higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING N4

28 Mei 2021

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

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 C, E
2.2 B, A
2.3 F, I
2.4 G, J
2.5 D, H

(5 × 2) **[10]**

VRAAG 3

3.1 Waar
3.2 Onwaar
3.3 Waar
3.4 Waar
3.5 Waar
3.6 Onwaar
3.7 Waar
3.8 Onwaar
3.9 Waar
3.10 Waar

(10 × 1) **[10]**

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Spek
4.2 Spyskaart vir spesiale funksie
4.3 Absorpsie
4.4 Fetakaas
4.5 Margarien
4.6 Banketspyskaart
4.7 Nagereg
4.8 Vurkbuffet/Vurknoenmaal
4.9 Spyskaartbesonderhede
4.10 Sommeliers

(10 × 1) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 5

5.1 5.1.1 Nodig om die hormoon tiroksien te maak, wat help om die tempo van metabolisme te beheer

5.1.2 Handhaaf die korrekte konsentrasie liggaamsvloeistowwe en help om koolstofdioksied in die bloed te vervoer

5.1.3 Gee aan rooibloedselle hul kleur en vervoer suurstof oral in die liggaam na alle selle

5.1.4
- Beheer struktuur van breinselle
- Verskaf energie
- Help met die funksionering van spiere en senuwees
- Deel van alle selle en nodig vir groei
- Reguleer die vrystelling van energie van die liggaam
- Help saam met kalsium om beendere en tande te bou en in stand te hou

(Enige 2 × 1)

5.1.5 Instandhouding van beendere en tande en nodig vir bloedstolling

(5 × 2) (10)

5.2
- Vertering is wanneer kos geëet is en in die liggaam afgebreek moet word.
- Absorpsie vind plaas nadat die kos afgebreek is; die produkte beweeg dan deur die wande van die spysverteringskanaal tot in die bloedstroom.

(2 × 2) (4)

5.3
- Beplan die hoof- of vleisdisse eerste.
- Beplan groente of slaai om saam met die hoofdisse voorgesit te word.
- Beplan ander gange soos die entrées of nageregte om die hoofmaal aan te vul.
- Spesifiseer souse, bygeregte en garnerings vir elke gang.

(4 × 2) (8)

5.4
- Die maag, waar eenvoudige stowwe soos alkohol en glukose deur die maagwand tot in die bloedstroom beweeg
- Dunderm
- Dikderm (3)

5.5
- Sonneblomolie
- Slaai-olie
- Olyfolie
- Margarien
- Smere
- Olierige vrugte
- Room (7)

5.6 'n Gebalanseerde dieet is 'n dieet wat die korrekte hoeveelheid voedingstowwe in die nodige verhoudings ✓ vir 'n individu se behoeftes✓ in 'n spesifieke fase van sy/haar lewe verskaf.✓ (3)

5.7

SPYSKAART
NOENONTBYT✓

Vars Vrugte & Jogurt✓
***
Kaassoufflé✓
Gerookte Haring✓
Gevulde Tamaties & Sampioene✓
***

Croissants & Mieliebrood✓
bedien met
Botter, Konfyt & Kaas✓
***
Koffie/Tee✓

*** Spasies tussen gange✓ (9)

5.8 5.8.1 Mense wat nie kos van diere eet of verbruik nie, veral dié wat verkry is deur diere dood te maak

5.8.2 Enige stof, hetsy vloeistof of vaste stof, wat materiale aan die liggaam verskaf

5.8.3 Die skadelike of abnormale reaksie op die inname van een of meer spesifieke kosmiddel

(3 × 2) (6)
[50]

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Hierdie spyskaart bied ’n groot hoeveelheid en wye keuse van disse. Elke dis het ’n individuele prys, en klante kan kies wat hulle wil hê. Klante moet langer wag vir hul disse wat individueel voorberei word.

6.1.2 Hierdie spyskaart bied ’n vasgestelde hoeveelheid gange met ’n beperkte hoeveelheid keuses by elke gang. Die gekwoteerde prys is gewoonlik hoeveel die maaltyd sal kos as die klant een dis uit elke gang eet. Klante wag gewoonlik nie lank nie, aangesien die kombuis disse vooraf voorberei volgens ’n verwagte hoeveelheid klante vir elke dis.

6.1.3 Dit is die dis van die dag en word daagliks beplan en geskryf. Dit is ’n dis wat as ’n alternatief tot die vasgestelde hoofgereg-spyskaartitems aangebied word. Hierdie dis stel die sjef in staat om kos na die seisoen en spesiale aanbiedinge deur verskaffers te benut.

6.1.4 Dit sal deur die kosdiens in oorleg met die organiseerder van die funksie gereël word. Die klante se vereistes word in ag geneem, met sekere beperkings. Funksiespyskaarte word vir ’n spesiale tradisionele geleentheid soos ’n troue of Kersmaal gewysig.

(4 × 2) (8)

6.2
- Soort kosdiens en hul beleid
- Begroting
- Kliënt
- Geleentheid
- Beskikbaarheid van kos
- Personeel
- Koskombinasie (7)

6.3 6.3.1 Die warm kos moet kokend warm bedien word en koue kos moet goed verkil wees.

6.3.2 ’n Verskeidenheid kosgroottes en -vorms word benodig om kos ’n interessante maaltyd te maak. Moenie kos bedien wat almal dieselfde vorm het nie.

6.3.3 Beskryf as bros, krakerig, sag, glad, rubberig of taai

6.3.4 Die reuk van ’n dis; dit moet verband hou met die verwagting daarvan

(4 × 2) (8)

Kopiereg voorbehou

6.4
- Die doel van die organisasie
- Die verkoopprys van die items op die spyskaart, wat binne die riglyne van die kosdiens en die bedrag wat die klant bereid is om te betaal, moet val
- Die verkoopsprys in kommersiële kosdienste, wat gegrond is op die koste van kos plus arbeid plus bedryfskoste plus wins (3 × 2) (6)

6.5 'n Kontinentale ontbyt is 'n eenvoudige maaltyd✓ en bevat gewoonlik geen warm disse nie.✓ Dit sluit vrugte of vrugtesap, broodrolletjies, croissants, konfyt en koffie of tee in.✓

'n Engelse ontbyt bestaan uit verskeie gange met 'n keuse van items vir elke gang.✓ Dit is gewoonlik 'n table d'hôte en sal van die volgende bevat: vars vrugte, vrugtesap, ontbytgrane, pap, gerookte vis, eiers op verskeie maniere voorberei, spek, wors, tamatie, sampioene, roosterbrood, broodrolletjies, croissants, tee en koffie.✓✓ (2 × 3) (6)

6.6
- 'n Amerikaanse ontbyt is soortgelyk aan 'n Engelse ontbyt.
- Albei bedien basies dieselfde kos.
- 'n Amerikaanse ontbyt sluit plaatkoekies met stroop in plaas van ontbytgraan in, met aartappels wat by die hoofdis gevoeg word.
- Hulle drink baie koffie.

(4)

6.7 Relevé: 'n Groot vleissnit, wat gewoonlik gesny moet word.✓ Aartappels en een of twee groente word saam met hierdie gang bedien.✓

Entrée: Die eerste van die vleisgange.✓ Groente word daarmee bedien en dit word elegant gegarneer.✓ Dit is 'n klein porsie vleis, pluimvee of wildsvleis wat nie gerooster of gebraai word nie.✓
Wanneer 'n relevé ná 'n entrée volg, word groente nie afsonderlik bedien nie.✓

(6)

6.8 Vyfgangmaaltyd: (antwoord in volgorde)
- Hors d'oeuvre
- Sop
- Vis
- Hoofgereg
- Nagereg

(5)
[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 7

7.1 7.1.1

- middagete – in kleinletters geskryf
- spyskaart – in kleinletters geskryf
- SPYSKAART – moet bo die woord 'middagete' geskryf word
- Daar moet 'n spasie tussen SPYSKAART en MIDDAGETE wees
- Spyskaart moet gesentreer word
- 'n Reël moet ná elke gang oopgelaat word
- 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
- Hoofgereg – eers die vleis en sous, dan die stysel en dan die groente
- Die nagereg word ná die hoofgereg bedien✓ (Enige 6 × 1) (6)

7.1.2

SPYSKAART✓
Middagete✓

Garnaalkelkie✓

Gekrummelde Lamstjops met Kruisementsous✓

Gebraaide Aartappels✓ Gekaramelliseerde Grysneut✓
Broccoli Polonaise✓

Gesoute Karamelkaaskoek✓

Koffie en Tee✓

✓- spasiëring
✓- gesentreer

15 Nov 2020✓ (12)

7.2 Voordele:

- Bespaar tyd deur uitskakeling van die daaglikse of weeklikse taak om spyskaarte op te stel
- Jy kan al die porsies van een item maak om vir die hele siklus te gebruik
- Bied meer doeltreffendheid met betrekking tot tyd en arbeid
- Help die sjef met bestelings, aangesien die spyskaartdisse altyd vooraf bekend is
- Verminder vermorsing (Enige 2 × 1)

Nadele:

- Spyseniers kan nie maklik voordeel put uit winskopies wat daagliks of weekliks deur verskaffers aangebied word nie
- Wanneer dit gebruik word in restaurante met gereelde klante moet die siklus lank genoeg wees sodat klante nie verveeld raak met die herhaling van disse nie (4)

7.3 Oggendtee: Het meer sout- as soetdisse ✓✓
Middagtee: Bied gewoonlik 'n groter verskeidenheid teetyd-versnaperinge asook 'ryker' versnaperinge;✓ kan ook koffie insluit ✓ (4)

7.4
- Doeltreffendheid en goeie beplanning
- 'n Goeie besprekingstelsel
- Afskrifte van planne en spyskaart moet na alle betrokke partye gestuur word
- Bestelde wyne moet in voorraad wees en teen die korrekte temperatuur
- Spyskaarte moet in ooreenstemming met begroting, personeel en toerusting saamgestel word
- Banketbestuurder moet al die besonderhede met die onderskeie departemente bespreek voordat die bespreking met die kliënt gefinaliseer word
- Kos moet vinnig bedien kan word
- Sekere kossoorte bederf vinning, bv. vermy diepgebraaide kos vir groot groepe mense
- Herhaalde besigheid is die beste aanduiding van sukses (Enige 6 × 1) (6)

7.5
- Funksiebestelvorm
- Funksieprospektus
- Kwotasiebrief
- Banketbesprekingsvorm
- Huweliksonthaal-besprekingsvorm
- Versendingslys (Enige 3 × 1) (3)

7.6
- Die wynlys toon aan watter alkoholiese drankies te koop is vir verbruik by die tafel.
- Die doel van elke gelisensieerde spyseniersonderneming is om elke klant te oorreed om iets saam met sy/haar maaltyd te drink, aangesien die winsmarge op alkoholiese drankies beter as dié van kosverkope kan wees.
- Die wynlys kan, nes die spyskaart, as 'n bemarkingsinstrument beskou word. (3)

7.7 7.7.1 Mense met 'n galblaassiekte en met hoë cholesterolvlakke (2)

7.7.2
- Vetterige vleis (spek, wors, geprosesseerde vleis)
- Olierige vis en skulpvis
- Eiers
- Gebraaide kos
- Smere en sagte kaas
- Botter, margarien en room
- Slaaisous, ryk nageregte en pasteitjies (Enige 2 × 1) (2)

7.8 Table d'hôte-spyskaart:
- Het 'n vaste verkoopsprys vir die hele maaltyd
- Het 'n vasgestelde hoeveelheid gange, gewoonlik drie tot vyf vir aandete
- Het 'n beperkte hoeveelheid keuses vir elke gang, hetsy vir middag- of aandete
- Is gewoonlik gereed om teen 'n vasgestelde tyd bedien te word (4)

Kopiereg voorbehou

7.9
- Siekte of gesondheidsprobleme – hulle neem baie medikasie, wat die opname van voedingstowwe kan belemmer
- Verlaagde inkomste – kan nie bekostig om vleis of proteïenkos te koop nie
- Verminderde mobiliteit maak dit moeilik om gereeld kos te koop
- Verlies van 'n lewensmaat kan die motivering om te kook en goed te eet, belemmer (4)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou