higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N820**(A)**(N6)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDING TOT HIGIËNE EN VEILIGHEID N4

(19050104)

26 November 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
INLEIDING TOT HIGIËNE EN VEILIGHEID N4
TYD: 3 UUR
PUNTE: 200

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord AL die vrae.
2. Lees AL die vrae aandagtig deur.
3. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word gegee as moontlike antwoord op die volgende vrae. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1–1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Suiker moet in 'n … gebêre word.

A yskas
B vrieskas
C droë, koel plek
D donker, vogtige plek

1.1.2 Iemand wat 'n been gebreek het, ...

A moenie beweeg word nie.
B moenie verskuif word nie.
C moet 'n pynpil gegee word
D moet op die vloer gelê word

1.1.3 'n Skoonmaakmiddel moet …

A 'n oplosbare skuim vorm.
B die oppervlakspanning van water verlaag.
C vuil oppervlakke skoonmaak.
D nie die vuiligheid in die water laat versprei nie.

1.1.4 'n ... is 'n soliede topplaat, gemaak van vitro-keramiek materiaal en bied hitte wanneer 'n mens panne daarop neersit.

A Halogeen kookplaat
B Kookpan
C Induksie kooktoestel
D Braaipan

1.1.5 … versprei maklik wanneer jy nies, hoes of selfs fluit in die voedseldiensarea.

A Salmonella
B Staphylococcus
C Clostridium
D Bacillus cereus

Kopiereg voorbehou

1.1.6 Voedseldienswerkers moet ... bad of stort.

A elke week
B elke derde dag
C elke dag
D elke tweede dag

1.1.7 Die yskas se temperature moet tussen …ºC wees.

A 1 en 4
B 0 en -2
C -1 en 3
D 6 en 8

1.1.8 Bakterieë wat … genoem word, kom voor in volwassenes se neuse, kele en monde.

A bacillus cereus
B staphylococcus
C salmonella
D clostridium perfrigens

1.1.9 … kan gebruik word vir kook deur konveksie, stoom of 'n kombinasie van die twee.

A Atmosferiese stomer
B Konveksie- en stoomoonde
C Stoompot
D Drukvrye stoompot

1.1.10 'n Brandwond kan veroorsaak word deur ...

A droë hitte
B 'n mes
C lae hitte
D 'n voedselsnyer

(10 × 1) (10)

1.2 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat pas by 'n item in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Gis	A	seepvrye skoonmaakmiddel
1.2.2	Muf	B	word gebruik om vlekke te verwyder
1.2.3	Voetsorg	C	dra lae of plat skoene
1.2.4	Velsorg	D	word gebruik om wyn, bier, brode en 'n sagte seep te maak
1.2.5	Sintetiese skoonmaakmiddel	E	word gebruik as 'n sagwerkende seep
1.2.6	Bleikmiddel	F	word gebruik om antibiotika soos penisillien te maak
1.2.7	Oplosmiddel	G	plaas beseerde in 'n sittende posisie
1.2.8	Sny (wond)	H	verlaag die oppervlakspanning van die water
1.2.9	Neusbloeding	I	laat mense toerusting korrek hanteer
1.2.10	Verhoed ongelukke	J	los groot herstelwerk vir 'n deskundige
		K	pas direkte druk op die wond toe

(10 × 1) (10)

1.3 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Knaagdiere sluit muise en voëls in.

1.3.2 Beskermende klerasie moet absorberend wees.

1.3.3 Seep was die eerste skoonmaakmiddel wat ontwerp is.

1.3.4 Kos moet altyd bedek word.

1.3.5 'n Skoonmaakmiddel verhoog die oppervlakspanning van water.

1.3.6 Mikroörganismes vereis koue temperatuur om te groei.

1.3.7 Die yskas moet elke week ontvries word.

Kopiereg voorbehou

1.3.8 'n Plastiek spatel is handig om hardnekkige ys in vrieskaste te verwyder.

1.3.9 Water is die beste oplosmiddel.

1.3.10 Voetspore in die stof is tekens van bakterieë.

(10 × 2) (20)

1.4 Gee 10 maniere waarop voedsel gepreserveer kan word. (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Beskryf hoe die volgende toerusting skoongemaak word.

2.1.1 Mikrogolfoond (5)

2.1.2 Induksiekookstel (6)

2.2 Wat is die gevolge wanneer kos nie korrek volgens 'n goeie higiëniese standaard gebêre word nie? (5)

2.3 Noem DRIE maniere waarop kos korrek gebêre kan word. (3)

2.4 Verduidelik hoe om die volgende areas in die kombuis skoon te maak en hoe dikwels dit gedoen moet word.

AREA	SKOONMAAKMETODE		SKOONMAAKFREKWENSIE	
Vlekvrye staal	2.4.1	(3)	2.4.2	(1)
Mure	2.4.3	(3)	2.4.4	(1)

(8)

2.5 Noem die VYF stadiums van die skoonmaakproses. (5)

2.6 Bespreek hoe om die vel te versorg onder die opskrif persoonlike higiëne. (5)

2.7 Een van die vereistes vir beskermende klerasie wat 'n koshanteerder moet dra, is die geskikte kleur.

Verduidelik wat van die kleur van beskermende klerasie verwag word. (8)

2.8 Gee VYF redes waarom niemand toegelaat word om in die kosvoorbereidingsarea te rook nie. (5)
[50]

VRAAG 3

3.1 Beskryf die volgende voedselvergiftiging en gee een voorbeeld:

3.1.1 Natuurlike gif

3.1.2 'n Toksien

3.1.3 Mikotoksien

(3 × 3) (9)

3.2 Noem VYF hoofgroepe mikroörganismes. (5)

3.3 Bespreek onhigiëniese gewoontes onder higiëne. (9)

3.4 Kombuishigiëne is uiters belangrik.

Gee redes vir die nakoming van maatreëls bevorderlik vir gesondheid en higiëne. Verwys na die volgende:

3.4.1 Diegene wat in die kombuis werk (4)

3.4.2 Die eienaars van kosvoorbereidingseenhede (3)

3.4.3 Die kliënte (2)

3.5 Beskryf hoe die volgende toerusting skoongemaak word.

3.5.1 Diepvet braaier (6)

3.5.2 Salamander (4)

3.5.3 Outomatiese skottelgoedwasser (6)

[48]

VRAAG 4

4.1 Verduidelik die noodhulpbehandeling wat jy sal toepas as die volgende plaasvind:

4.1.1 Skok (4 × 2) (8)

4.1.2 Neusbloeding (4 × 2) (8)

4.2 Ongelukke vind plaas in die kosdienseenheid.

Verduidelik kortliks die rapportering van ongelukke in die kosdienseenheid. (7)

4.3 Hoe kan 'n veilige werkplek vir kosdienswerkers geskep word? (5 × 2) (10)

4.4 Noem die algemene simptome van voedselvergiftiging. (6)

4.5 Noem DRIE gunstige kombinasies wat nodig is vir die vermenigvuldiging van bakterieë. (3)

4.6 Bespreek die prosedures om 'n brand te rapporteer. (3)

4.7 Noem SEWE kenmerke van geskikte kombuisklerasie. (7)
[52]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou