higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

10 JUNIE 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1
1.1.1 B
1.1.2 C
1.1.3 A
1.1.4 E
1.1.5 D

(5 × 1) (5)

1.2
1.2.1 Onwaar,✓ maatlepels moet gebruik word om te meet.✓ (2)
1.2.2 Waar (1)
1.2.3 Waar (1)
1.2.4 Waar (1)
1.2.5 Onwaar,✓ hande moenie gebruik word nie aangesien hulle hitte verplaas/oordra.✓ (2)
1.2.6 Waar (1)
1.2.7 Onwaar,✓ meet bestanddele.✓ (2)
1.2.8 Onwaar,✓ juliennerepies is fyn, egalige stukkies groente. ✓ (2)
1.2.9 Waar (1)
1.2.10 Onwaar,✓ deursyfer is wanneer 'n vergiettes gebruik word.✓ (2)

1.3
1.3.1 A
1.3.2 D
1.3.3 B
1.3.4 D
1.3.5 C
1.3.6 D
1.3.7 A
1.3.8 B
1.3.9 C
1.3.10 A

(10 × 1) (10)

1.4 1.4.1

Vet- en oliegroep	Melk- en suiwelgroep	Vleis en proteïngroep	Vrugte- en groentegroep	Stysel- en graangroep
Sjokolade	Roomys	(e) Kalfsvleis	(g) Appel✓	(i) Pasta✓
Aarbeikonfyt(	(d) Cheddarkaas✓	(f) Snoek✓	(h) Blomkool✓	(j) Volgraanbrood

(5 × 2) (10)

1.5 1.5.1 'n Vleiskerfmasjien✓ word gebruik om kouevleis te sny.✓

1.5.2 'n Plat roosterplaat✓ word gebruik om voedsel te rooster of gaar te maak.✓

1.5.3 'n Stamper en vysel✓ word gebruik om kruie en speserye fyn te maal.✓

1.5.4 'n Rasper✓ word gebruik om voedsel in kleiner stukkies te rasper.✓

1.5.5 'n Versapper✓ word gebruik om voedsel in 'n vloeistof te verwerk.✓

(5 × 2) (10)

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Die uitleg van hierdie resep is korrek,✓ aangesien dit die bestanddele en metode duidelik uiteensit in die volgorde wat dit gebruik word.✓✓ (3)

2.1.2
- Karamelliseer en verbruin die mengsel
- Kook die mengsel
- Veroorsaak dat die smaak van die mengsel soeter word
- Maak dit eetbaar (4)

2.1.3
- Gaan die gehalte van die piesangs na deur te kyk of daar enige eksterne skade is.
- Weeg die piesangs.
- Gaan na of die gewig dieselfde is as dié op die faktuur aangetoon.
- Maak seker dat die verpakking nie beskadig is of tekens van plaagbesmetting toon nie. (4)

2.1.4 Kalium kom in piesangs voor. (2)

2.1.5 Blindbak word slegs gebruik vir tertdoppe wat vir klaargebakte vulsels gebruik word✓✓ of vulsels wat dalk ondergaar tertdoppe kan veroorsaak.✓✓ (4)

2.1.6 Om iets fyn te druk behels die gebruik van 'n fynmaker✓ om die bestandheid✓ van voedsel te verander, gewoonlik van solied na semi-solied.✓ (3)

2.1.7 Maak dit skoon deur eers enige stortsels in die pan te verwyder,✓ warm seepwater te gebruik om die pan te was✓ en dan die pan lugdroog te laat word.✓ (3)

2.1.8
- 'n Maatkoppie moet op 'n plat oppervlakte gebruik word.
- As botter afgemeet word, moet dit eers heeltemal gesmelt word.
- Meet op ooghoogtevlak deur te buk om te voorkom dat dit verkeerd gemeet word.
- Werk vinnig om te voorkom dat die botter hard word terwyl dit afgemeet word. (4)

Kopiereg voorbehou

2.1.9
- Seisoen/tyd van die jaar
- Plek waar piesangs gekoop is
- Hoeveelheid gekoop
- Verskafferaanbiedings (Enige 3 × 1) (3)

2.2

BESTANDDELE	BEDIEN 8	BEDIEN 200
Gemmerbeskuitjies, fyngedruk	200 g	5,000 g/5 kg✓
Botter	80 g	2,000 g/2 kg✓
Bruin suiker	200 g	5,000 g/5 kg✓
Melk	125 mℓ	3,125 mℓ✓
Sout	3 mℓ	0,075 mℓ✓
Vars room	250 mℓ	6,250 mℓ✓
Kersies, gekap	10 g	0,250 g✓
Aarbeie, in kwarte gesny	20 g	0,500 g✓
Kruisementsjokolade, grof gekap	80 g	2,000 g/2 kg✓
Kruisementsjokolade om bo-oor te rasper	40 g	1,000 g/1 kg✓

(10 × 1) (10)

2.3
- Om voedsel eetbaarder te maak
- Om die smaak van voedsel te verbeter
- Om die vesels af te breek sodat dit meer verteerbaar is
- Om die kleur te verbeter (4)

2.4
- Kook voedsel vinnig.
- Moenie voedsel in te veel water kook nie.
- Gebruik die water waarin voedsel gekook is om souse en sop te maak.
- Rooster voedsel eerder as om dit te braai. (Enige 3 × 1) (3)

2.5
- Om 'n perfekte produk te maak
- Om vermorsing te verminder
- Om bestendigheid/bestandheid ('consistency') (3)

[50]

VRAAG 3

3.1

SPYSKAART✓

MIDDAGETE✓

Eendconfit Chinese Rolletjie✓

Lamskenkel✓
Fyngemaakte soetpatats✓
Mengsel van Soet en Suur Groenboontjies & Wortels✓
Beetslaai✓

Vanilla Panacotta✓
bedien met
Brosbroodtuile✓
en
Framboossous✓

19-11-2017✓
(spasie)✓ (12)

3.2
- Die pakkamer moet netjies en skoon wees.
- Daar mag niks op die vlloer wees nie.
- Soortgelyke produkte moet langs mekaar geplaas word.
- Alle swaar items moet op laer rakke gestoor word.
- Alle produkte moet geroteer word. (5)

3.3
- Lamskenkel bevat baie kraakbeen.
- Die skenkel moet deeglik gaargemaak word omdat dit 'n been bevat.
- Die skenkel is 'n taai vleissnit.
- Stowe maak die skenkel deeglik gaar teen 'n lae, konstante hitte. (4)

3.4
- Kook in te veel water.
- Voeg 'n suur soos koeksoda by groente
- Kook groente te lank (3)

3.5
- Sorg vir die sekerheid en veiligheid van die pakkamer.
- Sorg dat daar aan EIEU voldoen word.
- Sorg dat die pakkamer korrek gepak word.
- Sorg dat die pakkamer te alle tye skoon gehou word.
- Sorg dat voorraad korrek en volgens prosedure ontvang word. (5)

Kopiereg voorbehou

3.6
- Voedselverwerker moet by die kragpunt afgeskakel word.
- Sorg dat die voedselverwerker op 'n plat, gelyk oppervlakte staan en ni naby die rand van die oppervlakte nie.
- Plaas die toepaslike deel vir gebruik in, byvoorbeeld die lemme as ko gesnipper word.
- Sorg dat die voedselverwerker se deksel sluit voor die krag aangeskakel word.
- Draai die voedselverwerker na die korrekte spoed vir die spesifieke doel. (5)

3.7
- Kies die mees gepaste toerusting vir die spesifieke taak.
- Kies slegs die duursaamste toerusting.
- Koop toerusting met 'n redelike prys.
- Kies toerusting wat die korrekte grootte vir die spesifieke taak het.
- Kies toerusting wat maklik is om te gebruik. (5)

3.8
- Meet vars room af deur die korrekte grootte meettoerusting te gebruik.
- Werk op 'n plat oppervlakte om storting te voorkom.
- Meng vars room voor dit gemeet word.
- Hou jou hand stil om storting te verminder.
- Moenie die maatkoppie te vol maak nie. (5)

3.9
- Hitte verdik die proteïen in die eier.
- Hitte laat die eiervla-mengsel stol.
- Eiervla word eetbaar.
- Oorverhitting sal die eier denatureer en sinerese veroorsaak. (5)

[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Was die klitser in warm, seepwater en spoel in warm water af. (2)

4.1.2 Moenie 'n nutsmes in die wasbak los nie.✓ Was dit deur dit in jou hand te hou, af te spoel en dan aan die magnetiese messerak op te hang.✓✓ (3)

4.1.3 Was in warm seepwater, spoel af en laat toe om lugdroog te word. (2)

4.1.4 Krap enige oorblywende kos af,✓ was in warm seepwater en laat lugdroog word deur dit regop in 'n rak te plaas.✓✓ (3)

4.1.5 Was in warm seepwater en spoel af om oorblywende seep te verwyder. (2)

4.2 Dieet bevat al die vereiste voedingstowwe✓ en minerale✓ in die korrekte hoeveelheid✓ om in die liggaam se behoeftes te voorsien✓ om optimaal te funksioneer.✓ (5)

Kopiereg voorbehou

4.3

OOGLOPENDE INLIGTING	VERSKUILDE INLIGTING
• Bestanddele wat nodig is • Mengmetode • Finale produk	• Gewig van die kolwyntjies • Plaasvervangers • Kombuisgereedskap wat gebruik word om in te vou

(3 × 2) (6)

4.4 4.4.1
- Geprosesseerde vleis soos polonie en salami
- Verskillende beesvleissnitte soos biefstuk
- Kaas
- Eiers
- Biltong (Enige 3 × 1) (3)

4.4.2
- 'n Verskeidenheid brood
- Pasteitjies en terte
- Deegmengsel
- Spesialiteitsbrode
- 'n Verskeidenheid koeke (Enige 3 × 1) (3)

4.5
- Wees realisties.
- Moet toereikend wees vir sy voorgenome gebruik
- Moet beskikbaar wanneer dit benodig word
- Moet gelei word deur die instelling se beleid (4)

4.6
- Stysel versag en swel
- Word verteerbaar
- Karamelliseer en verbeter die smaak
- Droë hitte karboniseer die stysel en maak dit oneetbaar (4)

4.7 4.7.1 Smoor versag en verbeter die smaak van voedsel wat gaargemaak word deur hierdie metode te gebruik.

4.7.2 Potbraai gebruik sowel die braai- as die kookproses om die smaak en malsheid van die produk te verbeter.

(2 × 2) (4)

4.8
- Die kookproses versag die tekstuur van die botterskorsie.
- Dit verbeter die smaak.
- Die botterskorsie word eetbaar. (3)

4.9
- Naam van die produk wat in die verpakking voorkom
- Voedingsinligting
- Bestevoor-/Vervaldatum
- Allergene in die produk
- Vervaardiger se inligting
- Opdieningsvoorstel (6)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou