



NASIONALE SENIOR CERTIFIKAAT-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 standaardiseringsvergadering 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 standaardiseringsvergadering, daar verskillende vertolkings mag wees oor die toepassing van die nasienriglyne.

---

**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

**VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME**

<b>Kolom A</b> <b>Soorte tertdeeg</b>		<b>Kolom B</b> <b>Voorbeeld van tertdeeggereg</b>	
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

**VRAAG 3**

- 3.1 B Verbeterde dienslewering
- 3.1 D Groot bron van inligting
- 3.1 E Maklik om inligting te herken
- 3.1 F Verbeterde bestuursbeheer
- 3.2 3.2.1 Cabernet Sauvignon – enigste rooi kultivar, die ander twee is wit
- 3.2 3.2.2 Lager – gis fermenteer van onder af en ander twee soorte gis fermenteer van bo af.
- 3.2 3.2.3 Doux – verwys na soetheid, die ander twee na droogheid.
- 3.3 3.3.1 Hidrasie/afspons/bloei
- 3.3 3.3.2 Kollageen
- 3.3 3.3.3 Dispersie
- 3.3 3.3.4 Bromelien
- 3.3 3.3.5 Bak-/saamgestelde sjokolade

**AFDELING B****VRAAG 4**

4.1 Vier

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.  
Geen verskeidenheid/OF vervelig

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.

4.2.3 Herhaling van kaas/suiwel in voorgereg, hoofgereg en aan die einde van die maaltyd.  
Variasie in kleur  
Tekort aan groente  
Te veel stysel

4.3 NEE

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 4.4.1

- Voeg tekstuur by 'n gereg
- Dra by tot geurprofiel/OF verbeterde smaak
- Hoog in proteïen en vitamien B/OF toename in voedingswaarde/OF ryk aan nutriënte
- Laag in cholesterol/OF goeie vette/OF onversadigde vette
- Lae GI

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

4.5 4.5.1 Anafilakse/anafilaktiese skok

4.5.2 Okkerneute OF neute

4.6

- Alle vloeistowwe moet chemies behandel word/OF gebottelde water
- Kos moet deeglik skoongemaak en gaargemaak word, veral in die gebiede waar cholera voorkom
- Deeglike handewas met antiseptiese seep is belangrik/OF goeie persoonlike higiëne
- Bedek voedsel om dit teen vlieë te beskerm
- Gebruik slegs behandelde water om vrugte en groente te was
- Ontsmet of steriliseer werkoppervlakke
- Moenie ongekookte vis van onbehandelde water gebruik nie (skulpvis NIE AANVAAR NIE)
- Indien simptome vertoon word, stuur huis toe

**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		<b>R15,90</b>
	Bokmelkkaas	300 ml (240 g)	1 kg	R80,00	250 ml = 200 g $(200/250) \times 300 \text{ ml} = (240 \text{ g})$	<b>R19,20</b>
	Knoffel	10 g	100 g	R7,00		<b>R0,70</b>
	Grasuie	10 g	100 g	R6,50		<b>R0,65</b>
	Pietersielie	10 g	100 g	R5,00		<b>R0,50</b>
	Eiers	2	1 dosyn	R32,00		<b>(32/12) R5,33</b>
	Hoenderboudjie en dy snit	1 kg	1 kg	R30,00		<b>R30,00</b>
5.1.2	TOTALE VOEDSELKOSTE					<b>R72,28</b>
5.1.3	ARBEIDSKOSTE				R75/h $\times$ 2 =	<b>R150,00</b>
5.1.4	OORHOOFSE KOSTE				VK $\times$ 30% =	<b>R21,68</b>
5.1.5	WINS				VK + AK + OK = 243,96 243,96 $\times$ 50% =	<b>R121,98</b>
5.1.6	KOSTE PER PORSIE				$\div \frac{10,00/\text{porsie}}{36,60}$	<b>R36,59</b>

- 5.2
- Spesiale versoeke – musiek
  - Versierings
  - Huur
  - Arbeid – voedselbedieningspersoneel
  - Spesiale toerusting
  - Oorhoofse kostes

**VRAAG 6**

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

6.1.2      **Appels of appelkose** omdat dit saad of pitte met **pektien** bevat.

- 6.2      • Groot opening en reguit kante.  
• Deursigtig/OF deursigtig/OF glas.  
• 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/OF geen roes.  
• Die deksel moet dig verseël.

- 6.3      B      Bestanddelelys  
C      Datum  
D      Netto massa  
E      Naam van produk

**VRAAG 7**

7.1 7.1.1 Albei

7.1.2 Klam hitte gaarmaakmetode – stowe/OF smoor/OF rooster

7.1.3	<b>SKENKEL – Klam gaarmaakmetode</b>	<b>FILET – Droë gaarmaakmetode</b>
	Wit bindweefsel (kollageen) verander in gelatien. Rowwe snit	Vleis het baie min bindweefsel. Sagte snit
	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 Laag en stadig	Droë hitte gaarmaakmetode is dus nodig om die gaarmaaktyd te verminder. Hoog- en droëkook

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 voor kook.

7.2.2 Verhoed omkrul (kromtrekking) van die vleis.

7.3

- Soort dehidrasie/OF 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

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.

7.5

- Hoeveelheid vet.
- Vorm van karkas.
- Hoeveelheid bindweefsel.
- Voer.

**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.
  - Varsheid van die eier/OF ouderdom
  - Eierwitte by kamertemperatuur klop beter.
  - Suur soos kremetart of suurlemoensap help om die skuim te stabiliseer.
  - Moenie plastiek of koper mengbak gebruik nie, verkieslik glas

8.1.2	Soufflé's	Makrolle/Macaroons	Suurlemoen-meringue
	A. Frans	B. Switsers	C. Italiaans
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg suiker geleidelik by, en klits tot meringue stywe punt vorm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kombineer eierwitte en suiker en verhit mengsel oor 'n bain marie totdat die suiker opgelos is.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klop eierwitte totdat sagte punte vorm, voeg warm suikerstroop stadig by terwyl geklop word.</li> </ul>

- 8.1.3 **Roomys op 'n sponskoekbasis**, bedek met meringue en verbruin met 'n blaasvlam of in die oond.

- 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. (humiditeit)
  - Gebruik termometer om die suikerfase na te gaan.

- 8.2.2 Dit is donker sjokolade van hoë gehalte wat kakaoboter bevat. Gladde tekstuur OF fyner tekstuur.

- 8.2.3 Om kristallisering van kakaoboter te verhoed. OF Maak dit meer weerstandig tot smelt OF maak dit blink met 'n goeie klap

- 8.3 **Crème Karamel** – Eiervla gebak oor 'n laag gekaramelliseerde suiker ontvorm/OF omgekeer met die karamelstroop bo-oor. Leerders kan ook die verskil tussen 'n crème karamel en crème brulee verduidelik.

**VRAAG 9**

9.1

<b>Tertdeeg</b>	<b>Beskrywing</b>	<b>Kwaliteit kenmerk</b>	<b>Voorbeeld van soet gereg</b>
9.1.1 Broskors	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie-gelami-neerd nie</li> <li>Geen lae word gevorm nie</li> <li>Krummelrige tekstuur</li> <li>Meel tot vet ratio 2 : 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ryk</li> <li>Nie vlokkerig nie</li> <li>Lig goudbruin</li> <li>Bros sagte, kort krummels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flans</li> <li>Quiches</li> <li>Pasteie</li> <li>Barquettes</li> <li>Tertbassis (enige geur genoem ook aanvaar)</li> <li>Hertzoggies</li> <li>Vrugtetert</li> <li>Suurlemoentert</li> </ul>
9.1.2 Blaardeeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelami-neerd</li> <li>Delikate lae</li> <li>Lae word geskei deur lug en botter</li> <li>Meel tot vet ratio van 1 : 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ligste van alle tertdeeg</li> <li>Honderde ligte vlokke-rige lae</li> <li>Lig goudbruin kleur</li> <li>Die oppervlak is effens ongelyk</li> <li>'n Ryk delikate smaak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mille feuilles</li> <li>Tradisionele melktert</li> <li>Konfyttertjies</li> <li>Pasteitjies</li> <li>Worsrolletjies</li> <li>Palmiers</li> <li>Tart tatin</li> <li>Bouchees,</li> <li>Vol-au-vents</li> <li>Bief Wellington</li> <li>Roomhorinkies</li> </ul>

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.
- Bedek/draai toe/seël die gebak wanneer dit in die yskas gesit word.

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.  
Ratio van meel tot water gekompromitteer.

9.3.2 Stoom ontwikkel en vorm 'n holte wat in die deeg uitsit.

9.3.3 Tertdeeg droog heeltemal uit en verbruin 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.



**VRAAG 10**

- 10.1      10.1.1    Die proses word begin deur die gis op die dop van die druif waardeur suiker word omgeskakel in alkohol en koolstofdioksied.
- 10.1.2    Cap Classique/OF MCC – Tweede fermentasie in die bottel.  
                 Charmat – Tweede fermentasie in 'n tenk.  
                 Gekarboneer – Koolstofdioksied word in die wyn ingespuut.
- 10.2      Sjampanje kan gebruik word slegs as dit in die **Champagne-distrik** in Frankryk gebottel is.

**VRAAG 11**

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

- **Dekblad**
- **Naam van besigheid – naam van eienaar**
- **Besigheidsbeskrywing of "beknopte oorsig"**

EN Enige **EEN** van die volgende:

- adres
- soort besigheid
- kort/medium/langtermyn doel, straatkaart
- terreinplan toon uitleg

- **Bedryfsplan**

En enige **EEN** van die volgende:

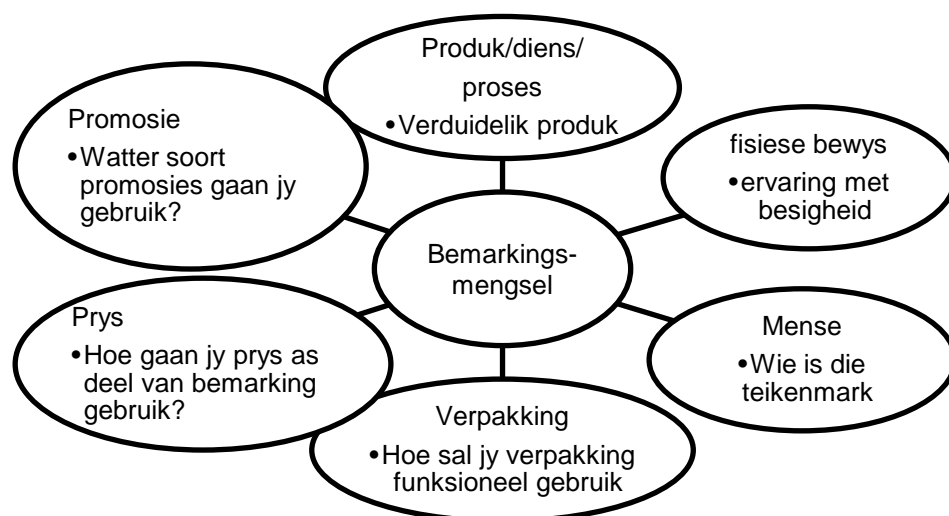
- aankope en verskaffers
- personeelplan
- organogram werkbeskrywing en individuele verantwoordelikhede

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

EN enige **TWEE** van die volgende:

- kontantvloei ontleding
- inkomstestaat
- balansstaat
- gelykbreek ontleding
- begroting

11.1.2



- 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  
 TikTok  
 Google advertensies  
 WhatsApp
- 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)  
 Hou met modegiere by

**AFDELING C****VRAAG 12****RUBRIEK OM AFDELING C VRAAG 12 NA TE SIEN**

	<b>0</b>	<b>1 punt</b>	<b>2 punte</b>	<b>3 punte</b>	<b>4 punte</b>	<b>Punt toegeken</b>
<b>Gebruik van bronne</b>	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.	<b>4</b>
<b>Gebruik van eie kennis</b>	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.	<b>4</b>
<b>Toepaslikheid van inhoud</b>	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 gesondheidkewessies sonder die inname van diereproteïen of gesondheidkewessies as slegs plantproteïen gebruik word.	<b>4</b>
<b>Kwaliteit van argument</b>	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.	<b>4</b>
<b>Billikheid, d.w.s teenargument</b>	Geen teenargument gegee nie.	Een teenargument gegee.	Minstens twee teenargumente gegee.			<b>2</b>
<b>Aanbieding</b>	Min of geen struktuur in die antwoord.	Toon is konsekwent. Goeie en toepaslike taal. Meestal gepaste parafering. Inleiding en gevolgtrekking het meriete.	Toon is volwasse. Uitstekende en gepaste taalgebruik. Korrekte parafering met goeie oorgange. Interessante inleiding, bevredigende gevolgtrekking.			<b>2</b>

**Totaal: 200 punte**