higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

ALGEMENE GASVRYHEID
NKR-VLAK 2

(11011002)

24 November 2023 (Y-vraestel)
13:00–15:30

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

306Q1N2324

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)
ALGEMENE GASVRYHEID
NKR-VLAK 2
TYD: 2½ UUR
PUNTE: 150

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord al die vrae.
2. Lees al die vrae aandagtig deur.
3. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.
4. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die korrekte antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 'n Gas word 'n kamer aangebied en alle dienste soos etes en wasgeriewe.

A Kampeerverblyf
B Selfsorg-akkommodasie
C Bed-en-ontbyt-akkommodasie
D Voldiens-akkommodasie

1.1.2 Dit word beskou as hoërisiko-kos

A Konfyt
B Atjar
C Vleis
D Droëvrugte

1.1.3 Mes wat gebruik word om groente en vrugte te sny.

A Skilmes (‘Paring knife’)
B Filetmes (‘Filleting knife’)
C Slagtersmes (‘Cleaver’)
D Ontbeenmes (‘Boning knife’)

1.1.4 Gedurende hierdie stadium pas die selle van mikro-organismes by die omgewing aan en hulle begin toeneem in grootte en omvang.

A Sloerstadium (‘Lag stage’)
B Gestasioneerde stadium (‘Stationed stage’)
C Houstadium (‘Holding stage’)
D Daalstadium (‘Declining stage’)

1.1.5 … sal toeriste bystaan met alle aktiwiteite tydens die toer.

A Reisagente
B Toerorganiseerders
C Toergidse
D Toeroperateurs

1.1.6 Wanneer kos gaargemaak word, moet dit 'n interne temperatuur van … bereik om te verseker dat al die bakterieë doodgemaak is.

A 75 °C
B 180 °C
C 45 °C
D 230 °C

1.1.7 Die volgende maatgereedskap moet gebruik word om 20 ml bakpoeier af te meet.

A Elektroniese skaal
B Maatbekers
C Maatlepels
D Maatkoppies

1.1.8 Die salmonella-bakterieë kan gevind word in ...

A brood.
B rou hoender.
C vrugte en groente.
D gekookte rys.

1.1.9 Die volgende mikro-organismes word benodig vir die fermentasie van wyn en bier:

A Bakterieë
B Gis
C Skimmel
D Virusse

1.1.10 Mikro-organismes vermeerder binne ...

A een uur.
B 20 minute.
C 10 sekondes.
D een dag.

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK te skryf.

1.2.1 'n Voedseldienswerker moet ten minste een keer per week bad.

1.2.2 Sjefsdrag word gedra om te toon hoe mooi die sjef is.

1.2.3 Die huishoudingsbestuurder sorg dat die hotelkamers behoorlik skoongemaak word.

1.2.4 Hande moet slegs gewas word as hulle vuil is.

1.2.5 Die terme *fauna* en *flora* verwys na diere en plante. ☆

1.2.6 Om hare in die kombuis terug te bind is nie aanvaarbare gedrag nie.

1.2.7 Enige voedseldienswerker met griep kan aanhou werk solank dit by die toesighouer aangemeld word.

1.2.8 Waterpokkies kan oorgedra word deur langs 'n besmette persoon te sit.

1.2.9 Toeriste besoek ons land om ons plaaslike werk te vat.

1.2.10 Mapungubwe is 'n Wêrelderfenisgebied.

☆ (10 × 1) (10)

1.3 Kies 'n term uit KOLOM B wat ooreenstem met die gebruike in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A−L) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Meet en skep vloeistowwe	A	paletmes
1.3.2	Vernietig bakterieë/kieme	B	rubberspatel
1.3.3	Beskerm hande	C	spinnekop
1.3.4	Smeer koekversiersel	D	skoonmaakmiddels
1.3.5	Maak oppervlakke en items skoon ☆	E	vensterspons (‘squeegee’)
1.3.6	Skep groente of seekos uit kookvloeistof	F	lappe en sponse
1.3.7	Verwyder vlekke	G	skeplepel
1.3.8	Verwyder vuilheid en vlekke	H	handskoene
1.3.9	Skraap mengsels uit bakke	I	vetverwyderaar
1.3.10	Maak vensters skoon	J	skuurder
		K	bleikmiddel ☆
		L	kok se mes

(10 × 1) (10)

[30]

TOTAAL AFDELING A: 30

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Swak dienslewering beïnvloed die gasvryheids-, reis- en toerismebedryf.

Gee voorbeelde van swak dienslewering. (3 × 1) (3)

2.2 Beskryf die pligte van uitvoerende sjef as ‘n werksgeleentheid of loopbaanpad wat 'n mens in gasvryheid kan volg. (3 × 1) (3)

2.3 Gee die voordele daarvan om toeriste in ons land te hê. (3 × 1) (3)

2.4 Verduidelik die korrekte prosedure vir die berging van die volgende skoonmaakmateriaal en toerusting.

2.4.1 Stofsuier

2.4.2 Borsel/besem

2.4.3 Vensterspons/Mop

(3 × 2) (6)

2.5 Verduidelik kortliks die belangrikheid daarvan om skoonmaaktoerusting en -materiaal korrek te berg. (3 × 1) (3)

2.6 Verduidelik die korrekte prosedures wat nagekom moet word wanneer toerusting en gereedskap gestoor word. (3 × 1) (3)

2.7 Verduidelik kortliks die korrekte manier om bakke, skottelgoed en vorms skoon te maak. (3 × 1) (3)

2.8 Verduidelik die prosedures wat gevolg moet word wanneer 'n onverwagte situasie gebeur het waar 'n kollega tydens die skoonmaak van toerusting beseer is. (3 × 1) (3)

2.9 Beskryf die persoonlike higiëne-gesondheidspraktyke wat gevolg moet word wanneer jy nies en hoes om kontaminasie van voedsel te voorkom. (3 × 1) (3)

[30]

VRAAG 3

3.1 Gee voorbeelde van materiale wat herwin kan word. (6 × 1) (6)

3.2 Gee TWEE voorbeelde van elk van die volgende afval:

3.2.1 Nat afval

3.2.2 Sanitêre afval

3.2.3 Gevaarlike afval

(3 × 2) (6)

Kopiereg voorbehou

3.3 Verduidelik die prosedures wat gevolg moet word wanneer die volgende afval voorberei word vir versameling en wegdoening:

3.3.1 Voedselafval

3.3.2 Sigarette/vuurhoutjies/as

3.3.3 Houers onder druk

3.3.4 Chemikalieë

(4 × 2) (8)

3.4 Verduidelik hoe die vullisblikke skoongemaak moet word. (4 × 1) (4)

3.5 Verduidelik kortliks hoe 'n mens in die volgende situasies moet reageer:

3.5.1 Afval wat gestort word

3.5.2 Val tydens voorbereiding van afval

(2 × 3) (6)
[30]

VRAAG 4

4.1 Definieer die term *span* (‘team’). (2)

4.2 Beskryf die volgende struktuur/vorming/ontwikkelingstadiums van 'n span:

4.2.1 Normeringstadium

4.2.2 Storm

(2 × 2) (4)

4.3 Beskryf die volgende voorbeelde van spanne:

4.3.1 Kwaliteitsiklusse

4.3.2 Produksielynspan

4.3.3 Studiegroepe

(3 × 2) (6)

4.4 Beskryf kortliks die rolle en verantwoordelikhede van spanlede wat hulle lei om meer effektief in 'n span te wees. (6 × 1) (6)

4.5 Skets kortliks die aspekte wat spanne in die werkplek of leeromgewing negatief beïnvloed onder die volgende subopskrifte:

4.5.1 Werksomgewing (3 × 1) (3)

4.5.2 Lidmaatskap (2 × 1) (2)

4.5.3 Organisasie (3 × 1) (3)

4.6 Spanbeoordeling is noodsaaklik om die doeltreffendheid van 'n span op 'n gegewe taak te bepaal.

Gee 'n uiteensetting van VIER algemene probleme wat deur spanlede ondervind kan word wat veroorsaak dat hulle nie doelwitte bereik nie. (4)
[30]

VRAAG 5

5.1 Gee die betekenis van die akroniem HACCP soos dit in voedselhigiëne gebruik word. (5)

5.2 Identifiseer 'n mikro-organisme wat geskik is vir die produksie van penisillien. (1)

5.3 Gee SES goue reëls wat in voedselhanteringspraktyke en -prosedures toegepas moet word. (6)

5.4 Verduidelik die verskil tussen *die inhibering van mikrobiese groei* en *die dood van mikroörganismes.* (2 × 2) (4)

5.5 Noem die groei- en voortplantingsvereistes van mikroörganismes. (4 × 1) (4)

5.6 Skets VIER maniere om mikrobiese kruiskontaminasie in voedselverwerkingsareas en -prosedures te voorkom. (4)

5.7 Gee SES korrekte prosedures om te volg wanneer hande behoorlik gewas word om kruisbesmetting te voorkom. (6)
[30]

TOTAAL AFDELING B: 120
GROOTTOTAAL: 150

Kopiereg voorbehou