



NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2020

GASVRYHEIDSTUDIES

Tyd: 3 uur

200 punte

LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR

1. Hierdie vraestel bestaan uit 14 bladsye en 'n Bylaag van 2 bladsye (i–ii). Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is.
 2. Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit uitvoer.
 3. Nommer jou antwoorde presies soos die vrae genommer is.
 4. Laat reëls oop tussen elke antwoord en begin elke afdeling op 'n nuwe bladsy.
 5. Trek tabelle wanneer jy gevra word om jou antwoorde te tabuleer.
 6. Sakrekenaars mag gebruik word.
 7. Dit is in jou eie belang om leesbaar te skryf en jou werk netjies aan te bied.
-

AFDELING A**VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE**

Beantwoord die vrae op die meerkeusige antwoordblad aan die binnekant van jou Antwoordboek se voorblad. Maak 'n kruisie (X) in die blokkie wat ooreenstem met die letter wat jy as die korrekte een beskou.

- 1.1 Die ... verwys na die totale waarde van goedere en dienste wat binne een jaar in 'n land vervaardig en gelewer word.
- A BDS
 - B BBP
 - C BBS
 - D BSM
- 1.2 Inkomstegenerende areas ... vir 'n onderneming.
- A verdien 'n inkomste
 - B bied gespesialiseerde dienste
 - C hanteer alle betalings
 - D sluit al die finansiële dienste in
- 1.3 Die ... konsolideer transaksies van die vorige dag.
- A finansiële bestuurder
 - B boekhouer
 - C debietklerk
 - D nagouditeur
- 1.4 ... is ontsteking van die slymvlies van die maag en dunderm.
- A Hepatitis A
 - B Cholera
 - C Tuberkulose
 - D Gastroënteritis
- 1.5 Spyskaart-ontwikkeling (*menu engineering*) fokus op die
- A data van verkoopvolume, koste en wins
 - B gebalanseerde geregte wat op die spyskaart verskyn
 - C bemerking van 'n spesifieke spyskaart om verkope te verhoog
 - D metrieke omsettings van resepte op die spyskaart
- 1.6 Biologiese molekules wat die natuurlike elemente in voedsel afbreek, is:
- A Minerale
 - B Ensieme
 - C Emulgeerders
 - D Elastien

1.7 ... is die semi-vloeibare, geurige en voedsame vloeistof wat in vleis aangetref word.

- A Hemoglobien
- B Marmering
- C Sarkoplasma
- D Mioglobien

1.8 Die Maillard-reaksie is 'n chemiese reaksie tussen

- A proteïen en koolhidrate
- B vitamieene en minerale
- C proteïen en suiker
- D koolhidrate en vette

1.9 ... is die proses wat plaasvind wanneer klam hitte aan stysel toegedien word.

- A Gelatinisasie
- B Stolling/Koagulering
- C Dispersie
- D Fermentasie

1.10 'n Soet rysgebaseerde nagereg wat in melk gekook word en met geposjeerde vrugte bedek word, is 'n

- A panna cotta
- B condé
- C blancmange
- D coupes

[10]

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

Pas die soort tertdeeg in Kolom A by die tertdeeggereg in Kolom B. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (2.1–2.5) in die antwoordboek neer. Voorbeeld: 2.6 J.

Kolom A Soorte Tertdeeg		Kolom B Voorbeeld van Tertdeeggereg	
2.1	Choux	A	Hertzoggies
2.2	Blaardeeg	B	Varkvleispastei
2.3	Broskorsdeeg	C	Palmiers
2.4	Purrdeeg	D	Canapés
2.5	Fillodeeg	E	Croquembouche
		F	Samoesas
		G	Spanakopita

[5]

VRAAG 3

- 3.1 Kies VIER voordele van die gebruik van rekenaars in die gasvryheidsbedryf uit die onderstaande moontlikhede.
- A Professionele beeld
 - B Verbeterde dienslewering
 - C Moet gereeld opgedateer word
 - D Groot bron van inligting
 - E Maklik om inligting te herken
 - F Verbeterde bestuursbeheer (4)
- 3.2 Kies die opsie **wat nie pas nie** en **verskaf 'n rede** vir jou keuse.
- 3.2.1 Chardonnay/Chenin Blanc/Cabernet Sauvignon (2)
 - 3.2.2 Lager/Ale/Stout (2)
 - 3.2.3 Doux/Brut/Demi-sec (2)
- 3.3 Verskaf die korrekte term vir die volgende:
- 3.3.1 Die proses waar gelatien in koue vloeistof geweek word om sag te word. (1)
 - 3.3.2 'n Proteïen teenwoordig in die velle, bene en bindweefsel van diere. (1)
 - 3.3.3 Gehidreerde gelatienmolekules wat oor 'n bain marie gesmelt is. (1)
 - 3.3.4 Ensiem teenwoordig in rou pynappel wat gelvorming verhoed. (1)
 - 3.3.5 'n Soort sjokolade wat plantaardige vet, suiker, melk-vastestowwe en geen kakaobotter bevat nie. (1)

[15]

30 punte

AFDELING B**VRAAG 4**

'n Aantal uitdagings word gestel vir die 2020 Graad 12 Masterchef-kompetisie.

Die eerste uitdaging is om die geskiktheid van 'n spyskaart te evalueer.

Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<p>SPYSKAART Aandete 1 Desember 2020 Voorgereg: Aartappel en Cheddarkaassop Hoofgereg: Hoender Ballontine met Gekruide Bokmelkkaas en Knoffel Romerige bed van Polenta Nagereg: Gestoomde Dadel- en Okkerneutpoeding Kaas en Beskuitjies</p>

- 4.1 Hoeveel gange word op hierdie spyskaart voorgesit? (1)
- 4.2 Verduidelik die geskiktheid van die geregte met verwysing na:
- 4.2.1 Seisoenaliteit/tyd van die jaar. (2)
- 4.2.2 Gaarmaakmetodes. (3)
- 4.2.3 Bestanddele. (2)
- 4.3 Is hierdie spyskaart geskik vir Joodse en Moslemgaste? Motiveer jou antwoord. (4)
- 4.4 4.4.1 Gee TWEE voordele om neutte op 'n spyskaart in te sluit. (2)
- 4.4.2 Kies die korrekte beskrywing van 'n okkerneut. Skryf slegs A of B as antwoord.
- A Smal en langwerpig met 'n gladde bruin dop.
- B Ligte, gerimpelde kern met 'n ronde, skurwe dop. (1)
- 4.5 **Een van die gaste se tong en keel begin opswel. Die gas hou op asemhaal.**
- 4.5.1 Wat noem jy hierdie toestand? (1)
- 4.5.2 Identifiseer EEN bestanddeel op die spyskaart wat hierdie toestand kon veroorsaak het. (1)
- 4.6 **'n Deelnemer word met Cholera gediagnoseer.** Lys DRIE maatreëls wat getref moet word om die verspreiding van die siekte in die Masterchef-kombuis te voorkom. (3)

[20]

VRAAG 5

5.1 Bestudeer die onderstaande inligting en beantwoord die vrae wat volg.

Hoender-Ballotine met Gekruide Bokmelkkaas en Knoffel**Lewer 10 Porsies**

Bestanddeel	Hoeveelheid gebruik	Aankoop eenheid	Aankoop -prys	Omsetting
Hoenderborsies	600 g	1 kg	R26,50	
Bokmelkkaas	300 ml	1 kg	R80,00	250 ml = 200 g
Knoffel	10 g	100 g	R7,00	
Grasuie	10 g	100 g	R6,50	
Pietersielie	10 g	100 g	R5,00	
Eiers	2	1 dosyn	R32,00	
Hoenderboudjie en dy snit	1 kg	1 kg	R30,00	

Gebruik die kosteblad (bladsy i van die BYLAAG) en voltooi die volgende bewerkings.

- 5.1.1 Bereken die omsetting en koste van elke item. (10)
- 5.1.2 Bereken die totale voedselkoste van die resep. (1)
- 5.1.3 Bereken die arbeidskoste as een sjef hierdie resep teen R75 per uur voorberei en dit duur 2 uur. (1)
- 5.1.4 Bereken die oorhoofse koste teen 30% van die totale voedselkoste. (1)
- 5.1.5 Bereken die wins @ 50%. (3)
- 5.1.6 Bereken die koste per porsie. (1)
- 5.2 By die opstel van 'n kwotasie vir 'n funksie, sluit jy die voedselkoste in. Ander kostes moet ook ingesluit word. Noem DRIE "ander" kostes wat by 'n kwotasie ingesluit moet word. (3)
- [20]**

VRAAG 6

Die geheimeboks-uitdaging bevat die volgende:

appelkose, appels, piesangs, aarbeie en tamaties
--

- 6.1 6.1.1 Wat is 'n konfyt? (1)
- 6.1.2 Kies die geskikste vrug uit die opsies hierbo om 'n jel voor te berei.
 Motiveer jou keuse. (2)
- 6.2 Noem DRIE belangrike feite om te oorweeg wanneer 'n houer vir die jel
 gekies word. (3)
- 6.3 Kies VIER besonderhede uit die opsies hieronder wat jy as belangrik
 beskou om op die etiket van jou tuisgemaakte jel te plaas. Skryf slegs die
 letters A–G wat jy gekies het, neer.
- A Gradering
B Lys van bestanddele
C Datum
D Netto gewig
E Naam van produk
F Land van oorsprong
G Strepieskode
- (4)
[10]

VRAAG 7

7.1 Bestudeer die volgende uittreksel en beantwoord die vrae wat volg.

MasterChef SA: Die beesvleisuitdaging
 "Elke stukkie van die bees wag vandag vir julle in die spens!"
 het Sjef Pete Goffe-Wood vir die Top 13 gesê.

**Die uitdaging: Om 'n gereg met beesvleis as held op die bord
 voor te berei.**

Toe dit by die proe kom, het Jason se risiko's sleg gevaar.
 "Jy weet hoe lank dit vat om skenkel gaar te maak."

[<<https://www.food24.com/News-and-Guides/Masterchef/MasterChef-SA-The-beef-challenge-20130717>>]

- 7.1.1 Word skenkel in die voor- of agterkwart aangetref? (1)
- 7.1.2 Identifiseer die toepaslikste kookmetode vir skenkel. (1)
- 7.1.3 Bespreek hoe die struktuur van **skenkel** en dié van **filet** deur die gaarmaakproses beïnvloed sal word. (4)
- 7.2 7.2.1 Verduidelik wat verwag word as jy die volgende gevra word:
"Voorbereiding van steak" (2)
- 7.2.2 Wat is die doel van hierdie tegniek? (1)
- 7.3 Bevriesing is 'n gewilde metode om vleis te preserveer. Beskryf die gevolg as die verpakking tydens bevriesing beskadig word. (4)
- 7.4 Tydens hierdie uitdaging het 'n deelnemer die vleis ontbeen. Noem VIER voordele van ontbening. (4)
- 7.5 Die ouderdom van 'n dier bepaal gewoonlik die gradering van die vleis. Lys DRIE ander faktore wat die gradering van vleis beïnvloed. (3)

[20]

VRAAG 8

8.1 *Gedurende 'n vaardigheidsuitdaging moet die Masterchef-deelnemers eierwitte klop.*

8.1.1 Lys DRIE faktore wat die skuimvermoë van eierwitte kan beïnvloed. (3)

8.1.2 Gebruik die inligting in die tabel hieronder en **noem en verduidelik** die voorbereidingsmetode van die DRIE soorte meringue.

Naam van gereg	Soufflé's	Makrolle/ Macaroons	Suurlemoen-meringue
Soort meringue	A	B	C
Vorbereidingsmetode	Maklik om te maak. Om voor te berei ...	Romerig en glad. Om voor te berei ...	Romerig, glad en voedselveilig. Om voor te berei ...

(6)

8.1.3 Beskryf 'n Gebakte Alaska-nagereg. (2)

8.2 8.2.1 Suiker kan op verskillende maniere gebruik word om nageregte te versier. Lys DRIE belangrike dinge om in gedagte te hou wanneer jy met suiker werk. (3)

8.2.2 Motiveer waarom couverture sjokolade die beste keuse vir sjokoladeversiering is. (2)

8.2.3 Hoekom is dit belangrik om couverture sjokolade te temper? (1)

8.3 Crème Caramel en Crème Brûlée is voorbeelde van gebakte vla. Identifiseer watter van die twee bogenoemde gebakte vlageregte op die onderstaande afbeelding geïllustreer word en motiveer jou antwoord.



(3)
[20]

VRAAG 9

Vir die tertdeeg-uitdaging moet jy twee nageregte skep, een met broskorsdeeg en die ander met blaardeeg.

9.1 Vergelyk die twee soorte tertdeeg. Trek die tabel oor en voltooi dit.

Tertdeeg	Beskrywing	Kwaliteits-kenmerke	Voorbeeld van soet gereg
9.1.1 Broskors	(3)	(2)	(1)
9.1.2 Blaardeeg	(3)	(2)	(1)

(12)

9.2 Lys DRIE toepassingsreëls om suksesvolle tertdeegprodukte te verseker. (3)

9.3 Wanneer jy **Chouxdeeg** voorberei, dra 'n paar belangrike stappe by tot 'n suksesvolle eindproduk. Verskaf redes vir die volgende handeling:

9.3.1 Moenie die water en smeer te lank kook nie. (2)

9.3.2 Bak aanvanklik vir 'n kort rukkie by 'n hoë temperatuur. (1)

9.3.3 Verlaag die temperatuur na 'n paar minute om die baktyd te voltooi. (2)

[20]**VRAAG 10**

10.1 Die **fermentasieproses** is baie belangrik tydens die wynmaakproses.

10.1.1 Verduidelik die proses. (3)

10.1.2 Fermentasie word ook gebruik in die produksie van vonkelwyn. Noem en beskryf die DRIE produksiemetodes. (6)

10.2 Regverdig die gebruik van die term Sjampanje. (1)

[10]

VRAAG 11

Geluk! Jy het die titel van Masterchef 2020 gewen. As deel van die prys ontvang jy 'n geldelike toekenning om jou eie besigheid te begin.

- 11.1 11.1.1 Lys die inligting wat deel van jou besigheidsplan sal uitmaak. Verskaf SES opskrifte wat jy in die besigheidsplan sal insluit, en EEN voorbeeld van die inligting onder elke opskrif. (12)
- 11.1.2 Gebruik 'n breinkaart om die bemerkingsmengsel op jou besigheid toe te pas. Sluit al die aspekte in wat oorweeg moet word by die bemerking van 'n besigheid. (12)
- 11.2 Watter TWEE sosiale mediaplatforms sal jy gebruik om jou besigheid te bemerk? Motiveer jou keuse. (4)
- 11.3 Verduidelik hoe jy sal verseker dat jou besigheid volhoubaar bly. (2)
- [30]**

150 punte

AFDELING C

VRAAG 12

Oorweeg die volgende stellings.

STELLING A

KARNIVOOR DIEET – SUPERLAAI JOU LEWE DEUR SLEGS VLEIS TE EET

WAT OM TE VERMY OP 'N KARNIVOORDIEET



ALLE PLANTGEBASEERDE KOS

Van lekkergoed tot groente, is enige plantgebaseerde kos 100 persent beperk op 'n karnivoordieet. Streng karnivore sal nie eens met olyfolie kook nie.

AANVULLINGS

Die teorie agter die karnivoordieet is dat as jy na 'n zero-koolhidraat-dieet oorskakel, verander jou voedingsbehoefes, en al die vitamine en minerale wat jou liggaam nodig het om te floreer, kom in vleis voor.



PERFECT KETO

[<<https://perfectketo.com/carnivore-diet/>>]

STELLING B

OMGEWINGSVEGETARIËRS – RED ONS PLANEET

[<<https://www.google.co.za/slaughteringoanimalleadtovegetarianis>>]

Gebruik die Bronmateriaal, A–D wat verskaf word, sowel as jou eie kennis, om jou mening oor die bogenoemde stellings in die vorm van 'n 1–1½ bladsy opstel te bespreek.

Om die vraag te beantwoord, word die volgende van jou verwag:

- Stel 'n argument wat jou standpunt oortuigend ondersteun.
- Bestudeer die bronmateriaal noukeurig en gebruik die inligting in die bronne om jou argument ten beste te ontwikkel.
- Integreer jou eie kennis en ervarings in jou argument.
- Hierdie vraag sal volgens die aangehegte rubriek nagesien word.
- MOET NIE die inligting uit bronne oorskryf nie.

20 punte

BRON A **ALLES WAT JY VAN DIE KARNIVOOR- (VLEISETER) DIEET MOET WEET**

Die karnivoordieet is 'n beperkende dieet wat slegs vleis, vis en ander dierevoedsel soos eiers en sekere suiwelprodukte insluit. Dit sluit alle ander voedsel, insluitende vrugte, groente, peulgewasse, graan, neute en sade, uit. Voorstanders beveel ook aan dat suiwelinnname verwyder word of beperk word tot voedsel met lae laktose – 'n suiker wat in melk en suiwelprodukte voorkom – soos botter en harde kaas. Die karnivoordieet spruit uit die omstrede opvatting dat ons voorgeslagte hoofsaaklik vleis en vis geëet het, en dat hoëkoolhidraatdiëte die oorsaak is van hedendaagse chroniese siektes. Die karnivoor-dieet sluit alle voedsel uit behalwe vleis, eiers en klein hoeveelhede suiwelprodukte met 'n lae laktose-inhoud. Getuigskrifte van diegene wat die dieet volg, beweer dat dit kan help om verskillende gesondheidskwessies te behandel, maar geen navorsing ondersteun hierdie bewerings nie.

[Geskrif deur Lizzie Streit, MS, RDN, LD op 26 Augustus 2019
<<https://www.healthline.com/nutrition/carnivore-diet#downsides>>]

BRON B **OMGEWINGSVEGETARISME**

Soos ons almal deesdae sê, ons maak die omgewing dood. Mense het hul eie behoeftes bo die aarde s'n gestel. Dit moet omgekeer word om ons tuiste te bewaar. Daar is 'n antieke spreekwoord wat belangrik is om in gedagte te hou: "ons erf nie die aarde van ons voorouers nie, ons leen dit by ons kinders." Toekomstige generasies staan gevaar om waterskaarste, voedselbesoedeling en -tekorte, gronderosie en groot ontbossing te ervaar. Wat voedseltekorte betref: hittegolwe, oorstromings en droogtes het tot vele mislukkings gelei as dit by voedselproduserende lande soos die Verenigde State en die Oekraïne kom. Dit lei tot meer droogtebestande, geneties-gemanipuleerde gewasse wat mettertyd baie onnatuurlik en skadelik vir die liggaam is. Die probleme wat ons skep, is nie net skadelik vir die omgewing nie, maar sal ook skadelik vir ons wees as ons nie verander nie.

[<<https://sites.psu.edu/reedcivicissue/2019/02/13/environmental-vegetarianism>>]

BRON C **DIE VOEDINGSBRON**

Dit is belangrik om daarop te let dat miljoene mense wêreldwyd, veral jong kinders, weens voedselonsekerheid nie genoeg proteïen inkry nie. Die gevolge van 'n proteïentekort en wanvoeding wissel in erns van gebrek aan groei en verlies van spiermassa tot verlaagde immuniteit, verswakking van die hart en asemhalingstelsel, en die dood. Dit is egter ongewoon dat 'n tekort by gesonde volwassenes in die meeste ontwikkelde lande aangetref word, want daar is 'n oorvloed plantaardige en dierlike voedsel vol proteïen. As ons voedsel vir proteïen inneem, eet ons ook alles wat daarmee saamgaan: die verskillende vette, vesel, natrium ensovoorts. Dit is hierdie proteïenpakket wat waarskynlik 'n verskil aan gesondheid kan maak. Die bewysgerigte gevolgtrekking: deur gesonde proteïene soos boontjies, neute, vis of pluimvee in plaas van rooivleis en verwerkte vleis te eet, kan die risiko van verskeie siektes en voortydige dood verminder.

[<<https://www.hsph.harvard.edu/nutritionbron/what-should-you-eat/proteien>>]

BRON D**VYF MANIERE WAAROP VLEIS OP JOU BORD DIE PLANEET DOODMAAK****1 Die omgewingsimpak is groot**

Veeboerdery het 'n yslike omgewingsvoetspoor. Dit dra by tot die agteruitgang van grond en water, biodiversiteitsverlies, suurreën, koraalrif-degenerasie en ontbossing.

2 Dit benodig massas graan, water en grond

Vleisproduksie is uiters ondoeltreffend – dit geld veral vir rooivleis. Om een kilogram beesvleis te produseer, is 25 kilogram graan nodig – om die dier te voer – en ongeveer 15 000 liter water.

3 Dit benadeel armes wêreldwyd

Die voer van graan aan vee verhoog die wêreldwye aanvraag en graanpryse, wat dit vir die armes van die wêreld moeiliker maak om hulself te voed. Graan kan eerder gebruik word om mense te voed, en water om gewasse te besproei.

4 Dit veroorsaak onnodige lyding vir diere

As ons, soos baie mense, aanvaar dat diere emosionele wesens is waarvan hul behoeftes en belange saakmaak, kan ons sorg dat hierdie behoeftes en belange ten minste minimaal bevredig word en dat ons nie veroorsaak dat hulle onnodig ly nie.

5 Dit maak ons siek

Hoë vleisverbruik – veral rooi- en verwerkte vleis – tipies aan die rykste nywerheidslande, hou verband met leefstylsiektes.

[26 April 2017 11.31 v.m. SAST <<http://theconversation.com/five-ways-the-meat-on-your-plate-is-killing-the-planet-76128>>]

Totaal: 200 punte