higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

22 Oktober 2020

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1

1.1.1	C
1.1.2	D
1.1.3	F
1.1.4	A
1.1.5	B

(5 × 2) (10)

1.2

1.2.1	Onwaar
1.2.2	Waar
1.2.3	Onwaar
1.2.4	Onwaar
1.2.5	Waar
1.2.6	Onwaar
1.2.7	Waar
1.2.8	Waar
1.2.9	Waar
1.2.10	Onwaar

(10 × 1) (10)

1.3

1.3.1	Salamander
1.3.2	Vlekvryestaaltang
1.3.3	Roomysmasjien
1.3.4	Riffelpan
1.3.5	Maatlepels

(5 × 2) (10)

1.4

1.4.1	C
1.4.2	A
1.4.3	B
1.4.4	E
1.4.5	D

(5 × 2) (10)

1.5

OOGLOPENDE INLIGTING	VERSKUILDE INLIGTING
• Week die gelatien. • Gebruik 'n pot om te prut. • Verwyder van die hitte af wanneer die gelatien bygevoeg word. • Reduseer die water-en-likeurmengsel. • Gebruik 'n menger om die sous glad te meng.	• Temperatuur om die melkmengsel te seël • Roer die melkmengsels terwyl dit prut • Hoe lank om die melkmengsel te laat prut • Grootte van die ramekins • Temperatuur om die water-en-likeurmengsel te kook

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1
- Vrugte en groente
- Graankos
- Vette en olies
- Vleis en vleisprodukte
- Melk en suiwelprodukte (5)

2.2 'n Gebalanseerde dieet is 'n gesonde dieet✓ wat die liggaam van die noodsaaklike voedingstowwe,✓ wat nodig is om optimale funksionering✓ van die liggaam te verseker, in die regte hoeveelhede✓ voorsien (4)

2.3 2.3.1
- Voedingsvereistes
- Teikengehoor
- Ouderdom
- Gesondheidstoestand

2.3.2
- Tipe funksie
- Tyd van die dag
- Beskikbare hulpbronne
- Teikengehoor
- Beskikbare tyd (Enige VIER) (4 × 2) (8)

2.4 'n Groep disse wat saam bedien word en agtereenvolgende dele van 'n maaltyd uitmaak (2)

2.5

SPYSKAART✓

MIDDAGETE✓

2019-04-16✓

Sampioenroomsop✓

Roosmarynlamtjop✓
bedien met
Bruinuiesous✓
Fyn soetpatats✓
Kaneelbotterskorsie✓
Beet-en-fetaslaai✓

Malvapudding
bedien met
toffievla✓

✓Spasie (11)

2.6 Die kombinasiekookmetode word gebruik wanneer twee kookmetodes aangewend word om voedsel gaar te maak.✓✓ Potbraai behels die verbruining van vleis voordat dit bedek word om met klam hitte gaargemaak te word.✓✓ (4)

2.7 2.7.1 Versag die tekstuur en maak appels soeter (2)

2.7.2 Versag die rys en maak dit meer verteerbaar en verbeter die smaak (2)

2.7.3
- Verhit die olie✓
- Oormatige hitte veroorsaak dat olie rook✓
- 'n Blou rook✓ ('haze') verskyn en die olie word gedenatureer✓ (4)

2.8
- Versag die tekstuur
- Verbeter die smaak
- Verbeter verteerbaarheid
- Verbeter die voorkoms van die voedsel (4)

2.9
- Stoom groente en moenie in te veel water kook nie.
- Gebruik water waarin die groente gekook is om souse te maak.
- Moenie sure soos koeksoda gebruik wanneer groente gaargemaak word nie.
- Moenie voedsel braai nie. (4)

[50]

VRAAG 3

3.1
- Kook
- Stoom
- Prut
- Stowe (Enige 3 × 1) (3)

3.2
- Voedingstowwe kan verlore gaan indien voedsel verkeerd voorberei word deur dit op te sny en vir té lang tye te week, of om sure soos koeksoda te gebruik.
- Om voedsel oorgaar te maak of om die verkeerde gaarmaakmetode te gebruik sal veroorsaak dit voedingstowwe verlore raak, bv. om groente te lank te kook. (2 × 2) (4)

3.3

BESTELBOEK	FAKTUUR
• Geen pryse nie • Gewenste hoeveelhede • In die stoorkamer	• Pryse • Werklike hoeveelhede • Word ontvang sodra voorraad afgelewer is

(Enige 2 + enige 2) (4)

3.4
- Blink vel
- Geen onaangename reuk nie
- Blink en helder oë
- Skubbe in plek
- Rooi kieue (Enige 4 × 1) (4)

3.5
- Voorkom diefstal
- Minimeer voorraad wat verstryk
- Verseker 'n skoon stoorkamer
- Verseker dat voorraad soort by soort gepak word
- Voorkom oorbestelling (Enige 3 × 2) (6)

3.6
- Verseker dat die groentebestelling met die bestelboek ooreenstem.
- Kontroleer en verseker dat die groente vars is.
- Weeg die groente.
- Kontroleer vir kneusplekke en snye.
- Teken die afleweringsnota sodra jy tevrede is dat die bestelling korrek is. (5)

3.7
- Produknaam
- Vervaldatum
- Voedingsinligting
- Vervaardiger se naam
- Vervaardiger se adres
- Bestanddele
- Omsigtigheidsinligting, bv. potensiële allergieë (Enige 5 × 1) (5)

3.8 'n Kaart wat gebruik word om voorraad in die stoorkamer te beheer (2)

3.9
- Maak die stoorkamer skoon
- Reik voorraad uit
- Tel voorraad
- Bestuur die daaglikse bedrywighede in die stoorkamer (Enige 3 × 1) (3)

3.10
- Voorkom vermorsing
- Verkrry die perfekte produk
- Verkry die korrekte lewering
- Beheer voorraad
- Verkry konsekwentheid (5)

3.11
- Skaal
- Maatlepels
- Maatkoppies (3)

3.12
- Maak seker dat die maatkoppie op 'n plat oppervlak is.
- Buk tot op oogvlak om die vlak na te gaan.
- Maak seker dat daar geen lugborrels voorkom wanneer die olie in die maatkoppie gegooi word nie. (3)

3.13 'n Stel instruksies vir die voorbereiding van 'n bepaalde gereg,✓ wat 'n lys bestanddele wat nodig is, insluit✓✓ (3)

[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Marinering word gedoen deur voedsel, gewoonlik vleis, in 'n gegeurde olie met 'n suurgebasis✓ te lê om geur by te voeg en om die kos sag te maak.✓✓ (3)

4.1.2 Om tot puree te maak beteken dat voedsel, gewoonlik vrugte of groente, tot 'n semivloeibare toestand vermeng word. (2)

4.1.3 Verseëling is die verbruining van rou vleis in 'n warm pan sodat die sappe ingeseël word voordat dit gaargemaak word. (2)

4.1.4 Au gratin is 'n gereg wat met broodkrummels of kaas bedek en dan onder 'n salamander verbruin word. (2)

4.2 4.2.1 Trek die kragprop uit en verwyder die glasbord uit die mikrogolf. Gebruik warm seepwater om dit skoon te vee en te steriliseer. Laat dit self droog word. (3)

4.2.2 Trek die kragprop uit, maak die menger uitmekaar, was die klein deeltjies in warm seepwater en vee die elektriese deel af. (3)

4.2.3 Was die skilmes met warm seepwater, spoel dit af en laat dit self droog word. (2)

4.3
- Voedsel kan dikgemaak word deur 'n roux te gebruik.
- Souse, soos 'n demiglace, kan ook gebruik word om kos dik te maak. (4)

4.4 Om vinnig in 'n bietjie warm vet te braai (gewoonlik groente) (2)

4.5
- Funksie wat vervul moet word
- Duursaamheid
- Gemak van hantering en gebruik
- Beskikbaarheid van vervangingsonderdele (4)

4.6 4.6.1
- Moenie bevrore voedsel braai nie.
- Was die braaier so dikwels moontlik na gebruik.
- Dreineer die olie uit die braaier vir makliker skoonmaak.
- Volg die vervaardiger se voorskrifte vir skoonmaak.
- Gebruik die korrekte kragfase – gewoonlik driefase.

(Enige DRIE)

4.6.2
- Volg die vervaardiger se instruksies wanneer dit gekoppel word.
- Moenie groot toerusting was wat nie bedoel is om in die masjien gewas te word nie.
- Spoel uit en droog na gebruik uit.

4.6.3
- Volg die vervaardiger se instruksies by montering.
- Moenie enigiets anders as voedsel daarmee sny nie.
- Hanteer versigtig tydens snywerk.
- Was volgens die vervaardiger se instruksies. (Enige DRIE)

(3 × 3) (9)

4.7
- Plaas die skaal op 'n plat oppervlak.
- Plaas 'n bak op die skaal en druk die 'tare'-knoppie om die skaal op nul te stel.
- Gebruik 'n koppie om die verlangde hoeveelheid in die bak te gooi.
- Gooi een koppie op 'n keer by om die korrekte hoeveelheid te verkry. (4)

4.8 **Klappersponskoek**

BESTANDDELE	BEDIEN 8	BEDIEN 50
Sagte gesoute botter	125 mℓ	780 mℓ✓
Groenteolie	125 mℓ	780 mℓ✓
Witsuiker	375 mℓ	2,344 mℓ✓
Klapper-ekstrak	10 mℓ	63 mℓ✓
Eierwitte	6	38✓
Klappermelk	375 mℓ	2,344 mℓ✓
Suurroom	62,5 mℓ	388 mℓ✓
Koekmeel	875 mℓ	5,469 mℓ✓
Bakpoeier	20 mℓ	125 mℓ✓
Sout	2,5 mℓ	13 mℓ✓

(10)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou