higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

27 NOVEMBER 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 1.1.1 Onwaar. Die gaarmaak van kos verbeter die verteerbaarheid daarvan.✓✓ (2)

1.1.2 Waar✓ (1)

1.1.3 Onwaar. Om in 'n klein hoeveelheid water te kook, is een van die voordele van stoomkook.✓✓ (2)

1.1.4 Waar✓ (1)

1.1.5 Waar✓ (1)

1.2 1.2.1 Kook en braai
1.2.2 Rooster en vlakbraai
1.2.3 Bak en rooster
1.2.4 Diepbraai en bak
1.2.5 Braai, prut of bak (Enige TWEE)
(5 × 2) (10)

1.3 1.3.1 B
1.3.2 C
1.3.3 E
1.3.4 A
1.3.5 D
(5 × 1) (5)

1.4 1.4.1 E
1.4.2 D
1.4.3 B
1.4.4 C
1.4.5 A
(5 × 1) (5)

1.5 B Voorhappiebord✓
E Keuse van sop✓
C Keuse van voorgereg of roostergereg✓
F Keuse van warm of koue nagereg✓
A Keuse van soutgeregte✓
D Koffie✓
(6 × 1) (6)
[33]

VRAAG 2

2.1	2.1.1	B		
	2.1.2	A		
	2.1.3	C		
	2.1.4	C		
	2.1.5	A		
	2.1.6	B		
	2.1.7	D		
	2.1.8	A		
	2.1.9	B		
	2.1.10	C		
			(10 × 1)	(10)
2.2	2.2.1	200 mℓ		
	2.2.2	500 mℓ		
	2.2.3	12,5 mℓ		
	2.2.4	250 mℓ		
	2.2.5	20 mℓ		
	2.2.6	62,5 mℓ		
			(6 × 1)	(6)
2.3	Weking			(1)
				(17)
			TOTAAL AFDELING A:	**50**

AFDELING B

VRAAG 3

3.1 Maatlepels word gebruik om uiters klein volumes✓✓ soos speserye af te meet.✓ (3)

3.2
- Gooi die melk in 'n standaardmaatbeker.
- Terwyl jy die maatbeker tot by die gewenste vlak vul, buig af om die maatgetal op ooghoogte te lees.
- Die onderkant van die meniskus moet gelyk wees aan die gewenste maatgetal op die beker.
- As jy nie afbuig en die maatgetal op ooghoogte lees nie, gaan jy waarskynlik ’n parallaksfout begaan.
- ’n Klein hoeveelheid melk kan met behulp van maatkoppies afgemeet word. (5)

3.3 Die verskil is dat ’n resep ’n stel instruksies is wat gebruik word om ’n bepaalde voedselitem, gereg of drankie te berei en te maak.✓✓ ’n Gestandaardiseerde resep is ’n goed gevestigde formulering wat in ’n vasgestelde patroon geskryf is.✓✓ (4)

3.4
- Dit is getoets.
- Dit is al beoordeel.
- Dit is vir gebruik aangepas.
- Dit is al herhaaldelik onder dieselfde sorgvuldig beheerde toestande berei. (4)

3.5
- Standaardformaat
- Aksieformaat
- Beskrywende formaat
- Vertellingsformaat (4)

3.6 3.6.1 Gewenste + Bekende = Faktor
4 ÷ 8 = **0,5**

Fluweelpoeding

BESTANDDELE	8 PORSIES	4 PORSIES
Suiker	125 mℓ x 0,5	62,5 mℓ✓
Koekmeelblom	200 mℓ x 0,5	100 mℓ✓
Sout	2,5 mℓ x 0,5	1,25 mℓ✓
Melk	1ℓ x 0,5	500 mℓ✓
Eiers (wit en geel geskei)	4 x 0,5	2✓
Botter	50 mℓ x 0,5	25 mℓ✓
Vanieljegeursel	10 mℓ x 0,5	5 mℓ✓
Appelkooskonfyt	25 mℓ x 0,5	12,5 mℓ✓

(8)

3.6.2 Standaardformaat (2)

3.6.3 Kritieke bestanddele:
- Koekmeelblom✓
- Eiers✓

Niekritieke bestanddele:
- Vanieljegeursel✓
- Sout✓ (4)

3.6.4 Om melk vir 1 minuut lank net onder kookpunt te verhit (2)

3.6.5 As jy klits, meng jy energiek met 'n hou'nepel, draadklitser, draaiklitser of elektriese menger om lug in 'n mengsel in te vou en dit lig en glad te maak. (2)

3.7 3.7.1 Die bestanddele van 'n resep word daarin gemeng.

3.7.2 Dit is ontwerp om 'n plat afkoelpunt vir gebakte items te voorsien.

3.7.3 Dit word gebruik om die volume van vloeistof akkuraat af te meet.

3.7.4 Dit word gebruik om bestanddele vir 'n spesifieke resep akkuraat te weeg. (4)

Kopiereg voorbehou

3.8
- Skakel die oond af en laat dit eers afkoel.
- Verwyder die oondrakkies en was elkeen apart.
- Maak die oond met behulp van chemiese middels skoon wat deur die vervaardiger voorgeskryf is.
- Laat die oond goed droog word voordat jy die oondrakke terugplaas. (4)

3.9
- Die kleur van die gebakte item is ’n lus vir die oog.✓
- Die bakproses is doeltreffend om tyd te bespaar.✓
- Die koste van olie word gespaar.✓
- Gebakte items het ’n aangename aroma.✓ (4)

[50]

VRAAG 4

4.1
- Kies die toestel/toerusting wat in jou behoefte voorsien en jou begroting pas.
- Maak seker dat dit stewig en van goeie gehalte is.
- Enige artikels wat vir warm kos gebruik word, moet hittebestand wees.
- Dit moet lank en konstant gebruik kan word.
- Hou bergingsruimte in gedagte wanneer jy ’n spesifieke artikel kies.
- Vermy dit om ingewikkelde toerusting te koop wat moeilik is om aanmekaargesit te word.
- Kies goed ontwerpte items wat maklik gebruik kan word.
- Alle handvatsels moet stewig en gemaklik wees.
- Die gewig van enige plastiekartikels moet lig wees en die plastiek moet duursaam wees. (Enige 6 × 1) (6)

4.2 Die lem van ’n mens moet teen ’n effense hoek✓ opwaarts en afwaarts✓ teen die skerpmaker beweeg word totdat die rand van die lem skerp genoeg is.✓ (3)

4.3 ’n Sif het klein en fyn gaatjies, wat dit maklik maak om droë bestanddele te sif en in die proses lug te inkorporeer.✓✓ 'n Vergiettes (*strainer*) het soortgelyke eienskappe as ’n sif, maar is gewoonlik groter en het groter gate.✓✓ (4)

4.4 4.4.1 Maak dit skoon met warm, seperige water en ’n vadoek, spoel dit af en droog dit af.

4.4.2 Spoel enige oorskietkosdeeltjies af, was dit in warm, seperige water, spoel dit af en droog dit af.

4.4.3 Was dit in warm, seperige water en maak seker dat die lem jou nie sny nie. Moenie die byl in die seepwater laat lê nie.

(3 × 2) (6)

4.5 Wanneer brood gebak word, word die menger gebruik om die deeg met behulp van die haakvormige mengerlemme✓ korrek te knie.✓ Die menger moet op die regte spoed gestel word voordat daar met die mengproses begin kan word.✓✓ (4)

4.6 Die smeer en suiker word deeglik saamgeklop totdat dit die konsistensie van room verkry.✓✓ Met behulp van verroming word lug in produkte, wat gebak gaan word, geïnkorporeer.✓ (3)

4.7 Vrugte en groente wat gebak gaan word, word geprik sodat die stoom daaruit kan ontsnap sodat die skilletjies daarvan nie bars nie.✓✓ Tertdoppies word geprik om enige lug wat in die deeg vassit, vry te laat en te verhoed dat die doppies 'n koepel vorm.✓✓ (4)

4.8 Die deegbasis moet geprik word✓ en met vetpapier gevoer word.✓ Die papier word dan tydens die bakproses met boontjies vasgepak.✓ (3)

4.9 Dit is geregte wat met sous bedek word, met broodkrummels✓ en/of kaas besprinkel word, en dan onder 'n rooster of in die oond verbruin word.✓✓ (3)

4.10
- Graanprodukte
- Vleis, vis en alternatiewe
- Suiwelprodukte
- Vrugte en groente
- Vette en olies (5)

4.11
- Die soort onderneming
- Klanteprofiel
- Die tyd van die jaar
- Die voedsel in seisoen
- Spesiale dae
- Die tyd van die dag
- Prysreeks (Enige 4 × 1) (4)

4.12 Florentine (2)

4.13
- Niks word op die vloer geberg nie.
- Produkte word volgens soort en grootte geberg.
- Die EIEU-reël is van toepassing.
- Daar is goeie verligting.
- Die swaarder produkte word op die lae rakke gebêre.
- Die pakkamer is vry van stof en muf. (Enige 3 × 1) (3)

[50]

VRAAG 5

5.1 ’n Spyskaart is ’n gedetailleerde lys voedselitems wat by ’n ete voorgesit kan word✓ of dit is, in die breër sin, die totale lys✓ voedselitems wat ’n voedselbediening aanbied.✓ (3)

5.2
- Weet op grond van die spyskaart wat die produksietye is en ken die toerusting in die kombuis asook oor watter vaardighede die werkers beskik.
- Balanseer die werkslading om te voorkom dat personeel hulle op besige dae oorwerk.
- Voer die skedules sorgvuldig uit om personeelafwesigheid te kan hanteer.
- Gebruik standaardgeregte op unieke spyskaarte en sit kos vanaf gewone spyskaarte voor om ekstra werk te vermy.
- Hou rekord van produksie vir toekomstige verwysing en om vooruit te beplan. (Enige 3 × 2) (6)

5.3
- A la carte
- Buffet/voorsnytafel (2)

5.4
- A
- D
- E
- K (4)

5.5 5.5.1 Totale vitamines (mℓ) en Totale water (mℓ) (2)

5.5.2
- Die naam en adres van die vervaardiger of verspreider
- Gebruiksinstruksies
- Netto inhoud
- Land van oorsprong
- Lotidentifikasie
- Gebruik-teen-datum (Enige 5 × 1) (5)

5.6
- Prys: Vergelyk pryse.✓
- Gehalte: Bepaalde voedselsoorte word gegradeer om te verseker dat jy die beste waarde vir jou geld kry.✓
- Verskeidenheid: Gaan die verskeidenheid voedsellyne na.✓
- Higiëne: Maak seker dat die kleinhandelaars se higiënestandaarde volgens jou standaarde is.✓
- Etikette: Daar moet inligting oor die bestanddele van die produkte op die etikette verskyn. (Enige 4 × 1) (4)

5.7
- Die afstand van die mark, vervoerkoste en tyd
- Die grootte van die eenheid waarin die produkte verkoop word
- Die tye wanneer die mark oop is (6)

5.8
- Inspekteer items dadelik vir gehalte en gaan die hoeveelheid wat bestel is na sodra dit afgelewer word.
- Antisipeer die aankoms van die aflewering en doen voorbereidings daarvoor.
- Kontroleer of daar voldoende bergingsruimte beskikbaar is.
- Hou die koopbestelling en spesifikasies byderhand om die aflewering daarvolgens na te gaan.
- Kontroleer die temperatuur van verkoelde items met die aankoms daarvan.
- Gaan die bevrore items na vir ontdooiing of vriesbrande.
- Gaan die verpakking van die droë items na vir defekte.
- Merk die bestelling teen die koopbestelling en die afleweringsnota af.

(Enige 5 × 1) (5)

5.9 Foutiewe berging veroorsaak dat voedsel bederf,✓ wat dit oneetbaar maak✓ en tot verkwisting lei.✓ Foutiewe bergingseenhede word ’n teelaarde vir bakterieë, wat tot voedselvergiftiging kan lei.✓ Kos wat in ’n foutiewe bergingseenheid geberg word, kan veroorsaak dat die onderneming geld verloor.✓ (5)

5.10 5.10.1 Pakkamerhouerkaart (2)

5.10.2 Voorraadrekwisisie (2)

5.11 5.11.1 Hitte kan deur die gaarmaakproses aangewend word, en wanneer proteïne gaargemaak word, krimp dit en word sag, wat dit meer eetbaar maak. (2)

5.11.2 In afwesigheid van water veroorsaak droë hitte dat stysel spring of pof✓ en die teenwoordigheid van vog veroorsaak dat stysel sag word en gelatineer.✓ (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou