat deur plaagdoders en skoonmaakmiddels veroorsaak word
- 1.3.5 'n Mengsel van rof gekapte wortels, uie en seldery wat gebruik word om soppe en souse te geur

(5X1) (5)

1.4 KEUSE-ITEMS

Kies VYF geregte wat is vir die bediening van 'n kontinentale ontbyt geskik. Skryf SLEGS die letters wat ooreenstem met die korrekte antwoorde in jou ANTWOORDEBOEK neer.

- A Lemoensap
- B Gebraaide spek
- C Croissants
- D Brie en Cheddar
- E Roereiers
- F Semelmuffins
- G Salami en ham

(5 x 1) (5)

Vraag 2

- 2.1. Behoorlike en gereelde was van hande speel 'n belangrike rol in kombuishigiëne.

Gee 'n gedetailleerde beskrywing van hoe dit gedoen moet word. (5)

- 2.2. Kies uit die lys onder VIER voedselitems wat gesien kan word as 'n hoë risiko vir voedselbesoedeling:

A	Salm mayonnaise vulsel
B	Gekookte blomkool
C	Spanspek toegedraai in Parma ham
D	Vlasous
E	Rysslaai
F	Amandels

(4)

- 2.3. **Identifiseer die bakterieë wat voedselvergiftiging kan veroorsaak wanneer die volgende geëet word:**
- 2.3.1. Gekraakte eiers.
 - 2.3.2. Hoenderbredie wat lank loutwarm gehou is.
 - 2.3.3. 'n Groep vriende wat 'n bak pasta vir middagete gedeel het.
 - 2.3.4. 'n Groot houer gekookte rys is nie behoorlik afgekoel voordat dit in die yskas geplaas is. Die volgende dag is dit verhit en bedien aan gaste. (4)

Vraag 3

3.1 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Spyskaart <i>Alex se Goste</i> <i>Verjaarsdagtee</i> Koeksisters Botterbroodjies met Aarbeikonfyt en Room Petit Fours Mini Melkert XXX Biltong Toebroodjies Ham-en-Uie Quiche Spinasie Muffins Bobotie Chinese Rolletjies XXX Rooibos Tee Koffie Lemoensap

- 3.1.1 Kies uit die spyskaart VYF items wat 'n weerspieëling van ons inheemse Suid-Afrikaanse bestanddele en geregte beskou kan word. (5)
- 3.1.2 Lewer krities kommentaar op die spyskaart se geskiktheid vir ... gaste..
- (a) gluten onverdraagsaam
 - (b) vegetariër (2)
- 3.1.3 Die buffet bedienstyl word vir die spyskaart aanbeveel. Ondersteun die keuse met TWEE oortuigende redes. (2)

- 3.2 'n Personeellid by 'n eksklusiewe gastehuis moet gaste van raad bedien met keuses vanaf die ontbyt-spyskaart. Bestudeer die lys van ontbytgeregte wat hieronder gegee word en maak aanbevelings:

Vars aarbeie-en-appelliefieslaai; Griekse jogurt met heuning; spinasiefritatta; gebraaide spek en eiers; avokadoskyfies; geroosterde boerewors; semel- botterbroodjies; mieliepap; potbrood.

- 3.2.1 TWEE geregte vir 'n gas wat 'n hoë vet en lae koolhidraat dieet volg. (2)
- 3.2.2 TWEE geregte vir 'n oorsese gas wat graag eg Suid-Afrikaanse disse wil beproef. (2)
- 3.2.3 'n Hoofgereg vir ontbyt vir 'n vegetariër. (1)
- 3.2.4 Stel 'n geskikte manier voor waarop die muesli van die ontbytbuffet-tafel bewaar en aangebied kan word. (2)

Vraag 4

- 4.1 Maak 'n lys van die gebiede wat spesifiek afgebaken is vir gaste en werknemers in 'n gasvryheidsinstelling. (4)
- 4.2 Bestudeer die onderstaande prent en beantwoord die vraag wat volg.



- Gee 'n uitleg van VIER standaardoptredeprosedures wat 'n restaurant sal volg in die bostaande noodsituasie. (4)
- 4.3 Beskryf die ontruimingsprosedures wat gevolg moet word as enige noodsituasie in 'n gasvryheidbedryf-onderneming ontstaan. (4)

4.4 Samke, 'n voortoombankontvangspersoon, ontvang 'n anonieme oproep van 'n bom wat in die hotel geplant is.

4.4.1 Verduidelik kortliks hoe Samke die bostaande situasie moet hanteer.(4)

4.4.2 Verduidelik hoe die hotel die gaste in die bostaande situasie moet ontruim.(4)

Vraag 5

5.1 Streng voorraadbeheer is belangrik in enige voedsel -en drankonderneming.

5.1.1 Bespreek die bostaande stelling.(2)

5.1.2 Beveel DRIE skoonheid- en veiligheidsvereistes vir voedselbewarings-areas aan.(3)

5.2 Teken 'n vloiediagram van die ontvangsprozesse.

5.3 Regte bewaringsprosedures moet in die kombuis gevolg word.

5.3.1 Gee DRIE reëls wat gevolg moet word om voedsel in die vrieskas te bewaar.(3)

5.3.2 Verduidelik hoe gevriesde voedsel in voedselvoorbereiding gebruik moet word om veiligheid te verseker.(4)

5.4 Verduidelik waarom dit belangrik in 'n onderneming is om die voorraadvlakke te kontroleer.(3)

5.5 Gee DRIE redes waarom voorraad tydens aflewering teruggewys kan word.(3)

Vraag 6

6.1 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid reguleer die veiligheid van alle mense (werkgewers, werknemers en gaste) in 'n gasvryheidsonderneming.

6.1.1 Dui DRIE verantwoordelikhede aan wat die Wet op Beroeps-gesondheid en -veiligheid van die werkgewer vereis.(3)

6.1.2 Verduidelik die boete wat toegepas kan word op 'n werkgewer indien hulle nie aan die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid gehoor gee nie.(3)

6.1.3 Verduidelik DRIE gevolge van swak higiëne in 'n gasvryheidsonderneming.(3)

6.2 Onderskei tussen universiteite en universiteite van tegnologie.

Tabuleer jou antwoord soos volg:

UNIVERSITEIT	UNIVERSITEIT VAN TEGNOLOGIE
(2)	(2)

(4)