higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR-VLAK 2

16 November 2023

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 5 bladsye.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 1.1.1 Waatlemoen
1.1.2 Tropiese vrug
1.1.3 Frambose
1.1.4 Sagte vrugte

(4 × 1) (4)

1.2 1.2.1
- Soet aroma
- Donkergroen skil.
- Skil moet dof wees. Blink skil dui aan dat dit nog nie ryp is nie.
- Soek 'n geel vlek aan die onderkant van die vrug. Hierdie plek toon dat die waatlemoen gerus het en meer tyd gehad het om op die grond ryp te word voordat dit geoes is. (Enige 2 × 1)

1.2.2
- Bessies moet effens sag en plomp wees en 'n diep kleur hê.
- Bessies moet geen kneusplekke hê nie.
- Dit moet 'n vars aroma hê. (Enige 2 × 1)

(2 × 2) (4)

1.3 1.3.1
- Doen noodhulp. Pas druk toe om bloeding te stop.
- Ontsmet die wond.
- Bedek met 'n pleister en handskoen.
- Rapporteer aan toesighouer. Teken voorvalle aan in die noodhulpregister. (Enige 3 × 1)

1.3.2
- Stel die toesighouer in kennis.
- Gooi die bederfde produkte weg.
- Vul 'n bestelvorm in vir vars voorraad.
- Kry 'n plaasvervanger vir die dis. (Enige 3 × 1)

1.3.3
- Skakel die versapper af en ontkoppel.
- Skryf 'n nota "foutiewe toerusting."
- Rapporteer aan toesighouer.
- Vul die onderhoudsboek in. (Enige 3 × 1)

(3 × 3) (9)

1.4 1.4.1 Die buitenste skil van die vrugte word verwyder, aangesien dit oneetbaar is. (2)

1.4.2 Dit waatlemoen se pitte word verwyder. (1)

1.5 1.5.1 65 °C
1.5.2 Die meeste
1.5.3 Broccoli
1.5.4 Afgedop
1.5.5 Met sous bedruip

(5 × 1) (5)

[25]

VRAAG 2

2.1
- Dit voorkom besoedeling van produkte in die stoorkamer.
- Beheer plaagbesmetting.
- Hou die stoorkamer georganiseerd. (3)

2.2
2.2.1 Vloere – een keer per dag
2.2.2 Rakke – een keer per week
2.2.3 Mure – weekliks
(3 × 1) (3)

2.3
- Meld dadelik aan by toesighouer.
- Maak die stoorkamer skoon.
- Gooi beskadigde voorraad weg.
- Vul 'n rekwesisie vir nuwe voorraad in. (Enige 3 × 1) (3)

2.4
- Kliënte sal kla✓ en nie terugkeer vir besigheid nie.✓
- Dit sal die wins van die besigheid beïnvloed.✓ (3)

2.5
- Gesnyde brood
- Bolletjies – rond of lank
- Bagels
- Croissants (Enige 3 × 1) (3)

2.6
2.6.1 Spatel of mes
2.6.2 Lepel
2.6.3 Snyplank en mes
2.6.4 Aartappeldrukker of mes
2.6.5 Rasper
(5 × 1) (5)
[20]

VRAAG 3

3.1
3.1.1 Sade en peule
3.1.2 Vrugte
3.1.3 Bolle
(3 × 1) (3)

3.2
3.2.1 Groentemes
3.2.2 Snyplank
3.2.3 Vergiettes
3.2.4 Knyptang
3.2.5 Mengbakke
(5 × 1) (5)

3.3
- Was die toerusting in warm seepwater.
- Spoel met warm water.
- Lugdroog. (3)

3.4 3.4.1 Groen
3.4.2 Geel
(2 × 1) (2)

3.5 Stoor in die yskas (1)

3.6 3.6.1
- Avokado – donkergroen skakerings is goeie tekens dat hulle ryp is.
- As avokado's hard voel, is hulle nog nie ryp nie.
- As dit sag is, is dit oorryp.
- Ondersoek die avokado se stingel As dit groen is onder die stingel, is dit gereed om te eet. As dit bruin is, is dit oorryp. Die vleis is liggroen.

(Enige 1 × 1)

3.6.2 Komkommer – donkergroen van kleur, ferm sonder letsels of sagte kolle.

3.6.3 Uie – ferm, droog en vry van snye of letsels.
(3 × 1) (3)

3.7
- Maak seker dat die bottels nie beskadig of gekraak is, of happe in het nie.
- Kyk dat dit nie lek nie en maak seker dat die seël nie gebreek is nie.

(2 × 2) (4)

3.8 Brunoise (1)

3.9 Komkommers kan in skywe of repe gesny word. (1)

3.10
- Dit kan veroorsaak dat die styselgereg nie geskik is vir gebruik nie.
- Dit op sy beurt lei tot vermorsing en 'n toename in voedselkoste.
- Stysel wat te lank gekook word, verloor sy tekstuur en word slymerig.

(3 × 1) (3)

3.11 3.11.1
- Aartappels – stoor in 'n koel, droë plek.
- Weg van sonlig en kos met sterk geure. (2 × 1) (2)

3.11.2 Droë styselprodukte soos rys en pasta stoor 'n mens in 'n droë, koel, donker plek, en in 'n houer met 'n styfpassende deksel.
(2 × 1) (2)
[30]

VRAAG 4

4.1 Gesnyde aartappels moet in koue water geplaas/geweek word om te voorkom dat dit bruin word. (1)

4.2 Om aartappelskyfies te blansjeer, is om die skyfies voor die tyd gedeeltelik te braai en om die braaiproses te voltooi wanneer dit bestel word. (2)

4.3
- Die oond moet by die regte temperatuur wees voordat dit begin bak.
- Dit verseker 'n suksesvolle eindproduk. (2)

4.4 Hersteltyd (1)

4.5
- Die wegneemitems (pastei en skyfies) kan verpak word in 'n polistireenhouer met twee dele.
- Die sous word in 'n weggooibare plastiekhouer met 'n styfpassende deksel gegooi. (2)

4.6
- Voedsel moet by die regte temperatuur vertoon word.
- Warm kos moet bo 65 °C vertoon word en nie langer as 4 uur nie. (2)

4.7
- As die oondtemperatuur te koud is, sal die deeg nie gaar word nie.
- As die oondtemperatuur te hoog is, sal die deeg brand. (2)

4.8
- Korniese pasteitjie
- Hoender-en-sampioenpastei
- Spinasie-en-fetapastei (Enige geskikte antwoord) (3)

4.9
4.9.1 Onwaar
4.9.2 Onwaar
4.9.3 Onwaar
4.9.4 Onwaar
4.9.5 Waar
(5 × 1) (5)

4.10
- T-been
- Lamtjops
- Hoenderporsies (Enige geskikte antwoord)(3 × 1) (3)

4.11
- Moet wegstap van die rooster tydens gaarmaak nie.
- Gebruik 'n droë lap om roostertoerusting te hanteer.
- Skakel die rooster af wanneer dit nie gebruik word nie.
- Moenie te naby aan die rooster staan as jy dit aansteek nie.
- Wanneer jy 'n gasbraaier gebruik, skakel die gas eers aan die braaier gereed is om aangesteek en gebruik te word. (Enige 2 × 1) (2)

[25]

TOTAAL: 100

Kopiereg voorbehou