higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

ALGEMENE GASVRYHEID
NKR-VLAK 2

24 November 2023

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	D
	1.1.2	C
	1.1.3	A
	1.1.4	A
	1.1.5	C
	1.1.6	A
	1.1.7	C
	1.1.8	B
	1.1.9	B
	1.1.10	C

(10 × 1) (10)

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

(10 × 1) (10)

1.3	1.3.1	G
	1.3.2	D
	1.3.3	H
	1.3.4	A
	1.3.5	F
	1.3.6	C
	1.3.7	K
	1.3.8	J
	1.3.9	B
	1.3.10	E

(10 × 1) (10)
[30]

TOTAAL AFDELING A: 30

Kopiereg voorbehou

AFDELING B

VRAAG 2

2.1
- Swak houding van personeel teenoor gaste
- Onbeskofte personeel
- Oneerlike personeel en diefstal
- Onbevoegde personeel
- Slegte eerste indrukke van personeel by gaste (Enige 3 × 1) (3)

2.2
- Beplan spyskaarte
- Organiseer en hou toesig in die kombuis
- Begrotings vir die voedselvoorrade
- Koop nuwe apparaat en toerusting
- Lei ondergeskiktes op
- Bestel bestanddele wat nodig is om geregte voor te berei (Enige 3 × 1) (3)

2.3
- Werksgeleentheid
- Ekonomiese ontwikkeling en inkomste
- Uitbreiding van dienste (3)

2.4 2.4.1
- Die houer van die stofsuier moet leeggemaak en filtersak moet skoongemaak word.
- Draai die elektriese koord om die masjien soos geïllustreer in die handleiding om skade te voorkom.
- Berg in 'n veilige, droë stoorkamer.

2.4.2
- Moet skoongemaak word voordat dit gestoor word met hare boontoe.
- Moet op 'n droë plek aan aangewese hake gehang word.

2.4.3
- Moet gewas en skoongemaak word voor berging.
- Berg aan hake met kop boontoe om skade te voorkom.
- Berg in 'n goed geventileerde area om muf te voorkom.

(Enige 2 × 1)
(3 × 2) (6)

2.5
- Dit kan ongelukke voorkom
- Om beserings aan jouself en medepersoneellede te voorkom
- Om kontaminasie en verspreiding van bakterieë of kieme te voorkom
- Daaglikse werkroetine sal verbeter
- Voorraadopname sal makliker gemaak word
- Onderhoud sal meer doeltreffend afgehandel word (Enige 3 × 1) (3)

2.6
- Bêre potte en panne onderstebo op rakke.
- Wanneer jy hake gebruik, maak seker dat hulle sterk is sodat potte nie kan val en beskadig word nie.
- Moenie plastiekgereedskap op 'n warm plek los nie.
- Snyplanke moet met spasie tussen planke in 'n rak gebêre sodat lug vrylik kan sirkuleer.
- Wees versigtig wanneer glas- of keramiek-items gestapel word.
- Die oppervlakke van alle rakke en stoorareas moet skoon wees.

(Enige 3 × 1) (3)

2.7
- Week in warm seepwater.
- Maak skoon met 'n borsel.
- Beperk die gebruik van potskuurmiddels en metaal/staalwol aangesien dit die oppervlak kan beskadig.
- Spoel en lugdroog. (Enige 3 × 1) (3)

2.8
- Rapporteer die voorval by die diensbestuurder/toesighouer.
- 'n Opgeleide noodhulpverteenwoordiger moet ingelig word om noodhulp toe te pas.
- Dokumenteer/teken die besering in die voorvalleboek aan. (3)

2.9
- Draai weg van mense.
- Bedek altyd jou mond of neus met jou hand.
- Moet nooit oor kos hoes of nies nie.
- Was altyd jou hande nadat jy genies of gehoes het. (Enige 3 × 1) (3)

[30]

VRAAG 3

3.1
- Kartondose
- Deurskynende koeldrankbottels
- Margarienbakke
- Roomyshouers
- Mayonnaisebottels
- Aluminiumblikkies
- Koshouers
- Plastieksakke (Enige 6 × 1) (6)

3.2 3.2.1
- Oorskietsouse, -vloeistof en olierigheid in panne
- Afval by die voorbereiding, kook en bediening van kos
- Items soos groenteskille ens. is aanvaarbaar

(Enige 2 × 1)

3.2.2
- Sanitêre afval
- Vuil doeke
- Sanitêre verbande (Enige 2 × 1)

3.2.3
- Chemikalieë
- Skoonmaakprodukte
- Vlambare en brandbare materiale
- Insekdoders (Enige 2 × 1)

(3 × 2) (6)

3.3 3.3.1
- Moet apart weggegooi word aangesien dit bakterieë bevat wat voedselvergiftiging veroorsaak.
- Kan in vullisverwydering gegooi word.
- Klam eetbare vullis kan apart in 'n plastieksak versamel word en aan varkboere gegee word of vir kompos gebruik word.

(Enige 2 × 1)

3.3.2
- Maak seker dat dit heeltemal geblus is voordat dit in 'n vullisdrom geplaas word om 'n brandgevaar te vermy.
- As moet heeltemal afgekoel word.
- Gebruik 'n staaldrom met 'n digpassende deksel wat slegs vir hierdie tipe afval gereserveer is. (Enige 2 × 1)

3.3.3
- Aërosolhouers moet weggehou word van hitte/vlamme omdat die gas daarin kan uitsit wanneer dit verhit word en 'n ontploffing kan veroorsaak.
- Die dromme moet op 'n koel plek weg van die son geplaas word.
- Kan nie verbrand word nie.
- Moet nooit prik of stukkend steek nie, want dit kan ontplof.
- Dra beskermende klere wanneer hulle hanteer word.

(Enige 2 × 1)

3.3.4
- Dra PPE en volg die skoonmaakinstruksies.
- Sommige chemikalieë kan in die dreineringstelsel weggespoel word.
- Plaas in 'n kleurgekodeerde of duidelik gemerkte houers om deur 'n eksterne maatskappy afgehaal te word. (Enige 2 × 1)

(4 × 2) (8)

3.4
- Die binnekant moet skoongemaak word.
- Spoel daagliks met skoon water en skoonmaakmiddel.
- Spuit met chemiese ontsmettingsmiddel.
- Laat die houer droog word voordat dit in sy oorspronklike posisie geplaas word.
- Handvatsels en deksels moet skoon gehou word om kruisbesmetting te voorkom.

(Enige 4 × 1) (4)

3.5 3.5.1
- Dra toepaslike beskermende klere om mors te hanteer.
- Verwyder oortollige gemors met besem, mop of deur stukke op te tel.
- Maak die area behoorlik skoon met korrekte skoonmaakmateriaal en chemikalieë.
- Plaas waarskuwingstekens rondom die skoongemaakte area om ander te waarsku. (Enige 3 × 1)

3.5.2
- Rapporteer die voorval onmiddellik by die toesighouer.
- Bepaal die graad van besering.
- Moet nooit 'n persoon met 'n beenbreuk beweeg nie.
- Kontak die paramedici in geval van 'n ernstige besering terwyl 'n opgeleide persoon noodhulp toepas.
- Maak die beseerde persoon gemaklik.
- Neem die persoon na die naaste hospitaal.
- Stel so gou moontlik 'n skriftelike verslag oor die voorval op en oorhandig dit aan die bestuur. (Enige 3 × 1)

(2 × 3) (6)

[30]

VRAAG 4

4.1 'n Span is 'n formele groep wat bestaan uit onafhanklike individue wat verantwoordelik is vir die bereiking van 'n doelwit. (2)

4.2 4.2.1
- Kritiese verandering en besluit, verbintenis tot spanwerk, stem ooreen oor doel, struktuur en leierskap.
- Die span kom na vore met 'n ooreengekome werkswyse.

4.2.2
- Spanlede word meer selfversekerd, verskillende menings oor hoe span moet funksioneer.
- Probeer en fouteer, groep is besluiteloos oor wie lei en wat die doel daarvan is.

(2 × 2) (4)

4.3 4.3.1
- Dit is 'n gehaltebeheerspan. Bestaan uit 'n groep werkers wat dieselfde werk doen, wat gereeld vergader om werkverwante probleme te identifiseer, te ontleed en op te los.
- 'n Groep van tien of minder werkers of studente ontmoet hul toesighouer om hul prestasie te verbeter.

4.3.2 'n Span wat toesien dat grondstowwe in 'n produk omskep word, afhangende van die tipe werk of diens wat veronderstel is om gelewer te word, 'n groep of span wat vervaardiging doen.

4.3.3
- 'n Groep mense wat bymekaarkom om 'n bepaalde onderwerp te bestudeer en dan hul bevindinge of aanbevelings rapporteer.
- Spanne wie se doel is om saam te werk tot die opvoedkundige voordeel van alle betrokkenes.

(3 × 2) (6)

Kopiereg voorbehou

4.4
- Lede dra idees en oplossings by.
- Herken en respekteer verskille in ander.
- Waardeer die idees en bydrae van ander.
- Luister en deel inligting.
- Vra vrae en kry duidelikheid.
- Neem ten volle deel en kom jou verpligtinge na.
- Wees buigsaam en respekteer die vennootskap wat deur 'n span geskep word.
- Om pret te hê en om te gee vir die span en uitkomste. (Enige 6 × 1) (6)

4.5 4.5.1
- Onmoontlike/onrealistiese taak gegee
- Geen of beperkte werkspasie
- Gebrek aan hulpbronne
- Slegte weerstoestande
- Verouderde toerusting (Enige 3 × 1) (3)

4.5.2
- Span te groot of klein
- Persoonlikheids-/rasse-/kulturele botsings
- Gebrek aan vaardighede en bevoegdhede om die werk te doen
- Gebrek aan toewyding oor die taak op hande (Enige 2 × 1) (2)

4.5.3
- Beleide en prosedures nie duidelik omskryf nie
- Geen/onvoldoende ondersteuning van bestuur
- Geen leier/gesag van bestuur nie
- Geen oortyd betaal vir ekstra werk nie (Enige 3 × 1) (3)

4.6
- Span probeer te veel te gou doen.
- Konflik oor verskille in persoonlike werkstyle.
- Te veel klem op resultate, te min op spanprosesse en groepdinamika.
- Onverwagte struikelblokke veroorsaak dat span tou opgooi.
- Weerstand om dinge anders te doen.
- Swak interpersoonlike vaardighede.
- Swak interpersoonlike samewerking.
- Gebrek aan vertroue. (Enige 4 × 1) (4)

[30]

VRAAG 5

5.1
- *Hazard*
- *Analysis*
- *Critical*
- *Control*
- *Point* (5)

5.2 Bakterieë (1)

5.3
- Handhaaf hoë standaarde van persoonlike higiëne.
- Eet gekookte kos onmiddellik of binne 'n uur na voorbereiding.
- Gebruik aparte stoorarea vir rou voedsel.
- Verskillende soorte kos moet in verskillende houers en rakke in die yskas gebêre word.
- Bedek of verseël gaar voedsel tydens berging.
- Bevrore kos wat ontdooi moet word, moet in die yskas geplaas word en toegelaat word om stadig te ontdooi.
- Moet nooit kos wat ontvries is weer vries nie.
- Voedselafval moet behoorlik weggegooi word.
- Herverhit gaar kos deeglik en net een keer.
- Was slaai groente en vrugte deeglik voor gaarmaak of opdiening.

(Enige 6 × 1) (6)

5.4
- Inhibering van mikrobiese groei beteken dat die groei en voortplanting van mikroörganismes vertraag word, ✓✓terwyl
- om mikroörganismes dood te maak, beteken dat die mikroörganismes nie meer lewendig is nie en die groei heeltemal gestop word.✓✓ (2 × 2) (4)

5.5
- Die regte soort kos
- Geskikte temperature
- Voldoende vog
- Tyd (4)

5.6
- Gebruik aparte kleurgekodeerde snyplanke vir die voorbereiding van rou vleis, pluimvee, seekos en vir vars produkte soos slaaie, vrugte en groente.
- Gebruik 'n aangewese area om kos apart te stoor.
- Was lappe en vadoeke gereeld op die warm siklus of week in 'n verdunde oplossing van bleikmiddel.
- Was hande tussen take.
- Vee oppervlakke en gereedskap gereeld af en ontsmet dit met ontsmettingsmiddel, skoonmaakmiddel of verdunde oplossing van bleikmiddel.
- Moet nooit 'n marinade wat reeds op rou vleis gebruik is vir gaar kos gebruik nie, tensy dit deeglik gekook is.
- Moenie rou en gaar kos meng nie.
- Gebruik altyd skoon borde en eetgerei om kos voor te sit. (Enige 4 x 1) (4)

Kopiereg voorbehou

5.7
- Water moet so warm wees as wat jy kan verdra.
- Gebruik 'n antibakteriese seep.
- Was hande en arms tot by die elmboë.
- Vervleg die vingers, vryf op en af.
- Gebruik ’n skoon naelborsel om vuilheid onder die naels en enige stowwe wat weerstand bied, te verwyder.
- Was hande vir ten minste 20 sekondes.
- Spoel deeglik af onder warm lopende water.
- Droog hande met 'n papierhanddoek of warmlugdroër.
- Moet nooit hande met 'n voorskoot of vadoek droogmaak nie.

(Enige 6 × 1) (6)
[30]

TOTAAL AFDELING B: 120
GROOTTOTAAL: 150

Kopiereg voorbehou