



Provinsie van die
OOS-KAAP
ONDERWYS

Steve Vukile Tshwete Onderwyskompleks • Sone 6 Zwelitsha 5608 • Privaatsak X0032 • Bhisho 5605
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

HOOFDIREKTORAAT — KURRIKULUMBESTUUR

**GRAAD 12 LEERDER
ONDERSTEUNINGSPROGRAM**

**HIERSIENING EN REMEDIËRENDE ONDERRIG
INSTRUMENT:
ANTWOORDE**

VAK: GASVRYHEIDSTUDIES

Junie 2009

Hierdie dokument bestaan uit 11 bladsye.

Streng gesproke nie vir toets/eksamen doeleindes nie.

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

1.1.1	B	LU2 AS2
1.1.2	D	LU2 AS3
1.1.3	C	LU2 AS3
1.1.4	A	LU2 AS3
1.1.5	D	LU1 AS1
1.1.6	A	LU3 AS2
1.1.7	C	LU3 AS5
1.1.8	A	LU3 AS1
1.1.9	D	LU3 AS4
1.1.10	B	LU3 AS6
1.1.11	A	LU3 AS4
1.1.12	D	LU3 AS5
1.1.13	C	LU4 AS4
1.1.14	B	LU3 AS4
1.1.15	A	LU3 AS3
		(15)

1.2 PASITEMS

LU4 AS3

1.2.1	E	
1.2.2	A	
1.2.3	B	
1.2.4	C	
1.2.5	D	(5)

1.3 VUL DIE ONTBREKENDE WOORD(E) IN

1.3.1	Besigheidsplan	LU1 AS3
1.3.2	Marknavorsing	LU1 AS3
1.3.3	Entrepreneur	LU1 AS3
1.3.4	Kleredragreëls	LU2 AS2
1.3.5	Cholera	LU2 AS3
1.3.6	HIV	LU2 AS2
1.3.7	Patogeen	LU4 AS1
1.3.8	Perseelverbruik	LU4 AS2
1.3.9	Besigheidsplan	LU1 AS3
1.3.10	Dekplek/Cover	LU4 AS3
		(10)

1.4 EEN WOORD/TERM

1.4.1	Sanitasie	LU2 AS2
1.4.2	Entstof	LU2 AS2
1.4.3	Besmet	LU2 AS2
1.4.4	Telebemarking	LU1 AS3
1.4.5	Teikenmark	LU1 AS3
1.4.6	Leerlingskap	LU1 AS3
1.4.7	Bemarkingsdoelwit	LU1 AS3
1.4.8	Aperitief	LU1 AS3
1.4.9	Sommelier/Wynkelner	LU4 AS2
1.4.10	Spyskaart	LU3 AS4
		(10)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID

VRAAG 2

LU1 AS1

- 2.1 2.1.1
- Gebruik maklike, leesbare lettergrootte
 - Trek aandag
 - Vermoed te veel inligting
 - Fokus op wat jou maatskappy vir die kliënt kan doen
 - Gebruik duidelike, eenvoudige taal
 - Gebruik 'n logo



(6)

- 2.1.2
- **ALGEHELE SAKEMIKPUNT EN STRATEGIE:** LU2 AS3
Willene moet haar teikenmark aandui en moet duidelike teikens het van wat sy wil behaal

- **BEMARKINGSPLAN:**

Sy moet haar klante, mededingers, posisie, produk, pryse, promosie en verspreidingsmetode beskryf

- **OPERASIONELE PLAN:**

Sy moet aandui hoe sy haar onderneming gaan bedryf en ook die koste vir die vervaardiging, aflewering, voorraadopname en berging aandui

- **PERSONEELPLAN:**

Sy moet beplan hoeveel personeellede sy gaan nodig het en wat hulle moet kan doen

- **FINANSIËLE PLAN:**

Sy moet al haar uitgawes en inkomstes in syfers uitdruk wat haar sal help om haar winste te bereke (ENIGE 3)

(6)

LU2 AS1

- 2.1.3
- Dra by tot 'n gevoel van orde, dissipline en netheid
 - Dra by tot die professionele voorkoms en funksionering van die onderneming
 - Dra by tot die veiligheid en higiëne van die onderneming en die werkers

(3)

2.2	2.2.1	Tuberkulose	LU2 AS2	(2)
	2.2.2	• Aanhoudende hoes • Voel voortdurend moeg • Gewigsverlies • Verlies aan aptyt • Hoes bloed • Nagsweet		(4)
	2.2.3	• Iemand wat aansteeklik is, moet tuis bly • Hy/Sy moet eers sewe dae na die aanvang van doeltreffende behandeling terug werk toe gaan		(2)
	2.2.4	• Versprei van persoon tot persoon deur die lug • Versprei deur hoes, lag, nies en praat • Versprei van persoon tot persoon deur druppeltjies • Versprei deur die drink van ongepasteuriseerde melk van 'n geïnfekteerde koei • Versprei deur die liggaam deur die bloed. (ENIGE 4)		(4)
			LU2 AS3	
2.3	2.3.1	Die persoon in die prent het hom/haar arm gebrand.		(1)
	2.3.2	Die volgende moet nie gebruik word nie: • Ys of yswater • Huishoudelike smeergoed of soos olie of botter • Pynstillende sproeie of room • Verbande soos pleisters • Moenie blase breek nie, los vel verwyder nie, of inmeng met die beseerde area nie (ENIGE 4)		(4)
2.4	2.4.1	VEL: • Gejeuk en vel irritasie • Gesig se vel word rooi • Gesig, tong en lippe mag geswel wees • Die area rondom die mond mag 'n bloueriige kleur het (ENIGE 3)		(3)
2.5	2.5.1	• Onder alle omstandighede hoflik te wees • Stiptelik wees • Vertroulike inligting vir jouself te hou • Wees regverdig in alle situasies • Al jou werk self te doen • Wees te alle tye waaksaam • Opreg om verskoning te vra vir ENIGE foute of misverstande • Na ander te luister (ENIGE 5)		(5)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE**VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1
- Rekenaars is 'n bron van inligting
 - 'n Woordeboek kan die name van bestanddele vertaal
 - Bespaar tyd en koste
 - Dit laat die onderneming toe om beter dienste aan die klante te bied
 - Dit help met die standarisering van resepte en spyskaartbeplanning
 - Dit bepaal die prys van die produk
 - Help met die ontleding van die voedingswaarde
 - Help om die begroting van die onderneming te beheer
- (ENIGE 5) (5) LU3 AS1
- 3.1.2
- Nuwe voorraad kan bestel word in die regte hoeveelhede wanneer nodig
 - Rotasie van voorraad beperk vermorsting
 - Steel word ontmoedig
 - Waardevolle inligting kan verkry word van hoe sekere items verkoop
 - Korrekte rekord kan gehou word vir rekeningdoeleindes
- (ENIGE 3) (3) LU3 AS2
- 3.2 3.2.1 Goedere wat opgebruik word, gewoonlik iets wat 'n mens kan eet of drink. LU3 AS2 (1)
- 3.2.2 Bates is items wat waarde het (1)
- 3.2.3 'n Inventaris is 'n onderneming se koopware, rou materiaal, klaar en onklaar produkte wat nog nie verkoop is nie. (1)
- 3.3 3.3.1
- Ken die sorg van elke masjien aan 'n verantwoordelike persoon toe
 - Inspekteer daaglik vir skoonheid/netheid
 - Gee onmiddellik aandag aan herstelwerk
 - Maak seker van 'n deeglike kennis oor die operateuringsinstruksies
 - Olie en inspekteer gereeld
 - Maak seker dat herstelwerk deur 'n bevoegde persoon gedoen word
- (ENIGE 3) (3) LU3 AS2
- 3.4 3.4.1 SPYSKAARTKOSTE PER PERSOON LU3 AS3
- (2)
- R10 000,00 ÷ 50 GASTE = R200 P/P
- 3.4.2 NETTO WINS
- = Verkoopprys – Voedselkoste – oorhoofse koste
- = R10 000,00 – R4 500,00 (voedselkoste) – R1 500,00(oorhoofse koste) (3)
- = R4 000,00

