higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N760**(A)**(J10)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070324)

10 Junie 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4
TYD: 3 UUR
PUNTE: 200

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord AL die vrae.
2. Lees AL die vrae deeglik deur.
3. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat pas by 'n woord/term in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–E) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.1.1	Prut	A	maak voedsel gaar in olie wat dit bedek
1.1.2	Vlakbraai	B	maar voedsel gaar teen 'n lae hitte
1.1.3	Diepbraai	C	maak voedsel gaar in 'n klein bietjie olie
1.1.4	Kook	D	maak voedsel gaar oor direkte hitte sonder enige vloeistof
1.1.5	Rooster	E	maak voedsel gaar in vloeistof teen 'n hoëtemperatuur

(5 × 1) (5)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf net 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer. Korrigeer die stelling indien dit ONWAAR is.

1.2.1 'n Poedinglepel word gebruik om olie te meet wanneer mens kook.

1.2.2 'n Maatbeker word gebruik om vloeistof te meet.

1.2.3 'n Weegskaal word gebruik om kilogram te meet.

1.2.4 Bedruiping beteken om geur by vleis te voeg deur 'n borsel te gebruik om die geur te versprei.

1.2.5 Insny tydens die bakproses word verkry deur slegs jou hande te gebruik.

1.2.6 Blansjering beteken om groente in kookwater te dompel vir 'n baie kort tydjie.

1.2.7 Dit is nie belangrik om bestanddele te meet nie solank dit die korrekte handelsmerk is.

1.2.8 Juliennerepies is groot stukke groente.

1.2.9 Klits is 'n mengmetode wat lug by 'n mengsel invoeg.

1.2.10 Afgiet ('Straining') beteken om 'n sif te gebruik om groot stukke te verwyder.

(15)

Kopiereg voorbehou

1.3 Verskillende opsies word gegee as moontlike antwoorde op die volgende stellings. Kies die antwoord en skryf net die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Maatvolume/Meetvolume verwys na die meet van

A vloeistof
B soliede bestanddele.
C vrugte.
D rys en pap.

1.3.2 Daar word na 'n weegskaal verwys as ...

A kombuistoerusting.
B industriële toerusting.
C maattoerusting.
D kombuisapparaat.

1.3.3 'n Kredietnota is 'n nota ...

A vriende gegee word.
B wat deur die verskaffer gegee word ten aansien van voorraad
C waarvan te min afgelewer is.
wat deur 'n kliënt aan die verskaffer gegee word vir die korrekte
D hoeveelheid wat gelewer is.
wat deur die verskaffer gegee word vir geld wat deur die kliënt betaal is.

1.3.4 Die klamhittegaarmaakmetode is 'n gaarmaakmetode waar ... as gaarmaakmedium gebruik word.

A olie
B droë hitte
C vet
D vloeistof

1.3.5 'n Voorraadhouer is die persoon wat verantwoordelik is ...

A personeel te bestuur.
B personeelvervoer te bestuur.
C voorraad te bestuur en om te sorg dat voorraad behoorlik geroteer word.
D voorraad te bestuur wat die verskaffer nog moet aflewer.

1.3.6 Aandete ('Supper') ...

A is 'n maaltyd wat soggens genuttig word.
B word as 'n versnapering genuttig.
C is 'n maaltyd waartydens slegs nagereg en 'n voorgereg bedien word.
D is minder formeel as aandete ('dinner').

Kopiereg voorbehou

1.3.7 'n Spyskaart ...

A is 'n lys van voedselkeuses wat aangebied word.
B word slegs by feesmaaltye ('banquets') aangebied.
C mag slegs deur die gasheer gesien word.
D sluit alle voedsel in wat aangebied word, waaronder drank.

1.3.8 'n Resep word gebruik ...

A om na te gaan dat alle bestanddele gebruik is om 'n dis te
B maak.
C by die voorbereiding van disse.
D slegs as 'n hulpmiddel om bestanddele te koop.
slegs deur hoofkokke.

1.3.9 Om biefstuk te verseël ('seal'), is om ...

A vloeistof te gebruik om biefstuk gaar te maak.
B vlambare vloeistof te gebruik om biefstuk voor te berei.
C albei kante van die biefstuk te verbruin.
D biefstuk gaar te maak wat in 'n sampioensous bedek is.

1.3.10 'n Faktuur is 'n dokument ...

A wat ontvang word ten aansien van betalings wat gedoen is.
B wat gebruik word wanneer bestellings geplaas word.
C wat gebruik word wanneer ekstra voorraad ontvang word.
D wat gebruik word wanneer verkeerde voorraad aan 'n verskaffer teruggestuur word.

(10 × 1) (10)

1.4 Teken die tabel in jou ANTWOORDBOEK en voltooi dit deur die ontbrekende inligting in te vul. Gebruik die tabel hier onder:

Kalfsvleis; Sjokolade; Aarbeikonfyt; Appel; Pasta; Blomkool; Roomys; Snoek; Cheddarkaas; Volgraanbrood

1.4.1

Vet- en oliegroep	**Melk- en suiwelgroep**	**Vleis en proteïngroep**	**Vrugte- en groentegroep**	**Stysel- en graangroep**
(a)	(c)	(e)	(g)	(i)
(b)	(d)	(f)	(h)	(j)

(5 × 2) (10)

1.5 Identifiseer en noem die korrekte gebruik van elkeen van die apparaat hier onder.

1.5.1



1.5.2



1.5.3



1.5.4



1.5.5



(5 × 2) (10)

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Beantwoord die volgende vrae in jou ANTWOORDBOEK gegrond op die resep wat hier onder gegee word:

PIESANGKOLWYNTJIES



BESTANDDELE

- 160 g meerdoelige meel
- 5 mℓ bakpoeier
- 5 mℓ koeksoda
- 2,5 mℓ (teelepel) sout

3 groot piesangs, fyngedruk

150 g suiker

1 eier

78 mℓ botter, gesmelt

AANWYSINGS

1. Voorverhit die oond tot 175 °C. Bespuit kolwyntjiepan met kleefvrye spuitmiddel of gebruik papiervoerings. Sif die meel, bakpoeier, koeksoda en sout saam en hou eenkant.
2. Meng piesangs, suiker, eier en gesmelte botter in 'n groot mengbak. Vou die meelmengsel in en meng tot glad. Skep in kolwyntiepan.
3. Bak in vooraf verhitte oond. Bak mini-kolwyntjies vir 10 tot 15 minute en groot kolwyntjies vir 25 tot 30 minute. Kolwyntjies sal terugspring as hulle liggies getik word.

2.1.1 Bespreek die uitleg van hierdie resep. (3)

2.1.2 Wat sal die uitwerking van hitte op die kolwyntjiemengsel wees? (4)

2.1.3 Noem die stappe wat mens moet volg wanneer jy piesangs van die verskaffer ontvang. (4)

2.1.4 Watter voedingstof kom voor in die piesangs in die resep? (2)

2.1.5 Waarom is dit nie moontlik om piesangkolwyntjies blind te bak nie? (4)

Kopiereg voorbehou

2.1.6 Verduidelik die term *fyndruk ('mashing')* soos in die resep gebruik word. (3)

2.1.7 Hoe sou jy die kolwyntjiepan korrek skoonmaak nadat die kolwyntjies gebak is? (3)

2.1.8 Bespreek hoe die gesmelte botter gemeet moet word deur 'n maatkoppie te gebruik. (4)

2.1.9 Noem DRIE punte wat die prys van piesangs sal beïnvloed. (3)
[30]

2.2 Hoe sal jy die resep hier onder aanpas om 200 mense te bedien? Voltooi die tabel in jou ANTWOORDBOEK.

BESTANDDELE	BEDIEN 8	BEDIEN 200
Gemmerbeskuitjies, fyngedruk	200 g	
Botter	80 g	
Bruin suiker	200 g	
Melk	125 m	
Sout	3 mℓ	
Vars room	250 mℓ	
Kersies, gekap	10 g	
Aarbei, in kwarte gesny	20 g	
Kruisementsjokolade, grof gekap	80 g	
Kruisementsjokolade om bo-oor te rasper	40 g	

(10 × 1) (10)

2.3 Noem VIER redes waarom voedsel gaargemaak moet word. (4)

2.4 Noem DRIE maniere om 'n verlies aam voedingstowwe tydens die gaarmaakproses te voorkom. (3)

2.5 Noem DRIE redes waarom bestanddele gemeet word. (3)
[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1 Gebruik die volgende disse hier onder om 'n voorbeeld van 'n driegangspyskaart vir middagete op te stel

Chinese rolletjie met eendconfit; lamskenkel; 19-11-2018; vanielje-panacotta; brosbeskuittuile; framboossous; fyngemaakte soetpapats; gemengde soet en suur groenboontjies & wortels; beetslaai

(12)

3.2 Noem VYF kenmerke van 'n goed beplande pakkamer. (5)

3.3 Waarom is die beste gaarmaakmetode vir 'n lamskenkel om dit te stowe" (4)

3.4 Noem drie oorsake vir 'n verlies aan voedingstowwe wanneer mens groente kook. (3)

3.5 Watter SES take moet jy as magasynmeester ('storekeeper') verrig? (6)

3.6 Noem VYF punte wat mens moet volg wanneer jy 'n voedselverwerker hanteer? (5)

3.7 Verduidelik hoe jy die mees geskikte toerusting sal kies. (3 × 2) (6)

3.8 Bespreek hoe mens vars room moet afmeet om te voorkom dat jy dit verkeerd afmeet. (5)

3.9 Wat is die uitwerking van hitte op eiers wanneer mens eiervla voorberei? (4)

[50]

VRAAG 4

4.1 Verduidelik hoe jy die volgende klein voedselvoorbereidingsgereedskap sal skoonmaak om aan die korrekte higiëniese standaarde te voldoen.

4.1.1 Klitser ('Whisk') (2)

4.1.2 Nutsmes ('Utility knife') (3)

4.1.3 Glasmaatbeker (2)

4.1.4 Snyplank (3)

4.1.5 Appelboor ('Apple corer') (2)

4.2 Wat is 'n *gebalanseerde dieet*? (5)

Kopiereg voorbehou

4.3 Gebruik die piesangkolwyntjieresep in VRAAG 2 hierbo en identifiseer die volgende:

OOGLOPENDE INLIGTING	VERSKUILDE INLIGTING

(3 × 2) (6)

4.4 Bespreek die voedselitems wat mens by die volgende voedselafsetplekke kan koop:

4.4.1 Slaghuis

4.4.2 Bakkery

(2 × 3) (6)

4.5 Noem VIER riglyne wat jy sal nakom by die beplanning van 'n begroting. (4)

4.6 Wat is die uitwerking van hitte op stysel? (4)

4.7 Verduidelik TWEE voordele van elkeen van die volgende gaarmaakmetodes:

4.7.1 Smoor

4.7.2 Potbraai

(2 × 2) (4)

4.8 Waarom is dit nodig om voedsel soos botterskorsies gaar te maak voor mens dit eet? (3)

4.9 Noem SES stukke inligting wat mens op 'n voedseletiket kan vind. (6)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL 200

Kopiereg voorbehou