higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

28 November 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	F	
	1.1.2	C	
	1.1.3	D	
	1.1.4	B	
	1.1.5	A	
		(5 × 1)	(5)
1.2	1.2.1	Waar	(1)
	1.2.2	Waar	(1)
	1.2.3	Onwaar.✓ 'n Kredietnota word uitgereik wanneer daar 'n tekort in die verskafde voorraad is of as die voorraad verkeerd is.✓	(2)
	1.2.4	Waar	(1)
	1.2.5	Onwaar.✓ 'n Stoorkaart ('bin card') word gebruik om die hoeveelheid afval wat weggegooi word, op te teken.✓	(2)
	1.2.6	Waar	(1)
	1.2.7	Onwaar.✓ Dit is die verantwoordelikheid van die magasynmeester ('stock keeper').✓	(2)
1.3	1.3.1	Kalium	
	1.3.2	Yster	
	1.3.3	Folaat, magnesium, yster (Enige EEN)	
		(3 × 2)	(6)
1.4	1.4.1	D	
	1.4.2	J	
	1.4.3	A	
	1.4.4	H	
	1.4.5	B	
	1.4.6	F	
	1.4.7	C	
	1.4.8	E	
	1.4.9	G	
	1.4.10	I	
		(10 × 1)	(10)
1.5	1.5.1	Gebruik om die kern van die appels te verwyder	
	1.5.2	Om die inhoud van die deeg of die inhoud van die krummelvulsel te meng	
	1.5.3	Om die krummelvulsel op die stoof te kook	

Kopiereg voorbehou

1.5.4 Word gebruik om die appelfrummelpoeding in die oond te bak

1.5.5 Om die deeg uit te rol om in die tertbak te pas voor bak

1.5.6 Gebruik om die krummelmengsel te vlok voordat dit op die gevulde tertdop gesprinkel word

(6 × 2) (12)

1.6 1.6.1 Oggend
1.6.2 Middag
1.6.3 Middag
1.6.4 Oggend of middag
1.6.5 Oggend
1.6.6 Oggend of middag
1.6.7 Oggend

(7 × 1) (7)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Skaal/Elektroniese skaal (2)

2.1.2
- Hoeveelhede kan akkuraat geweeg word.
- Vermorsing word tot 'n minimum beperk.
- Dit dra by tot 'n suksesvolle produk.
- Tyd wat bestee word om die produkte te weeg, word tot die minimum beperk.
- Dit is makliker om te bak. (Enige toepaslike 5 × 1) (5)

2.1.3
- Botter
- Suiker
- Speserye
- Vleis
- Meel (Enige toepaslike 4 × 1) (4)

2.1.4 Nee,✓ volume word in liter of milliliter gemeet.✓ Daar word in gram of kilogram geweeg. Hierdie apparaat kan nie gebruik word om volume te meet nie.✓ (3)

2.1.5
- Ontkoppel dit van die kragtoevoer,
- Gebruik 'n klam lap om dit skoon te vee.
- Lugdroog en ontsmet dit. (3)

2.2 2.2.1 'n Resep is 'n stel instruksies wat gebruik word om 'n spesifieke dis voor te berei.✓ Hierdie stel instruksies sluit 'n lys bestanddele✓ in, 'n voorbereidingsmetode en die hoeveelhede wat nodig is.✓

(Enige toepaslike 3 × 1) (3)

2.2.2

LYS BESTANDDELE	METODE	ALGEMENE INLIGTING
• Alle bestanddele aangegee • Hoeveelhede aangegee • Korrekte meeteenheid, massa in gram en vloeistof in volumes (Enige toepaslike DRIE)	• Metode is stap vir stap • Duidelik • Maklik om te volg (Enige toepaslike DRIE)	• Baktyd word aangegee • 'n Opdieningsvoorstel word nie gegee nie • Totale grootte of getal porsies word nie gegee nie (Enige toepaslike DRIE)

(3 × 3) (9)

2.2.3

VERSKUIL	OOGLOPEND
Totale grootte✓ Wat kan verkeerd loop✓ Mengmetode✓ Opdieningsvoorstel✓ (Enige toepaslike DRIE)	Hoeveelhede van bestanddele✓ Bakmetode✓ Baktemperatuur✓ Baktyd✓ (Enige toepaslike DRIE)

(2 × 3) (6)

2.2.4 FORMULE:
Faktor = gewenste/bekende✓
Faktor = 120/6✓
Faktor = 20✓

Vermenigvuldig die hoeveelhede van al die bestanddele met 20 om die huidige resep aan te pas om 120 mense te bedien.✓✓ (5)

2.3
- Verkeerde voorbereidingsmetodes
- Bak vir te lank sodat eiers skei (denatureer)
- Gebruik van suur soos koeksoda
- Gebruik bestanddele van swak gehalte
- Gebruik verkeerde baktemperatuur (Enige toepaslike 5 × 1) (5)

2.4
- Kook kos vir die gestipuleerde tyd.
- Kook kos teen die korrekte temperatuur.
- Moenie sure soos koeksoda gebruik nie.
- Moenie bestanddele van swak gehalte gebruik nie.

(Enige toepaslike 4 × 1) (4)

2.5 Kalsium, sink, fosfor (Enige EEN) (1)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Mieliepitte swel en gelatineer.

3.1.2 Karamelliseer en laat dit soeter smaak.

3.1.3 Word warm, maar denaturaliseer met voortdurende hitte en wanneer dit brand, veroorsaak dit rook.

3.1.4 Kook en maak die spiervesels sag, wat dit eetbaarder maak.

3.1.5 Word warm, maar met voortdurende hitte, denaturaliseer melk en word dit onbruikbaar.

(5 × 2) (10)

3.2
- Kos moet gekook word om bakterieë wat kos vergiftig te vernietig.
- Kos word sagter, bv. groente.
- Kook verbeter die smaak van die kos. (Enige toepaslike 3 × 1) (3)

3.3 3.3.1 Potbraai is 'n gekombineerde kookmetode wat 'n droë sowel as 'n nat kookmetode kan wees. Kos kan eers op 'n bed van groente gerooster word en dan bedek word om in sy eie sappe te stoom. (3)

3.3.2 Stoom is 'n kookmetode wat vloeibare stoom as 'n kookmetode gebruik. Groente word gewoonlik so gekook. (2)

3.3.3 Braai is 'n kookmetode wat geen vloeistof of olie vir die kook van kos nodig het nie. (2)

3.4 3.4.1 Sampioene moet eers met 'n papierhanddoek afgevee word,✓ bedek dan die hele sampioen met eier, meel en broodkrummels✓ om te keer dat dit brand en te veel krimp wanneer dit gediepbraai word.✓✓ (4)

3.4.2
- Sampioene moet skoongemaak en in skyfies gesny word
- en dan gevlakbraai word met baie min kookolie.
- Hulle moet 'n kort rukkie gebraai word, net tot hulle sag is. (3)

3.5
- Wortelgroente soos aartappels
- Deegprodukte soos nageregte
- Eiers
- Soppe
- Souse (Enige toepaslike 3 × 1) (3)

3.6 3.6.1 Vir kook en bak (1)

3.6.2 Skakel die kragtoevoer af en gebruik 'n goedgekeurde oondskoonmaakmiddel. (2)

3.6.3 Gebruik om kos teen 'n lae temperatuur te hou sodat dit nie gou bederf nie. (1)

3.6.4 Skakel by die kragtoevoer af, maak die yskas leeg en gebruik 'n goedgekeurde nieskurende chemiese skoonmaakmiddel. (2)

3.6.5 Gebruik om kos te rooster en voor te berei. (1)

Kopiereg voorbehou

3.6.6 Skakel die kragtoevoer af, verwyder alle vet en gebruik 'n goedgekeurde chemiese skoonmaakmiddel. (2)

3.6.7 Gebruik om kos gaar te maak deur die diepbraaimetode te gebruik. (1)

3.6.8 Dreineer die olie uit die braaier en gebruik 'n goedgekeurde chemiese skoonmaakmiddel en spoel dit af en laat dit lugdroog word. (2)

3.7 Dit moet:
- Duursaam wees
- Doeltreffend wees vir die taak waarvoor dit gekies is
- Maklik wees om te gebruik
- Van goeie vakmanskap getuig
- Bekostigbaar wees (Enige toepaslike 5 × 1) (5)

3.8
- Hanteer die mes altyd reg, hou dit aan die handvatsel vas en nooit aan die lem nie.
- Moet nooit die mes naby die rand van die tafel los nie.
- Moenie die mes in die opwasbak los nie.
- Wanneer 'n mes klaar gebruik is, moet dit gewas en veilig en die messelaai of magnetiese strook gebêre word. (Enige toepaslike 3 × 1) (3)

[50]

VRAAG 4

4.1
- Supermark
- Mark
- Spesialiteitswinkel
- Groothandelaar
- Geriefswinkel (Enige toepaslike 4 × 1) (4)

4.2
- Afstand
- Hoe dikwels hulle aflewer
- Beskikbaarheid van nodige kos
- Prys
- Higiënevlak (Enige 4 × 1) (4)

4.3
- Tyd van die jaar, kos in seisoen is goedkoper en is van goeie gehalte.
- Hoeveelheid gekoop, hoe meer kos by die verskaffer gekoop word, hoe meer korting word ontvang.
- Die vorm van die kos, hoe meer geprosesseer die produk, hoe duurder sal dit wees. (3 × 2) (6)

4.4 4.4.1
- Die gebied waar die goedere ontvang word, moet skoon wees.
- Maak seker dat gehaltekontroles gedoen word wanneer kos ontvang word.
- Net kos wat bestel is, moet ontvang word.
- Produkte van lae gehalte moet teruggestuur word.
- Die bestellingsboek moet byderhand wees.

(Enige toepaslike 3 × 1) (3)

4.4.2
- Dit verminder vermorsing.
- Dit verseker dat EIEU-beginsels toegepas word.
- Die voorkom diefstal en verlies van voorraad.
- Dit verseker produkte van hoë gehalte.

(Enige toepaslike 3 × 1) (3)

4.5
- Die spyskaart moet noem of dit 'n spyskaart vir 'n middag- of aandete is.
- Elke gang moet deur 'n spasie geskei word.
- Kos wat saam geëet word, moet saam gegroepeer word.
- Die spyskaart moet die volgorde van diens volg, voorgereg eerste en nagereg laaste.
- Koffie of 'n kaasbord kan 'n gang wees. (Enige toepaslike 5 × 1) (5)

4.6 4.6.1 'n Spyskaart is 'n lys etes wat by 'n spesifieke restaurant aangebied word.✓ Dit kan 'n formele of informele spyskaart wees✓ met geen drankies op die lys nie.✓ (3)

4.6.2 Dit verwys na die hoeveelheid disse wat op die spyskaart aangebied word. (2)

4.6.3 'n Gebalanseerde dieet voorsien die liggaam van al die nodige hoeveelhede✓ van die noodsaaklike voedingstowwe.✓✓ (3)

4.7
- Versag die vleisspier
- Maak die vleis sag
- Voeg geur by die vleis
- Dra by tot die kleur van die finale produk (Enige toepaslike 4 × 1) (4)

4.8 Fynmaak – Dit maak 'n pulp van kos deur dit tot 'n fyn tekstuur fyn te druk.
Puree – Gekookte kos word gedruk of fyngemaak tot 'n halfvloeibare digtheid of 'n dik loperige tekstuur. (2 × 2) (4)

4.9
- Dit voeg lug by die mengsel.
- Dit verwyder enige groot deeltjies.
- Meel word ligter, wat dit makliker met ander bestanddele laat meng. (3)

4.10
- Om dit 'n goue kleur ná braai te gee
- Om te keer dat dit uitdroog
- Om te keer dat dit brand (3)

4.11 Insny word gedoen deur 'n paletmes te gebruik en die syfer-agt-beweging te maak om die botter of vet met die mengsel te meng. Hande word nooit gebruik nie omdat hulle warm is, wat die vet laat smelt sodat dit nie deeg van hoë gehalte lewer nie. (3)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou