higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070324)

8 Junie 2021 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 7 bladsye.

253Q1J2108

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 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 'n swart of blou pen.
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Identifiseer die volgende apparate:

1.1.1



1.1.2



1.1.3



1.1.4



(4 × 2) (8)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.7) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf. Korrigeer die stelling indien dit onwaar is.

1.2.1 *In blokkies sny* ('dicing') beteken om kos in ewe lang repies te sny.

1.2.2 Meel kan met 'n skaal afgemeet word.

1.2.3 Botter kan met 'n skaal en 'n maatbeker afgemeet word.

1.2.4 Porsiesakkies ('portioning bags') kan gebruik word om bestanddele af te meet.

1.2.5 Versteekte inligting is gewoonlik in die kookmetode.

1.2.6 'n Binkaart word nie vir voorraad-beheer gebruik nie.

1.2.7 'n Stoorregister word gebruik vir voorraadbeheer.

(10)

1.3 Kies 'n gaarmaakmetode uit KOLOM B wat pas by 'n voedselitem in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Broccoli	A	prut ('simmer')
1.3.2	Beesstert	B	stoom
1.3.3	Pere	C	rooster ('grilling')
1.3.4	Gekrummelde sampioene	D	posjeer ('poach')
1.3.5	T-been steak	E	diepbraai
		F	stowe ('stewing')

(5 × 2) (10)

1.4 Kies die korrekte term uit dié tussen hakies. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 (Smoring ['braising']/Die gebruik van houtskool ['charcoal']) is 'n voorbeeld van 'n kombinasiemetode.

1.4.2 Vir (vlakbraai/diepbraai) gebruik 'n mens baie olie om die kos mee te bedek terwyl dit gaar word.

1.4.3 Vir (potrooster/potbraai) word droë en klam hitte gebruik.

1.4.4 Slegs voedsel wat bedek is, word nie tydens ('vlakbraai/diepbraai') beskadig nie.

1.4.5 'n Mens gebruik (olie/houtskool) om voedsel te braai ('grill').

(5 × 2) (10)

Kopiereg voorbehou

1.5 Kies kombuisgereedskap uit KOLOM B wat pas by 'n gaarmaakmetode in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.5.1	Rooster ('Grill')	A	prutpot ('slow cooker')
1.5.2	Vlakbraai	B	braaiplek
1.5.3	Prut ('Simmer')	C	pot
1.5.4	Stowe ('Stew')	D	drukkoker ('pressure cooker')
1.5.5	Kook	E	braaipan
		F	sonpaneel ('solar panel')

(5 × 2) (10)

1.6 Wat is belangrik wanneer kos moet prut ('simmer')? (2)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Verduidelik hoe die volume van vloeistowwe gemeet word. (4)

2.2 Noem VYF soorte meetapparaat wat in die kombuis gebruik kan word. (5)

2.3 Hoe sal jy voorkom dat botter verkeerd afgemeet word wanneer jy 'n maatbeker gebruik? (5)

2.4 Watter belangrike faktore moet in gedagte gehou word wanneer bestanddele afgemeet word om te bak? (6)

2.5 Verduidelik die verskil tussen 'n *inkopielys* en 'n *resep.* (4)

2.6 Hoe moet die uitleg van 'n resep lyk om die leser te help om die inligting te verstaan? (5)

2.7 Noem SES redes waarom bestanddele gemeet moet word. (6)

2.8 Verduidelik hoe die volgende toerusting skoongemaak moet word:

2.8.1 Gasbraaier ('gas grill') (5)

2.8.2 Bain-marie waarmee kos warm gehou word (4)

2.9 Watter SES punte moet jy in gedagte hou by die keuse van 'n industriële skottelgoedwasser? (6)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1 Wat is die regte benaming vir die toestel waarmee jy spanspekbolletjies skep ('melon baller')? (1)

3.2 Hoe sal jy 'n stokvisfilet vir viskoekies vlok? (3)

3.3 Verduidelik die proses om vastestowwe van nageregte met 'n melkbasis af te skep ('skimming'). (5)

3.4 Bespreek TWEE gebruike van elk van die volgende:

3.4.1 'n Stoom-ommantelde ketel ('steam-jacketed kettle')

3.4.2 Hamer ('mallet')

3.4.3 Menger ('blender')

(3 × 4) (12)

3.5 Waarom moet ertjies tot 'n puree fyngemaak word as jy ertjiesop kook? (3)

3.6 Wat word bedoel met die *seël* van 'n steak wanneer jy dit gaarmaak? (4)

3.7 Hoe sal jy *rum baba* deurdrenk ('soak') om die beste produk te kry? (3)

3.8 Noem die belangrikste voedingstof in elk van die volgende voedselsoorte:

3.8.1 Piesangs

3.8.2 Spinasie

3.8.3 Galjoen (olierige vis)

(3 × 2) (6)

3.9 Bespreek die doel van 'n basiese voedselgroepplan. (5)

3.10 Verduidelik die volgende:

3.10.1 Menu

3.10.2 Gang ('course')

(2 × 2) (4)

3.11 Noem TWEE reëls vir die beplanning van 'n geskikte, interessante en ekonomiese maaltyd. (2 × 2) (4)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1	Stel 'n somer-spyskaart op vir een dag vir 'n gesin van vier volgens die basiese voedselgroepplan.		(11)
4.2	Noem VIER plekke waar voedsel gekoop kan word.		(4)
4.3	Watter VYF riglyne sal jy volg wanneer jy vars vrugte koop?		(5)
4.4	Verduidelik die prosedure wat jy moet volg wanneer jy geblikte produkte ontvang.	(3 × 2)	(6)
4.5	Volgens watter kriteria sal jy 'n plek evalueer waar jy wil eiers koop?		(4)
4.6	Bespreek TWEE doelwitte met 'n begroting.	(2 × 2)	(4)
4.7	Noem VYF kenmerke van 'n goed beplande stoorkamer.		(5)
4.8	Wat is 'n *kredietnota?*		(2)
4.9	Verduidelik DRIE oorsake van die verlies aan voedingstowwe tydens die kook en voorbereiding van voedsel.	(3 × 2)	(6)
4.10	Noem DRIE redes waarom 'n mens kos kook.		(3)
			[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou