

Soek jy 'n fantastiese tutor?

www.teachme2.com/matriek





basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2021

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 16 bladsye.

**AFDELING A
VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	D✓	M10	
1.1.2	B✓		V17
1.1.3	C✓	M114	V206
1.1.4	C✓	M150	V165
1.1.5	A✓	M23	V77
1.1.6	D✓	M51	V4
1.1.7	D✓	M95	V114
1.1.8	D✓	M52	V9
1.1.9	C✓	M116	V209
1.1.10	C✓	M132	V163

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	G✓	ii✓	M136-139 V147-159
1.2.2	A✓	v✓	
1.2.3	B✓	iii✓	
1.2.4	E✓	i✓	
1.2.5	F✓	iv✓	

(10)

1.3 EENWOORD ITEMS

1.3.1	Mocktail/Virgin drankie/koggelkelkie✓	M160	V64
1.3.2	Moslem/Islam/Volgeling van Islam✓	M44	V3
1.3.3	Quiche✓	M70	V16
1.3.4	Weking/Week✓	M104	V103
1.3.5	Oorhoofse kostes/Overheads✓	M60	V20
1.3.6	Drankwet/Drankwet 59 van 2003✓	M167	V56
1.3.7	Denne/Dennepitte✓	M106	V180
1.3.8	Sushi✓	M69	V16
1.3.9	Silwerbediening/Silwer✓	M192	V36
1.3.10	Canapé✓	M69	

(10)

1.4 KEUSES

1.4.1	B✓	C✓	Enige volgorde	M32 V41 (2)
1.4.2	C✓	E✓	F✓	Enige volgorde M12 V131 (3)

1.5 VOLGORDE

E✓	C✓	B✓	D✓	A✓	In korrekte volgorde	M189 V34 (5)
TOTAAL AFDELING A:						40

2.3	2.3.1	<ul style="list-style-type: none"> Die stelling is korrek/Werkers wat geïnfekteer is mag nie van werk weerhou word nie✓ (1) Tensy hulle ander infeksies of siektes het soos diarree✓ Oordrag van MIV/VIGS by voedsel-en drankpersoneel is nie 'n risiko nie omdat die deel van gereedskap soos messe en vurke ens. nie aansteeklik is nie✓ Die gebruik van dieselfde badkamer is ook nie 'n risiko nie en daarom mag geïnfekteerde personeel nie van werk weerhou word nie✓ Voedselhanteerders moet die aanbevole standarde en praktyke van goeie persoonlike higiëne en voedselsanitasie volg✓ (Evaluering 1 + Enige 3) 	M26 V81 (4)
	2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Geswolle limfkliere in die armholtes, lies of nek✓ Koors/nagsweet✓ Hoofpyne✓ Moegheid/gebrek aan energie/onverklaarbare moegheid✓ Diarree✓ Sere in mond en keel✓ Gewigsverlies✓ Ongewone veluitslag✓ Gebarste mondhoeke/wit kolletjies/ongewone vlekke op die tong of in mond of keel✓ Droë hoes✓ (Enige 4) 	M26 V79 (4)
TOTAAL AFDELING B:			20

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING
VOEDSELKOMMODITEITE****VRAAG 3**

3.1	3.1.1	A – Inmaak✓ B – Droging/spreidroging✓ C – Behandeling met additiewe/Natuurlike preserveermiddels/ Gebottel/Gepiekel✓	M149 V168 (3)
	3.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Suur/asyn✓ • Sout✓ • Suiker✓ (Enige 2)	M151 V164 (2)
	3.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Voorkom die ontwikkeling/groei van mikroörganismes✓ • Voorkom die bederf van voedsel✓ • Inhibeer ensiem aksie✓ (Enige 2)	M151 V164 (2)
3.2	3.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Bevorder verbruining✓ • Verbeter die voorkoms van die vleis✓ • Bevorder/verbeter die geur✓ • Vleis bly sappig/verhoed dat vleis uitdroog✓ (Enige 2)	M88 V199 (2)
	3.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Broodkrummels✓ • Couscous✓ • Bulgaarse koring✓ • Quinoa ✓ • Gekookte/gaar rys✓ • Gekookte/Fyngemaakte aartappels✓ • Soetmielies✓ (Enige relevante 2)	M85 (2)
	3.2.3 (a)	Lam het 'n gladde tekstuur✓, fyn grein,✓ sag,✓ ferm en nie droog nie✓ (Enige 2)	M83 V197 (2)
	(b)	Die vet in die lam is eweredig versprei✓ Die vet is ferm✓ en wit of pienkerig in kleur✓ (Enige 2)	M83 V197 (2)
	3.2.4	Volstruisvleis is gesonder omdat dit: <ul style="list-style-type: none"> • Maerder is✓ • Laag is in vet✓ • Laag in kilojoules is✓ • Laag in cholesterol✓ (Enige 2)	M79 V189 (2)
	3.2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Wildsvleis is maer en moet daarom gelardeer of gebardeer word voordat dit gerooster word om uitdroging te voorkom✓ • Marinerings dra by tot die geur/smaak/sappigheid/vogtigheid van die vleis✓ en voorkom 'n wildsmaak✓ dit is verkieslik om suiwelprodukte soos karringmelk en jogurt of olie te gebruik om dit in te marineer eerder as wyn✓ 	

		<ul style="list-style-type: none"> Deur gepaste gaarmaakmetodes te gebruik bv. klamhitte gaarmaakmetodes soos stowe, potbraai sal sappigheid en geur bygedra word✓ 		
		<ul style="list-style-type: none"> Nie-geskikte gaarmaakmetodes soos droëhitte gaarmaakmetodes soos rooster en braai sal die vleis uitdroog✓ 	(Enige 4)	M79 V189 (4)
3.3	3.3.1	<ul style="list-style-type: none"> Aanhoudende bedruiping sal uitdroging voorkom✓ Deur vleis te stop/te vul sal die sappigheid en smaak verbeter✓ Hanteerbare/Sagte deeg✓ Papierdun✓ Nie-gelamineerd✓ 	(Enige 2)	M115 V207 (2)
	3.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Plaas filodeeg in die koelkas✓ vir 12 ure/oornag✓ Na ontdooiing/ontvriesing moet dit by kamertemperatuur gelaat word vir nog 'n uur✓ Hou deeg bedek met plastiek of klam vadoeke✓ 	(Enige 2)	M115 (2)
	3.3.3	Crème Chantilly: Vars geklopte room,✓ liggies versoet met suiker✓ en geur met vanielje✓		M143 (3)
	3.3.4	<ul style="list-style-type: none"> Appelstrudel✓ Filopakkies/-nessies/-sigare met soet vulsels✓ Griekse melktert/Galaktobourek✓ 	(Enige 1)	M115 V207 (1)
3.4	3.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Die mengsel was te loperig/sag✓ Oond was te koud✓ Poffertjies is nie deurgebak nie/te kort gebak✓ Eiers was nie genoegsaam ingeklop in die mengsel in nie✓ Deeg was te styf✓ Foutiewe verhouding van bestanddele/Te min eiers is gebruik/te veel water/te veel meel✓ Water en botter te lank gekook en te veel gestoom✓ 	(Enige 2)	M124 V186 (2)
	3.4.2	<ul style="list-style-type: none"> Meet die bestanddele korrek af✓ Smelt die botter in die kokende water✓ Voeg al die meel op eenslag by✓ en klop om 'n gladde bal te vorm wat wegtrek van die kante van die kastrol✓ Laat mengsel afkoel✓ Voeg eiers een op 'n slag by/klop goed na elke byvoeging✓ Kyk na konsistensie/mengsel moet sag genoeg wees om te spuit/vorm, maar nie loperig nie✓ 	(Enige 5 in korrekte volgorde)	M122 V185 (5)

3.5

3.5.1

TWEE tegnieke	Beskrywing van elke tegniek
Afranding/rande afwerk✓	'n Vurk is gebruik om die rand van die pastei te versier✓
Glasering✓	Melk/verdunde mayonnaise/eierwit/eiergeel/heel geklitste eier is oor bokant van pastei geborsel✓
Stukkies deeg/ Fleurons/deegblaartjies✓ (Enige 2)	Stukkies deeg is in blaarvorms gesny en op pastei geplak met eierwit of water voordat pastei gebak is✓ (Enige 2)

M118
V213
(4)
[40]

VRAAG 4

4.1	4.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Proteïen✓ • Natuurlike vesel✓ • Koolhidrate✓ • Vitamiene B en folaat✓ • Minerale; kalium, yster en magnesium✓ 	(Enige 2)	M101 V181 (2)
	4.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Geskik/Ja, dis geskik✓ geen gereg sluit vleis/geen vis en eiers in nie✓ (1) • Kekertjieslaai met 'n Blaarslaaiverskeidenheid en Okkerneute is gesond weens die hoë inhoud van groenblaar groente en bevat ook nie versadigde vette nie✓ • Hoë komplekse koolhidrate in die vorm van kekertjies hou gesondheidsvoordele in✓ • Geroosterde Soja-kotelette met Sampoensous – soja bevat nie versadigde vette nie en is dus 'n gesonde opsie✓ • Die sampioensous het vet en meelblom, maar as bygereg sal dit nie te skadelik wees nie✓ • Gestoomde baba-aartappels word in die skil bedien waardeur nutriënte behoue bly en is dus nie 'n verfynde stysel nie✓ • Oondgeroosterde Groente is 'n gesonde manier om groente voor te berei in vergelyking met braai en is dus geskik vir 'n persoon met hoë cholesterolvlakke✓ • Geen geprosesseerde vleis is gebruik nie✓ • Geregte bevat nie groot hoeveelheid suiker nie✓ • Geregte in die spyskaart is laag in cholesterol✓ 	(Evalueer 1 + Enige 5)	M49/99 V178/5 (6)
	4.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Bevat geen hormone✓ • Uitstekende bron van nutriënte✓ • Hoog in proteïene✓ • Laag in vet✓ • Cholesterolvry in vergelyking met vleis✓ • Natuurlike bron van vesel✓ • Glutenvry✓ • Hoog in minerale en vitamiene✓ • Ryk in anti-oksidente en lae glukemiese indeks✓ 	(Enige 3)	M107 V181 (3)
4.2	4.2.1	Bruto wins = Verkoopprys - Voedselkoste✓ = R18 000-00 - R4 000-00✓ = R14 000-00✓		M62 V19 (3)

4.2.2	Netto wins = Verkoopprys - Totale koste✓ Of = Verkoopprys - (Voedselkoste + Oorhoofse koste + Arbeidskoste/personeelsalarisse)✓ en = R18 000-00 - (R4 000 + 2 000 + 2 000)✓ = R10 000-00✓ (Enige 3)	M62 V19 (3)
4.2.3	Voedselkoste ✓ Arbeidskoste/Personeelsalarisse✓ Oorhoofse koste✓ Ouderdom van die kliënt (Enige 3)	M63 V19 (3)
4.3	4.3.1 <ul style="list-style-type: none">• Persoonlike asook kombuishigiëne is belangrik wanneer hors d'oeuvres voorberei word✓• Hors d'oeuvres moet haggrootte wees as voorberei word✓• Moet treffend en kleurvol wees✓• Moet smaaklik en goed gegeur wees✓• Moet 'n verskeidenheid geure insluit✓• Bestanddele moet maklik herkenbaar wees✓• Voedsel moet behoorlik en keurig voorberei word deur gebruik te maak van korrekte tegnieke en gaarmaakmetodes✓• Voorbereiding met bestanddele van goeie/hoë kwaliteit✓• Berei die korrekte hoeveelheid happies voor vir die duur van die funksie en die hoeveelheid gaste✓ (Enige 4)	M74 V13 (4)
	4.3.2 <ul style="list-style-type: none">• Moenie te veel voedsel op die borde/platters pak nie✓• Plaas hors d'oeuvres diagonaal in netjiese, eweredig gespasiëerde rye/of in 'n patroon wat vleind vir die oog is✓• Oorweeg 'n mengsel van kleure, smake en teksture✓• Verskillende vlakke en hoogtes dra by tot visuele aantreklikheid✓• Voorsien genoeg spasie/beweegruimte rondom die tafels✓• Pak borde, voedsel ens. in 'n logiese volgorde uit✓• Maak voorsiening vir praktiese aspekte soos 'n plekkie om tandestokkies, stokkies of servette weg te gooi✓ (Enige 4)	M74 V13 (4)
4.4	<ul style="list-style-type: none">• Soja-geglaseerde Bief Stokkies✓ – Hindoes eet nie beesvleis nie✓• Varkworsies met Mosterddoopsous✓ – Hindoes eet nie varkvleis nie✓• Mini Wraps met Spek-en-spinasie✓ – Hindoes eet nie vark✓• Geroosterde Klapper-malvalekkers✓ - gelatien word gebruik in die maak van malvalekkers wat van dierlike oorsprong kan wees, bv. Bees of vark✓• Slegs 2 geregte is geskik✓: Mini Rooi-ui Tarte tatins en Kaaspoffertjies✓/streng Hindoes is vegetariërs en eet nie vleis, vis, eiers, uie en knoffel nie✓ (Enige 5)	M44 V3 (5)
4.5	4.5.1 Agar agar✓	M128 V160 (1)

4.5.2	Groot hoeveelhede suiker verswak die gel/neem langer om te stol✓ Vertraag die stollingsproses/stol glad nie✓	M132 V163 (2)
4.6	<ul style="list-style-type: none"> • Probeer om nie 'n mes in te druk om gelatiengereg los te maak nie✓ • Trek dit versigtig weg van kante met vingerpunte/laat lug toe om inhoud te skei van die vorm deur vorm te tilt/skuins te hou en te skud✓ • Gebruik 'n blaasvlam net vinnig aan die buitekant van die vorm✓ • Plaas 'n warm vadoek rondom die vorm om ontvorming aan te help✓ • Doop die vorm in warm water vir 1-2 sekondes✓ • Keer die vorm oor 'n bord om/plaas 'n bord bo-op vorm en keer om✓ (Enige 4) 	M130 V162 (4) [40]
TOTAAL AFDELING C:		80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

- | | | | |
|-----|-------|--|-----------------------------|
| 5.1 | 5.1.1 | <p>Meerkat Ranch dra tot die ekonomie by deur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werksgeleenthede te skep✓ • Verhoog die BBP van die provinsie✓ • Aansien en lewenstandaard van mense sal verbeter✓ • Inkomste gegenereer deur Meerkat Ranch sal bydra tot die ontwikkeling van infrastruktuur in die provinsie✓ • Die vermenigvuldigings-effek sal plaasvind/inkomste gegenereer deur toeriste✓ • Dit sal buitelandse/binnelandse beleggers lok✓ (Enige 4) | <p>M1
V143
(4)</p> |
| | 5.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Sekuriteit✓
Meerkat Ranch is in die bos, sekuriteit moet 'n veilige omgewing skep vir al die gaste/mense en bates beskerm✓ • Bemaking✓
Die bemakingsafdeling moet verseker dat positiewe bemakingstegnieke gaste lok na Meerkat Ranch✓ • Ontvangskantoor/Voorkantoor ✓
Verwelkom die gaste en voorsien inligting✓/hanteer finansiële transaksies✓ inboek en uitboek van gaste✓ • Menslike hulpbronne✓
Huur, opleiding/heropleiding van werknemers✓ • Instandhouding✓
Instandhouding van wildsrit voertuie en Lodges/kamers✓ • Wassery✓
Die was, stryk en droogskoonmaak van die Meerkat Ranch se linne✓ (2 x 2) | <p>M4
V118
(4)</p> |
| | 5.1.3 | <p>Boodskap ontvang deur oë en ore✓, hierdie tipe media kan groot getal mense bereik✓, die boodskap kan verskeie kere herhaal word soos wat adverteerder dit kan bekostig✓ Hulle gebruik klank/musiek en visuele beelde wat aanklank vind by teikenmark✓ Hulle skep emosies binne die kyker/luisteraar wat hulle die produk/diens sal laat onthou✓ Dit kan deur middel van televisie/ promosievideo's/ filmvertonings/ digitale aanlyn vertonings/ Youtube/ opwip/opskiet/'pop-up' advertensies✓ (Enige 2)</p> | <p>M20
V140
(2)</p> |

- 5.1.4 (a) Produk:
Deluxe Selfsorg privaat lodges/lodges✓
Koffie by die kiosk✓
Wildsritte✓
(Enige 2) M15-16
V133-135
(2)
- (b) Plek:
2 ure weg van die Ooskus van Oos-Londen✓
Dit is in die bos✓
(Enige 2) M15-16
V133-135
(2)
- (c) Promosies:
Indien jy nou bespreek kwalifiseer jy vir laer pryse✓
Gratis wildsritte✓
(Enige 2) M15-16
V133-135
(2)
- (d) Persone/Mense:
Wildlewe entoesiaste word ingesluit in die pamflet✓
Koffieliefhebbers/-drinkers✓
Mense wat luukse akkomodasie verkies✓
(2) M15-16
V133-135
(2)
- 5.1.5 (a) 'n Entrepreneur is 'n persoon wat besigheidsgleenthede kan identifiseer/skep nuwe idees✓ wat sy of haar eie besigheid begin✓ veral wanneer daar 'n finansiële risiko aan verbonde is✓ (Enige 2) M8
V129
(2)
- (b) • Geskikte voorbereidingsarea /bedieningsarea vir die boetiekkoffie (craft coffee)/kombuis✓
• Genoegsame apparaat en 'n koffiemasjien vir die craft koffie✓
• Korrekte en genoeg bestanddele vir die craft koffie✓
• Verpakking/bedienings apparaat/koppies/eetgerei ens...✓
• Vervoer/aflewering/om bestanddele te gaan aankoop✓
• Sit-area: tafels en stoele/sambrele/afdakies✓
• Higiene: Uniform, saniteerders✓
• Veiligheidstoerusting: Brandblusser, noodhulpkassie✓
• Beleide vir suksesvolle bedryf van besigheid, kontrakte ens.✓
• Goeie diens bv. vinnige diens, goeie produkte✓
(Enige 4) M10
V131
(4)
- (c) • Organogram: die personeel – wie gaan verantwoordelik wees vir watter take binne die besigheid✓
• Werksbeskrywing: 'n lys van die take van elke personeelid✓
• Individuele verantwoordelikhede/take: die personeel moet verantwoordelikheid vat vir spesifieke/kritieke take gedurende 'n skof✓
(Enige 2) M12
(2)

5.2. Die restaurantpersoneel moet:

- Alle elektriese aparate afskakel✓
- Brandblussers gebruik indien nodig✓
- Die brandweer bel✓
- Self kalm bly en ook die gaste kalm hou✓
- Lui die brandalarm✓
- Ontruim die gebou onmiddellik✓
- Personeel moet gaste na veilige sentral punt verwys✓

M187
V45
(Enige 4) (4)

[30]

VRAAG 6

6.1 6.1.1

	A	B
Klassifikasie van die wyn	Vonkelwyn✓ (1)	Rooiwyn/natuurlik/stil✓ (1)
Graad van soetheid	Baie droog✓ (1)	Droog✓ (1)
Alkohol-inhoud	12%✓ (1)	14%✓ (1)
Identifiseer TWEE geregte op die spyskaart waarby die wyn die beste sal pas	Kaviaar✓ Oesters✓ (2)	Tournedos✓ Kroonbraad✓ Wildspotjie✓ (Enige 2)

M156
V47-
48
(10)

6.1.2 Oopmaak van 'n rooiwynbottel:

- Hou die bottel teen 'n 45° hoek op middellyfhoogte✓
 - Gebruik die mesgedeelte van botteloopmaker/'waiters friend' om foelie oop te maak✓
 - Sny die foelie af en maak botteloopmaker toe✓
 - Vee die bokant van die bottel met jou diendoek af✓
 - Hou die nekgedeelte van die bottel stewig met een hand vas en druk kurktrekker in die middel van die prop✓
 - Draai die kurktrekker in 'n kloksgewyse rigting terwyl jy seker maak dat dit in middel van prop indraai✓
 - Tilt/kantel die arm van die oopmaker terwyl die hefboom op die lip van die bottel rus✓
 - Hou die hefboom in posisie met jou indeksvinger✓
 - Verwyder die kurk uit die oopmaker en plaas dit op 'n kleinbordjie vir die gasheer om te inspekteer✓
- (Enige 5 in korrekte/logiese volgorde)

M166
V60
(5)

6.2 6.2.1 Skoonmaak van tafelware:

- Was in skoon, warm, seperige water✓
 - Spoel in skoon, warm water✓
 - Lugdroog en poleer met 'n skoon, droë lap✓
 - Indien daar watermerke/vlekke op is, doop in baie warm water vir 'n paar minute en poleer met 'n skoon, droë lap✓
- (Enige 2)

M177
(2)

6.2.2 Ontwerp van 'n spyskaart:

- Spyskaarte behoort op duursame/aantreklike/tema papier te wees✓
 - Maak seker die lettertipe- en grootte pas by die funksie✓
 - Maklik leesbaar wees✓
 - Korrek uitgeskryf in regte formaat✓
 - Aantreklik lyk/aantreklik, maklik hanteerbaar wees✓
- (Enige 3)

M177
V33
(3)

6.2.3 Vereistes vir tafellinne:

- Die keuse van linne moet aanpas by die spyskaartkeuse✓
- Linne moet die tema van die dekor komplimenteer✓
- Linne moet skoon wees✓
- Geen kersvet of voedselvlekke ophê nie✓
- Tafeldoeke moet gestryk wees met slegs 'n middelvou sigbaar✓
- Tafeldoeke moet ewe ver weerskante van die tafel hang✓
- Linne moenie onderstebo wees nie✓ (Enige 3)

M177
V34
(3)

6.3

Afkrummeling

- Word uitgevoer na die hoofmaaltyd voor nagereg bedien word✓
- Verwyder alle onnodige items van die tafel af bv. sout-en-peperpote, leë glase✓
- Toerusting: Borsel-en-skoppie stel/tafelkraper/elektriese borsels/of gevoude linneservet tussen 'n nagereg/dessertlepel en – vurk kan gebruik word✓
- Hou toerusting in jou regterhand✓
- Hou 'n bord op die palm van jou linkerhand, 5cm onder die rand van die tafel✓
- Begin aan die regterkant van die gasheer✓
- Staan tussen twee gaste✓
- Borsel die krummels af op die bord, halfpad van beide gaste✓
- Skuif/trek nagereg/dessertlepel en -vurk in posisie✓
- Beweeg op hierdie manier antikloksgewys✓
- Eindig by die gasheer✓ (Enige 3)

M194
V37
(3)

6.4

Drankgebruik op die perseel:

- Geen persone onder die ouderdom van 18 jaar mag bedien word met alkohol nie✓
- Genoegsame toiletfasiliteit vir beide mans en dames gaste moet op of naby die gelisensieerde perseel wees✓
- Maaltye moet gedurende die ure wat drank bedien word op die perseel beskikbaar wees✓
- Geen alkohol mag aan 'n dronk persoon verskaf of verkoop word nie✓
- Alle drank wat op die perseel gekoop is, moet daar klaar gedrink word✓
- 'n Persoon is geregtig om sy eie drank na 'n gelisensieerde perseel te neem, maar sal 'n kurkfooi moet betaal, hierdie drank moet op die perseel gedrink word✓
- Geen verdunning/ byvoeging van water in drank word toegelaat✓
- Huidige COVID regulasies aangaande verkope en bediening van alkohol moet aan voldoen word ✓
- Op geslote dae mag geen alkohol aan gaste bedien word indien hulle nie maaltye nuttig ✓

M168/9

V55

(4)

[30]

TOTAAL AFDELING D:
GROOTTOTAAL:

60
200