



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2012

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 11 bladsye.

AFDELING A**VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	A	LU2AS1
1.1.2	D	LU2AS3
1.1.3	C	LU3AS1
1.1.4	D	LU3AS2
1.1.5	B	LU3AS3
1.1.6	B	LU3AS4
1.1.7	B	LU3AS5
1.1.8	B	LU4AS2
1.1.9	C	LU4AS4
1.1.10	C	LU4AS4

(10)

1.2 KIES DIE KORREKTE DIS

1.2.1	Worsies en kapokaartappels	LU3AS4
1.2.2	Sushi	
1.2.3	Hamburgers	
1.2.4	Infino	
1.2.5	Lamingtons	(5)

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

1.3.1	Curriculum Vitae, CV	LU1AS3
1.3.2	Om wakker te wees/diensgedrewe	LU2AS1
1.3.3	Heimlich	LU2AS3
1.3.4	Aanlyn/Internet/Web	LU3AS1
1.3.5	Pari-voorraad	LU3AS2
1.3.6	Faktuur	LU4AS1
1.3.7	30	LU4AS4
1.3.8	Span/brigade	LU4AS4
1.3.9	1–2 cm	LU4AS4
1.3.10	Silwerdiens	LU4AS4

(10)

1.4 PASITEMS

1.4.1	D	LU4AS4
1.4.2	F	
1.4.3	G	
1.4.4	A	
1.4.5	E	

(5)

1.5.1	A	LU2AS2
	D	
	E	
1.5.2	B	LU2AS3
	C	
	E	
	G	
1.5.3	A	LU4AS4
	D	
	E	

(10)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID**VRAAG 2**

2.1	2.1.1	Studente/leerders/onderwysers/personeel wat nie klas gee nie (Enige 2)	LU1AS1 (2)
	2.1.2	500 leerders/studente√ +25 onderwysers√ + 20 personeel wat nie klas gee nie √= 545√	LU1AS1 (4)
	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> MIV oorleef nie buite die liggaam nie. Oordrag van MIV en Vigs deur kos en drank is nie 'n risiko nie. Leerders moet aanbevole standarde en praktyke vir goeie persoonlik higiëne en voedselsanitasie volg. (Enige 2)	LU2AS2 (2)
	2.1.4	A – As 'n dosis oorgeslaan word, raak die virus immuun teen die ARV. B – Verhoog immuniteit. C – Om liggaam te help om infeksies te beveg en om die liggaam se weerstand teen siektes op te bou.	LO2AS2 (3)
	2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Promosies/Spesiale aanbiedinge Handelsmerkgewing Verpakking Prysbepaling Aanbied van produkte – deur gebruik van interessante illustrasies of foto's of voedselmonsters. Kompetisies Lojaliteitsprogramme Reklame: brosjures, strooibiljette, plakkate, ens. (Enige 4)	LU1AS1 (4)
	2.2.2	Positiewe faktore <ul style="list-style-type: none"> Hulle het die perseel/gebou/snoepwinkel waarvandaan hulle voorraad kan verkoop. Die onderwysers, personeel wat nie klas gee nie en leerders sal die produkte koop. Die Gasvryheidstudie-onderwyser is gewillig om leerders op te lei. Hulle het mense aan wie hulle kan verkoop. Om die beeld van die snoepwinkel positief te verander. (Neige 4) Negatiewe faktore <ul style="list-style-type: none"> Hulle het nie die vaardighede om die besigheid te bedryf nie. Het nie genoeg fondse nie. Verwaarloosde snoepwinkel. Straatverkopers buite die skoolhekke. Leerders wat nie MIV en Vigs het nie, is bang dat hulle die siekte sal opdoen. (Enige 4)	LU1AS3 (8)

	2.2.3	<ul style="list-style-type: none"> Kos, bv. koek, piekels, peuselhappies, pasteie, ens. Skryfbehoeftes Lugtyd (Enige relevante antwoord) (Enige 2) (2) 	LU1AS3
2.3	2.3.1	<ul style="list-style-type: none"> Stort of bad daaglik Gebruik deodorant Dra skoon klere en uniforms Mans moet skoon geskeer wees Hou hare netjies en teruggebind Dra altyd hoofbedekkings wanneer kos hanteer word Hou vingernaels kort en skoon Skoeisel moet skoon en veilig wees Moenie in kosareas rook nie Bedek oop brandwonde en sere met waterdigte verbande Was hande onmiddellik nadat die toilet gebruik is, na daar gerook is of as afval gehanteer is. (Enige 5) (5) 	LO2AS1
	2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Wees altyd hoflik Wees betyds Hou vertroulike sake vir jouself Wees in alle situasies regeverdig Doen jou volle deel van die werk, moenie dit vir ander laat om te doen nie Wees altyd wakker/waaksaam Hanteer sensitiewe kwessies in privaatheid Luister na ander Vra opreg verskoning vir foute Praat duidelik in 'n taal wat die luisteraar kan verstaan (Enige 3) (3) 	LU2AS1
2.4	2.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Hanteer beserings totdat professionele hulp beskikbaar is Beskerm lewe/probeer om persoon lewend te hou Verlig pyn en lyding totdat professionele hulp beskikbaar is (Enige 2) (2) 	LU2AS3
	2.4.2	<ul style="list-style-type: none"> Swelling Erge pyn in gewrig Dit lyk asof die vel 'n bloueriige kleur het omdat bloedvaatjies geskeur is Beperkte beweging of immobiliteit van die gewrig (2) 	LU2AS3
	2.4.3	<ul style="list-style-type: none"> Hou beseerde gewrig stil Hou beseerde gewrig effens gelig Plaas 'n koue kompres op die gewrig vir 10 minute. Verwyder vir 'n paar minute en herhaal prosedure. Plaas 'n verband losweg om die gewrig (Enige 3) (3) 	LU2AS3
TOTAAL AFDELING B:			40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE**VRAAG 3**

3.1	3.1.1	Voorraadtellingkaart/tellingkaart/voorraadstaat	LU3AS2 (1)
	3.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Stoor in kas wat kan sluit. • Stoor in stapels/groepe van 24. (Kan verskil volgens huisreëls) • Moenie te hoog opstapel nie, voorkom dat dit omval. • Rakke kan gemerk word. • Moet op 'n gemaklike hoogte gestoor word sodat dit op die rakke geplaas kan word of verwyder word sonder dat ongelukke gebeur. • Moet bedek word sodat die verspreiding van stof en bakterieë daarop voorkom kan word. • Stoor dieselfde tipes breekware saam, bv. koppies/pierings, ens. (Enige 4) 	LU3AS2 (4)
3.2	3.2.1	Betaalpunt ('Point of Sale')	LU3AS1 (1)
	3.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Sny op vermindering a.g.v. diefstal, vermorsing en misbruik. • Verseker dat elke item op die spyskaart teen die regte prys verkoop word. • Verminder tyd met die neem van voorraad, verkoopsyfers en ander papierwerk. • 'n BTP kan jou onmiddellik toon hoeveel eenhede van 'n besondere produk op 'n spesifieke dag verkoop is. • Hoeveel geld jy in jou kasregister moet hê. • Hoeveel wins op 'n spesifieke dag gemaak is. • Gedetailleerde verkoopsverslae maak dit makliker om die regte voorraad voorhande te hou. • BTP-sagteware kan jou waarsku om te herbestel wanneer voorraad min raak. • Verbeter beheer. • Hou bestuur ingelig oor wat in die besigheid gebeur. • Die bestellings kan outomaties aan die kombuis oorgedra word deurdat die kelner 'n raakskerm gebruik. • Die rekening word outomaties gegenereer uit die bestelling wat deur die kelner geplaas is. (Enige 4) 	LU3AS1 (4)
3.3	3.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Geposjeerde Koningklip • Morogo • Hollandaise-sous • Glanswortels • Brokkolieroomsop (Enige 4) 	LU3AS4 (4)

3.3.2	<ul style="list-style-type: none">Gesmoorde afvalStampmieliesMorogo	(Enige 2)	(2)	LU3AS6													
3.3.3	Maag			LU3AS5 (1)													
3.3.4	<ul style="list-style-type: none">Skroei vleis toe in warm vet.Voeg vloeistof by om kwart van die voedsel te bedek.Bedek pan met deksel.Die oondtemperatuur moet 180 °C wees.Smoor kan ook in die pot gedoen word.	(Enige 3)	(3)	LU3AS5													
3.4	3.4.1	<ul style="list-style-type: none">3 – Rib4 – Lende	(Enige 1)	LU3AS5 (2)													
	3.4.2	<ul style="list-style-type: none">Om dit heel te hou.Om vorm te behou.		LU3AS5 (2)													
3.4.3	<ul style="list-style-type: none">Die vleis kan opgestop word en gee meer porsies.Dit kan maklik voorgesny word.Interessante disse kan uit goedkoper vleissnitte berei word.	(Enige 2)	(2)	LU3AS5													
3.4.4	<ul style="list-style-type: none">Die ouderdom van die dierDie getal tande verloorDie hoeveelheid vetDie vorm en grootte van die karkas	(Enige 2)	(2)	LU3AS5													
3.5	3.5.1	<ul style="list-style-type: none">Beide is koue nageregteBeide is gelatien-gebaseer		LU3AS5 (1)													
	3.5.2	<table><tr><th>BAVAROIS</th><th>CHIFFON</th></tr><tr><td>Geklopte room ingevou</td><td>Eierwit ingevou</td></tr><tr><td>Ontvorm</td><td>Nie altyd ontvorm/vulsel</td></tr><tr><td>Swaarder as sjiffon</td><td>Dit het 'n baie ligte tekstuur</td></tr><tr><td>Eiervla-basis</td><td>Eiervla of vrugtepuree</td></tr><tr><td>Verdik met eier</td><td>Verdik met stysel</td></tr></table>	BAVAROIS	CHIFFON	Geklopte room ingevou	Eierwit ingevou	Ontvorm	Nie altyd ontvorm/vulsel	Swaarder as sjiffon	Dit het 'n baie ligte tekstuur	Eiervla-basis	Eiervla of vrugtepuree	Verdik met eier	Verdik met stysel	(Enige 4)	(4)	LU3AS5
	BAVAROIS	CHIFFON															
Geklopte room ingevou	Eierwit ingevou																
Ontvorm	Nie altyd ontvorm/vulsel																
Swaarder as sjiffon	Dit het 'n baie ligte tekstuur																
Eiervla-basis	Eiervla of vrugtepuree																
Verdik met eier	Verdik met stysel																
3.5.3	Bavarois			LU3AS5 (1)													
3.5.4	Rou pynappel het 'n proteolitiese ensiem, bromelien, wat voorkom dat die jellie stol. As pynappel gebruik word, moet dit gekook wees of geblikte pynappel moet gebruik word.			LU3AS5 (2)													

- 3.5.5
- Koevertuursjokolade (1) LU3AS5
 - Dit is die beste kwaliteit sjokolade vir bak
 - Dit bevat 57% kakaobotter, geen bymiddels of kunsmatige produkte nie
 - Dit het 'n fyn smaak/geur (Enige 1 motivering) (2)
- 3.5.6
- Sjokolade word die beste gesmelt in 'n bak oor warm water LU3AS5
 - Bak moet nie warm water raak nie
 - Water moenie kook nie
 - Sjokolade moet nie oorverhit word nie want dit sal stol (Enige 2) (2)

[40]**VRAAG 4**

- 4.1 4.1.1
- Grysneutsop – as room of melk gebruik is, kan dit nie aan Jode bedien word nie. LU3AS4
 - Gebraaide Thai-steurgarnaalslaai – Jode eet geen skulpdiere nie.
 - Heuningmosterd-varkrepies – Jode eet nie varkveis, ham of spek nie.
 - Kaasgebak – Jode eet nie suiwelprodukte saam vleis nie. (1 punt vir dis en 1 punt vir rede) (6)
- 4.1.2
- Nie geskik nie/Nie goed nie. LU3AS4
 - Gebraaide Thai-steurgarnaalslaai – gaarmaakmetode (braai) en die steurgarnale is nie geskik nie – te veel olie/vet.
 - Heuningmosterd-varkrepies – dit het te veel vet, moet vermy word.
 - Kaasgebak – hang af van tipe kaas gebruik, gebruik laevetkaas.
 - Gesoteerde groente – eerder gestoomde groente. (Enige 5) (5)

4.2

4.2.1

BESTANDDELE	BROSDEEG	SKILFERDEEG
(4.2.1) Meel Smeer	500 g/2 250 g/1	500 g/1 500 g/1
(4.2.2) Tekstuur	Bros en lig	Vlokkig met lagies
(4.2.3) Rol en rus	1 rol en rus	9–11 se rol- en rusperiodes
(4.2.4) TWEE gebruike	Flans, quiche, pasteie, baquettes, tertbasis, toe tertjies Enige ander	Mille feuilles, melktert, konfyttert, roomhorinkies, worsrolletjies, palmiers, bouchées. Enige ander

LU3AS5

(10)

(10)

4.3	4.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Is bros • Lig • Hol en droog in middel • Ligbruin 	(Enige 3)	(3)	LU3AS5
	4.3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Bak – moenie vul nie • Stoor in lugdigte houer/sak • Stoor teen kamertemperatuur • Stoor vir drie dae • Vries vir tot 'n maand 	(Enige 2)	(2)	LU3as5
4.4	4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Goeie bron van proteïene • Goeie bron van B-vitamiene • Laag in cholesterol 	(Enige 2)	(2)	LU3AS5
	4.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • As neute in die dop gekoop word, stoor in lugdigte houers. • Stoor in nie-metaalhousers. • Stoor in koel, droë plek. • Kan in vrieskas vir tot een jaar bewaar word. 	(Enige 2)	(2)	LU3AS5
4.5	4.5.1	Verkoopsprys Wins = 40% van R6 410 = R2 564,00 Verkoopsprys = R6 410,00 + R2 564,00 = R8 974,00		(4)	LU3AS3
	4.5.2	Totale koste – R64,10 x 100 = R6 410,00 Oorhoofse koste = R800,00 Arbeidskoste = <u>R900,00</u> Totale koste = R7 190,00		(4)	LU3AS3
	4.5.3	<ul style="list-style-type: none"> • Eiendomshuur • Belasting • Water en elektrisiteit of gas • Toerusting • Skoonmaakmateriaal • Skryfbehoeftes • Pos- en-telefoondienste • Reklame 	(Enige 2)	(2)	LO3AS3
					[40]
TOTAAL AFDELING C:					80

AFDELING D: VOEDSEL-EN-DRANKBEDIENING**VRAAG 5**

5.1	5.1.1	Buffet of Skemerkelk		LU4AS3
				(1)
	5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Messe (voorsnymes, tafelmesse, broodmesse, bottermesse) • Vurke (voorsnyvurk, tafelvurke) • Teelepels • Skelepels • Lepels (nagereg) 	(Enige 4)	LU4AS3 (4)
	5.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Bain-marie • Konfoorskottel • Warmskinkbord 	(Enige 2)	LU4AS3 (2)
	5.1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Tafeldoek kan diere-afdrukke daarop hê. • Oordoeke kan oranje of bruin wees. • Spyskaarte kan etniese afdrukke daarop hê. • Servette kan ook diere-afdrukke of etniese kleure hê. • Houtopdienbakke en -borde. • Kan mandjies gebruik om brood in te bedien. 		LU4AS3
		Enige ander geskikte antwoord.	(Enige 3)	(3)
5.2	5.2.1	Natuurlik, stil, witwyn, Chardonnay	(Enige 1)	LU4AS2 (1)
	5.2.2	Oesjaar 2010		LU4AS2 (1)
	5.2.3	Ysemmer/Wynemmer	(Enige 1)	LU4AS2 (1)
	5.2.4	Volume sal 750 mℓ wees.		LU4AS2 (1)
	5.2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Vra gasheer of hy wyn wil proe. • Skink klein hoeveelheid in die gasheer se glas. • Die bottel mag nooit aan die glas raak nie. • Wanneer geskink word, moet die etiket na die gas wys. • Nadat die gasheer die wyn goedgekeur het, bedien eers die dames, dan die mans en laaste die gasheer. • Die glas moet tweederdes vol wees. • Wanneer die wyn klaar geskink is, plaas dit in die ysemmer. 	(Enige 6)	LU4AS2 (6)

5.2.6	<ul style="list-style-type: none"> Was die glas in skoon seperige water. Spoel af in warm water en plaas onderstebo om droog te word. Stoom glas oor 'n bak met kookwater. Poleer met 'n droë skoon doek. 	LU4AS2 (4)
5.2.7	7–10 °C	LU4AS2 (1)
5.3	5.3.1 <ul style="list-style-type: none"> Kelner moet vra of hulle warm of koue melk verkies. Plaas 'n koppie, ptering en teelepel regs van die klant of gas. Die oor van die koppie moet in die rigting van die klant se regterhand wys. Plaas die koffiepote, melkbeker, suikerpot en toepaslike versoeter op 'n skinkbord. Dra die skinkbord op die palm van die linkerhand. Maak seker dat die koffie warm is, maar nie kook nie. Voeg melk by – melk word slegs op versoek warm bedien. Plaas die koffiepote op 'n skinkbord of sybordjie op 'n netjies gevoude diensdoek. Nader die gas van regs. Skink die koffie deur die pote te kantel en skink in die koppie in. Skink tot 6 mm van die rand van die koppie. Die koffiepote moet nie van die skinkbord afgehaal word nie. Laat suiker in 'n potjie op die tafel. 	LU4AS4 (Enige 5) (5)
5.4	<ul style="list-style-type: none"> Oesjare en etikette op wyn. Sterktegraad op spiritualieë Datumkodes op bier Lekplekke op vaattjies Eenheidgroottes Handelsmerke Gebreekte bottels Gebreekte seëls Getal bottels in kaste 	LU4AS1 HSP141 (Enige 5) (5)
5.5	5.5.1 <ul style="list-style-type: none"> Dames eerste Mans Gasvrou Gasheer Antikloksgewys 	LU4AS4 (Enige 4) (4)
	5.5.2 Gasheer	LU4AS4 (1)
TOTAAL AFDELING D:		40
GROOTTOTAAL:		200