higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

# NASIENRIGLYN

## NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

## ALGEMENE GASVRYHEID
## NKR VLAK 2

**15 November 2022**

**Hierdie nasienriglyn bestaan uit 10 bladsye.**

Kopiereg voorbehou

## AFDELING A

## VRAAG 1

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1.1 | 1.1.1 | B✓ | | |
| | 1.1.2 | A✓ | | |
| | 1.1.3 | A✓ | | |
| | 1.1.4 | C✓ | | |
| | 1.1.5 | C✓ | | |
| | 1.1.6 | B✓ | | |
| | 1.1.7 | C✓ | | |
| | 1.1.8 | B✓ | | |
| | 1.1.9 | A✓ | | |
| | 1.1.10 | C✓ | | |
| | | | (10 × 1) | (10) |
| 1.2 | 1.2.1 | Groep✓ | | |
| | 1.2.2 | Span✓ | | |
| | 1.2.3 | Span✓ | | |
| | 1.2.4 | Span✓ | | |
| | 1.2.5 | Groep✓ | | |
| | | | (5 × 1) | (5) |
| 1.3 | 1.3.1 | A✓ | | |
| | 1.3.2 | H✓ | | |
| | 1.3.3 | E✓ | | |
| | 1.3.4 | J✓ | | |
| | 1.3.5 | I✓ | | |
| | | | (5 × 1) | (5) |
| 1.4 | 1.4.1 | D✓ | | |
| | 1.4.2 | A✓ | | |
| | 1.4.3 | C✓ | | |
| | 1.4.4 | B✓ | | |
| | 1.4.5 | F✓ | | |
| | | | (5 × 1) | (5) |
| 1.5 | 1.5.1 | Voedselhanteerders/Kombuispersoneel | | |
| | 1.5.2 | Kosafval/Kosstukkies/Kosoorblyfsels | | |
| | 1.5.3 | Herwinning | | |
| | 1.5.4 | Gevaarlike afval | | |
| | 1.5.5 | Huishoudingspersoneel | | |
| | | | (5 × 1) | (5) |
| | | | | **[30]** |

**TOTAAL AFDELING A: 30**

## VRAAG 2

2.1 2.1.1

- Ondernemings het verlies aan inkomste gehad.✓
- Om te reis was nasionaal en internasionaal beperk en daarom het minder toeriste besoek afgelê✓ en geld bestee.
- Die beperkte aantal kliënte wat op persele toegelaat is, het tot lae omset gelei✓ wat winste beperk het.✓
- Ondernemings kon nie skuld betaal nie✓ en sommiges is gedwing om hul deure te sluit.✓
- Personeel het hul werk verloor of is afgelê✓ toe ondernemings moes sluit.
- Verskaffers wat van ondernemings afhanklik was om by hulle te koop, het ook finansiële probleme ervaar want hulle is nie betaal nie.✓
- Enige ander toepaslike antwoord. (4)

2.1.2

- Dra altyd 'n masker✓ wat die mond en neus bedek om te keer dat spoegdruppels via die neus en mond✓ versprei. Die virus kom voor in spoegdruppels.✓
- Behou 'n behoorlike sosiale afstand van ten minste 1 m✓ in winkels en wanneer daar met ander mense gesosialiseer word, ens. want druppels besmette spoeg kan deur die lug oorgedra word.✓
- Beperk sosiale gebeurtenisse✓ wat met naby kontak geassosieer word✓ bv. begrafnisse, partytjies, ens. – dit is gebeurtenisse wat as superverspreiders beskou kan word.
- Gebruik jou elmboog om ander mense te groet✓ want 'n handdruk, drukkie of soen kan die✓ virus oordra.
- Enige ander toepaslike antwoord wat oor die individu gaan.

(Enige 3 × 2) (6)

2.1.3 Ja✓

- Geen inperkingsvlakke of -regulasies word meer voorgeskryf of toegepas nie.✓
- Restaurante en ander gasvryheidsinstellings funksioneer weer tydens hul normale besigheidsure.✓
- Daar is nie meer beperkings op die getal✓ mense by troues, partytjies, ens. nie.
- 'n Mens kan weer plaaslik en internasionaal reis.✓

**OF**

Nee✓

- Baie ondernemings het permanent gesluit✓ want hulle kan nie bekostig om weer oop te maak nie.
- Baie werknemers het hul werk verloor want ondernemings het gesluit en hulle kon nog nie ander werk kry nie.✓
- Sommige mense is nog steeds bang om uit te gaan✓ of in plekke te wees waar daar baie ander mense is of om binne 'n gebou te wees,✓ byvoorbeeld restaurante, teaters, ens.

(Enige EEN met 'n toepaslike rede) (2)

2.2.1
- Binneversieringspan✓ sal die venue versier met dekoritems✓ soos blomme/vlaggies/ligte, ens.
- Media/Bemarkingspan✓ sal die gebeurtenis adverteer✓ in gedrukte media en op sosiale platforms.✓
- Administrasiespan✓ sal die druk- en kopieerwerk, telefoonoproepe, ens. hanteer.✓
- Besprekingspan,✓ vir uitstallers om 'n spasie te bespreek.✓
- Finansiële span✓ sal betalings hanteer✓ van uitstalspasie of -stalletjies.
- Uitstalspan✓ sal die stalletjies bou/elektrisiteit aanlê✓ vir stalletjiehouers, ens.
- Kommunikasie-/IT-span✓ sal sorg vir internet/wifi/luidsprekers,✓ ens.
- Enige ander toepaslike span✓ met 'n beskrywing van hul rol.✓ (3 × 2) (6)

2.2.2
- Beplanning en opstelling van 'n spyskaart
- Sorg dat kos gereed is vir besoekers en/of uitstallers
- Sorg dat kos volgens streng higiëniese standaarde berei word
- Sorg dat die regte hoeveelheid kos berei word
- Sorg dat eetareas (byvoorbeeld buffetarea) gereed en opgestel is
- Bedien gaste
- Maak areas waar kos berei en bedien word skoon en gereed (3)

2.2.3 Positiewe faktore
- Goeie beplanning✓ lei tot goeie koördinasie✓ tussen spanlede.
- Alle noodsaaklike hulpbronne✓ moet beskikbaar wees om te sorg dat diens glad verloop.
- Goeie spanwerk waar lede mekaar help.✓
- Duidelike doelwitte en tydraamwerke✓ sal sorg dat dinge betyds gebeur.✓
- Beplande aantal gaste✓ besoek die EXPO.

(Enige toepaslike 3)

Negatiewe faktore
- Beplan om 'n gebeurtenis aan te bied sonder behoorlike infrastruktuur.✓
- Begroting is nie groot genoeg✓ vir die gebeurtenis nie.
- Gebrek aan vertroue en kommunikasie✓ tussen spanlede.
- Bestuur meng in✓ by die plan.
- Tydraamwerk is onvoldoende✓ om werk gedoen te kry.
- Onduidelike doelwitte✓ van die gebeurtenis en die rol van die spysenieringspan.
- Konflik of misverstande✓ tussen spanlede.

- Verskaffers lewer nie✓ die hoeveelheid of gehalte af wat bestel is nie.
- Beurtkrag.✓
- Spanlede wat siek raak✓ of wat persoonlike probleme het en dan nie kan kom werk nie.
- Gastegetalle oorskry beplande syfers.✓ (Enige toepaslike 3)
(3 × 2) (6)

2.2.4
- Was die spyskaart geskik vir die gebeurtenis?
- Was die tyd wat toegestaan is vir beplanning genoeg en goed aangewend?
- Het die spanlede hul samewerking as 'n span gegee?
- Is die kos volgens streng higiëniese standaarde berei en bedien?
- Was die kos genoeg?
- Hoeveel persent van die kos is gemors?
- Was daar geregte waarvan mense nie gehou het of nie geëet het nie?
- Is die kos betyds bedien?
- Het al die toerusting gewerk?
- Was daar enige beserings of onverwagse situasies?
- Het die spyskaart aan alle dieetkundige vereistes voldoen?
- Het al die personeel opgedaag vir werk?
- Enige ander toepaslike antwoord met 'n vraagteken en in die verlede tyd. (3)

2.3 Om:
- die onderwerp beter te verstaan.
- punte te verbeter.
- by mekaar te leer.
- vinniger te leer.
- selfvertroue te verhoog deur voor ander te praat.
- kommunikasievaardighede te bou.
- te leer hoe om in 'n span saam te werk/spanervaring op te bou.
- nuwe perspektiewe op onderwerp te kry.
- gapings in eie aantekeninge aan te vul.
- uitstel of luiheid te voorkom want groep ontmoet gereeld.
- Enige ander toepaslike antwoord. (5)

**[35]**

## VRAAG 3

3.1
- Seephouer met vloeibare seep wat per hand, knie of voet vrygestel word
- Waterkraan wat sonder hande oop- en toegemaak kan word
- Naelborsel om vuilgoed onder naels uit te borsel
- Spuitbottel met ontsmetmiddel/saniteermiddel
- Papierhanddoek of lugdroër om hande droog te maak (3)

3.2
- Gebruik 'n skoon bord sonder krake of afsplinterings.
- Moenie met kaal hande aan skoon bord vat nie.
- Dra weggooibare handskoene om kositems te hanteer. **OF**

- Was hande deeglik voordat kos hanteer word.
- Gebruik gereedskap/toerusting om kos by te voeg, te versier, souse op te dien, ens. eerder as hande.
- Dra haarnet of sjefsmus om te keer dat hare in kos val.
- Moenie juweliersware dra nie want mikro-organismes kan van die juweliersware af na die items op die bord oorgedra word.
- Enige ander geskikte antwoord wat met opdiening te doen het. (5)

3.3
- Indien die persoon by die werk is, moet hulle siekte by die toesighouer aanmeld wat sal besluit of die persoon huis toe moet gaan.
- Indien die persoon by die huis is, lig die toesighouer in oor die siekte sodat hy/sy kan beplan wie daardie dag moet instaan.
- Dien 'n doktersertifikaat ná twee dae se afwesigheid in of as die siekte 'n Maandag of Vrydag insluit.
- Voltooi 'n siekverlofvorm sodra die persoon terug is by die werk. (2)

3.4
- Bakterieë is nuttig om gefermenteerde kos te vervaardig✓ – produkte soos piekels, atjar en kimchi.
- Bakterieë word gebruik om gefermenteerde melk✓ en jogurt✓ en 'n verskeidenheid kase te maak.✓
- Gis is nuttig om gas te maak vir bierbrouery of die maak van wyn- en appelwyn.✓
- Gis word gebruik om brood, vetbolle, vetkoek, ens. te bak.✓
- Muf is nuttig om sekere soorte kase te maak,✓ soos Camembert, brie en bloukaas. (6)

3.5 3.5.1 Mikro-organismes maak staat op water✓ om kos in te neem, dit te verteer, te beweeg, voort te plant en ontslae te raak van afvalstowwe. Sonder water kan geen van hierdie dinge gebeur nie, so die organisme sal doodgaan.✓

3.5.2 Mikro-organismes is sensitief vir temperatuur✓ en elkeen het 'n optimale groeitemperatuur✓ – as dit te warm is, sal dit doodgaan✓ en as dit te koud is, sal dit dormant raak✓ of doodgaan.

3.5.3 Sommige mikro-organismes benodig lug om voedingstowwe te verbrand✓ vir energie. Ander kan sonder lug leef.✓

3.5.4 Die pH van die mikro-organisme se omgewing✓ moet dieselfde wees✓ as die pH van die organisme self.✓ Te hoë of te lae pH sal veroorsaak dat die mikro-organisme doodgaan.✓ (4 × 2) (8)

3.6 3.6.1 Gasvryheid✓ en reis✓ (2)

3.6.2 Tafelberg Nasionale Park;✓ Kirstenbosch;✓ Robben Eiland✓ (2)

3.6.3
- Akkommodasie wat in gemeenskappe verskaf word, byvoorbeeld tradisionele hutte of huise
- Klasse/werkswinkels om die kunsvlyt van daardie gemeenskap te leer, byvoorbeeld kralewerk,houtsneewerk, weef van mandjies

- Eetplekke in die gemeenskap wat die tradisionele kos van daardie gemeenskap bedien, byvoorbeeld stampmielies en bone, gestoomde brood, kerriegeregte, vetkoek, roti's, ens.
- Taverne/shebeen waar jy kan kosmaak en tradisionele danse kan sien of leer
- Kookklasse om te leer hoe om tradisionele geregte of tradisionele bier te maak
- Enige ander toepaslike voorbeeld (2)

**[30]**

## VRAAG 4

4.1
- Minder druk op natuurlike hulpbronne, bv. hout en water wat gebruik word om papier te maak kan gespaar word, of minder daarvan sal gebruik word as papieritems herwin kan word.
- Energie en grondstowwe kan gespaar word want items kan herbruik word en hoef nie weer gemaak te word nie, byvoorbeeld glas bottels.
- Koste kan bespaar word want afvalverwyderingsmaatskappye hoef minder afval te kom haal.
- Nuwe nywerhede en werk kan geskep word, byvoorbeeld sortering van afval, gebruik afval om nuwe items te maak, ens.
- Lugbesoedeling wat veroorsaak word deur aanlegte/fabrieke wat plastiek of nieherwinbare materiale produseer kan verminder word
- Enige ander geskikte voorbeeld (4)

4.2

| | | **Elektriese vullisverwyderaar** | **Kompos** |
|---|---|---|---|
| 4.2.1 | Verduidelik hoe elkeen werk | Dit word met kouwatertoevoer geïnstalleer.<br><br>Dis verbind aan vulliswaterdrein.<br><br>Kosstukkies en groenteskille word bygevoeg en word dan gemaal tot 'n fyn stof wat saam met die water wegspoel.<br>(Enige TWEE) | Organiese vullis ontbind natuurlik onder suurstofryke toestande.<br><br>Rou kosvullis word in 'n geperforeerde houer geplaas sodat oormatige water kan uitloop.<br><br>**of**<br><br>'n Spesifieke gedeelte van die tuin kan gebruik word om kosvullis te los om self te ontbind en in kunsmis te verander.<br>(Enige TWEE) (4) |
| 4.2.2 | Voordele | Vinnig.<br><br>Maklik/Gerieflik. | Gratis kunsmis vir groente- of kruietuin.<br><br>Minder vullis wat (4) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Geen ophoping of berging of stink vullis nie. (Enige toepaslike TWEE) | weggevat moet word.<br><br>Ekologiese voordele. (Enige toepaslike TWEE) |
| 4.2.3 | Nadele | Gebruik baie water.<br><br>Duur om te installeer.<br><br>Vereis instandhouding want dit verstop maklik. (Enige toepaslike EEN) | Lok peste, byvoorbeeld muise.<br><br>Stink.<br><br>Komposhouers is duur.<br><br>Arbeidintensief. (Enige toepaslike EEN) (2) |

(10)

4.3 4.3.1 B (1)

4.3.2
- Dis groot genoeg om baie kosvullis in te hou.
- Dit het wieletjies sodat dit maklik rondbeweeg kan word en na die buitenste vullisarea geneem kan word.
- Dit het 'n deksel sodat dit toegemaak kan word en reuke binne hou.
- Dis toe aan die kante sodat die vullis nie sal uitmors nie.
- Dit kan ook kombuisvullis neem en nie net papier nie.
- Dis sterk/duursaam.
- Dit lyk waterdig.
- Enige ander geskikte antwoord. (4)

4.4 4.4.1
- Sanitêre afval (doeke, sanitasiedoekies en wondbedekkings)
- Naalde en skeermesse (kan bloed op hê)
- Saamgeperste houers (spuitkannetjies) (2)

4.4.2
- Sanitêre afval (doeke, sanitasiedoekies en wondbedekkings)
  - Verseël in sak/plastieksak voordat dit in drom geplaas word
  - Skei items (nie munisipaal)
  - Dis die beste om items te verbrand
- Naalde en skeermesse (kan bloed op hê)
  - Draai in papier toe
  - Verseël in sak/plastieksak voordat dit weggegooi word
  - Reël dat dit afsonderlik weggevat word van items wat verbrand kan word
- Saamgeperste houers (spuitkannetjies)
  - Hou weg van hitte en vlamme
  - Lees etiket vir riglyne oor hoe om weg te gooi
  - Moenie prik of gate in steek nie

(Enige 4 voorbeelde) (4)

**[25]**

## VRAAG 5

5.1
- Sjefsmes
- Skilmes of klein kombuismes
- Rasper
- Blikoopmaker (4)

5.2
- Hanteer kombuismesse versigtig aan hul hewwe.
- Moenie in 'n wasbak met seepwater gooi nie want die lem kan jou sny as jy in die water rondvoel daarvoor.
- Was dit een vir een en plaas hulle hef boontoe in die droograkkie.
- Gebruik warm seepwater.
- Spoel af met skoon water.
- Lugdroog of druk versigtig droog met skoon papierhanddoeke om te keer dat die lemme roes.
- Was die rasper in warm seepwater en vee in die rigting van die lemme (die teenoorgestelde rigting van die rasperkant) om snyplekke te voorkom.
- Blikoopmaker moet in warm seepwater week om enige taai kos wat vasklou sag te maak.
- Vee skoon, spoel af en maak die lem en wieletjies van die blikoopmaker deeglik droog.

(Enige 4 × 1) (4)

5.3
- Vee uit met 'n skoon doek of kombuispapier om die meeste van die kosoorblyfsels af te vee.
- Gebruik sout as 'n skuurmiddel om skoon te maak.
- Was in warm water met skottelgoedseep.
- Droog deeglik af om te keer dat dit roes.
- Vee die skoon pan uit met 'n bietjie olie en papierdoek om te keer dat roes vorm. (4)

5.4
- Sit 'n 'nat vloer'-teken op langs die morsplek.
- Meld dit by die bestuurder aan.
- Gebruik rubberhandskoene om die houer op te tel en die morsplek op te ruim.
- Bedek die morsplek met papier/papierhanddoek/koerantpapier.
- Tel deurweekte papier op en gooi dit in plastieksak.
- Lees die vervaardiger se instruksies op die bottel om te sien wat is die beste manier om veilig van die deurweekte papier en bottel ontslae te raak.

(4)

Kopiereg voorbehou 

5.5 5.5.1

- Oorbesteding weens voorraad of toerusting wat vervang of weer bestel moet word
- Toerusting of skoonmaakmateriaal is nie beskikbaar wanneer dit nodig is nie
- Personeel kan die instelling dagvaar vir besering aan diens as hulle beseer word deur die verkeerde skoonmaakmateriaal of stukkende/verkeerde toerusting te gebruik
- As die instelling nie so skoon is as wat dit kan wees nie, kan kliënte kla
- Slegte publisiteit, maatskappy kan geld verloor
- Enige ander geskikte antwoord (4)

5.5.2

- Personeel kan hulself beseer as daar morsplekke of stukkende toerusting is
- Personeel kan verkeerde materiale gebruik en skade veroorsaak
- Personeel kan verantwoordelik gehou word vir verlies van toerusting of materiale
- Personeel kan nie hul werk behoorlik doen nie
- Kan slegte reputasie kry en afgedank word/werk verloor (4)

5.6

- Items soos besems en moppe moet aan hake hang.
- Daar moet voldoende beligting wees.
- Items moenie op die grond gebêre word nie maar eerder op rakke of trollies.
- Stoorkamer se rakke moet altyd skoon wees met geen nat of taai plekke nie.
- Items en chemikalieë moet duidelik gemerk wees.
- Items moet op 'n georganiseerde wyse gestoor word.
- Die vloer moet droog wees sonder morsplekke of klewerigheid.
- Enige ander geskikte antwoord. (6)

**[30]**

**TOTAAL AFDELING B: 120**
**GROOTTOTAAL: 150**

Kopiereg voorbehou