



NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT-EKSAMEN  
NOVEMBER 2017

## **GASVRYHEIDSTUDIES**

Tyd: 3 uur

200 punte

---

### **LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR**

1. Hierdie vraestel bestaan uit 12 bladsye en 'n Insetsel van 1 bladsy (i). Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is.
  2. Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit korrek uitvoer.
  3. Nommer die antwoorde presies soos die vrae genommer is.
  4. Laat reëls oop tussen elke antwoord en begin elke afdeling op 'n nuwe bladsy.
  5. Trek tabelle indien jy gevra word om jou antwoorde te tabuleer.
  6. Sakrekenaars mag gebruik word.
  7. 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 letter op die binnekant van die dekblad (die blou bladsy) van jou Antwoordboek te merk.

- 1.1 BBP is die totale waarde van goedere en dienste wat in een ... in 'n land vervaardig en gelewer word.
- A termyn
  - B week
  - C maand
  - D jaar
- 1.2 Produkte wat vir die gerief van 'n gas en afgevaardigde gelewer word, soos penne en skryfblokke, word ... genoem.
- A gebruiksartikels
  - B monsters
  - C geskenkies
  - D promosie
- 1.3 Suksesvolle marknavorsing verseker dat voornemende besighede lewensvatbaar en ... is.
- A uniek
  - B betroubaar
  - C volhoubaar
  - D modern
- 1.4 Een van die gaste eet neut, wat gevolg word deur 'n irritasie op die vel wat 'n gejeuk, droogheid en knoppe veroorsaak. Dit kan as ('n) ... geklassifiseer word.
- A intoleransie
  - B ekseem
  - C anafilakse
  - D allergie
- 1.5 Die verskil tussen die verkoopprijs en die oorspronklike voedselkoste staan bekend as ... wins.
- A bruto
  - B netto
  - C primêre
  - D berekende
- 1.6 Die prys wat vir 'n kliënt vir 'n spesifieke funksie, spyskaart of gereg bereken word.
- A Oorhoofse
  - B Kwotasie
  - C Faktuur
  - D Balansstaat

1.7 Hoenderlewers in spek toegedraai en gerooster.

- A Fritots
- B Rumaki
- C Rissoles
- D Kanapees

1.8 'n Ander term vir vleissap is ...

- A sarkoplasma.
- B kollageen.
- C elastien.
- D miofibrille.

1.9 ... is nie-elasties en bind die spiervesels aanmekaar en aan die liggaamstruktuur.

- A Elastien
- B Spierweefsel
- C Kollageen
- D Sterk vesels







1.10 Tempeh word van gefermenteerde ... -bone gemaak.

- A miso
- B tofoe
- C soja
- D legume

**[10]**

**VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME**

Pas die **Wyn** in **Kolom B** by die **Voorbeeld van voedsel** in **Kolom A** en by die **Soort glas** in **Kolom C**. Skryf slegs die nommer, letter en Romeinse letter neer, byvoorbeeld 2.6 J xi.

Kolom A Voorbeeld van voedsel		Kolom B Wyn			
2.1	Forel in filomandjies	A	Muskadel		
2.2	Sjokolademousse	B	Merlot		
2.3	Oesters	C	Port		
2.4	Skaapboud	D	Nie-alkoholiese mengeldrankies		
2.5	Camembert en beskuitjies	E	Chenin Blanc		
		F	Sjampanje		
Kolom C Soort glas					
					
i	ii	iii	iv	v	vi

[10]

**VRAAG 3**

3.1 TVP het baie voordele. Identifiseer enige VIER deur slegs die letters van jou keuse neer te skryf.

- A Dit bevat baie kilojoules en vette.
- B Dit is goedkoper as dierproteïnes.
- C Dit is ryk aan komplekse koolhidrate.
- D Dit is 'n hoë biologiese proteïne.
- E Dit het 'n baie goeie rակlewe.
- F Dit sal nie enige geurmiddels absorbeer nie.
- G Dit het 'n lae glukemiese indeks.

(4)

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

3.2.1 Gelatien/Kollageen/Agar-agar

(2)

3.2.2 Roerbraai/Diepvat-braai/Smoor

(2)

3.2.3 Facebook/Skyfie-aanbiedings/Webwerwe

(2)

[10]

**30 punte**

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

**MSC Cruises** is 'n internasionale skeepsvaartredery wat in Italië gestig is en in Switserland geregistreer is, met sy hoofkantoor in Genève. MSC Cruises is die wêreld se grootste skeepsvaartmaatskappy in privaatbesit, wat 16,300 mense wêreldwyd in diens het en kantore in 45 lande sedert Julie 2014. MSC Cruises is deel van die Mediterranean Shipping Company S.A. (MSC), die tweede grootste skeepsoperateur van skeepvaarthouers ter wêreld.

[Vertaal vanuit: <[https://en.wikipedia.org/wiki/MSC\\_Cruises](https://en.wikipedia.org/wiki/MSC_Cruises)>]

- 4.1 4.1.1 Jy word 'n pos as bemarkingsbestuurder van 'n MSC Cruise passasierskip aangebied.
- Gee in 'n **kort paragraaf** 'n beskrywing van die taak van 'n bemarkingsbestuurder. (3)
- 4.1.2 **Verduidelik** hoe jy die **bemarkingsmengsel** in die proses van bemarking van hierdie bootreise **sal aanwend**. (12)
- 4.2 **Verduidelik** aan die raad van direkteure **hoe GASVRYHEID** tot 'n bepaalde land se **ekonomie** kan bydra. (7)
- 4.3 **Onderskei** tussen die verantwoordelikhede van die volgende TWEE Menslike Hulpbronposisies:
- 4.3.1 Menslike hulpbronbestuurder (3)
- 4.3.2 Opleidingsbeampte (2)
- 4.4 Gee TWEE voorbeelde van **promosie**-idees wat gebruik kan word om die **bootreis** te **bemark**. (2)
- 4.5 Sou jy "**Gaste- en funksielokale**" as 'n inkomste-genererende diens of 'n nie-inkomste-genererende diens klassifiseer? (1)
- [30]**

**VRAAG 5**

Bestudeer die spyskaart en beantwoord die vrae wat volg:

	<b>SPYSKAART</b>  <b>TABLE D'HÔTE</b>  Amuse-bouche  Garnaaltempura  Gerookte varkfilet met appelsous Pampoenpoffers met karamelsous Diepgebraaide aartappelwiggies Spinasie en Room Griekse Slaai  Sjokolademousse  Nescafé koffie
---	---

- 5.1 Die uitvoerende sjef moet voorsiening maak vir 'n gas met **diabetes**.
- 5.1.1 **Kies TWEE** geregte wat nie geskik is nie. (2)
- 5.1.2 Maak voorstelle vir TWEE **alternatiewe**, meer geskikte geregte. (2)
- 5.1.3 Motiveer jou keuses. (2)
- 5.2 'n Paar tegniese foutjies het ingesluit toe die spyskaart geskryf is. Identifiseer DRIE. (3)
- 5.3 5.3.1 Verduidelik wat **voedselintoleransie** is. (2)
- 5.3.2 Verwys na die spyskaart hierbo en **identifiseer** die voedselsoort wat 'n probleem kan veroorsaak vir 'n gas met **laktose-intoleransie**. (2)
- 5.4 Verduidelik die term "**amuse-bouche**". (2)
- 5.5 Party gaste is **Joods**. Dui die items op die spyskaart aan wat hulle nie sal kan eet nie. (4)
- 5.6 Verduidelik wat 'n "**à la carte**" spyskaart is. (1)
- [20]**

**VRAAG 6**

Wanneer voedsel ter sprake is, is higiëne altyd baie belangrik.

Bestudeer die inligting hieronder en beantwoord die vraag.

*As gevolg van die belangrikheid van die ooptyd-buffetarea op 'n passasierskip, kyk ons na wat passasiers nie moet doen nie as hulle van die diens gebruik maak.*

- *Moenie jou bord oorlaai nie. Die kos sal vir 'n wyle daar wees.*
- *Een van die verkeerdste dinge wat passasiers op 'n passasierskip kan doen, is om hul hande te gebruik wanneer hulle in die buffetry opskep. Daar sal altyd eetgerei beskikbaar wees om die kos op die bord te plaas; indien nie, sal daar altyd 'n personeellid beskikbaar wees om te help.*

[Vertaal vanuit: <<http://www.cruisehive.com>>]

- 6.1 Voorspel die soort siekte wat kan voorkom as gevolg van die twee punte hierbo en verduidelik hoe hierdie siekte oorgedra kon gewees het. (5)

Daar breek ongelukkig 'n virus uit op die Star Princess passasierskip. Bestudeer die nuusberig en beantwoord die vrae.

*Volgens 'n Cruise Hive-leser wat ons gekontak het, het 'n siekte tydens die vaart na Hawaii op die Star Princess uitgebreek. Die virus is deur die Sentrums vir Siektebeheer aangemeld, wat beteken dat meer as 33% van die passasiers tydens die reis aangetas is ná 'n eilandbesoek.*

*"Die uitbraak was nie tot Hilo beperk nie en hospitaalpersoneel op die skip het bevestig dat net minder as die helfte van die passasiers en bemanning deur die virus platgetrek is." Hy het ook gesê: "Die bemanning was ooglopend afwesig en alle dienste is daardeur geraak: van stadige kamerdiens aan diegene wat onder kwarantyn geplaas is ... tot die sluiting van een van die hoof kosbufette. Gaste, oud en jonk, het siek geword en gekla oor naarheid en braking, hartkloppings en spierkrampe."*

*Volgens ons leser is die situasie swak hanteer.*

[Vertaal vanuit: <<http://www.cruisehive.com/passasiers-became-sick-star-princess-during-hawaii-cruise/11627>>]

- 6.2 6.2.1 **Identifiseer** die **siekte** wat oorgedra is. (2)

- 6.2.2 Maak 'n lys van VYF voorsorgmaatreëls wat die **voedsel-hanteerders** kon getref het om die verspreiding van die virus te **verhoed**. (5)

- 6.3 In die artikel verwys hulle na die bemanningslede wat afwesig was en diens wat verswak het. Watter invloed sal 'n virus soos die een wat in Vraag 6.2.1 genoem word, op die **arbeidsmag in Suid-Afrika** hê, volgens jou? (3)

- 6.4 Stel 'n memorandum aan die bemanning op oor die korrekte prosedure om te volg wanneer klagtes hanteer word. (5)

**[20]**

**VRAAG 7**

Die volgende vleisgeregte sal as deel van die buffetete bedien word.

Blindevinke, Skaapvleissosaties, Herderspastei, Hoender Maryland, Lasagne & Eisbein

- 7.1 7.1.1 **Maak 'n lys van VIER faktore** wat die kwaliteit van die vleis **voor slagting** kan beïnvloed. (4)
  - 7.1.2 **Verduidelik** die term "**rigor mortis**". (1)
  - 7.1.3 **Verduidelik** hoe die **kleur** van **varkvleis** goeie kwaliteit vleis sal aandui. (2)
  - 7.2 Watter **vleissnit** sal vir die volgende gebruik word?
    - 7.2.1 Blindevinke (1)
    - 7.2.2 Skaapvleissosaties (1)
  - 7.3 **Noem TWEE** maniere om vleis te **versag** en **verduidelik een metode**. (3)
  - 7.4 **Identifiseer** die **land van oorsprong** van die volgende geregte:
    - 7.4.1 Chicken Maryland (1)
    - 7.4.2 Eisbein (1)
    - 7.4.3 Lasagne (1)
  - 7.5 **Vergelyk** die tegnieke van die **TOESKROEI** en **VERSEËL** van vleis. (2)
- [17]**

**VRAAG 8**

- 8.1 **Verduidelik** hoekom dit baie belangrik is dat veganiste 'n **gebalanseerde dieet** volg. (4)
- 8.2 **Verduidelik** wat die volgende soorte vegetariërs in hul dieet **insluit** en **uitsluit**. Trek die volgende tabel na en voltooi dit:

		<b>Voedselsoorte ingesluit</b>	<b>Voedselsoorte uitgesluit</b>
8.2.1	Pesco-vegetariër		
8.2.2	Ovo-vegetariër		
8.2.3	Flexitariër		

- 8.3 Skryf enige TWEE **metodes** neer wat gebruik kan word om vleis te preserveer. (2)
  - 8.4 Noem TWEE **natuurlike preserveermiddels**. (2)
  - 8.5 "Dit is beter om **vrugteskyfies** in die **oond** as in die **son** te droog."  
Lewer kommentaar op hierdie stelling en motiveer so 'n keuse. (2)
- [16]**



**VRAAG 9**

9.1 **Stel 'n memorandum op** om die volgende aspekte kortliks te beskryf wat die hors d'oeuvres sjef moet oorweeg wanneer versnaperinge vir 'n skemerkelkiefunksie voorberei word.

- **Vorbereiding** (2)
- **Aanbieding** (2)
- **Opdiening** (2)

9.2 Trek die tabel na en voltooi dit om die deeg vir **Worsrolletjies** en **Quiche** te vergelyk.

	<b>Worsrolletjies</b>	<b>Quiche</b>
9.2.1	Beskrywing	
9.2.2	Verhouding meel tot vet	
9.2.3	Verhouding meel tot vloeistof	

(6)

9.3 Die sukses van chouxdeeg hang hoofsaaklik af van die voorbereidingsmetode wat gebruik word. **Motiveer** die **volgende prosedures** in die voorbereiding van die deeg.

9.3.1 Ekstra meel kan nie op 'n latere stadium by die deeg gevoeg word nie. (2)

9.3.2 Die temperatuur word verminder na 180 °C. (2)

9.4 Beskryf wat gebeur tydens die proses van **gelatinerig**.

(2)  
**[18]**

**VRAAG 10**

10.1 Gee 'n **kort beskrywing** van die volgende nageregte:

10.1.1 Paris-brest (2)

10.1.2 Crêpe suzette (2)

10.1.3 Beignets (2)

10.2 Noem die **sjef** wat verantwoordelik is vir die nageregte. (1)

10.3 Die sjef maak 'n fout en berei 'n **Italiaanse meringue** in plaas van 'n **Switserse meringue** voor.

**Vergelyk** die twee soorte meringue deur te verduidelik hoe hul verskil. (2)

10.4 10.4.1 Verduidelik VYF belangrike wenke wat nagekom moet word as daar met baksjokolade gewerk word wat as versiering vir 'n nagereg gebruik gaan word. (5)

10.4.2 Verduidelik die term "**tempering**". (2)

10.4.3 Noem die DRIE soorte kommersiële sjokolade. (3)

**[19]**

**VRAAG 11**

11.1 Die volgende **prosesse** is betrokke by die bediening van 'n formele ete. Verduidelik **wanneer** hierdie prosesse moet plaasvind en **hoe** hulle plaasvind:

11.1.1 Afkrummeling (4)

11.1.2 Aanbieding van rekening (4)

11.2 Verduidelik die term "**Silwer diens**". (2)  
**[10]**

<b>150 punte</b>
------------------

**AFDELING C****VRAAG 12**

**"Dink jy tegnologie kan die menslike aanslag vervang wat die gasvryheidsbedryf beweer hulle voorsien?"**

Bestudeer die uittreksels hieronder. Gebruik die inligting en skryf 'n artikel vir 'n Gasvryheidstydskrif waarin jy die gebruik van rekenaars en tegnologie in die gasvryheidsindustrie krities bespreek. Bespreek die voordeel en nadeel daarvan.

Die artikel moet:

- 'n toepaslike opskrif en inleiding hê.
- ongeveer 500 woorde en toepaslike paragrawe hê.
- 'n duidelike **gevolgtrekking bereik** en **geldige redes vir jou antwoord gee**.

Punte sal volgens die rubriek toegeken word.

<p><b>Stelling 1</b></p>
<p><b>Hoe POS die gasvryheidsbedryf verander</b> Deur Joshua Smith, Prosesbestuurder by EPOS Ability</p> <p>Tegnologiese vooruitgang het die manier waarop die gasvryheidsbedryf funksioneer, verander, veral met betrekking tot gesofistikeerde verkoospunt-stelsels. Die hedendaagse kliënt is dus gewoond aan persoonlike en doeltreffende diens, danksy beter kliëntedata en vinniger betaalstelsels. [Aangepas en vertaal vanuit: &lt;<a href="http://www.hospitalitynet.org/news/4075084.htm">http://www.hospitalitynet.org/news/4075084.htm</a>&gt;]</p>
<p><b>Stelling 2</b></p>
<p><b>Tegnologie in die gasvryheidsbedryf – verken die nuutste tendense</b></p> <p>'n Opkomende tendens is om in 'n inboek/concierge toep (<i>app</i>) te belê wat die aanvanklike diens doeltreffender en goedkoper kan maak. [Aangepas en vertaal vanuit: &lt;<a href="http://www.aurecongroup.com/en/thinking/insights/aurecons-successful-hotels/tegnologie-in-die-hospitality-industry-exploring-die-very-latest-trends.aspx">http://www.aurecongroup.com/en/thinking/insights/aurecons-successful-hotels/tegnologie-in-die-hospitality-industry-exploring-die-very-latest-trends.aspx</a>&gt;]</p>
<p><b>Stelling 3</b></p>
<p><b>Hoe beïnvloed tegnologie die gasvryheidsbedryf?</b></p> <p>Mobiele toestelle kan in baie gevalle tradisionele rekenaars maklik vervang. Concierge professionele kan byvoorbeeld gaste betrek en in reële tyd na hul versoeke omsien as vaste tafelrekenaars deur vinnige mobiele rekenaartoestelle vervang word. [Aangepas en vertaal vanuit: &lt;<a href="http://www.besthospitalitydegrees.com/faq/how-does-tegnologie-affect-die-hospitality-industry">http://www.besthospitalitydegrees.com/faq/how-does-tegnologie-affect-die-hospitality-industry</a>&gt;]</p>
<p><b>Stelling 4</b></p>
<p><b>Opstel oor: Voordele en nadele van die gasvryheidsbedryf toerisme</b> Gepubliseer: 23 Maart 2015</p> <p>Die groei van e-handel beïnvloed die toerismebedryf. Toeriste is deesdae gewoond aan lugversorgde busse met video- en oudiostelsels, sentrale besprekingstelsels en die gebruik van rekenaars by reisagentskappe. Toenemende mededinging sal organisasies dwing om nuwe tegnologie ten volle te benut. Nuwe ontwikkelings in vervoer open moontlikhede vir nuwe langafstandbestemmings. [Aangepas en vertaal vanuit: &lt;<a href="https://www.ukessays.com/essays/tourism/advantages-and-disadvantages-of-die-hospitality-industry-tourism-essay.php">https://www.ukessays.com/essays/tourism/advantages-and-disadvantages-of-die-hospitality-industry-tourism-essay.php</a>&gt;]</p>

**Stelling 5**

<p>Tegnologie-gesentreerd, ingenieurswese-gesentreerd</p> <p>rapporteer stoor integreer transformeer reinig versamel</p>	<p>voorspel monitor kommunikeer ontleed ontdek</p> <p>Mens-gesentreerd, ontwerp-gesentreerd</p>
--	---

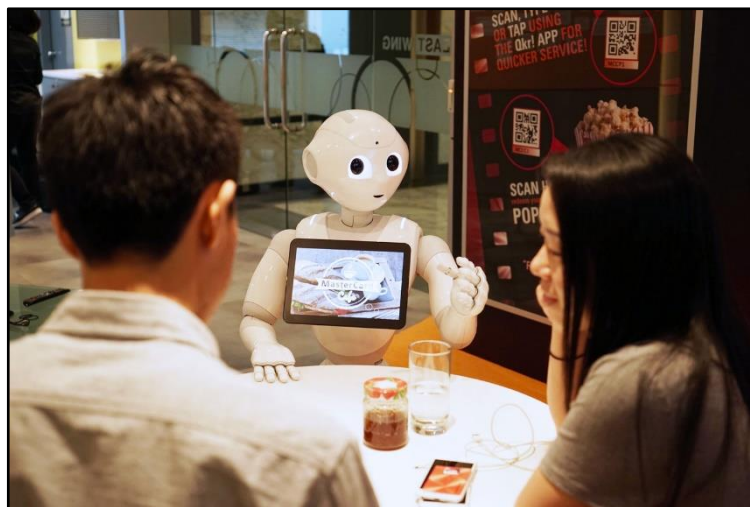
Sal die groeiende, magtige digitale tegnologie ooit uitbrei na gebiede wat tans menslike oordeelsvaardighede vereis? Intelligensie word gewoonlik gedefinieer as "die vermoë om kennis en vaardighede te verwerf en toe te pas". Die meeste definisies sluit nie die handeling van besluitneming in nie en geeneen spreek die vermoë aan om doelstellings te kies of waardes te hê wat die besluitnemingsproses vorm nie.

[Aangepas en vertaal vanuit: <<https://theurbantechologist.com/2015/04/12/3-human-qualities-digital-tegnologie-cant-replace-in-die-future-economy-experience-values-and-judgement>>]

**Stelling 6**

**Pepper die robot kry werk by Pizza Hut**

Die humanoïde-metgesel sal teen die einde van 2016 bestellings in Asië neem.



SoftBank se Pepper robot is gereed vir 'n nuwe beroep in die voedselbedryf. Pizza Hut en MasterCard is besig met 'n toetslopie waar Pepper, teen die einde van 2016, gebruik sal word om bestellings te neem en inligting te verskaf. Sodra die MasterCard gekoppel is aan die bestelling, kan betalings gemaak word en vrae oor die kaloretelling sal deur Peper beantwoord word. Dit lyk na 'n pynlose proses en die mensagtige helper kan die werklading van die personeel verlig. Daar moet egter nog bepaal word of dit minder-gunstige omstandighede kan hanteer.

[Aangepas en vertaal vanuit: <<https://www.engadget.com/2016/05/24/pepper-robot-at-pizza-hut>>]

**20 punte**

**Totaal: 200 punte**