- 3.5 3.5.1
- Songedroogde tamaties
 - SpanspekbalLETjies
 - Vars asspersies
 - Groen uie rolLETjies met soja sous
 - Vars vrugte kebabs (Enige geskikte antwoord) (2)
- LU3 AS4
- 3.5.2
- Kruisskyf en pynappel sosaties
 - Snoek-happies
 - Biltong en aspersie happies.
 - Skinkbord met kouevleis en komkommer. (Enige geskikte antwoord) (2)
- 3.5.3
- Geurige roerbraai hoender
 - Samoosas
 - Kerrievis (Enige geskikte antwoord) (1)
- 3.5.4
- Die Buffettafel en die drankdiens moet toeganklik vir die gaste wees
 - Kleiner tafels moet in die onthaalarea gerangskik word met servette en ligte happies
 - Plek moet voorsien word om drankies en vuil borde en glase neer te sit
 - Koue versnaperinge word op die buffettafel gedek
 - Warm versnaperinge word ingebring en deur die kelners aan die gaste bedien
 - Kleinbordjies word aanbeveel vir die bediening van versnaperinge (ENIGE 4) (4)
- LU4 AS3
- 3.5.5
- Frikkadel
 - Samoosas
 - Biltong
 - Maotwana (hoenderpootjies)
 - Mashonzha (Mopani wurms) (Enige geskikte antwoord) (4)
- LU3 AS6
- 3.5.6
- ’n Persoon met hoë cholesterol sal nie die volgende versnaperinge kan eet nie as gevolg van die groot hoeveelhede suiker en vet wat die spyskaart bevat:
- Sjokolade gedoopte meringues met silwer balletjies.
 - Gerookte salm, geroomde kaas en karpertertjies.
 - Gemarineerde hoender sosaties.
 - Skinkborde met salami en Russians
 - Klein rolkoekstukkies met room. (4)
- 3.5.7
- Vars vrugte kebabs
 - Dierkrakers
 - Gedroogde appelkose
 - Vetvrye stawe
 - Spanspek- en waartlemoenballetjies. (ENIGE 4) (4)
- LU3 AS4

VRAAG 4

LU3 AS5

- 4.1 4.1.1 Die agterkwart (1)
- 4.1.2
- 9 – Dunlies
 - 10 – Voorrib
 - 14 – Binneboud
 - 15 – Dy
- (4)
- 4.1.3
- Dunlies – klamhitte of 'n kombinasie van gaarmaakmetodes
 - Voorrib – Rooster, oondrooster, braai
 - Binneboud – Potrooster, vlakbraai, stowe
 - Dy – potbraai, stowe
- (4)
- 4.1.4
- Kleur van die vleis –ligte rooi tot kersierooi
 - Fyn/gladde tekstuur, ferm maar nie droog nie
 - Vet moet gelyk en ferm versprei wees
 - Bene –By jong diere is die oppervlakte rooi en poreus en in ouer diere is die bene wit en harder
 - Ruik – vars (ENIGE 3)
- (3)
- 4.2 4.2.1 Maaltye vir veganiste – geen produkte van dierlike oorsprong, eet slegs groente
Ovo-lakto-geregte – sluit in eiers en suiwelprodukte (4)
- 4.2.2 TGP, TOFU, neuter, legumes (ENIGE 2) (2)
- 4.3 4.3.1 Om te voorkom dat eiers kuaguleer/gaar word
- 4.3.2 Om 'n sagte deeg te vorm wat sy vorm sal behou wanneer dit gebak word
- 4.3.3 Om stoom te vorm
Om lug te vorm wat binne die deeg uitsit
- 4.3.4 Om die bakproses te voltooi
Om die deeg toe te laat om totaal uit te droog
- 4.3.5 Om die stoom te laat ontsnap (5)
- 4.4
- | BROSKORSDEEG | SKILFERKORSDEEG |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Ligte tekstuur • Het 'n gelyke kleur • Het minimum gekrimp | <ul style="list-style-type: none"> • Kort tekstuur • Het 'n goudbruin, gelyke kleur • Het 'n goeie vorm |
- (6)
- 4.5 4.5.1 Meringue (1)
- 4.5.2 Eiers en suiker (2)
- 4.5.3 Klop eierwitte styf met strooisuiker, gooi in spuitsak, maak vorm en bak by 'n lae temperatuur. (2)
- 4.5.4 Lugdigte houer (1)

4.6	4.6.1	• Warm en koue versnaperinge • Soet en sout • Dieet versoeke van gaste • Moet in ag neem of aandete na die skemerfunksie bedien gaan word • Aantal versnaperinge per gas (ENIGE 2)	LU3 AS4	(2)
	4.6.2	• 7 – 10 versnapperinge per gas. • Sout, warm en koue versnapperinge moet per gas bedien word	LU3 AS4	(3)
				[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

LU4 AS2

- 5.1 5.1.1 Sjampanje of vonkelwyn (1)
- 5.1.2 Kaviaar
Oesters (2)
- 5.1.3 5 – 8 °C (1)
- 5.2
- Hou die bottel ferm in die linker hand by middellyf hoogte
 - Verwyder die foelie en kapsule
 - Hou die kurk met jou linkerduim
 - Draai die draad oop
 - Neem 'n bedieningsvadoek in die palm van jou regterhand, bedek en hou die kurk ferm vas
 - Hou die basis van die bottel met jou linkerhand en draai die kurk en nie die bottel nie
 - Trek die kurk versigtig uit die bottel in die palm van jou regterhand (ENIGE 3)
- (3)
- 5.3 5.3.1
- Erken nuwe gaste soos hulle arriveer
 - Verwelkom gaste by die deur en groet hulle
 - Praat met die gaste in die taal wat hulle verkies
 - Vergesel gaste na hul tafel
 - Neem 'n stoel en laat die gaste sit
 - Laat dames/vroue eerste sit en dan die mans/here (ENIGE 2)
- (2)
- 5.3.2
- Plaas die tafeldoek op die tafel
 - Maak seker dat die tafeldoek skoon en gestryk is
 - Plaas alle eetgery wat vereis word vir die spyskaart, op die tafel
 - Plaas kleinbordjies aan die linkerkant van die dekplek
 - Plaas wynglase 2,5 cm van die punt van die hoofgeregmes
 - Plaas 'n gevoude servet in die middel van die dekplek of op die kleinbordjie
 - Alle ander toebehore word op die tafel geplaas bv. sout en peper (ENIGE 5)
- (5)
- 5.3.3
- Maak vensters oop
 - Vee, stof af en maak groot toerusting skoon
 - Poleer glase en messegoed
 - Rangskik tafels volgens die sitplekplan
 - Vou servette volgens die vereistes van die instelling
 - Maak voorsiening vir spesiale behoeftes van kliente
 - Skakel alle groot toerusting soos koffiemasjiene, ens. aan (ENIGE 4)
- (4)

- 5.3.4
- Hou die uniform skoon en in 'n goeie toestand – geen af knope, skeure of uitgerafelde moue
 - Volg die versorgingsinstruksies op die kledingstuk se etiket om die stof op sy beste te laat lyk
 - Dra gerieflike skoene om jou voorkoms te verbeter
 - Dra slegs juwele indien dit in die werkstasie toegelaat word
 - Moenie oordonderende parfuim en na-skeurmiddels dra wat die gaste ongemaklik kan laat voel nie
 - Onthou dat professionele voorkoms bydra tot die feit dat werkers trots is op hul werk, trots is op hoe hulle lyk en hulle houding toon ook belangstelling (ENIGE 5)

LU4 AS4

(5)

LU4 AS1

- 5.4 5.4.1
- Stoorkaarte toon die fisiese voorraad van elke item wat in die stoor is aan
 - Toon minimum en maksimum voorraadbeheervlakke aan
 - Toon handelsname, eenheid, grootte, hoeveelheid voorraad of kode nommer aan

(3)

LU4 AS1

- 5.4.2
- Die linnekamer moet 'n presiese opname van alle linne in die onderneming het
- Die oorspronklike voorraad van die skoon linne word uitgereik volgens die produksie van 'n rekwaysievorm
- 'n Voltooide rekwaysievorm moet in tweevoud geteken word deur 'n verantwoordelike persoon
- Voorraad wat terug kom vanaf die waskamer moet getel word sodat die getalle ooreenstem met die hoeveelheid wat na die waskamer gestuur was
- Kyk na harnekkige vlekke of herstelwerk wat aan linne gedoen was (ENIGE 4)

(4)

- 5.4.3
- Kwaliteit en hoeveelheid moet gekontroleer word
 - Raklewe
 - Spesifikasie soos vries, droog, pasta, pure, ens.
 - Onbeskadigde en onbesmette verpakking
 - Die terug stuur of afwys van voedsel kan geskied indien items nie bestel was nie, nie betyds afgelewer was nie, onvoldoende in terme van kwaliteit en verkeerde pryse het (ENIGE 4)

LU4 AS1

(4)

5.5 LU4 AS3

NAAM VAN APPARAAT	FUNKSIE
5.5.1 Tong	Vir die bediening van 'n enkele porsie voedsel
5.5.2 Vleisvurk	Assesseer wanneer vleis voor gaste gesny word
5.5.3 Soplepel	Dien as 'n bedieningslepel

(6)

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200