higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING N4

7 JUNIE 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A: KORTVRAE

VRAAG 1

1.1 A
1.2 C
1.3 C
1.4 C
1.5 A
1.6 B
1.7 B
1.8 A
1.9 C
1.10 B
1.11 D
1.12 A
1.13 B
1.14 D
1.15 A
1.16 A
1.17 B
1.18 D
1.19 B
1.20 A

(20 × 1) **[20]**

VRAAG 2

2.1 Waar
2.2 Waar
2.3 Onwaar
2.4 Onwaar
2.5 Onwaar
2.6 Onwaar
2.7 Waar
2.8 Waar
2.9 Waar
2.10 Onwaar

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 3

3.1 E
3.2 A
3.3 B
3.4 E
3.5 I
3.6 D
3.7 J
3.8 I
3.9 H
3.10 F

(10 × 2) **[20]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B: LANGVRAE

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Eet eiers, maar geen vleis, pluimvee, vis of melk nie
4.1.2 Gebruik melk en melkprodukte, maar geen vleis, pluimvee, vis of eiers nie
4.1.3 Gebruik eiers en melk, maar nie vleis, pluimvee of vis nie
4.1.4 Eet nie enige kos wat van 'n dier afkomstig is nie

(4 × 2) (8)

4.2 4.2.1 Voedsel bestaan uit voedingstowwe, wat bestaan uit proteïne, koolhidrate, vette, vitamiene, minerale en water.

4.2.2 Voedsel is enige substans, vloeistof of vaste stof, wat die liggaam van voedingstof vir hitte en energie voorsien, help met groei en herstel, en wat liggaamsprosesse reguleer.

4.2.3 'n Voedselallergie is die skadelike of abnormale reaksie tot die inname van een of meer spesifieke voedselsubstans. Enigiets wat 'n allergiese reaksie tot gevolg het, staan bekend as 'n allergeen.

(3 × 2) (6)

4.3
- Vertering vind plaas wanneer kos wat geëet is, in die liggaam afgebreek word.
- Absorpsie beteken dat kos in die bloedstroom opgeneem is sodat die liggaam voordeel kan trek uit die voedsel. Dit vind plaas nadat die voedsel afgebreek is. (2 × 2) (4)

4.4 4.4.1 Vorm die hormoon tiroksien, wat help om die tempo van metabolisme te beheer.

4.4.2 Handhaaf die korrekte konsentrasie liggaamsvloeistowwe.

4.4.3 Gee die rooibloedselle hulle kleur en vervoer suurstof na elke sel in die liggaam.

4.4.4 Beheer die struktuur van breinselle.

4.4.5 Hou bene en tande en bloedstolling in stand.

(5 × 2) (10)

4.5
- Sonneblomolie
- Slaai-olie
- Olyfolie
- Margarine
- Smere
- Olierige vrugte
- Orley whip (7)

4.6 'n Gebalanseerde dieet is 'n dieet wat die korrekte hoeveelheid voedingstowwe in die vereiste proporsies bevat om in 'n individu se behoeftes op 'n bepaalde tydstip in sy/haar lewe te voorsien. (3)

4.7 4.7.1 Griekeland – 'n dis bestaande uit maalvleis, eiervrug, tamaties en 'n kaassous

4.7.2 Duitsland – gepekelde wit kool wat warm bedien word

4.7.3 Italië – 'n groentesop met pasta en met kaas bedien

4.7.4 Frankryk – slakke in hul dop met knoffelbotter bedien

4.7.5 Japan – koue gaar rys en vis, met rysasyn gegeur

(5 × 2) (10)

4.8
- Op 'n swartbord
- Op aansteekbord
- Individuele spyskaarte (Enige 2 × 1) (2)

[50]

VRAAG 5

5.1 5.1.1 Hierdie spyskaart bevat 'n groot hoeveelheid en het 'n wye reeks geregte. Elke gereg word individueel geprys en kliënte kan kies waarvan hulle hou. Kliënte moet langer vir hulle geregte wag want die disse moet individueel voorberei word.

5.1.2 Hierdie spyskaart bied 'n vasgestelde aantal gange met 'n beperkte aantal keuses by elke gang. Die prys wat kwoteer word, is gewoonlik hoeveel die maaltyd sal kos as die verbruiker een gereg by elke gang kies. Kliënte moet gewoonlik slegs 'n kort rukkie wag aangesien die kombuis disse vooraf voorberei het volgens die aantal gaste wat verwag word om elke dis te eet.

5.1.3 Dit is die dis van die dag en word daagliks beplan en neergeskryf. Dit is 'n dis wat aangebied word as alternatief tot die vasgestelde hoofdisse op die spyskaart. Hierdie dis stel die sjef in staat om voordeel te trek uit seisoenkos en spesiale aanbiedinge deur verskaffers.

5.1.4 Dit word gereël deur die voedseldiens in konsultasie met die organiseerder van die funksie. Die kliënte se vereistes word in ag geneem met bepaalde limiete. Funksiespyskaarte word aangepas vir spesiale tradisionele geleenthede soos 'n troue of 'n Kersmaal.

(4 × 2) (8)

5.2
- Tipe kosbediening en die beleid
- Die begroting
- Die kliënt
- Die geleentheid
- Beskikbaarheid van kos
- Personeel
- Voedselkombinasies (7)

5.3 5.3.1 Warm kos moet vuurwarm bedien word en koue kos moet goed afgekoel wees.

5.3.2 'n Verskeidenheid voedselgroottes en -vorms is nodig om 'n interessante maaltyd voor te sit. Vermy dit om 'n aantal voedselitems met dieselfde vorm voor te sit.

5.3.3 Voedsel kan beskryf word as krakerig, bros, sag, glad en taai.

5.3.4 Die reuk van 'n dis moet verband hou met wat daarvan verwag word.

(4 × 2) (8)

5.4
- Die doel van die onderneming
- Die verkoopsprys van die items op die spyskaart moet binne die riglyne van die voedseldiens en die hoeveelheid geld wat die kliënt bereid is om te betaal, val.
- Die verkoopsprys in kommersiële voedseldienste word gebaseer op die koste van voedsel plus arbeid plus bedryfskoste en wins. (3 × 2) (6)

5.5
- 'n Kontinentale ontbyt is 'n gewone en eenvoudige maaltyd en bevat gewoonlik nie enige warm geregte nie. Dit sluit in vrugte of vrugtesap, rolletjies, croissants, konfyte, koffie of tee.
- Die Engelse ontbyt bestaan uit verskillende gange met 'n keuse van items vir elke gang. Dit is gewoonlik 'n table d'hôtel en sal van die volgende bevat: vars vrugte, vrugtesap, pap, gerookte viskedgeree, eiers wat op verskillende maniere voorberei is, ontbytspek, worsies, tamaties, sampioene, roosterbrood, rolletjies, croissante, tee, koffie. (2 × 3) (6)

5.6
- 'n Amerikaanse ontbyt is baie dieselfde as 'n Engelse ontbyt.
- Albei bedien basies dieselfde soort kos.
- Hulle bedien pannekoek of plaatkoekies met esdoringstroop in plaas van graankos en voeg aartappels in die hoofdis by.
- Hulle drink baie koffie. (4)

5.7
- Relevé is 'n groot vleissnit, wat gewoonlik gesny moet word. Aartappels en een of twee groente word saam met hierdie gang bedien.
- Entrée is die eerste van die vleisgange. Dit word bedien saam met groente en word elegant garneer. Dit bestaan uit klein porsies vleis, pluimvee of wildsvleis wat nie gerooster of gebraai is nie. Wanneer 'n entrée deur 'n relevé gevolg word, word groente nie apart bedien nie. (2 × 3) (6)

5.8 VYFGANGMAALTYE (Antwoord moet in volgorde wees)
- Hors d'oeuvre
- Sop
- Vis
- Hoofdis
- Nagereg (5)

[50]

VRAAG 6

6.1 6.1.1

- aandete – in kleinletters geskryf
- spyskaart – in kleinletters geskryf
- SPYSKAART – moet bokant die woord aandete geskryf word
- Daar moet 'n spasie tussen SPYSKAART en AANDETE wees
- Die eerste letter van elke woord moet 'n hoofletter wees. Nie met OF EN nie.
- Die datum moet in die onderste regterhoek wees.
- Koffie en Tee – heel laaste op die spyskaart voor die datum
- Hoofgang – eers die Vleis en sous, dan die Stysel (gegeurde rys) en dan die Groente
- Ná die hoofdis word die Nagereg (pavlova) bedien

(Enige 6 × 1) (6)

6.1.2

SPYSKAART

AANDETE

Consommé

Gebraaide Lamsboud met Kruisementsous
Gegeurde Rys
Soetwortels
Gevulde murgpampoentjies

Pavlova

Koffie Tee

15/10/2013 (12)

6.2 VOORDELE

- Spaar tyd deur daaglikse of weeklikse take om spyskaarte saam te stel uit te skakel
- Jy kan die hele aantal porsies vir elke item saamstel om die hele siklus te duur
- Gee groter doeltreffendheid wat betref tyd en arbeid
- Help die sjef met bestellings, aangesien die spyskaartdisse altyd vooraf bekend sal wees
- Verminder afval (Enige 2 × 1)

NADELE

- Die spysenier kan nie voordeel trek uit “goeie kopies nie” wat verskaffers op 'n daaglikse of weeklikse basis aanbied.
- Wanneer dit gebruik word in 'n onderneming met dieselfde gereelde klante, moet die siklus lank genoeg wees sodat hulle nie verveeld raak met die herhaling van disse nie. (Enige 2 × 1) (4)

6.3 Oggendtee: Het meer sout as soet disse
Middagtee: Kan ook koffie insluit (2 × 2) (4)

6.4
- Doeltreffendheid en goeie beplanning
- 'n Goeie besprekingstelsel
- Afskrifte van 'n beplande spyskaart moet aan almal wat betrokke is, gestuur word.
- Wyn moet in voorraad wees en teen die korrekte temperatuur geberg word.
- Stel spyskaarte op binne die korrekte begroting, beskikbare personeel en toerusting.
- 'n Banketbestuurder moet alle detail met die verskillende departemente bespreek voordat hy/sy besprekings met die kliënt finaliseer.
- Dit behoort moontlik te wees om kos redelik gou te bedien.
- Sekere kossoorte kan vinnig sleg word, byvoorbeeld kos wat diepgebraai is. Vermy dit vir groot groepe mense.
- Besigheid wat herhaal is die beste aanduiding van sukses. (Enige 6 × 1) (6)

6.5
- Funksiebestelvorm
- Funksieprospektus
- Kwotasiebrief
- Banketbesprekingsvorm
- Trou-onthaalbesprekingsvorm
- Verspreidingslys (Enige 3 × 1) (3)

6.6
- Die wynlys toon dat alkoholiese drankies vir verbruik by die tafel te koop is.
- Die doel van elke gelisensieerde onthaalgeleentheid behoort te wees om elke kliënt oor te haal om iets saam met die maaltyd te drink aangesien die winsmarge op alkoholiese drankies beter kan wees as op kosverkope.
- Die wynlys, soos die spyskaart, kan as 'n bemarkingsinstrument beskou word. (3)

6.7 6.7.1 Mense met siektes van die galblaas en met hoë cholesterolvlakke. (2)

6.7.2
- Vetterige ontbytspek (wors, geprosesseerde vleis)
- Olierige vis en skulpvis
- Eiers
- Gebraaide kos
- Smere, sagte kase
- Botter, margarien, room
- Slaaisouse, ryk nageregte, gebak (Enige 2 × 1) (2)

6.8
- Siekte of gesondheidsprobleme wat daartoe kan lei dat baie medisyne gedrink word wat die absorpsie van voedingstowwe keer.
- Weens verminderde inkomste, is dit dalk nie moontlik om vleis of proteïnevoedsel te koop nie. Peulgewasse kan gebruik word.
- Beperkte beweging maak dit moeilik om dikwels kos te koop.
- Die verlies van 'n maat kan die motivering om te kook en goed te eet laat afneem. (4)

6.9
- melk
- gaskoeldrank
- sjokolade
- sitrusvrugte
- peulgewasse
- koring
- mielies
- aartappels
- eiers
- tamaties
- uie
- knoffel
- vis
- skulpvis
- vark

(Enige 4 × 1) (4)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou