



**GASVRYHEIDSTUDIES**

Tyd: 3 uur

200 punte

---

**LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR**

1. Hierdie vraestel bestaan uit 12 bladsye. Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is.
  2. Die vraestel bestaan uit 3 Afdelings:  
**Afdeling A:** Slegs kort vrae (30 punte)  
**Afdeling B:** Kort en langer uitgebreide vrae (150 punte)  
**Afdeling C:** Opstel (20 punte)
  3. Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit korrek uitvoer.
  4. Nommer die antwoorde presies soos die vrae genommer is.
  5. Laat reëls oop tussen elke antwoord en begin **elke afdeling** op 'n nuwe bladsy.
  6. Trek tabelle indien jy gevra word om jou antwoorde te tabuleer.
  7. Sakrekenaars mag gebruik word.
  8. Dit is in jou eie belang om leesbaar te skryf en jou werk netjies aan te bied.
-

**AFDELING A**

**VRAAG 1 Meerkeusige vrae**

Verskeie moontlike antwoorde word vir elke vraag voorsien. Kies en dui die mees korrekte antwoord aan deur slegs die nommer en letter in jou Antwoordboek te skryf.

- 1.1 Afkrummel van tafels vind plaas na die \_\_\_\_\_.
- A hoofgereg
  - B nagereg
  - C voorgereg
  - D entree
- (1)
- 1.2 'n Binneverbruiklisensie (op perseel) verleen magtiging dat
- A afsetpunte drank verkoop wat elders verbruik word.
  - B geen drank aan 'n persoon jonger as 18 bedien mag word nie.
  - C drank slegs tussen 10:00 en 02:00 verkoop mag word.
  - D drank verbruik moet word waar dit gekoop is.
- (1)
- 1.3 'n Alkoholiese drankie wat gewoonlik saam met kaviaar en oesters bedien word, is \_\_\_\_\_.
- A port
  - B witwyn
  - C sjampanje
  - D rooiwyn
- (1)

Bestudeer die volgende kosteblad en beantwoord Vraag 1.4 tot Vraag 1.8 volgens die berekenings van hierdie kosteblad: **Panna Cotta (Bedien 6)**

Bestanddele	Hoeveelheid aangekoop	Eenheids-prys	Hoeveelheid gebruik	Omskakeling	KOSTE
Klapper	500 g	R17,50	200 ml	250 ml = 200 g	R5,60
<b>Droëvrugte</b>	<b>100 g</b>	<b>R15,00</b>	<b>75 ml</b>	<b>250 ml = 220 g</b>	<b>1.4</b>
Gelatien	200 g	R16,00	75 g		R6,00
Rum	750 ml	R24,00	15 ml		R0,48
Melk	500 ml	R11,00	250 ml		R5,50
Room	250 ml	R18,00	250 ml		R18,00
<b>Suiker</b>	<b>1 kg</b>	<b>R8,00</b>	<b>50 ml</b>	<b>250 ml = 200 g</b>	<b>1.5</b>
Kiwivrugte	5	R20,00	3		R12,00
<b>TOTAAL</b>					<b>1.6</b>

- 1.4 Die **koste** van die **droëvrugte** sal \_\_\_\_\_ wees.
- A R0,32
  - B R0,15
  - C R9,90
  - D R6,00
- (2)

1.5 Die **koste** van die **suiker sal** \_\_\_\_\_ wees.

- A R0,32
- B R0,15
- C R9,90
- D R6,00

(1)

1.6 Die **koste** vir die hele **resep sal** \_\_\_\_\_ wees.

- A R57,80
- B R58,70
- C R60,50
- D R75,80

(1)

1.7 Die **prys per porsie sal** \_\_\_\_\_ wees.

- A R12,60
- B R9,70
- C R9,63
- D R29,36

(1)

1.8 Die **voedselkoste** van 'n maaltyd is **R54,00**, die **arbeidskoste** is **R15,00** en die **oorhoofse** koste is **R10,00**. Wat sal die **verkoopprys** wees as jy **50% bruto wins** maak?

- A R81,00
- B R118,50
- C R79,00
- D R181,00

(2)

[10]

**VRAAG 2 Pas die kolomme**

Pas die **Tipe Preservering** in **Kolom B** by die **Voorbeeld** in **Kolom A** en by die **Rede vir Preservering** in **Kolom C**. Skryf slegs die nommer, letter en Romeinse syfer neer, byvoorbeeld 2.6 J xi

Kolom A Voorbeeld		Kolom B Tipe Preservering		Kolom C Rede vir Preservering	
2.1	Vrugteskyfies	A	Pasteurisasie	i	Verwyder alle vog
2.2	Konfyt	B	Bevriesing	ii	Chemies om groei van gis te verhoed
2.3	Kaas	C	Bensoësuur	iii	Vertraag die proses dat diervet galsterig word
2.4	Melk	D	Asyn	iv	Verminder groei van bakterieë as gevolg van lae temperatuur
2.5	Gepekeld vleis	E	Oondgedroog	v	Hoë suiker verhoed mikrobiëse groei
		F	Songedroog	vi	Vermeerder die voginhoud om bakterieë te vernietig
		G	Koue rook	vii	Verhit by 42 °C vir 17 sekondes en verkoel tot 7 °C
		H	Suiker	viii	Verhit by 72 °C vir 15 sekondes en verkoel tot 4 °C

[10]

**VRAAG 3**

Kies die korrekte antwoord en skryf slegs die letters neer.

3.1 **VIER** geskikte **saamgestelde hors d'oeuvres**:

A Palmiers

B Crudité

C Foie gras

D Blinis

E Pizzette

F Botterbroodjies

G Canapés

(4)

3.2 Kies die opsie wat **NIE PAS NIE** en **verskaf 'n rede** vir jou keuse.

3.2.1 Nagouditeur/Administratiewe personeel/Opleier

(2)

3.2.2 Beef Wellington/Worsrolletjies/Spanakopitas

(2)

3.2.3 Merlot/Shiraz/Colombar

(2)

**[10]**

**30 punte**

**AFDELING B****VRAAG 4**

- 4.1 4.1.1 Kopieer en voltooi die volgende tabel aangaande **inkomste-genererende** en **nie-inkomste-genererende** areas in verblyfplekke deur die toepaslike blokkie te merk.

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

(3)

- 4.1.2 Verskaf 'n kort rede vir jou keuses. (1)

- 4.2 Verduidelik waarom wasgoed as **OF** inkomste-genererend **OF** nie-inkomste-genererend beskou kan word. (2)

4.3

Jou vriend stel belang in 'n **sekuriteitspos** in die gasvryheidsbedryf en vra jou raad.

- 4.3.1 Beveel **DRIE** moontlike poste aan. (3)

- 4.3.2 Gee **TWEE** verantwoordelikhede vir elke pos. (6)

4.4

Selfwerkzaamheid is 'n baie belangrike instrument wat vandag in ons land nodig is om die probleem van werkloosheid en armoede te bekamp. Geleenthede moet geïdentifiseer en geskep word. Om 'n suksesvolle entrepreneur te kan wees is deeglike beplanning noodsaaklik en die entrepreneur moet probleme en struikelblokke uitoorlê.

- 4.4.1 As jy **in 2017 selfwerkzaam** moet wees, watter besigheid verwant aan die gasvryheidsbedryf sal jy begin? (1)

- 4.4.2 Gee **TWEE karaktertrekke** waaroor jy sal moet beskik om suksesvol te wees. (2)

- 4.4.3 Maak 'n opsomming (**puntsgewys**) van die tipiese inligting wat 'n besigheidsplan vir jou onderneming moet bevat. (7)

**[25]**

**VRAAG 5**

5.1 Verwys na **Vraag 4.4.1** en **beplan die ontwerp** van 'n **visuele bemarkingsinstrument** vir die besigheid wat jy wil begin. Wees spesifiek oor die kenmerke wat in die instrument getoon moet word. (8)

5.2 5.2.1 Watter **TWEE** elektroniese bemarkingsinstrumente sal jy oorweeg om jou besigheid te bemark? (2)

5.2.2 Motiveer jou keuse. (2)

5.3 Verduidelik die bemarkingsmengsel (verpakking moet uitgesluit word). (5)

5.4

As deel van 'n fondsinsamelingsprojek het die organisasie 'Kolwyntjies vir kinders met kanker' 'n kompetisie geloods vir effektiewe en interessante verpakings vir die kolwyntjies wat in hoeveelhede van 1, 6 en 12 verkoop word. Jy besluit om aan die kompetisie deel te neem.

5.4.1 Maak 'n lys van **VIER** funksies van verpakking. (4)

5.4.2 Watter **vereistes** moet jy in ag neem wanneer jy hierdie spesifieke verpakking vir die kolwyntjies ontwerp? (4)

[25]

**VRAAG 6**

6.1

HIGIËNE is 'n baie belangrike aspek in die voedselindustrie.

6.1.1 Waarvoor staan die akroniem **BGV (OHSA)**? (1)

6.1.2 Definieer die rol van **BGV (OHSA)** in die voedselbedryf. (Noem slegs **VIER** punte.) (4)

6.2 Onderskei tussen **gastro-enteritis** en **cholera** ten opsigte van die oorsprong, die inkubasietydperk en die manier waarop die siektes oorgedra word. **Kopieer en voltooi** die tabel hieronder.

	<b>Gastro-enteritis</b>	<b>Cholera</b>
Oorsprong		
Inkubasietydperk		
Oordrag		

(6)

6.3 Dit is belangrik om te verhoed dat bogenoemde siektes versprei. Die volgende is maniere waarop oordrag voorkom kan word. **Herrangskik** dit in volgorde van **belangrikheid** deur slegs die letters neer te skryf.

A Persoonlike higiëne en deeglike handewas.

B Pas behoorlike temperatuurbeheer vir gekookte en rou voedsel toe.

C Voedselhanteerders met simptome moenie werk nie.

D Bedek alle voedsel as dit gestoor word.

(4)

[15]

**VRAAG 7**

7.1 Bestudeer die prentjies hieronder en lewer kritiek op die voorkoms van elke werknemer deur aanbevelings te maak oor hoe dit verbeter kan word.



[Bron: <www.clipartsheep.com>]



(5)

7.2 Ontwerp 'n vyf-punt vraelys oor 'UITNEMENDE DIENS' wat op die vyf belangrikste aspekte van goeie diens fokus. Gee aandag aan die formaat vir 2 punte. (7)

7.3 Gee **DRIE** maniere waarop rekenaars sjefs kan help met spyskaartbeplanning. (3)

Geloofs- en etiese kwessies moet in ag geneem word by die beplanning van spyskaarte.

Kies die korrekte antwoorde op die vrae hieronder. Skryf slegs die toepaslike letter langs die nommer neer.

A Bief lasagne	B 	C Kosjer	D 	E Alkohol-basis vanielje	F Halaal
----------------	---	----------	--	--------------------------	----------

7.4.1 Die term wat aandui dat volgelinge van **JUDAÏSME** toegelaat word om hierdie produk in te neem. (1)

7.4.2 Die term wat aandui dat volgelinge van **ISLAM** toegelaat word om hierdie produk in te neem. (1)

7.4.3 Die simbool wat aandui dat volgelinge van **JUDAÏSME** toegelaat word om hierdie produk in te neem. (1)

7.4.4 Die simbool wat aandui dat volgelinge van **ISLAM** toegelaat word om hierdie produk in te neem. (1)

7.4.5 Die voedselitem wat deur volgelinge van **JUDAÏSME** vermy moet word. (1)

7.4.6 Die voedselitem wat deur volgelinge van **ISLAM** vermy moet word. (1)

7.5 Identifiseer die land van oorsprong van die volgende disse.

7.5.1 Moesaka (1)

7.5.2 Chop Suey (1)



7.6 Definieer die afkorting **GI-Dieet** en skryf 'n verduidelikende sin daaroor. (2)

[25]

**VRAAG 8**

Vrae 8.1.1–8.1.4 verwys na die afbeeldings hieronder.

8.1

Lam-noisettes	Bief stroganoff
 <p data-bbox="327 1095 719 1153">[Bron: &lt;www.cordonbleu.edu/news/sauteedlamb/&gt;]</p>	 <p data-bbox="898 1102 1287 1160">[Bron: &lt;www.bettycrocker.com/...stroganoff/c17a904f-a8f6-48ae-b&gt;]</p>

8.1.1 Identifiseer die spesifieke vleissnitte noodsaaklik vir:

(a) Lam-noisettes (1)

(b) Bief stroganoff (1)

8.1.2 Verduidelik die kookmetode vir Beesvleis Stroganoff. (2)

8.1.3 Verduidelik wat gedurende die kookproses tussen 54 °C en 71 °C met die struktuur van die spier-, vesel- en bindweefsel gebeur. (3)

8.1.4 Beveel VIER maniere aan waarop die verlies aan sarkoplasma verhoed kan word wanneer die Beesvleis Stroganoff voorberei word. (4)

8.2 Is dit wenslik om afval op die spyskaart van 'n formele restaurant te plaas? Motiveer jou antwoord. (3)

8.3 Maak 'n lys van die voedseltipes wat **uitgesluit** moet word vir die volgende soorte vegetariërs:

8.3.1 Pollo (2)

8.3.2 Pesco (2)

8.3.3 Lakto (2)



8.4 8.4.1 Identifiseer die volgende neute.

(a)



[Bron: <[www.google.co.za/www.kenkko.com](http://www.google.co.za/www.kenkko.com)>]

(b)



[Bron: <[www.google.co.za/ Fnileshsupermarket.com](http://www.google.co.za/Fnileshsupermarket.com)>]

(c)



[Bron: <[www.google.co.za/Fstock-photography-juicy-pomegranate-its-half-leaves-image](http://www.google.co.za/Fstock-photography-juicy-pomegranate-its-half-leaves-image)>]

(3)

8.4.2 Watter gaarmaakmetode sal die geur van neute verbeter?

(1)

8.4.3 Beveel een manier aan om neute by 'n maaltyd in te sluit.

(1)

[25]

**VRAAG 9**

Bestudeer die resep hieronder en beantwoord die vrae wat volg:

**Panna Cotta**

Bedien 6

- 200 ml Droë klapper (onversoet)
- 75 ml Droëvrugte
- 75 ml Ongegeurde, poeiergelatien
- 15 ml Rum
- 250 ml Melk
- 250 ml Geklopte room
- 50 ml Suiker
- 3 Kiwivrugte

Coulis:

- 100 ml Bevrore frambose
- Suiker



[Bron: <www.recipeshubs.com>]

Lens (In lae bo-op):

- 80 ml Gelatien
- 125 ml Kookwater
- 15 ml Suurlemoensap
- 15 ml Suiker

9.1 Voorspel die **effek/invloed** wat die bestanddele hieronder op die stollingsproses van die Panna Cotta sal hê. **Tabuleer** jou antwoord as volg.

<b>Bestanddele:</b>	<b>Effek/invloed:</b>
Suiker	
Melk	
Suurlemoensap	
Kiwivrugte	
Rum	
Geklopte room	
Neute	

(7)

9.2 Verduidelik puntsgewys hoe om **poeiergelatien** te gebruik. Verwys na al **drie fases**.

(7)

9.3 Nageregte kan geklassifiseer word as **Gebak, Gerroom** en **Gevries**. Klassifiseer die volgende nageregte deur die naam daarvan onder elke opskrif te skryf.

9.3.1 Bavarois

9.3.2 Tarte Tatin

9.3.3 Malvapoeding

9.3.4 Sjiffonpoeding

9.3.5 Parfaits

9.3.6 Sjokoladesoufflé

(6)  
[20]

## VRAAG 10

10.1 Onderskei tussen **sjampanje** en **vonkelwyn**.

(2)

10.2 Inligting word op wynbottels voorsien. **Verduidelik** die volgende:

10.2.1 Seël van egtheid

(2)

10.2.2 Oorsprong

(2)

10.2.3 Oesjaar

(2)

10.3 Maak 'n lys van **VYF** algemene riglyne om te oorweeg wanneer **wyne vir 'n ete gekies** word.

(5)

10.4 Definieer:

10.4.1 Ale-bier

(1)

10.4.2 Swartbier (Stout)

(1)

[15]

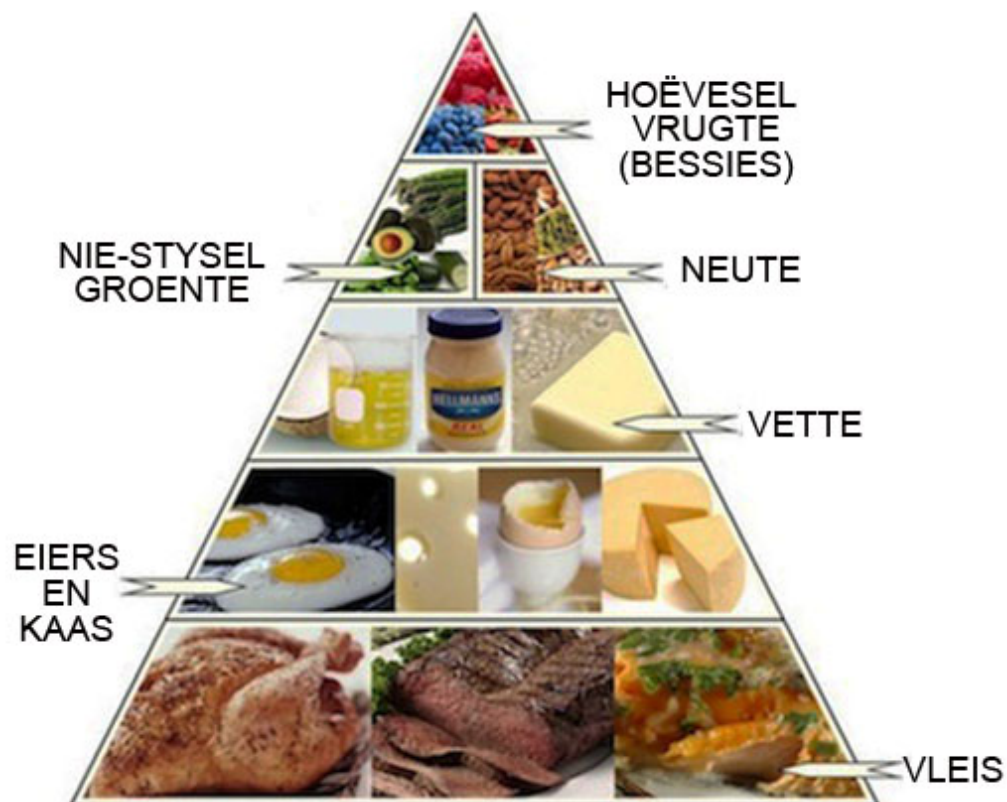
**150 punte**

**AFDELING C****VRAAG 11**

Bestudeer die afbeelding van 'n voedselpiramiede hieronder en skryf 'n opstel waarin jy kritiek lewer op die boodskap wat oorgedra word.

Die opstel moet:

- 'n Toepaslike opskrif en inleiding hê.
- Uit ongeveer 500 woorde en toepaslike paragrawe bestaan.
- Tot 'n duidelike gevolgtrekking kom of hierdie voedselpiramiede gesonde eetgewoontes bevorder.



[Bron: <[www.google.co.za/health-professions-council](http://www.google.co.za/health-professions-council)>]

**20 punte**

**Totaal: 200 punte**