



GASVRYHEIDSTUDIES

HERSIENING

2026 KWARTAAL 1

Graad 12

Hierdie hersieningsprogram is ontwerp om jou te help met die hersiening van die kritieke inhoud en vaardighede wat gedurende die 2de kwartaal gedek word. Die doel is om jou voor te berei om die sleutelkonsepte te verstaan en om jou die geleentheid te bied om die vereiste standaard en die toepassing van die kennis wat nodig is om in die NKV-eksamen te slaag, daar te stel.

Die hersieningsprogram dek die volgende onderwerpe:

- Algemene wenke vir die skryf van Gasvryheidstudies
- Formaat van die Gasvryheidstudies NSS-vraestel
- Voorbeelde van hoër-orde vrae
- Vakinhoud
- Vrae – vorige NKV-vraestelle

1. INLEIDING

Die Gasvryheidstudiekurrikulum bestaan uit 6 hoofonderwerpe, naamlik:

1. Gasvryheid sektore en loopbane
2. Kombuis- en restaurantbedrywighede
3. Voeding, spyskaartbeplanning en kosteberekening
4. Voedselkommoditeite
5. Kos- en drankdiens
6. Higiëne, veiligheid en sekuriteit

Elke hoofonderwerp bestaan uit sub-onderwerpe en relevante konsepte.

- **Bestudeer die onderwerpe as 'n eenheid.** Moenie enige sub-onderwerpe en hul verwante konsepte uitlaat wanneer 'n hoofonderwerp bestudeer word nie.
- Gebruik die KONSEP KONTROLELYS om te bepaal of die kernkennis en -begrippe soos voorgeskryf in die Kurrikuluminhoud, waarop jy geassesseer gaan word, gedek is.
- Gebruik jou handboek en die Gr 12 Gasvryheidstudies werkboek/notaboek en lees die inhoud noukeurig en met insig deur. Maak seker dat jy die betekenis van elk van die konsepte of terminologie ken. Vergewis uself van die manier waarop u onderwyser aktuele Gasvryheidskwessies, koerantberigte, ens. in die onderrig van die vak ingevul het.
- Kry afskrifte van vorige eksamenvrae vraestelle werk deur die vrae. Oefen gereeld om die verskillende tipe vrae in die vraestel te beantwoord.

2. ALGEMENE WENKE VIR DIE SKRYF VAN GASVRYHEIDSTUDIES: GRAAD 12

- Voordat jy begin skryf, LEES deur die vraestel.
- Lees die INSTRUKSIES en die opskrifte van ELKE vraag aandagtig deur
- Gebruik die inligting in die gevallestudie, scenario, inligtingsvenster, ens. om jou te help om die vraag te beantwoord.
- Neem die puntetoekenning in ag wanneer elke vraag beantwoord word.
- Vermyn die gebruik van 'slang' of 'sms-taal' wanneer die vrae beantwoord word.
- Tensy anders aangedui, beantwoord in volsinne.
- Verstaan hoe om die aksie-/instruksiewerkwoord wat in die vraag gebruik word, te interpreteer.
- Demonstreer die vermoë om die instruksie wat deur die aksie-/instruksiewerkwoord in die respons gegee word, te voltooi.
- Gee aandag aan spelling en sinskonstruksie.
- 'n Netjiese en leesbare handskrif sal tot jou voordeel wees.
- Gebruik enige ekstra tyd, nadat jy die eksamen voltooi het, om te kyk of jy AL die vrae probeer het.
- Besin oor jou antwoorde en berekeninge indien van toepassing.

3. FORMAAT VAN DIE GASVRYHEIDSTUDIES VRAELYS

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

Uitleg van die eksterne vraestel

AFDELING	VRAAG	INHOUD GRAAD 12	PUNTE
A	1	Kort vrae (alle onderwerpe) Meerkeuse-passing Een woord/term Seleksie/identifikasie Totaal	 10 10 10 10 40
B	2	Kombuis- en restaurantbedrywighede Higiëne Veiligheid en sekuriteit	20
C	3, 4	Voeding en spyskaartbeplanning Kos kommoditeite	80 (2 x 40)
D	5, 6	Sektore en loopbane Kos en drank diens	60 (2 x 30)
		TOTAAL	200

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

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

Soorte vrae

- Meervoudige keuse
- Bypassende items
- Een-woord items
- Scenario-gebaseerde vrae
- Identifikasie van prente/tekeninge/foto's (brongebaseerde antwoorde)
- Ontleding/Interpretasie van illustrasies/grafieke/tabelle met data
- Opeenvolging van konsepte
- Medium-respons vrae
- Lang-antwoord vrae

LET WEL:

- Die onderwerpe word in die vrae geïntegreer.
- Maak seker dat jy voorbereid is vir die eksamen:
 - Jy moet al die inhoud bestudeer wat in die kurrikulum behandel word.
 - Skryf antwoorde in volsinne - leerders is geneig om een woord te gebruik om verduidelikende vrae te beantwoord.
 - Verstaan hoe om die aksiewerkwoord wat in die vraag gebruik word te interpreteer
 - **Demonstreer die vermoë om die instruksie wat deur die aksiewerkwoord gegee word, te voltooi** in die reaksie
 - **GEBRUIKSPUNTE toegeken** vir die vraag om die formulering van die antwoord te rig
 - Wees goed ingelig oor die aktuele kwessies in die land wat met jou vak verband hou.
 - Gebruik hierdie inligting in samewerking met die Eksamenriglyne van **2017**.
 - Gebruik die TRIM and PEEL-tegniek wanneer jy op lang vrae reageer om te verseker dat jou antwoord die essensie van die vrae dek.

Hoe om die vraag te lees! TRIM & SKIL

Gee 'n kort beskrywing van die voedselverwante gesondheidstoestand hoë cholesterol. (4)
Gebruik die TRIM-tegniek om hierdie vraag te ontleed.

TRIM Die vraag:

T **Onderwerp** Watter ONDERWERP is op die vraag van toepassing? Die onderwerp handel by oor Hoë Cholesterol

R Wat is die **Beperkings** in die vraag? Bv. Kennis oor hierdie voedselverwante toestand word vereis.

ek Wat was die instruksie van die vraag? Bv. Skryf 'n kort beskrywing.

M Wat is die **Merk**toewysing van die vraag? Bv vir vier punte.

Gebruik die PEEL-metode om jou antwoord te formuleer.

P **PUNT**- inleiding

E **BEWYSE**- beperking (bron)

E **VERDUIDELIK**- eie woorde

L **SKAKEL**- afsluiting

PUNT: Dit is waar jou hoofgedagte (of onderwerpsin) gaan. Dit moet nie langer as een sin wees wat maklik deur die leser verstaan kan word nie.

BEWYSE/VERDUIDELIKING: Hier gee jy meer detail ondersteun jou onderwerpsin. As deel van jou verduideliking wat jy bedoel in jou onderwerpsin.

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

SKAKEL: Dit is waar jy jou verduideliking terugkoppel aan jou punt in jou inleidingsin. Dit moet eenvoudig en maklik om te verstaan wees.

HIER IS ENKELE VOORBEELDE OOR ONTLEDING VAN VRAE

Hoe om spesifieke aksiewoorde/instruksiewerkwoorde te beantwoord:

ONDERSTEIN DIE SLEUTELINSTRUKSIE EN SLEUTELWOORDE IN DIE VRAAG, bv

AFDELING A

- Meervoudige keuse:

Die inkubasietydperk van hepatitis A is ... dae.

A 2 tot 4

B 4 tot 9

C 10 tot 14

D 15 tot 45

(1)

- Gee EEN WOORD/TERM vir elk van die volgende beskrywings...

Baie dun pannekoek bedien met 'n lemoensous en geflambeer tydens bediening.

* Let op hoe punte toegeken word

AFDELING B/C/D
INSTRUKSIONELE WERKWOORDE EN BETEKENISIES

Kognitiewe vraag en moeilikheidsgraad	Instruksionele werkwoord	Verduideliking
LAER BESTELLE (30%)		
Onthou	Lys; Naam; Gee	Gee die antwoord sonder enige bespreking. Dit is slegs 'n kennisgebaseerde vraag.
MIDDELORDE (50%)		
Begrip	Verduidelik	Interpreteer en spel die betekenis van die idee in die vraag in jou eie woorde uit.
	Bespreek	Gebruik jou eie woorde om idees, opinies of konsepte te ondersoek, te ontleed en te vergelyk ten gunste van en teen 'n spesifieke saak/punt.
	Beskryf	Lys die hoofkenmerke of gee 'n verslag van die idee/konsep in die vraag.
Aansoek doen	Onderskei	Beklemtoon die verskille tussen twee of meer kwessies of idees.
HOËR BESTE (20%)		
Ontleed Evalueer en Skep	Regverdig/Bekragtig	Bied 'n logiese argument aan om besluite of gevolgtrekkings te bewys of redes te gee.
	Ontleed (krities)	Ondersoek die idee in detail en wys die essensie of struktuur van die idee
	Voorspel	Verwag die uitkoms.
	Evalueer	Beoordeel of assesseeer die idee, op soek na positiewe en negatiewe aspekte. Jy weeg en gee jou mening gebaseer op die bewyse uit die teks of gevallestudie. 'n Gevolgtrekking of finale mening moet dan bereik word.
	Skep	Om inligting of data te gebruik om 'n projeksie te ontwikkel.

VOORBEELDE VAN HOËRORDE-VRAE

1. **Bestudeer die spyskaart vir die skemerkelkie-funksie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.**

SPYSKAART

Cocktail funksie

November 2020

Salm en kruie maaskaas gevulde profiteroles

Mini canapés met gerookte tuna tartaar

Seleksie van soesji met wasabi mayonnaise

Vegetariese lenterolletjies

Biltong, feta en prei quiche

Vanielje meringue soene

Bouchée met lemon curd en room

Witsjokolade truffels

- 1.1. Cocktail-funksies is baie gewild in Suid-Afrika.
Noem DRIE tipes funksies waar jy die spyskaart hierbo kan gebruik. (3)
- 1.2. Verduidelik die term canapé. (3)
- 1.3. Evalueer die skemerkelkie-happies op die spyskaart met betrekking tot:
(a) Voorkoms
(b) Bestanddele (2 x 2) (4)

2. Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Ayakha is die hoofkelner by die Dunamis-hotel. Sy moedig altyd wakkerheid, spanwerk en 'n positiewe gesindheid onder haar kollegas aan. Al die personeellede is goed opgelei in die gebruik van rekenaars aangesien die meeste aktiwiteite in hierdie hotel elektronies gedoen word.

- 2.2.1 Verduidelik TWEE maniere waarop die sekuriteitspersoneel waaksaamheid by die hotel. (2)
- 2.2.2 Goeie spangees by enige gasvryheidsinstelling sal 'n impak hê op die winsgewendheid van die stigting. Bespreek die stelling hierbo. (3)
- 2.3 Beskryf hoe rekenaars die sjefs kan bystaan met spyskaartbeplanning. (4)

4. KENMERKE EN VERWAGINGE VAN HOËR-ORDE DENKE

- Vereis dat jy, die leerder, betrokke raak by ongeoefende of onbekende tekste.
- Vereis diep denke
- Sluit die assessering van kritiese, logiese, reflektiewe en kreatiewe denke in
- Is gegrond op laer-orde vaardighede en gekoppel aan vorige kennis van onderwerp of inhoud wat beteken dat jy die grondliggende kennis nodig het om uit te brei.
- Vereis dat jy die inligting genereer wat nodig is om die vraag te beantwoord vanuit jou kennisbasis en hulpbronne verskaf.
- Konfronteer jou met 'n storie, scenario, gevallestudie, probleem, kwessie, onverwagte situasie.

5. ONDERWERP INHOUD

LET WEL: Alhoewel dit nodig is om op die graad 12-inhoud te fokus, moet jy 'n deeglike begrip hê van die inhoud wat in graad 10 en 11 gedek word.

5.1 Duidelikheid van sommige inhoud

Vir gedetailleerde INHOUD inligting, verwys na die CAPS dokument.

LET WEL: Spyskaartbeplanning moet saam met kommoditeite en die onderstaande onderwerpe onderrig word:

- Jode, Moslems
 - Allergieë
 - Hoë cholesterol
 - Suikersiekte
 - Hipertensie
 - Verskillende vegetariërs bv ovo-vegetaries, lakto-ovo-vegetaries ens.
- Spyskaarte sal formele aandetes en bankette en skemerkelkies insluit.

Die voedselpiramide vir voedingswaarde

Jy moet weet waar die voedselkommoditeit op die voedselpiramide geplaas word en die voedingswaarde van die hoogste voedingstof wat in die kommoditeit voorkom.

Choux-deeg

Jy moet vertrouwd wees met die produkte wat van choux-deeg voorberei word:

- Profiterole en roompoffertjies: 'n gevulde choux-deegbal met 'n soet en klam vulsel van geklopte room, vla, deegroom of roomys.
- Croquembouche: 'n Franse nagereg wat bestaan uit choux-deegballetjies wat in 'n keël gestapel is en met drade karamel gebind is.
- Éclairs: 'n langwerpige deeg gemaak met choux-deeg gevul met 'n room en bedek met versiersel.
- Franse crullers: 'n geriffelde, ringvormige doughnut gemaak van choux-deeg met 'n ligte lugtekstuur
- Beignets: die Franse term vir 'n deeg gemaak van diepgebraaide choux-deeg.
- St. Honoré-koek: hierdie klassieke Franse nagereg het 'n sirkel van skilferkorsdeeg aan die basis met 'n ring choux aan die buiterand. Nadat die basis gebak is, word klein roompoffertjies in gekarameliseerde suiker gedoop en langs mekaar bo-op die sirkel van choux geheg.
- Paris Brest: dit word gemaak met 'n groot ring choux-deeg wat met amandels besprinkel word en met praliengegeurde room gevul word.

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

Mei/Junie
2019

Bestudeer die lys bestanddele hieronder en beantwoord die vraag wat volg.
melk; eiergele; suiker; koue water; gelatien; rou pynappel

Identifiseer die mees geskikte bestanddeel om by die funksies hieronder te pas. Gee 'n rede vir elkeen. Tabuleer jou antwoord soos volg:

FUNKSIES	BESTANDDELE	REDE
Maak die vla dik		
Hydreer die gelatien		
Voorkom die stolling van die gelatien		
Verhoog die styfheid van die gelatien		

(8)

MAART
2016

6.1 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Jy het 10 mense verwag vir 'n feestelike middagete by jou restaurant. Die gasheer het ingestem tot 'n viergang-spyskaart wat die volgende disse bevat:

Lemmetjie-geroosterde Hoender Caesar Slaai

Gerookte salm en kaviaar

Skaapskenkels met 'n tamatie-olyfolie Concassé

Kersie-omset met makadamianeut-roomys

As 'n restaurantbestuurder moet jy voor die funksie besluit oor die styl van diens wat jy op die dag van die funksie gaan gebruik. Jy het 'n keuse tussen silwer diens en geplateerde diens.

- 6.1.1 Op die dag van die funksie het die gasheer besluit dat die slaai nie langer die voorgereg wees, maar eerder 'n sop. Watter prosedure sal jy volg as die spyskaartverandering in ag geneem word oorweging? (1)
- 6.1.2 Verduidelik hoe die kelner die geïdentifiseerde prosedure sal uitvoer in 6.1.1 (2)
- 6.1.3 Onderskei tussen die volgende diensstyle met betrekking tot die tegniek en spesiale toerusting wat gebruik word. Tabuleer die antwoord soos volg:
- | | SILWERDIENS | GEPLATEDE DIENS |
|---------------------|--------------------|------------------------|
| Tegniek | (1) | (1) |
| Spesiale toerusting | (1) | (1) (4) |
- 6.1.4 Noem DRIE voordele van geplateerde diens. (3)
- 6.1.5 Pas elke gereg genoem in die scenario hierbo met 'n geskiktewynkultivar. (4)
- 6.1.6 Gee die restaurantbestuurder raad oor hoe om die wyn reg te berg. (4)



6.2 Verduidelik die gebruik van die toerusting hierbo in die restaurant. (2)

6.3




After the guests had enjoyed six bottles of wine, Samuel started to cause a scene in the restaurant by being loud and banging on the table. When the group tried to calm him down he became angry and aggressive.

Bespreek hoe die kelner Samuel moes hanteer sonder om die ete te versteur
ervaring van die ander gaste. (4)

6.4 Die onaantreklike skemerkelkie hieronder is as 'n verwelkomingsdrankie aan die gaste bedien.



- 6.4.1 Stel DRIE maniere voor waarop die kroegman die voorkoms van die bogenoemde cocktail. (3)
- 6.4.2 Noem EEN metode wat die kroegman kan gebruik om die drankies te beheer in die kroeg. (1)
- 6.4.3 Verduidelik hoe die metode wat in VRAAG 6.4.2 gestel is, kan baatdie gasvryheidsinstelling. (2)

'19 Nov	6.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg. <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> Jy is die bemarkingsbestuurder vir MARTT Wineries. Jy word versoek om 'n promosie-etiket vir 'n nuwe rooiwynversnit te skep. </div> 6.1.1 Noem VIER tipes inligting wat op die etiket van die nuwe moet verskyn rooiwynbottel. (4) 6.1.2 Bespreek VIER punte om in ag te neem wanneer wyn in 'n wynkelder gestoor word. (4) 6.1.3 Beskryf VYF riglyne om te volg wanneer rooiwyn vir gaste geskink word. (5) 6.2 Onderskei tussen 'n binneverbruik-dranklisensie en 'n buiteverbruik dranklisensie. (4) 6.3 Bestudeer die toerusting en bestanddele hieronder en beantwoord die vrae wat volg. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> A  </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> B Vonkelwater Strope Hartlikhede Koolzuur drankies Vrugtesap </td> </tr> </table> 6.3.1 Die kroegtoerusting in A word gebruik om 'n mocktail voor te berei. Noem die mengmetode wat gebruik is. (1) 6.3.2 Kies TWEE items in B wat geskik is vir die mengmetode in (2) 6.4 Tydens 'n besige aand in 'n restaurant het die kroegman sonder harte en stroop en kon nie meer mocktails aan die gaste bedien nie. 6.4.1 Adviseer die kroegman oor die behoorlike bestuur van voorraad voorhande in die kroeg. (3) 6.4.2 Verduidelik die korrekte prosedure om te volg wanneer gaste kla oor die tekort aan mocktails. (3) 6.5 Verduidelik hoe die restaurantpersoneel 'n elektriese fout in 'n kos en drank inrigting. (4)	A 	B Vonkelwater Strope Hartlikhede Koolzuur drankies Vrugtesap
	A 	B Vonkelwater Strope Hartlikhede Koolzuur drankies Vrugtesap	

- Die Gasvryheidstudie-inhoud sluit konsepte en terminologie spesifiek tot die vak in, daarom moet elke les 'n verduideliking insluit van die terminologie wat betrekking het op die onderwerp of sub-onderwerp.
- Jy moet hierdie konsepte en terminologie verstaan wanneer jy die vrae beantwoord, veral as dit gelaagd is. Deur nie vertrou te wees met die terminologie nie kan baie punte onnodig verloor word.