higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING N4

16 NOVEMBER 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 6 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	A
	1.1.2	B
	1.1.3	C
	1.1.4	B
	1.1.5	C
	1.1.6	A
	1.1.7	A
	1.1.8	D
	1.1.9	D
	1.1.10	D
	1.1.11	B
	1.1.12	C
	1.1.13	C
	1.1.14	D
	1.1.15	B

(15 × 2) (30)

1.2	1.2.1	Kontinentale ontbyt
	1.2.2	Sonneblomolie
	1.2.3	Banket
	1.2.4	Feta
	1.2.5	Varkvet
	1.2.6	Sikliese spyskaarte
	1.2.7	Versendingslys
	1.2.8	Vrugte ryk aan olie
	1.2.9	Botter
	1.2.10	Funksiebestelvorm

(10 × 2) (20)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1
- Vrugte en groente
- Kalsium of melk
- Proteïen of vleis
- Graan
- Vette en olies (5)

2.2 2.2.1
- Bou en onderhou bene en tande
- Help met die stolling van bloed

2.2.2
- Help met peristalse en voorkom hardlywigheid
- Help met spysvertering en verskaf energie

(2 × 2) (4)

2.3 2.3.1
- Produksie van energie
- Beheer struktuur van breinselle

2.3.2
- Beheer die gebruik van kalsium
- Is nodig vir die behoorlike vorming van bene en tande

2.3.3
- Is nodig vir die vrystelling van energie uit kos
- Is noodsaaklik vir normale groei

(3 × 4) (12)

2.4 Voedsel wat ingeneem is moet afgebreek word in die liggaam sodat die molekules waaruit dit saamgestel is, in die bloedstroom geabsorbeer kan word. (3)

2.5 'n Voedselallergie is 'n skadelike of abnormale reaksie op een of meer spesifieke voedselsubstansies wat ingeneem word – enigiets wat 'n allergiese reaksie produseer. (3)

2.6 Om voedsel te eet uit al vyf die basiese voedselgroepe wat die liggaam nodig het vir optimale funksionering. (3)

2.7
- Proteïen – groei
- Kalsium – bene en tande
- Fluoried – tande
- Yster – rooibloedselle (4 × 2) (8)

[38]

VRAAG 3

3.1
- Bou sterk bene en tande
- Help om bloed te stol na ‘n besering
- Help met energiemetabolisme
- Is nodig vir die korrekte funksionering van spiere en senuwees (4)

3.2
- Lakto-vegetariër
- Lacto-ovo-vegetariër
- Ovo-vegetariër
- Halfvegetariër
- Pesca-vegetariër
- Veganis
- Gedeeltelike vegetariër
- Vrugte-eter (8)

3.3
- Kos moet vinnig gekook en voorgesit word.
- Moenie kos te lank warm hou nie.
- Moenie kos vir ‘n lang tyd laat week nie.
- Moenie ‘n alkali gebruik nie. (4)

3.4
3.4.1 Pengerygde lamsvleis/hoender met soetrissie, tamatie en sampioen
3.4.2 Mengsel van vrugte, sponskoek, vla en room
3.4.3 Gereg van maalvleis, eiervrug, tamaties en kaassous
3.4.4 Klein, plat, ronde suurdeegbrood
(4 × 2) (8)

3.5 ‘n Teemaaltyd is tradisioneel in Engeland en is gewild in Skotland; dit word laat in die middag geëet, normaalweg na vyf. (3)

3.6
- Noodsaaklik vir algemene groei en spierontwikkeling
- Bou, herstel en onderhou bloed
- Voorkom sekere gebreksiektes
- Verantwoordelik vir hemoglobiensintese in rooibloedselle (4)

3.7
- Bou sterk bene en tande
- Help om snye te laat genees
- Voorkom tandvleis- en mondsiektes
- Help om die vel te bou en te onderhou (5)

3.8
- Proteïen
- Vitamiene
- Koolhidrate
- Minerale
- Vette
- Water (6)

3.9 Vegetariërs is mense wat nie diereprodukte eet nie, veral nie as dit verkry word deur diere dood te maak nie. (2)

3.10
- Vitamien B
- Vitamien B_1
- Vitamien B_2
- Vitamien C
- Vitamien B_3

(Enige 4 × 1) (4)

3.11 Heuning (2)
[50]

VRAAG 4

4.1
- Begroting
- Kliënt
- Geleentheid
- Beskikbaarheid van kos
- Personeel
- Voedselkombinasie
- Spesiale versoeke

(7)

4.2 'n Spyskaart is 'n gedetailleerde lys van kos wat by spesifieke maaltye voorgesit word en wat 'n manier is om tussen klante en voedseldienspersoneel te kommunikeer. (3)

4.3
- Melk
- Kaas
- Roomys
- Pluimveevleis
- Eiers
- Neute
- Sojaprodukte

(7)

4.4

VYFGANGSPYSKAART
Hors d'oeuvre
Sop
Vis
Hoofgereg
Nagereg

(7)

4.5
- Datum en tyd van funksie
- Getal wat bedien moet word
- Waar om bymekaar te kom
- Waar bediening plaasvind
- Besonderhede van spyskaart
- Tafelplan
- Gastelys
- Drankies, wyne, likeurs
- Sigare, sigarette
- Enige ander inligting (10)

4.6
- Dui aan watter alkoholiese drank te koop is
- Is ‘n bemarkingsinstrument
- Oorreed die klant om iets te drink (3 × 2) (6)

4.7 Relevé is ‘n groot vleisstuk wat voorgesny moet word. Aartappels en een of twee groentes word met hierdie gereg voorgesit. Entrée is die eerste vleisgereg wat saam met groente voorgesit word; dit word elegant gerangskik. Dit kan uit klein porsies vleis bestaan. (2 × 3) (6)

4.8 4.8.1 Dit bied ‘n stel gange aan, met ‘n baie beperkte aantal keuses by elke gang.

4.8.2 Dit is die gereg van die dag wat daagliks beplan en neergeskryf word. Dit trek voordeel uit kos wat in seisoen is, en spesiale aanbiedings van verskaffers.

4.8.3 Dit word self opgestel, byvoorbeeld KFC. Dit het ‘n wye verskeidenheid geregte. Elke gereg is individueel geprys en klante kan kies wat hulle wil.

4.8.4 Dit word gereël deur die voedseldiens in oorleg met die organiseerder. Die funksiespyskaart kan aangepas word vir spesiale tradisionele geleenthede, byvoorbeeld troues.

(4 × 3) (12)

4.9 Xhosa (2)

4.10 Noenontbyt is ‘n kombinasie van ontbyt en middagete. (2)

[62]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou