higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 2

XX Februarie 2020

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1
- Voorverhitter die rooster.
- Smeer die vleis met 'n bietjie olie.
- Skroei die vleis aan albei kante en verlaag die hitte terwyl die vleis gaar word.
- Draai die vleis om om te verhoed dat dit te gaar word.
- Bedien met die sous. (5)

1.2
- Die soort kos
- Die dikte en grootte van die kos
- Die fisiese eienskappe van die kos
- Die kookgraad
- Die afstand wat die kos van die hittebron af is
- Die aanvanklike temperatuur van die kos
- Die graad waarteen dit gaar is (Enige 3 × 1) (3)

1.3
- Maak alle werkoppervlakke, gereedskap en snyborde tussen die verskillende take skoon.
- Gebruik kleurgekodeerde borde.
- Was en ontsmet snyborde en gereedskap tydens die voorbereiding van rou en gaar voedsel.
- Stoor voedselprodukte vir kitsdiens in aparte bakkies.
- Verseker dat alle houers en bakkies behoorlik bedek is en in sekere areas in die yskas gebêre word. (5)

1.4
- Luister na die klant sonder om te onderbreek.
- Erken die klagte.
- Vra om verskoning.
- Bied 'n vervanging of 'n alternatiewe dis aan.
- Meld dit by die toesighouer aan. (5)

1.5
- Om te verhoed dat bakterieë vermenigvuldig
- Om plaagbesmetting te voorkom
- Om onaangename reuke te voorkom (3)

1.6
1.6.1 C
1.6.2 A
1.6.3 D
1.6.4 A
1.6.5 B
1.6.6 D
1.6.7 B
1.6.8 A
1.6.9 C

(9 × 1) (9)

[30]

VRAAG 2

2.1
- Die mes kan glip omdat jy minder beheer het.
- Meer druk moet toegepas word en dit kan lei tot ernstige ongelukke.
- Voorbereidingstyd sal verleng word.
- Dit sal moeilik wees om snitte presies reg te kry.
- Voedsel wat nie reg gesny is nie, kan weggegooi word.
- Daar sal vertragings wees om die kos betyds aan klante te bedien. (6)

2.2 2.2.1 Draaiende mes/vormende mes
2.2.2 Vleisbyl(tjie)
(2 × 1) (2)

2.3
- Skakel die masjien af.
- Haal die toerusting uitmekaar.
- Was die dele.
- Vee die masjien skoon.
- Sit die masjien weer inmekaar.
- Toets die masjien.
- Skakel die masjien af. (7)

2.4
- Droëvrugte
- Gevriesde vrugte
- Droogbevrore vrugte
- Versuikerde of geglasuurde vrugte
- Vrugte in stroop ingelê
- Ingemaakte/gebottelde vrugte
- Vars ingemaakte vrugte (Enige 5 × 1) (5)

2.5 2.5.1
- Kook
- Gaar stoom
- Posjeer
- Bak (Enige 1 × 1) (1)

2.5.2 Stowe (1)

2.6
- Stuur dit terug na die verskaffer of vra vir 'n vervanging.
- Puree die vrugte.
- Gebruik alternatiewe soorte vrugte/Vervang die vrugte. (3)

2.7
- Koop slegs die nodige hoeveelheid om 'n lang bergingstydperk, wat kan lei tot bederf, te voorkom.
- Skil vrugte dun/Bedien vrugte met vel waar moontlik.
- Verseker dat organisatoriese vereistes tydens verdeling toegepas word.
- Verseker dat organisatoriese vereistes toegepas word wanneer items eenkant geplaas word voor bediening.
- Vrugte wat nie dadelik gebruik kan word nie, kan ingemaak of bevries word.
- Deeglike kennis van die resep en toepassing van die korrekte gaarmaakmetodes verseker dat voorbereide items suksesvol is.

(Enige 5 × 1) (5)

[30]

VRAAG 3

3.1
3.1.1 Eiervrug
3.1.2 Jardinière
3.1.3 Brunoise
3.1.4 Gebak
3.1.5 Kopkool
3.1.6 Aartappels
3.1.7 Zucchini
3.1.8 Spanakopita
3.1.9 Braai
3.1.10 Bars

(10 × 1) (10)

3.2
3.2.1 Blomhofies
3.2.2 Vrugte/moese
3.2.3 Vrugte
3.2.4 Bolle
3.2.5 Peule en sade

(5 × 1) (5)

3.3
- Moenie groente in water week nadat dit geskil is nie, behalwe aartappels.
- Moenie groente voorberei voordat jy dit nodig kry nie.
- Gebruik 'n skerp mes om groente te sny.
- Skil groente dun.
- Gebruik doppe en skoon skille van groente as 'n peuselhappie of in 'n pot vir aftreksel. (5)

NOTA: Studente moet streng hou by 'n bespreking van die bewaring van voedselbestanddele tydens voorbereiding en nie tydens die gaarmaakproses, opdiening of bewaring nie.

3.4
- Was deeglik.
- Kook tot sag.
- Laat afkoel en verwyder die stingels.
- As suur bygevoeg word, doen dit nader aan die einde van die gaarmaaktyd.
- Vermy dit om koeksoda by te sit.
- Was beetkoppe en berei dit soos spinasie voor. (Enige 5 × 1) (5)

3.5
- Rissies
- Aartappels
- Uie
- Sampioene
- Skorsies (5)

[30]

VRAAG 4

4.1
- Om die risiko van kruisbesmetting te elimineer.
- Voedseloorskiet skep gunstige toestande vir bakterieë om te groei.
- Stukkies kos lok plae.
- Ou en oorskietkos kan per ongeluk met vars kos gemeng word.
- 'n Skoon werkomgewing moedig sindelikheid onder werkers aan.
- Dit is 'n vereiste van die WBGV ('OHSA'). (6)

4.2
- Maak die rakke leeg.
- Gebruik 'n droë lap of borsel om stof en kosdeeltjies te verwyder.
- Was met warm water en reiniger om dit binne en buite skoon te vee.
- Spoel met skoon water en 'n nat lap.
- Laat die rakke lugdroog word.
- Pak al die inhoud netjies terug. (6)

4.3
- Metaal
- Muurteëls
- Vloerteëls
- Viniel
- Geverfde areas
- Gelamineerde areas
- Glas (Enige 3 × 1) (3)

4.4
- Om kruisbesmetting te voorkom
  Om te voorkom dat die vars bestanddele gouer bederf as wat hulle moet
- Om die risiko van voedselvergiftiging te voorkom (3)

4.5
- Die dag, datum en tyd van voorbereiding
- Die prys
- Die inhoud insluitende botter/margarien en soort brood (Enige 2 × 1) (2)

4.6 4.6.1 Onwaar
4.6.2 Onwaar
4.6.3 Waar
4.6.4 Onwaar
4.6.5 Waar
4.6.6 Waar
4.6.7 Onwaar
4.6.8 Waar
4.6.9 Onwaar
4.6.10 Waar

(10 × 1) (10)
[30]

VRAAG 5

5.1
- Dit ontwikkel 'n papperige tekstuur.
- Vitamines en minerale word vernietig.
- Oorgaar meelblom in souse verloor hul digtheid. (3)

5.2
- Skyfies
- Gesoteerde aartappels
- Geroosterde aartappels
- Kapokaartappels
- Gebakte aartappels (Enige 4 × 1) (4)

5.3 5.3.1 220 °C
5.3.2 100 °C
5.3.3 180 °C

(3 × 1) (3)

5.4
- Gesmelte sjokolade
- Sjoloadekrulle
- Sjokoladeblare
- Gerasperde sjokolade
- Slagroom
- Botterversiersel
- Geglaseerde eetbare blomme
- Kaneelsuiker
- Versiersuiker of kakao (Enige 4 × 1) (4)

5.5
- Dit verbeter die voorkoms van die kos.
- Dit help dat die kos nie te veel olie absorbeer nie.
- Dit verbeter die tekstuur van die kos.
- Dit help dat kos nie met hantering tydens die gaarmaakproses verbrokkel nie.
- Dit voorhoed dat kos aanbrand. (5)

5.6
- Gebruik 'n ander braiier met skoon olie.
- Filtreer die olie.
- Lig die toesighouer in. (3)

5.7 5.7.1
- Blansjeer die groente.
- Draai die groente styf vas in porsies om lug uit die verpakking te druk.
- Etiketteer en dateer die groente.
- Geen ontdooiing is nodig wanneer hierdie groentesoorte gekook of gaar gestoom word nie.
- Slaaigroentes soos selery, kropslaai of sprietuie moet nie gevries word nie aangesien hulle nie hul brosheid behou wanneer hulle ontdooi word nie. (5)

5.7.2
- Stoor kos op rakke weg van mure en weg van vloere.
- Stoor swaar items op laer rakke.
- Rakke moet gestapel word sodat daar geen gevaar is dat items afval nie.
- Goedere moet nagegaan word vir lekkasies, skade, besmetting, roes en vervaldatums. (Enige 3 × 1) (3)

[30]

TOTAAL: 150

Kopiereg voorbehou