higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING N4

19 NOVEMBER 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A: KORTVRAE

VRAAG 1

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

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

4.1.13 Gebruik eiers en melk, maar geen vleis, pluimvee of vis nie

4.1.4 Eet nie enige kosprodukte wat van diere af kom nie

(4 × 2) (8)

4.2 4.2.1 Die materiaal, waaruit voedsel bestaan, staan bekend as voedingstowwe. Dit is proteïene, koolhidrate, vette, vitamiene, minerale en water.

4.2.2 Voedsel is enige middel, vloeistof of vaste stof wat die liggaam van stowwe vir hitte en energie voorsien, vir groei en herstel en om die liggaamlike prosesse te reguleer

4.2.3 'n Voedselallergie is die skadelike of abnormale reaksie op die inname van een of meer spesifieke voedingsmiddel. Enige iets wat 'n allergiese reaksie teweegbring staan bekend as 'n allergeen.

(3 × 2) (6)

4.3
- Spysvertering is wanneer voedsel geëet word en dit in die liggaam ontbind word.
- Absorpsie is wanneer voedsel in die bloedstroom geabsorbeer word om
- Die liggaam in staat te stel om te baat van kos; dit vind plaas wanneer die voedsel reeds ontbind is. (Enige 2 × 2) (4)

4.4 4.4.1 Vorm die hormoon tiroksien, wat help om die metabolismekoers te beheer.

4.4.2 Behou die korrekte konsentrasie van liggaamsvloeistowwe.

4.4.3 Gee die rooibloedselle hul kleur en vervoer suurstof deur die hele ligaam, na elke sel.

4.4.4 Beheer die struktuur van die breinselle.

4.4.5 Bou en help met die behoud van bene en tande en help met die stolling van bloed

(5 × 2) (10)

4.5
- Sonneblomolie
- Slaaiolie
- Olyfolie
- Margarien
- Smere
- Olierige/ryk vrugte
- 'Orley whip' (7)

4.6 'n Gebalanseede dieet is 'n eetplan wat die korrekte hoeveelheid voedingstowwe, volgens 'n voorgeskrewe verhouding en met inagneming van die behoeftes van 'n individu, op 'n seker stadium in sy lewe, voorsien. (3)

4 4.7.1 Griekeland – 'n gereg met maalvleis, eiervrug, tamaties en kaassous

4.7.2 Duitsland – gepekelde witkool wat warm bedien word

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

4.7.4 Frankryk – slakke wat met knoffelbotter in hul huisies bedien word

4.7.5 Japan – koue gekookte rys met vis en met rysasyn gegeur

(5 × 2) (10)

4.8
- Skryfborde
- Prikborde/Kennisgewingsborde – agtergrond-reklameborde
- Individuele spyskaarte (Enige 2 × 1) (2)

[50]

VRAAG 5

5.1 5.1.1 'n À la carte-spyskaart: Hierdie spyskaart het 'n groot aantal en wye verskeidenheid geregte. Elke gereg word individueel geprys en kliënte kan enigiets kies wat hulle wil hê. Kliënte moet langer wag vir hulle geregte wat afsonderlik gekook word.

5.1.2 Hierdie spyskaart bied 'n vaste getal geregte met 'n beperkte getal keuses vir elke gang. Die prys wat gekwoteer word is gewoonlik wat die maaltyd sal kos indien die kliënt een gereg van elke gang sou bestel. Kliënte wag gewoonlik vir 'n kort rukkie, aangesien die kombuis die geregte vooruit voorberei het, gebaseer op die getal kliënte wat vir elke gereg verwag word.

5.1.3 Dit is die gereg van die dag en dit word beplan en elke dag op die skryfbord neergeskryf. Dit is die gereg wat as 'n alternatief vir die vasgestelde hoofmaaltydkeuses op die spyskaart aangebied word. Hierdie gereg bied aan die sjef die geleentheid om kos wat in seisoen is en spesiale aanbiedings van verskaffers te benut.

5.1.4 Dit sal deur die spyseniersdienste, in samewerking met die organiseerder van die funksie, gereël word. Die kliënt se vereistes word, binne sekere perke, in ag geneem. Spyskaarte vir funksies word aangepas vir spesiale of tradisionele geleenthede soos bruiloffeeste of Kersetes.

(4 × 2) (8)

5.2
- Soort spyseniering en hulle beleid
- Begroting
- Die kliënt
- Die geleentheid
- Beskikbaarheid van kosse
- Personeel
- Koskombinasies (7)

5.3 5.3.1 Die warm kos moet kokend warm bedien word en koue kos moet goed verkoel wees.

5.3.2 Die kos moet in 'n verskeidenheid groottes en vorms aangebied word om te verseker dat die kos as 'n interessante maaltyd beskou word. Vermy dit om kos te bedien wat almal dieselfde vorm het.

5.3.3 Beskrywing soos bros, krakerig, sag, glad, rubberig en taai.

5.3.4 Die geur van 'n gereg moet aansluit by die verwagting van wat dit moet wees.

(4 × 2) (8)

Kopiereg voorbehou

5.4
- Die mikpunt van die organisasie.
- Die verkoopprys van die items op die spyskaart moet binne die riglyne van die spyseniersdienste wees en die bedrag wat die kliënt gewillig is om te betaal.
- Die verkoopprys in kommersiële spyseniersdienste word op die koste van voedsel plus arbeid plus bedryfskoste plus opbrengs gebaseer. (3 × 2) (6)

5.5 Dit is 'n eenvoudige onopgesmukte maaltyd en dit sluit gewoonlik nie enige warm geregte in nie. Dit sluit vrugte of vrugtesap, broodrolletjies, croissants, konfyt, heelvrugtekonfyt (preserves), en koffie of tee in. (4)

5.6 Die Engelse ontbyt bestaan uit verskeie geregte met 'n keuse van items vir elke gang. Dit is gewoonlik 'n table d'hote en sal sekere van die volgende insluit: vars vrugte, vrugtesap, ontbytgraankosse, gerookte viskitsery ('fish kedgeree'), eiers wat op verskillende maniere berei word, spek, worsies, tamatie, sampioene, geroosterde brood, broodrolletjies, croissants, tee en koffie.

Daar is ooreenkomste tussen die Amerikaanse en die Engelse ontbyt.
Beide bedien basies dieselfde kos.
Hulle bedien pannekoek of 'flap jacks' met esdoringstroop ('maple syrup') in stede van ontbytgraankos, asook aartapples met die hoofmaaltyd.
Hulle drink baie koffie. (2 × 3) (6)

5.7 Relevé: Dit is 'n groot boud vleis, wat gewoonlik voorgesny moet word. Aartappels en een of twee groente word met hierdie gereg bedien.
Entrée: Dit is die eerste van die vleisgeregte. Dit gaan met groente gepaars en dit word elegant gegarneer. Dit is klein porsies vleis, pluimvee of wildsvleis wat nie gebak of gebraai is nie. Wanneer 'n entrée deur 'n relevé opgevolg word, word die groente nie apart bedien nie. (2 × 3) (6)

5.8 (Antwoord in volgorde)
- Hors d'oeuvre
- Sop
- Vis
- Hoofgereg
- Nagereg (5)

[50]

VRAAG 6

6.1 6.1.1

- Aandete – geskryf in kleinletters
- Spyskaart – geskryf in kleinletters
- Spyskaart – moet bo die woord *middagete* geskryf word
- Daar moet 'n spasie tussen *spyskaart* en *middagete* wees
- Die eerste letter van elke woord moet 'n hoofletter wees. Nie *met* of *en* nie.
- Die datum moet aan die regterkantse hoek, onder, wees.
- Koffie en tee – moet heel laaste op die spykaart verskyn, voor die datum
- Hoofgereg – eers die vleis en die sous, daarna die stysel, gevolg deur die groente
- Na die hoofgereg, word die nagereg bedien
- Sentreer die spyskaart (Enige 6 × 1) (6)

6.1.2

SPYSKAART✓

MIDDAGETE✓
✓
✓Bief consommé✓

Gebraaide hoender, gegeur in suurlemoen en kruie,
met broodsous
✓

Gebraaide aartappel✓ Kaneelskorsie✓

Pangebraaide broccoli✓

Crème caramel✓

Koffie/Tee✓
30/12/2017✓ (12)

6.2 **Voordele:**

- Bespaar tyd deur die daaglikse of weeklikse taak, om 'n spyskaart saam te stel, te verwyder.
- Jy kan 'n wye verskeidenheid porsies van elke item produseer om oor die hele siklis te strek.
- Dit beteken beter doeltreffenheid met betreeking tot tyd en arbeid.
- Dit help die sjef met die bestellings aangesien die spyskaartgeregte altyd vooruit bepaal sal word.
- Dit verminder vermorsing. (Enige TWEE)

Nadele:

- Die spysenier kan nie maklik munt slaan uit 'goeie kopies' wat op 'n daaglikse of weeklikse grondslag deur verskaffers aangebied word nie
- Wanneer dit in ondernemings gebruik word, met 'n onvrywillige klandisie, moet die siklus lank genoeg wees sodat kliënte nie met die herhaling van geregte verveeld raak nie.

(2 × 2) (4)

6.3
- Oggendtee: het meer soutdisse as soetdisse
- Middagtee: kan ook koffie insluit (2 × 2) (4)

6.4
- Doeltreffenheid en goeie beplanning
- 'n Goeie besprekingstelsel
- Afskrifte van planne en spyskaarte moet aan al die mense, wat betrokke is, gestuur word.
- Wyne wat bestel is moet in voorraad wees en teen die korrekte temperatuur in voorraad gehou word.
- Spykaarte moet binne die begroting saamgestel word, met inagneming van personeel en toerusting.
- Die banketbestuurder moet al die besonderhede met die veskillende departmente bespreek alvorens die bespreking met die kliënt gefinaliseer word.
- Die kos moet redelik vinnig bedien word.
- Sekere kosse kan gou versleg -soos diepgebraaide kosse -vermy hierdie soort kos vir groot groepe mense
- Herhaalverkope is die beste aanduiding van sukses (Enige 6 × 1) (6)

6.5
- Funksie-bestelvorm
- Funksie-prospektus
- Kwotasiebrief
- Banket-besprekingsvorm
- Huweliksonthaalbesprekingsvorm
- Versendingslys (Enige 3 × 1) (3)

6.6
- Die wynlys dui die alkoholiese drank aan wat by die tafel vir verbruik te koop is.
- Die doel van elke gelisensieerde spyseniersbedrywigheid moet wees om elke kliënt te oorreed om iets met sy maaltyd te drink, aangesien die winsgrens op alkoholiese drank beter as op voedselverkope is.
- Die wynlys, soos die spyskaart, moet 'n bemarkingsinstrument wees. (3)

Kopiereg voorbehou

6.7 6.7.1 Mense met 'n galblaassiekte en met hoë kolesterolvlakke. (2)

6.7.2
- Vetterige vleis (spek, wors, geprosesseerde vleis)
- Olierige vis en skulpvis
- Eiers
- Gebraaide kosse
- Smere, sagte kase
- Botter, margarien, room
- Slaaiolie, ryk nageregte, soetgebak (Enige 2 × 1) (2)

6.8
- Siekte of gesondheidsprobleme – hulle drink baie medisyne wat die absorpsie van voedingstowwe kan voorkom
- 'n Vermindering in hul inkomste – dit is nie moontlik om vleis of proteïen-voedsel te koop nie. Kan bone gebruik
- Verminderde mobiliteit maak dit dikwels moeilik om gereeld voedsel te koop
- Die verlies van 'n metgesel kan die motivering om te kook of om gesond te eet affekteer (4)

6.9
- Melk
- Kola-drankies
- Sjokolade
- Sitrusvrugte
- Peulgewasse
- Koring
- Mielies
- Aartappels
- Eiers
- Tamaties
- Uie
- Knoffel
- Vis
- Skulpvis
- Varkvleis (Enige 4 × 1) (4)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou