higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING N4

14 November 2022

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	A
	1.1.2	D
	1.1.3	C
	1.1.4	D
	1.1.5	C
	1.1.6	B
	1.1.7	D
	1.1.8	B
	1.1.9	D
	1.1.10	A
	1.1.11	C
	1.1.12	B
	1.1.13	D
	1.1.14	A
	1.1.15	A
	1.1.16	C
	1.1.17	A
	1.1.18	B
	1.1.19	C
	1.1.20	A

(20 × 1) (20)

1.2	1.2.1	Onwaar
	1.2.2	Onwaar
	1.2.3	Waar
	1.2.4	Waar
	1.2.5	Waar
	1.2.6	Onwaar
	1.2.7	Waar
	1.2.8	Waar
	1.2.9	Waar
	1.2.10	Waar

(10 × 1) (10)

1.3	1.3.1	Proteïene
	1.3.2	Vertering
	1.3.3	Yster
	1.3.4	Hoofmaaltyd ('dinner')
	1.3.5	Margarien
	1.3.6	Funksiebestelvorm
	1.3.7	Gelatinering
	1.3.8	Vitamien C/Vitamien B1
	1.3.9	Absorpsie
	1.3.10	Jodium

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.4	1.4.1	D
	1.4.2	J
	1.4.3	A
	1.4.4	E
	1.4.5	I
	1.4.6	B
	1.4.7	C
	1.4.8	F
	1.4.9	G
	1.4.10	H

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1
- Hitte – droë of klam hitte
- Blootstelling aan lug
- 'n Alkali soos koeksoda veroorsaak dat vitamien C geoksideer word.
- Dit los in water op en daarom moet so min as moontlik water tydens kook gebruik word.
- Kneusing veroorsaak verlies van vitamien C. (Enige 3 × 1) (3)

2.2 2.2.1
- Verskaf die meeste energie aan die liggaam✓
- Verskaf vulstof aan kos✓
- Bevorder peristalse✓
- Voorkom siektes soos diabetes,✓ hardlywigheid,✓ kolonkanker,✓ tandbederf✓ (Enige 3 × 1)

2.2.2
- Bou sterk bene en tande.✓
- Help met die stolling van bloed ná 'n besering.✓
- Melkprodukte bevat riboflavien. ✓
- Riboflavien, ook bekend as vitamien B_2, help met energie en metabolisme.✓
- Help met die funksionering van spiere✓ en senuwees.✓

(Enige 3 × 1)

2.2.3
- Gee rooibloedselle hulle kleur.✓
- Vervoer suurstof✓ deur die liggaam na elke sel.✓
- Voorbeelde van voedsel waarin yster voorkom: Lewer,✓ nier,✓ krulkool ('kale'),✓ soutvleis,✓ spinasie,✓ kakao,✓ sjokolade,✓ volgraanmeel.✓ (Enige 3 × 1)

(3 × 3) (9)

2.3
- Onvolledige proteïene het 'n gebrek aan een of meer noodsaaklike aminosure.✓
- Hulle kan nie groei bevorder✓
- of weefsel herstel nie.✓ (3)
- Voorbeelde is gelatien✓ en seïen in mielies.✓ (Enige 3 × 1)

2.4 2.4.1
- Varkvet
- Niervet
- Braaivet ('dripping')
- Botter
- Spek
- Ghi ('ghee')
- Room (Enige 6 × 1) (6)

2.4.2
- Sonneblomolie
- Slaai-olie
- Olyfolie
- Margarien
- Smere
- Olierige vrugte
- Orley whip (Enige 6 × 1) (6)

2.5
- 15 ml ADT ('RDA')
- Onversadigde of plantolies is verkieslik (2 × 1) (2)

2.6
- Verander die konsistensie na vloeistof of 'n sagte dieet.
- Verhoog of verlaag die energiewaardes.
- Verhoog of verlaag spesifieke voedingstowwe, bv. vet, proteïen of min sout.
- Verhoog of verlaag ruvesel (vesel).
- Sluit spesifieke kosse uit wat allergiese reaksies veroorsaak.
- Voorsien kosse met min geur. (Enige 6 × 1) (6)

2.7 2.7.1
- Kleur
- Tekstuur
- Konsistensie
- Vorm
- Geur/aroma
- Geur en smaak
- Temperatuur (7)

2.7.2
- Gebraaide steak/gebraaide aartappels – duplisering/herhaling van gaarmaakmetode – braai
- Knoffelsampioene/knoffelbrood – duplisering/herhaling van geur
- Geroomde sampioene/sampioensous – duplisering/herhaling van konsistensie
- Pastaslaai/knoffelbrood/gebraaide aartappels – nie gebalanseerd nie, net stysel
- Nie gebalanseerd nie, geen groente
- Geroomde knoffelsampioene/wafels met room – room word gedupliseer – herhaling
- Roosterbrood/knoffelbrood – herhaling
- Te veel stysel op die spyskaart (Enige 8 × 1) (8)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1 3.1.1
- Ontleed die gewildheid van geregte op die huidige spyskaart.✓
- Slegs gewilde geregte moet oorweeg word.✓
- Kliënte se eise✓/terugvoer✓ moet in ag geneem word wanneer die spyskaart saamgestel word.✓
- Tradisionele✓ of moderne neigings✓ moet in ag geneem word.✓

(Enige 4 × 1) (4)

3.1.2
- Wees bewus van wat deur mededingers aangebied word.✓
- Weet wat op hulle spyskaart is,✓ die pryse✓ en die gehalte van kos.✓
- Bied 'n heeltemal verskillende spyskaart aan✓
- met beter gehalte kos✓ en indien nodig beter pryse.✓

(Enige 4 × 1) (4)

3.2 3.2.1 Middagete word in die middag tussen 12:00✓ en 14:00✓ bedien.

3.2.2 Dit is een van die gerieflikste✓ en maklikste maniere om mense te onthaal.✓ Elke gas bedien hom-/haarself✓ en dit kan 'n vinger-✓ of vurkbuffet wees.✓ (Enige 2 × 1)

3.2.3 Dit is 'n kombinasie✓ van ontbyt en middagete✓ en word gewoonlik ná nege-uur en voor twaalfuur die middag bedien.✓ (Enige 2 × 1)

3.2.4 Die hoofmaaltyd ('dinner') word in die aand bedien✓ en is gewoonlik 'n formele ete.✓

3.5.2 Net soos die hoofmaaltyd word aandete ('supper') in die aand bedien,✓ maar dit is 'n minder formele ete,✓ gewoonlik nie meer as drie gange nie.✓

(5 × 2) (10)

3.3 3.3.1 Gerookte salm
3.3.2 Murgpampoentjie of zucchini
3.3.3 Lendestuk ('sirloin steak')
3.3.4 Ham
3.3.5 Koffie met melk
3.3.6 Sampioene

(6 × 1) (6)

3.4 3.4.1
- Die woord SPYSKAART verskyn nie boaan nie.
- Die soort ete, AANDETE, word nie boaan onder SPYSKAART aangedui nie.
- Die gange moet verskyn in die volgorde waarin dit bedien word, met die drank aan die einde.
- Definitiewe spasies moet die verskillende gange skei.
- Kos wat saam bedien word, moet saam gegroepeer word.
- Lys die belangrikste gereg eerste, gewoonlik die proteïen.
- Groente kan gesentreer of aan weerskante van die middel onder die hoofgereg geskryf word.
- Die eerste letter van elke item moet 'n hoofletter wees.
- Die spyskaart moet onder of bo gedateer word. (Enige 6 × 1) (6)

Kopiereg voorbehou

3.4.2

SPYSKAART✓
AANDETE✓

Room-van-botterskorsie-sop✓

Gebraaide lamstjops met kruisementsous✓
Pietersielie-aartappels ✓ Geglasuurde wortels✓
Broccoli mornay✓

Bessiekoekstruif✓

Koffie✓

2020-11-19✓ (10)

Puntetoekenning streng volgens riglyn. 2 punte vir twee van die volgende:

- Spasiëring
- Eerste letter hoofletter
- Spyskaart gesentreer
- Spyskaart moet in die regte volgorde wees (2)

3.5 3.5.1

- Vars vrugte,✓ vrugtesappe✓
- Graankos,✓ pap✓
- Gerookte vis, kitsery ('kedgeree')✓
- Eiers op 'n verskeidenheid maniere gaargemaak,✓ spek,✓ worsies,✓ tamaties,✓ sampioene✓
- Roosterbrood,✓ rolletjies,✓ croissants✓ met stukkonfyt✓
- Koffie of tee✓ (Enige 4 × 1) (4)

3.5.2

- Vrugte✓ of vrugtesap✓
- Rolletjies✓, croissants✓ met fynkonfyt✓ en stukkonfyt✓
- Koffie✓ of tee✓
- Kaas✓/koue vleise✓/jogurt✓/graankos✓ (Enige 4 × 1) (4)

[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1

- Die spyskaart
- Die bestuurder van die eetkamer
- Die hoofkelner wat ‘n leidende rol speel (3)

4.1.2

- Die wynlys toon aan watter alkoholiese drankies te koop is vir verbruik by die tafel.✓
- Die wyn komplementeer die ete✓ en kan die geure van 'n gereg verbeter.✓
- Meer klante word deur 'n wynlys gelok.✓
- Die doel van 'n gelisensieerde spysenieringsonderneming is om klante iets te drinke saam met hulle ete aan te bied.✓
- Dit help die firma finansieel,✓ aangesien die winsgrens op alkoholiese drankies meer kan wees as uit voedselverkope.✓
- Die wynlys en die spyskaart kan 'n bemarkingsinstrument wees.✓
- Dit kan 'n maaltyd in 'n geleentheid omskep.✓ (Enige 6 × 1) (6)

Kopiereg voorbehou

4.2
- Hors d'oeuvre
- Sop
- Vis
- Entrée
- Hoofgereg
- Kaas
- Nagereg (7)

4.3
- Versprei die kalorieë redelik eweredig deur die dag.
- Verskaf proteïen twee keer per dag.
- Vrugte en groente moet beskikbaar wees, 4 vars porsies per dag.
- Sluit hoëveselgraan in waar moontlik, bv. volgraanbrood en pasta, bruinrys.
- Verminder vetverbruik – bak of rooster eerder as om te braai en gebruik onversadigde vette.
- Gebruik so min sout as moontlik in kook.
- Laat hulle eetlus die energieproduserende voedselbehoeftes bepaal. (7)

4.4
- Gebruik klein stukkies vleis vir aftreksel,✓ souse,✓ sop,✓ patees,✓ geroomde disse✓ of krokette.✓
- Gebruik groter vleisafsnysels vir bredies.✓
- Gebruik bene vir aftreksel✓ en sop✓ of souse.✓
- Gebruik groenteafsnysels vir purees,✓ sop,✓ bredies,✓ aftreksel,✓ vulsels vir omelette✓ en pannekoeke.✓
- Gebruik dagoudbrood vir vulsels,✓ Franse roosterbrood,✓ brood-en-botter-poeding,✓ broodsous✓of croutons.✓ (Enige 5 × 2) (10)

4.5
4.5.1 Versendingslys
4.5.2 Banketbesprekingsvorm
4.5.3 Prospektus vir funksie
4.5.4 Kwotasiebrief
(4 × 1) (4)

4.6 4.6.1 Verversingstoonbankspyskaart ('canteen menu')
- Ligte etes en versnaperinge
- word van 'n toonbank af bedien.
- Kelners moedig gaste aan met die keuses.
- Die toonbank wys die koskeuses. (Enige 3 × 1)

4.6.2 Kamerdiensspyskaart
- Gaste kan ligte etes bestel
- wat in hulle hotelkamer bedien word.
- Spyskaart word in die gas se kamer voorsien.
- Bestellings word telefonies gegee
- en kos word by die hotelkamer afgelewer. (Enige 3 × 1)

(2 × 3) (6)

4.7
- Doeltreffendheid en goeie beplanning.✓
- 'n Goeie besprekingstelsel✓ of plekreserveringstelsel.✓
- Afskrifte van planne✓ en spyskaart✓ moet uitgestuur word aan alle persone wat betrokke is,✓ bv. die kombuis, kelder, onderhoud en die voorkantoor.✓
- Bestelde wyne moet in voorraad wees✓ en teen die korrekte temperatuur.✓
- Die spyskaart moet saamgestel word binne die omvang✓ en moontlikhede van die beskikbare voorraad van die onderneming,✓ personeel✓ en toerusting.✓
- Die banketbestuurder moet al die besonderhede met die onderskeie departementbestuurders bespreek✓ voordat die bespreking met die kliënt gefinaliseer word.✓
- Die kos wat vir 'n groot aantal mense voorberei gaan word, moet so aangebied word dat dit redelik vinnig bedien kan word✓ en moet vermy word wanneer dit vir 'n groot aantal mense bedien word.✓
- Swaar garnerings moet vermy word.✓
- Diepgebraaide kosse gaan vinnig agteruit✓ en moet vermy word wanneer baie mense bedien word.✓ (Enige 7 × 1) (7)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou