NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2020

GASVRYHEIDSTUDIES

NASIENRIGLYNE

Tyd: 3 uur 200 punte

Hierdie nasienriglyne word voorberei vir gebruik deur eksaminatore en hulpeksaminatore. Daar word van alle nasieners vereis om 'n standaardiserings-vergadering by te woon om te verseker dat die nasienriglyne konsekwent vertolk en toegepas word tydens die nasien van kandidate se skrifte.

Die IEB sal geen gesprek aanknoop of korrespondensie voer oor enige nasienriglyne nie. Daar word toegegee dat verskillende menings rondom sake van beklemtoning of detail in sodanige riglyne mag voorkom. Dit is ook voor die hand liggend dat, sonder die voordeel van bywoning van 'n standaardiserings-vergadering, daar verskillende vertolkings mag wees oor die toepassing van die nasienriglyne.

IEB Copyright © 2020

AFDELING A

VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE

1.1 B BBP
1.2 A Verdien 'n inkomste vir 'n onderneming
1.3 D Nagouditeur
1.4 D Gastro-enteritis
1.5 A data oor verkoopvolume, koste en wins
1.6 B ensieme
1.7 C Sarkoplasma
1.8 C proteïen en suiker
1.9 A gelatinisering
1.10 B condé

[10]

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

Kolom A Soorte tertdeeg		Kolom B Voorbeeld van tertdeeggereg	
2.1	Choux	E	Croquembouche
2.2	Blaardeeg	C	Palmiers
2.3	Broskorsdeeg	A	Hertzoggies
2.4	Purrdeeg	F	Samoesas
2.5	Fillodeeg	G	Spanakopita

[5]

VRAAG 3

3.1 B Verbeterde dienslewering
D Groot bron van inligting
E Maklik om inligting te herken
F Verbeterde bestuursbeheer (4)

3.2 3.2.1 Cabernet Sauvignon – enigste rooi kultivar, die ander twee is wit (2)

3.2.2 Lager – gis fermenteer van onder af en ander twee soorte gis fermenteer van bo af. (2)

3.2.3 Doux – verwys na soetheid, die ander twee na droogheid. (2)

3.3 3.3.1 Hidrasie/afspons/bloei (1)

3.3.2 Kollageen (1)

3.3.3 Dispersie (1)

3.3.4 Bromelien (1)

3.3.5 Bak-/saamgestelde sjokolade (1)

30 punte

IEB Copyright © 2020

AFDELING B

VRAAG 4

4.1 Vier (1)

4.2 4.2.1 Hierdie spyskaart is meer geskik vir die winter. ✓ Dit is gedateer vir Desember. Die kos wat bedien word, is eerder trooskos wat geskik is vir die winter. ✓ (2)

4.2.2 Daar is meer klam metode soorte gaarmaakmetodes. ✓ Kook van sop en polenta, stoom van nagereg. ✓ Geen gaarmaakmetode word vir hoofgereg vermeld nie, maar daar kan veronderstel word dis 'n droë metode, óf braai of óf bak. ✓ (3)

4.2.3 Herhaling van kaas in voorgereg, ✓ nagereg en aan die einde van die maaltyd. ✓ (2)

4.3 Vir Moslemgaste moet alle bestanddele halaal wees. ✓ Dit word nie vermeld nie, dis dalk nie so nie. ✓
Vir Joodse gaste: hulle mag nie vleis en suiwel ✓ tydens dieselfde maaltyd eet nie. Heelwat suiwelprodukte word voorgesit. Hoender word as vleis geklassifiseer ✓ en mag dus nie tydens dieselfde ete as suiwel ingeneem word nie. (4)

4.4 4.4.1
- Voeg tekstuur by 'n gereg
- Dra by tot geurprofiel
- Hoog in proteïen en vitamien B
- Laag in cholesterol ENIGE (2)

4.4.2 B Ligte, gerimpelde kern met 'n ronde, skurwe dop. (1)

4.5 4.5.1 Anafelakse (1)

4.5.2 Okkerneute (1)

4.6
- Alle vloeistowwe moet chemies behandel word
- Kos moet deeglik skoongemaak en gaargemaak word, veral in die gebiede waar cholera voorkom
- Deeglike handewas met antiseptiese seep is belangrik
- Cholera-entstowwe is beskikbaar
- Bedek voedsel om dit teen vlieë te beskerm
- Gebruik slegs behandelde water om vrugte en groente te was ENIGE (3)

[20]

IEB Copyright © 2020

VRAAG 5

Hoender-Ballotine met Gekruide Bokmelkkaas en Knoffel

Lewer 10 Porsies

5.1.1	**Bestanddeel**	**Hoeveelheid gebruik**	**Aankoop eenheid**	**Aankoop-prys**	**Omsetting**	**Totaal**	
	Hoenderborsies	600 g	1 kg	R26,50		**R15,90** ✓	(1)
	Bokmelkkaas	300 ml (240 g)	1 kg	R80,00	250 ml = 200 g **(200/250) × 300 ml** ✓ **= (240 g)** ✓	**R19,20** ✓	(3)
	Knoffel	10 g	100 g	R7,00		**R0,70** ✓	(1)
	Grasuie	10 g	100 g	R6,50		**R0,65** ✓	(1)
	Pietersielie	10 g	100 g	R5,00		**R0,50** ✓	(1)
	Eiers	2	1 dosyn	R32,00		**(32/12)** ✓ **R5,33** ✓	(2)
	Hoenderboudjie en dy snit	1 kg	1 kg	R30,00		**R30,00** ✓	(1)
5.1.2	TOTALE VOEDSELKOSTE					**R72,28** ✓	(1)
5.1.3	ARBEIDSKOSTE				R75/h × 2 =	**R150,00** ✓	(1)
5.1.4	OORHOOFSE KOSTE				VK × 30% =	**R21,68** ✓	(1)
5.1.5	WINS				VK + AK + OK = 243,96 ✓ 243,96 × 50% = 121,98 ✓ + 243,96 365,94	**R365,94** ✓	(3)
5.1.6	KOSTE PER PORSIE				÷ 10,00/porsie 36,60	**R36,59** ✓	(1)

5.2
- Spesiale versoeke – musiek ✓
- Versierings ✓
- Huur ✓
- Arbeid – voedselbedieningspersoneel
- Spesiale toerusting

(3)
[20]

IEB Copyright © 2020

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Konfyt is 'n dik, soet smeer wat sy vorm behou deur gekapte vrugte met suiker te kook. (1)

6.1.2 **Appels of appelkose** ✓ omdat dit saad of pitte met **pektien** bevat. ✓ (2)

6.2
- Groot opening en reguit kante. ✓
- Deursigtig. ✓
- Geen krake of splinters nie. ✓
- Die pot en deksel moet gesteriliseer word.
- Metaaldeksels moet 'n plastiekvoering hê om te verhoed dat die metaal met die voedsel in aanraking kom.
- Die deksel moet dig verseël. ENIGE (3)

6.3 B Bestanddelelys
C Datum
D Netto massa
E Naam van produk (4)
[10]

IEB Copyright © 2020

VRAAG 7

7.1 7.1.1 Albei ✓ (1)

7.1.2 Klam hitte gaarmaakmetode – stowe ✓ (1)

7.1.3

SKENKEL – Klam gaarmaakmetode	**FILET – Droë gaarmaakmetode**
Wit bindweefsel (kollageen) verander in gelatien. ✓	Vleis het baie min bindweefsel. ✓
Spierweefsel word taaier. ✓	Spiervesels moet net stol. ✓
Tydens gaarmaak verander die kollageen in 'n wateroplosbare jel en die spiervesel word sag. ✓ Langer gaarmaaktyd vir hierdie snit word dus benodig ✓ (Enige 2)	Droë hitte gaarmaakmetode is dus nodig om die gaarmaaktyd te verminder. ✓ (Enige 2)

(4)

7.2 7.2.1 Tussen die vetlaag en die vleisvesel is 'n baie dun vlies wat krimp as dit aan hitte blootgestel word. ✓
Sny die vlies; sny deur die vet tot in die vleisvesel met 3 cm tussenposes. ✓ (2)

7.2.2 Verhoed omkrul (kromtrekking) van die vleis. ✓ (1)

7.3
- Soort dehidrasie. ✓
- Vleis verskyn as grysbruin kolle op die vleisoppervlak. ✓
- Dit word veroorsaak deur sublimasie, ✓ 'n proses waardeur vloeistof van die vaste fase (bevrore sarkoplasma) na die gasfase (damp) verander sonder om te smelt ✓

(Vraag vra nie vir die term "vriesbrand" nie, dus geen punt toegeken nie). (4)

7.4
- Vleis kan in 'n gewone fatsoen gevorm word. ✓
- Dit sal eweredig kook. ✓
- Kan gevul word om die "vleis te rek" en meer porsies te lewer. ✓
- Ontbeende vleisstuk is maklik om te sny. ✓
- Bene kan vir aftreksel gehou word.
- Interessante geregte kan voorberei word (Enige vier) (4)

7.5
- Hoeveelheid vet. ✓
- Vorm van karkas. ✓
- Hoeveelheid bindweefsel. ✓
- Voer. (3)

[20]

IEB Copyright © 2020

VRAAG 8

8.1 8.1.1
- Alle toerusting moet vry van vet of vetterigheid wees, en eierwitte mag GEEN teken van eiergeel bevat nie. ✓
- Eierwitte by kamertemperatuur klop beter. ✓
- Suur soos kremetart of suurlemoensap help om die skuim te stabiliseer. (3)

8.1.2

Soufflé's	Makrolle/ Macaroons	Suurlemoen-meringue
A. Frans ✓	B. Switsers ✓	C. Italiaans ✓
• Voeg suiker geleidelik by, ✓ en klits tot meringue stywe punt vorm.	• Kombineer eierwitte en suiker en verhit mengsel oor 'n bain marie totdat die suiker opgelos is. ✓	• Klop eierwitte totdat sagte punte vorm, voeg warm suikerstroop stadig by terwyl geklop word. ✓

(6)

8.1.3 Roomys op 'n sponskoekbasis, ✓ bedek met meringue en verbruin met 'n blaasvlam of in die oond. ✓ (2)

8.2 8.2.1
- Maak seker dat die suiker heeltemal opgelos is voordat jy die temperatuur verhoog en die vloeistof kook. ✓
- Moenie die stroop roer as dit reeds kook nie. ✓
- Karamel kan maklik oorverhit en aanbrand. ✓
- Karamel wat in die pot verhard het, kan weer verhit en gebruik word.
- Suikerversierings absorbeer maklik vog en moet verkieslik gebruik word op dieselfde dag wat dit gemaak word. ENIGE (3)

8.2.2 Dit is donker sjokolade van hoë gehalte wat kakaobotter bevat. ✓
Blink en bros. ✓ (2)

8.2.3 Om kristallisering van kakaobotter te verhoed. ✓ (1)

8.3 Crème Karamel ✓ – Eiervla gebak oor 'n laag gekaramelliseerde suiker ontvorm ✓ met die karamelstroop bo-oor. ✓ (3)

[20]

IEB Copyright © 2020

VRAAG 9

9.1

Tertdeeg	Beskrywing	Kwaliteit kenmerk	Voorbeeld van soet gereg
9.1.1 Broskors	• Nie-gelami-neerd nie ✓ • Geen lae word ge-vorm nie ✓ • Krummel-rige tekstuur ✓ (3)	• Ryk ✓ • Nie vlokkerig nie ✓ • Lig goudbruin • Bros sagte, kort krummels • (Enige 2)	• Flans ✓ • Quiches • Pasteie • Barquettes • Tertbasisse • Hertzoggies • Vrugtetert • Suurlemoentert (Enige 1)
9.1.2 Blaardeeg	• Gelami-neerd ✓ • Delikate lae ✓ • Lae word geskei deur lug en botter ✓ (3)	• Ligste van alle tertdeeg ✓ • Honderde ligte vlokke-rige lae ✓ • Lig goudbruin kleur • Die opper-vlak is effens ongelyk • 'n Ryk delikate smaak (Enige 2)	• Mille feuilles ✓ • Tradisionele melktert • Konfyttertjies • Pasteitjies • Worsrolletjies • Palmiers • Tart tatin • Bouchees, • Vol-au-vents • Bief Wellington • Roomhorinkies (Enige 1)

9.2
- Meet bestanddele noukeurig. ✓
- Hou alles yskoud: werkoppervlak, bestanddele, kombuisware en hande – gebruik 'n marmerblad. ✓
- Moenie deeg oorvermeng nie en hanteer liggies. ✓
- Gebruik minimum meel as jy die deeg reg uitrol.
- Inkorporeer soveel lug as moontlik deur deeg reg te vou.
- Rol altyd liggies in dieselfde rigting uit.
- Moenie die deeg rek nie.
- Na elke stadium van samestelling moet tertdeeg rus en verkoel word.
- Bak teen die regte temperatuur en op die korrekte oondhoogte.

(Enige drie) (3)

9.3 9.3.1 Te veel water verdamp, wat te min stoom afgee en 'n finale produk oplewer wat aansienlik in volume verminder. ✓
Vet sal uit die finale produk sypel, wat 'n olierige poffertjie tot gevolg sal hê. ✓ (2)

9.3.2 Stoom ontwikkel en vorm 'n holte wat in die deeg uitsit. ✓ (1)

9.3.3 Tertdeeg droog heeltemal uit sodat die holte deur 'n delikate bros dop omhul word terwyl brand verhoed word. ✓
Poffertjies wat nie heeltemal gaar is nie en steeds lig van kleur wanneer dit uit die oond gehaal word, sal platval as gevolg van hoë voginhoud. ✓ (2)

[20]

IEB Copyright © 2020

VRAAG 10

10.1 10.1.1 Suiker word omgeskakel in alkohol en koolstofdioksied. ✓
Die proses word begin deur die gis op die dop van die druif. ✓
Gisting kan in vlekvrye staaltenks of eikehoutvate geskied. ✓ (3)

10.1.2 Cap Classique ✓ – Tweede fermentasie in die bottel. ✓
Charmat ✓ – Tweede fermentasie in 'n tenk. ✓
Gekarboneer ✓ – Koolstofdioksied word in die wyn ingespuit. ✓ (6)

10.2 Sjampanje kan gebruik word slegs as dit in die Champagne-distrik in Frankryk gebottel is. ✓ (1)

[10]

IEB Copyright © 2020

VRAAG 11

11.1 11.1.1 Enige **EEN** van die volgende:

- **Dekblad** ✓
- **Naam van besigheid – naam van eienaar** ✓
- **Besigheidsbeskrywing** ✓

EN Enige **EEN** van die volgende:

- adres
- soort besigheid
- kort/medium/langtermyndoel, straatkaart
- terreinplan toon uitleg ✓

- **Bedryfsplan** ✓

En enige **EEN** van die volgende:

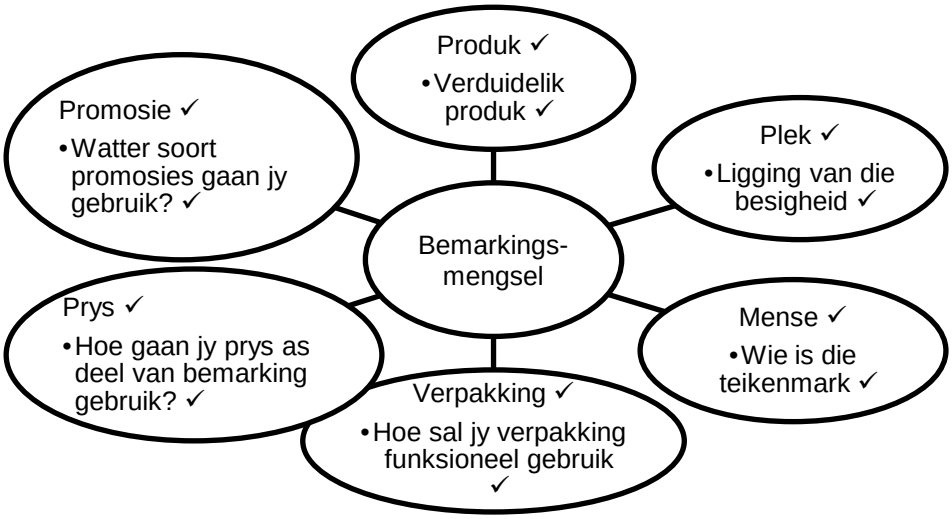
- aankope en verskaffers
- personeelplan
- organogram werkbeskrywing en individuele verantwoordelikhede ✓✓

- **Produk/diensbeskrywing** ✓
- **Kenmerk van produk** ✓
- **Bemarkingsplan** ✓
- **Voordele van produk** ✓
- **Finansiële plan** ✓

EN enige **TWEE** van die volgende:

- kontantvloei ontleding
- inkomstestaat
- balansstaat
- gelykbreek ontleding ✓
- begroting ✓ (12)

11.1.2



(12)

11.2 Instagram: Deel foto's en oomblikke.
Facebook: Deel foto's en ervarings – deel ligging en adverteer aanbiedings.
Twitter: Twiets oor ervaring.
Pinterest
YouTube ENIGE (4)

11.3 Moet selfonderhoudend wees, sal lank hou en vir 'n toekomstige geslag bewaar word.
'n Onderneming wat ekonomies lewensvatbaar, sosiaal verantwoordelik en omgewingsvriendelik is, word gewoonlik as volhoubaar beskou. (of enige goeie verduideliking) (2)
[30]

150 punte

IEB Copyright © 2020

AFDELING C

VRAAG 12

RUBRIEK OM AFDELING C VRAAG 12 NA TE SIEN

	0	1 punt	2 punte	3 punte	4 punte	Punt toegeken
Gebruik van bronne	Verwys nie na bronne nie.	Verwys oppervlakkig na een of meer bronne.	'n Paar toepaslike verwysings na bronne.	Verskeie en toepaslike verwysings na bronne.	Bronne ten volle benut.	**4**
Gebruik van eie kennis	Slegs irrelevante of onakkurate feite gegee.	Sommige feite buite die bronne gegee om argument te ondersteun.	Sommige relevante feite buite die bronne gegee om argument te ondersteun. EN by die argument geïntegreer.	Baie toepaslike feite buite die bronne gegee om argument te ondersteun.	Baie relevante feite buite die bronne gegee om argument te ondersteun EN goed by die argument geïntegreer.	**4**
Toepaslikheid van inhoud	Opstel handel nie oor die stelling oor soorte vegetariërs of diereproteïen nie.	Bespreek plant- of diereproteïen oppervlakkig of sonder die implikasies vir menslike gesondheid of die omgewing.	Bespreek gesonde leefstyl oppervlakkig of sonder verwysing na gesondheidsimplikasies of omgewingsveiligheid.	Bespreek stellings wat verwys na gesondheid en omgewingswelstand, maar bespreek nie in besonderhede nie.	Bespreek stellings deeglik en verwys na gesondheidkwessies sonder die inname van diereproteïen of gesondheidskwessies as slegs plantproteïen gebruik word.	**4**
Kwaliteit van argument	Antwoord maak geen sin nie.	Skryfwerk bestaan uit feite met min skakeling of redenering.	Redenering korrek, maar moeilik om te volg. Geringe skakeling teenwoordig.	Ondersteun die standpunt. Redenering is duidelik. Geringe foute in vloei. Skakeling is soms afwesig.	Ondersteun 'n duidelike standpunt sterk. Redenering is baie duidelik en bondig. Vloei is logies en toon duidelike begrip.	**4**
Billikheid, d.w.s teen-argument	Geen teenargument gegee nie.	Een teenargument gegee.	Minstens twee teenargumente gegee.			**2**
Aanbieding	Min of geen struktuur in die antwoord.	Toon is konsekwent. Goeie en toepaslike taal. Meestal gepaste paragrafering. Inleiding en gevolgtrekking het meriete.	Toon is volwasse. Uitstekende en gepaste taalgebruik. Korrekte paragrafering met goeie oorgange. Interessante inleiding, bevredigende gevolgtrekking.			**2**

20 punte

Totaal: 200 punte

IEB Copyright © 2020