higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

ALGEMENE GASVRYHEID
NKR VLAK 2

(11011002)

9 Maart 2020 (Y-vraestel)
13:00–16:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

322Q1S2009

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. Gebruik slegs 'n blou of swart pen.
5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1–1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Die tipe akkommodasie wat 'n kamer en alle ander dienste bied, soos etes en wasgoedfasiliteite, is …

A kampering.
B selfsorgakkommodasie.
C volledigediensakkommodasie.
D bed-en-ontbytakkommodasie.

1.1.2 Was altyd jou hande …

A wanneer hulle vuil is.
B wanneer jy lus het om jou hande te was.
C nadat jy jou neus geblaas het.
D as water beskikbaar is.

1.1.3 Sny en oop sere behoort … wanneer jy in die kombuis werk.

A oop gelos te word om droog te word
B bedek te word met waterdigte verbande
C gewas en oop gelaat te word
D met 'n salf bedek te word

1.1.4 Spanwerk behels …

A 'n fokus op individuele werk, die volg van prosedures en saamstem oor doelwitte.
B terugvoering, vrae en individuele leierskap.
C om ander te help, leierskap te deel en verskille te respekteer.
D dat jy na jou eie take moet omsien.

1.1.5 … is nodig tydens die fermentasieproses van wyn en bier.

A Bakterieë
B Skimmel
C Gis
D 'n Virus

Kopiereg voorbehou

1.1.6 Die beste manier om groot hoeveelhede bevrore vleis of hoender te ontdooi, is om …

A dit 'n paar uur lank op die kombuistoonbank te plaas.
B dit oornag in die yskas te plaas.
C dit in die mikrogolf te ontdooi
D dit in 'n bak met koue water te plaas.

1.1.7 … kan help om kruiskontaminasie te voorkom.

A Deur hande in 'n emmer water te was
B Deur gekookte en rou kos apart te hou
C Deur die kombuis dikwels skoon te vee
D Deur dieselfde snybord vir verskillende voedselitems te gebruik

1.1.8 Toegang tot 'n stoorkamer behoort beheer te word om …

A te voorkom dat ongemagtigde mense toegang tot skoonmaakmiddels verkry.
B te voorkom dat skoonmaaktoerusting misbruik word.
C voorraad te beheer.
D Al bogenoemde.

1.1.9 Die volgende is 'n voorbeeld van nat afval:

A Oorskietkos
B Vuil potte
C Aluminiumfoelie
D Verpakkingsmateriaal

1.1.10 'n … word gebruik om 1 kg meel af te meet.

A elektroniese skaal
B maatlepel
C maatbeker
D maatkoppie

(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 neer te skryf.

1.2.1 Kombuisvullishouers moet een maal 'n week skoongemaak word.

1.2.2 Kaste met skoonmaakmiddels moet ten alle tye gesluit wees.

1.2.3 Sommige mikro-organismes word in voedselproduksie gebruik.

1.2.4 Mikro-organismes het water nodig om te oorleef.

1.2.5 Waterpokkies kan oorgedra word deur besmette kos te eet.

1.2.6 Spanlede behoort slegs te luister en te doen wat die leier sê.

1.2.7 Spanlede werk om verskillende doelwitte te bereik.

1.2.8 'n Span se produktiwiteit hang af van hoe doeltreffend die omgewing georganiseer is.

1.2.9 Lang hare moet vasgebind wees wanneer kos voorberei of bedien word.

1.2.10 Gebruik altyd verskillende kookgereedskap vir verskillende voedselitems.

(10 × 1) (10)

1.3 Kies 'n term uit KOLOM B om by 'n beskrywing in KOLOM A te pas. 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	Maak klein stortings skoon	A	lappe
1.3.2	Hang aan hakies of berg met hare na bo	B	borsels en besems
		C	skoppies
1.3.3	Was dit met warm water en ontsmettingsmiddel terwyl dit nog gedra word	D	sponse
		E	dweil (mop)
1.3.4	Vou netjies en plaas in 'n trollie of in die aangewese bergingsarea	F	*squeegee*
		G	trollie
1.3.5	Hang aan hakies met kop na bo, verkieslik in die son	H	stofsuier
1.3.6	Word gebruik om droë vullis op te vang	I	rubberhandskoene
1.3.7	Draai koord op toerusting volgens tipe, voordat dit geberg word	J	chamois
1.3.8	Word gebruik om vensters skoon te maak	K	skuurders
		L	sproeibottel
1.3.9	Word droog gebruik om metaal te politoer		
1.3.10	Vee skoon met klam lap na gebruik		

(10 × 1) (10)

[30]

VRAAG 2

2.1 Die volgende is sommige van die redes hoekom spanne faal.

Gee DRIE redes vir elkeen:

2.1.1 Werksomgewing

2.1.2 Bestuur/Strategieë

(2 × 3) (6)

2.2 Noem VIER eienskappe wat van elke spanlid vereis word om te verseker dat die span doeltreffend is. (4)

2.3 Noem VIER kenmerke van 'n suksesvolle span. (4)

2.4 Baie spanne is onsuksesvol weens die uitdagings of probleme wat hulle ervaar.

Noem VIER uitdagings waarvoor spanlede te staan kan kom. (4)

2.5 Die wet vereis dat werknemers self die verantwoordelikheid neem vir hul eie gesondheid en veiligheid, asook dié van ander.

Verduidelik die prosedure wat 'n werknemer behoort te volg ingeval van swak gesondheid of besering in die werkplek. (3)

2.6 Verduidelik DRIE punte van advies aan voedseldienswerkers oor die dra van juweliersware in die voedselvoorbereidingsarea. (3 × 2) (6)

2.7 Verduidelik hoe winkeliers voorraadrotasie moet toepas. (3)

[30]

VRAAG 3

3.1 Skryf die volgende afkortings uit:

3.1.1 EIEU ('FIFO')

3.1.2 RAKBP ('HACCP')

(2 × 2) (4)

3.2 Gee die raklewe van die volgende items:

3.2.1 Rou, vars afval, maalvleis

3.2.2 Rou, vars tjops en biefstuk

3.2.3 Gaar groot braaistuk

3.2.4 Bevrore kalfsvleis en varkvleis

3.2.5 Bevrore bees, lam en wildsvleis

(5 × 1) (5)

3.3 Beskryf SES higiënebeginsels wat gevolg moet word om kruiskontaminasie te minimaliseer. (6)

3.4 Noem die voordele van herwinning. (5)

3.5 Gee DRIE redes hoekom vullishouers gereeld skoongemaak moet word. (3)

3.6 Verduidelik hoe om die volgende skoon te maak:

3.6.1 Verbrander (3)

3.6.2 Sani-Bins (4)

[30]

VRAAG 4

4.1 Afvalareas kan ongesond en onaangenaam raak as dit nie korrek bestuur word nie.

Gee VYF riglyne wat afvalbestuur behoort te volg. (5)

4.2 Verduidelik SES algemene veiligheidsvoorsorgmaatreëls wat volgens die Wet op Beroepsveiligheid nagekom moet word tydens skoonmaak. (6)

4.3 Beskryf hoe bakkies, skottels en vorms skoongemaak word. (3)

4.4 Bespreek die prosedures wat gevolg moet word wanneer 'n personeellid geskok raak terwyl hy/sy skoonmaak. (6)

4.5 Gee DRIE redes waarom slegs gemagtigde persone toegang tot stoorkamers mag hê. (3)

4.6 Noem SEWE verskillende items wat in 'n afvalverwerker geplaas kan word. (7)

[30]

VRAAG 5

5.1 Noem die fasiliteite wat jy kan verwag om in die volgende gasvryheids-instellings te kry:

5.1.1 Akkommodasie

5.1.2 Restaurante

5.1.3 Konferensie-/geleentheidsplekke

5.1.4 Klubbestuur

5.1.5 Kommersiële spyseniering

(5 × 1) (5)

5.2 Watter VIER sektore is die hoofgenereerders van inkomste in die toerismebedryf? (4)

5.3 Noem VYF items van 'n sjef se uniform. (5)

5.4 Bespreek die struktuur en doel van 'n studentestudiegroep as 'n bepaalde tipe span. (4)

5.5 Noem VYF bronne van voedselkontaminasie. (5)

5.6 Gee DRIE voorbeelde van gevaarlike afval. (3)

5.7 Verduidelik wat met papierafval gedoen moet word wanneer die vullispers-masjien wat gewoonlik gebruik word om daarvan ontslae te raak, onklaar raak. (4)

[30]

TOTAAL: 150

Kopiereg voorbehou