higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

8 Junie 2021

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 6 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	Vysel en stamper		
	1.1.2	Stoom-/Olie-ommantelde ketel		
	1.1.3	Dubbeldeur-vertoonyskas		
	1.1.4			
			(4 × 2)	(8)
1.2	1.2.1	Onwaar✓ – *In blokkies sny* beteken om kos in ewe groot vierkantjies te sny.✓		(2) (1)
	1.2.2	Waar		(1)
	1.2.3	Waar		
	1.2.4	Onwaar✓ – Porsiesakkies mag nie gebruik word om bestanddele af te meet nie.✓		(2) (1)
	1.2.5	Waar		(2)
	1.2.6	Onwaar✓ – 'n Binkaart is 'n voorbeeld van 'n voorraadbeheertoestel.✓		(1)
	1.2.7	Waar		
1.3	1.3.1	B		
	1.3.2	F		
	1.3.3	D		
	1.3.4	E		
	1.3.5	C		
			(5 × 2)	(10)
1.4	1.4.1	Smoring		
	1.4.2	Diepbraai		
	1.4.3	Potbraai		
	1.4.4	Diepbraai		
	1.4.5	Houtskool		
			(5 × 2)	(10)
1.5	1.5.1	B		
	1.5.2	E		
	1.5.3	A		
	1.5.4	D		
	1.5.5	C		
			(5 × 2)	(10)
1.6	Lae hitte moet gebruik word.			(2)
				[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1
- Vloeistowwe word in milliliter gemeet.
- Meet op 'n plat oppervlak.
- Elimineer lugborrels wanneer jy vloeistof gooi/skink.
- Gebruik 'n skoon beker of koppie. (4)

2.2
- Maatlepel
- Maatkoppie
- Maatbeker
- Digitale skaal
- Weegskaal (5)

2.3
- Gebruik sagte botter.
- Sny botter in blokkies.
- Plaat maatbeker op 'n plat, gelyk oppervlak.
- Gebruik 'n paletmes om die botter in die maatbeker te sit.
- Skep al die botter uit nadat dit gemeet is. (5)

2.4
- Gebruik droë meettoerusting.
- Werk op 'n plat oppervlak.
- Meet nat bestanddele met bekers en koppies.
- Buk tot op oogvlak om te verseker jy meet korrek.
- Sif meel en ander droë bestanddele voordat dit gemeet word.
- Maak seker die skaal wat jy gebruik werk reg. (6)

2.5
- 'n Inkopielys is 'n lys bestanddele sonder hoeveelhede.
- 'n Resep is 'n lys bestanddele met hoeveelhede en die metode om 'm gereg te berei. (2 × 2) (4)

2.6
- Die resep moet logies uitgelê wees.
- Bestanddele moet hoeveelhede hê.
- Die metode moet puntsgewys geskryf wees.
- Alternatiewe bestanddele moet genoem word waar nodig.
- Die gaarmaakmetode en opbrengs moet ook genoem word. (5)

2.7
- Om vermorsing te voorkom
- Om seker te maak die produk is perfek
- Om die korrekte hoeveelheid te lewer
- Om voorraad te beheer
- Om 'n konsekwente produk te verkry
- Om professionalisme te bevorder (6)

Kopiereg voorbehou

2.8 2.8.1
- Skakel die gastoevoer af.
- Laat die braaier afkoel/koud word.
- Gebruik 'n olie-/vetskraper om vet af te skraap.
- Maak die braaier skoon met warm seepwater.
- Laat droog word en sit die braak aanmekaar. (5)

2.8.2
- Skakel die eenheid se elektrisiteit af.
- Dreineer die water.
- Was met warm seepwater en spoel uit.
- Poleer met 'n droë doek om watermerke te voorkom. (4)

2.9
- Is dit ideaal vir die funksie wat dit moet verrig?
- Is dit duursaam?
- Is dit maklik om te gebruik?
- Is die onderdele maklik bekombaar?
- Is daar genoeg kragtoevoer vir die eenheid? (6)

[50]

VRAAG 3

3.1 'Parisian scoop' (1)

3.2
- Stoom die filet.
- Verwyder die vel.
- Verwyder en vlok die vlees. (3)

3.3
- Maak die melk warm.
- Gebruik 'n gaatjieslepel om vastestowwe af te skep.
- Moenie die melk laat kook nie.
- Laat die melk afkoel nadat vastestowwe afgeskep is. (5)

3.4 3.4.1 Om voedsel te kook en te stoom
3.4.2 Om vleis plat te kap en kos soos koekies fyn te maak
3.4.3 Om voedselprodukte te meng en versnipper
(3 × 4) (12)

3.5
- Om die regte tekstuur vir sop te kry
- Om klonte te voorkom
- Om 'n eetbare sop te maak (3)

3.6
- Verbruin die steak aan die buitekant voordat jy dit gaarmaak
- om vleissappe in te seël en dit sappiger te maak. (2 × 2) (4)

3.7 Week dit in 'n mengsel van rum en stroop✓ om dit sagter te maak✓ en geur by te voeg.✓ (3)

3.8 3.8.1 Kalium
3.8.2 Yster of folaat
3.8.3 Omega 3
(3 × 2) (6)

3.9
- Die plan help om alle voedselgroepe in 'n dieet in te sluit.
- Dit maak die ete 'n gebalanseerde maaltyd wat alle voedselgroepe insluit.
- Dit voorkom ook te veel van een spesifieke voedselgroep,
- met ander woorde te veel koolhidrate,
- wat lei tot vetsug (5 × 1). (5)

3.10 3.10.1 'n Menu is 'n lys voedselsoorte wat deur 'n spesifieke instansie aan kliënte gebied word.

3.10.2 'n Gang is 'n stel geregte wat saam bedien word en een van die opeenvolgende dele van 'n ete vorm.

(2 × 2) (4)

3.11
- Gebruik voedsel wat in seisoen is; dit is gewoonlik die beste gehalte.
- Koop in grootmaat om die beste prys te kry.
- Gebruik bestanddele so vars as moontlik vir die beste resultate.
- Vermy verandering aan die kleur van voedselsoorte. (Enige 2 × 2) (4)

[50]

VRAAG 4

4.1 1 punt vir elk van die vyf voedselgroepe wat in die somer-spyskaart opgeneem is. (5)
2 punte per vrugte en groente per maaltyd wat in die somer in seisoen is:
Ontbyt (2)
Middagete (2)
Aandete (2) (11)

4.2
- Supermark
- Spesialiteitswinkels
- Vismark
- Kruidenierswinkel (4)

4.3
- Koop vrugte wat in seisoen is.
- Die voorkoms moet glansend wees.
- Dit moet swaar wees.
- Gebruik skoon/gewaste produkte.
- Moenie vrugte met skrape en kneusplekke koop nie. (5)

4.4
- Ontvang in 'n skoon, veilige omgewing.
- Hou die bestelboek byderhand om jou bestelling te bevestig.
- Kontroleer die afleweringsnota met die bestelling.
- Kontroleer die 'gebruik voor'-datum van produkte.
- Kyk dat blikke nie ingeduik is nie.
- Kyk of alle etikette ongeskonde is. (Enige 3 × 2) (6)

Kopiereg voorbehou

4.5
- Toeganklikheid
- Netheid
- Is die eiervoorraad maklik beskikbaar?
- Sal die verskaffer in die vraag kan voorsien?
- Is die eier reg verpak? (Enige 4 × 1) (4)

4.6
- Om finansiële en ander hulpbronne aan die instansie toe te ken
- Om struktuur te bied en verkwistende uitgawes te minimaliseer (2 × 2) (4)

4.7
- Dit is skoon en goed verlig.
- Alle produkte is soort by soort verpak.
- EIEU-reël word toegepas op alles in die stoorkamer.
- Niks word op die vloer gestoor nie.
- Swaar items word op laer rakke geberg en ligter produkte hoër. (5)

4.8 Dit is 'n dokument wat aan 'n winkel/stoor uitgereik word as daar te min voorraad afgelewer is of as van die voorraad beskadig is. (2)

4.9
- Die gebruik van sure soos koeksoda veroorsaak 'n verlies aan voedingstowwe.
- As die groente te veel gekook word, vernietig dit voedingstowwe.
- As voedsel in water geweek word voordat dit gekook word, vernietig dit voedingstowwe. (3 × 2) (6)

4.10
- Om kos meer eetbaar te maak
- Om die voorkoms te verbeter
- Om die smaak te verbeter (3)

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou