higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR-VLAK 2

(11011012)

13 November 2019 (Y-Vraestel)
13:00–16:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

TYD: 3 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 is.
4. Begin elke afdeling op 'n NUWE bladsy.
5. Gebruik slegs BLOU of SWART ink.
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Verduidelik SES higiënebeginsels wat gevolg moet word wanneer groente voorberei word. (6)

1.2 Beskryf die eienskappe waarvoor jy op die uitkyk sal wees wanneer jy die volgende groente koop:

1.2.1 Sampioene (2)

1.2.2 Blomkool (4)

1.2.3 Komkommer (4)

1.3 Ontwikkel 'n stapsgewyse metode wat 'n mens kan volg wanneer 'n Chinese roerbraaigereg voorberei word. (4)

1.4 Verduidelik hoe jy die volgende probleme sal oplos:

1.4.1 Nie genoeg groente nie (3)

1.4.2 Snyplanke wat nie ontsmet is nie (4)

1.5 Wat is die uitwerking van hitte op groen groente? (2)

1.6 Harde water kan die kleur van rooi groente na pers of persgroen verander.

Hoe kan jy verhoed dat dit gebeur? (1)

[30]

VRAAG 2

2.1 Warm bestanddele soos vogtige vleis of souse kan veroorsaak dat brood klewerig en onsmaaklik word.

Verduidelik hoe jy dit kan verhoed wanneer warm en koue toebroodjies voorberei word. (3)

2.2 Bespreek VYF punte om te onthou wanneer warm en koue toebroodjies gegarneer en aangebied word. (5)

2.3 Noem DRIE kriteria wat jy in ag sal neem wanneer jy vulsels vir warm en koue toebroodjies kies. (3)

2.4 Noem VIER soorte brood wat gebruik kan word om warm en koue toebroodjies voor te berei. (4)

2.5 Verduidelik hoe jy messe sal hanteer om jou en ander se veiligheid te verseker. (10)

2.6 Noem VYF take wat jy met 'n koksmes kan uitvoer. (5)

[30]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs ‘Waar’ of ‘Onwaar’ langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

3.1.1 Vloere van bergingsareas moet ten minste een keer 'n maand gevee en met warm seepwater gemop word.

3.1.2 Produkte wat gedeeltelik ontvries is, moet in die yskas gebêre word en binne 24 uur gebruik word.

3.1.3 Wanneer groot hoeveelhede vis diepgebraai word, is dit belangrik om die olie te vervang voordat ander kos gebraai word.

3.1.4 'n Braaier moet altyd tot by die rand met olie gevul word wanneer jy kos braai.

3.1.5 Wanneer jy 'n rooster gebruik, moet jy in 'n geslote omgewing werk om te verhoed dat lug met die vlamme inmeng.

3.1.6 Wit vleis benodig 'n hoë temperatuur om te verseker dat dit heeltemal gaar en goudkleurig is.

3.1.7 Die meeste gis- en deegprodukte en 'n groot aantal soet disse, soos meringues en ryspoeding, word gebak.

3.1.8 'n Oond wat vol gelaai is met kos sal minder vog genereer as een met minder items daarin.

3.1.9 Kruisbesmetting is die oordrag van bakterieë van een oppervlak na 'n ander.

3.1.10 Die verskillende kleure van snyplanke hou verband met die verskillende take waarvoor die planke gebruik kan word.

(10 × 1) (10)

3.2 Noem VIER items wat jy kan gebruik om kos vir vinnige bediening in porsies kan verdeel. (4)

3.3 Gee 'n geskikte gaarmaakmetode vir elk van die volgende produkte:

3.3.1 Bief-en-niertjie-pastei

3.3.2 Vis meunière

3.3.3 Geroosterde toebroodjies

(3 × 1) (3)

3.4 Beskryf VIER punte wat in gedagte gehou moet word wanneer kos vir vinnige bediening gegarneer word. (4)

3.5 Motiveer die volgende stellings rakende wegdoening van vullis:

3.5.1 Was vullisblikke met warm seepwater en ontsmettingsmiddel.

3.5.2 Maak seker dat die deksels van vullisblikke stewig toemaak en te alle tye toe is.

3.5.3 Vullisblikke moet die geskikte grootte wees.

(3 × 1) (3)

3.6 Noem DRIE voorbeelde van bedekkings wat gebruik kan word om kos vir vinnige bediening te bedek. (3)

3.7 Gepreserveerde en droë voedsel is in verskillende soorte verpakking beskikbaar en hierdie verpakking moet op verskillende maniere nagegaan, hanteer en geberg word.

Verduidelik hoe jy pakkies of sakke sal hanteer en berg wanneer kos in groot maat afgelewer word. (3)

[30]

VRAAG 4

4.1 Nadat jy jou werkarea voorberei het en jou bestanddele vooraf gaargemaak het, moet jy die porsies uitmeet wat jy vir elke bediening gaan gebruik.

Verduidelik die belangrikheid van porsiebeheer wanneer kos vir vinnige bediening voorberei en bedien word. (5)

4.2 Noem DRIE maniere wat jy sal gebruik om oortollige vet van gebraaide kos te dreineer. (3)

4.3 Noem die toerusting wat jy sal gebruik om die olie te filtreer. (1)

4.4 Kies 'n geskikte garnering uit die lys hier onder vir die volgende disse:

suurlemoenwiggies; avokadomousse; vinkel; bruinsous; witsous

4.4.1 Geroosterde vleis (1)

4.4.2 Gebraaide vis (2)

4.4.3 Geroosterde garnale (1)

4.5 Verduidelik die probleemoplossingsvaardighede wat jy sal aanwend as die oond onklaar raak terwyl jy 'n sponskoek bak. (4)

4.6 Hoe sal jy verhoed dat klonte vorm wanneer jy stysel gebruik om ander mengsels te verdik? (5)

Kopiereg voorbehou

4.7 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (4.7.1–4.7.8) in die ANTWOORDBOEK neer.

4.7.1 Berg weg van direkte sonlig, aangesien lig dit groen en hard laat word:

A Patats
B Grysneut ('Butternut')
C Rape
D Aartappels

4.7.2 Dit verg koel berging en minimale ha ntering om skade te verhoed:

A Blaargroente
B Wortelgroente
C Stingelgroente
D Sade en peule

4.7.3 Volg hierdie riglyn wanneer swaar voorwerpe beweeg word om beserings te voorkom:

A Gaan vinnig te werk.
B Dra veiligheidshandskoene.
C Moet nooit jou rug gebruik om items op te lig nie.
D Buig jou rug.

4.7.4 Wanneer kos met 'n hoë voginhoud diepgebraai word, moet jy weet dat die vog vinnig in ... verander.

A water
B stoom
C rook
D vuur

4.7.5 Die item of gereedskap wat gebruik word om kos uit warm olie te verwyder wanneer dit gebraai word:

A Soliede lepel
B Plastieklepel
C Skeplepel
D Draadlepel

4.7.6 Watter kos is geskik om op 'n plat rooster te braai?

A Eiers
B Skaaptjops
C T-beenskyf
D Bevrore hamburgerfrikkadelle

Kopiereg voorbehou

4.7.7 Halfrou ('Rare') biefstuk is …

A rooipienk.
B ferm, maar nog buigsaam.
C sag as dit aangeraak word, rooi en bloederig.
D ferm, byna hard, maar steeds sappig.

4.7.8 Wanneer is 'n koek gaar?

A Die bokant is uitgedroog.
B Dit is bros.
C Dit keer maklik om.
D Dit beweeg weg van die kante van die pan.

(8 × 1) (8)
[30]

VRAAG 5

5.1 Klassifiseer die volgende vrugte deur die tabel hier onder te voltooi. Skryf slegs die naam langs die vraagnommer (5.1.1–5.1.4) in die ANTWOORDBOEK neer.

kwepers; mandaryne; pruime; perskes; lemmetjies; bloubessies; druiwe

HARDE VRUGTE	SAGTE VRUGTE	PITVRUGTE	SITRUSVRUGTE
5.1.1 (2)	5.1.2 (1)	5.1.3 (2)	5.1.4 (2)

(7)

5.2 Watter eienskappe is gewens wanneer 'n mens droëvrugte koop? (3)

5.3 Verduidelik hoe die voedingswaarde van vrugte tydens voorbereiding, gaarmaak en berging behou kan word. (5)

5.4 Kies 'n funksie uit KOLOM B om by 'n skoonmaakmiddel in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (5.4.1–5.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
5.4.1	Skuurpoeier	A	geskik om vloere te was
5.4.2	Ontsmettingsmiddels	B	was en ontsmet oppervlakke
5.4.3	Water	C	dikwels gebruik om aanslag te verwyder
5.4.4	Neutrale skoonmaakmiddels	D	gebruik om emalje- en keramiekteëls skoon te maak
5.4.5	Hardeoppervlak-skoonmaakmiddels	E	gebruik om vullis wat van 'n oppervlak deur 'n ander skoonmaakmiddel verwyder is, te was en uit te spoel
		F	nie geskik vir die kombuis nie, aangesien dit oorblyfsels agterlaat
		G	gebruik vir swaarder, gespesialiseerde take

(5 × 1) (5)

5.5 Verduidelik hoe vullis- en afvalblikke skoongemaak moet word. (5)

5.6 Klassifiseer die volgende items deur die tabel hier onder te voltooi. Skryf slegs die item langs die vraagnommer (5.6.1–5.6.2) in die ANTWOORDBOEK neer.

kookblad; gietvorm; bain-marie; rooster en stoof; mengbak

TOERUSTING		GEREEDSKAP	
5.6.1	(3)	5.6.2	(2)

(5)

[30]

TOTAAL: 150

Kopiereg voorbehou