



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2011

**GASVRYHEIDSTUDIES
MEMORANDUM**

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 9 bladsye.

AFDELING A**VRAAG 1**

1.1.1	C ✓	LU2 AS2	(1)
1.1.2	D ✓	LU2 AS2	(1)
1.1.3	C ✓	LU2 AS1	(1)
1.1.4	B ✓	LU2 AS2	(1)
1.1.5	C ✓	LU2 AS5	(1)
1.1.6	D ✓	LU2 AS5	(1)
1.1.7	C ✓	LU2 AS5	(1)
1.1.8	C ✓	LU2 AS4	(1)
1.1.9	C ✓	LU2 AS2	(1)
1.1.10	D ✓	LU2 AS5	(1)
[10]			
1.2.1	E ✓	LU3 AS5	(1)
1.2.2	D ✓	LU3 AS5	(1)
1.2.3	B ✓	LU3 AS5	(1)
1.2.4	A ✓	LU3 AS5	(1)
1.2.5	C ✓	LU3 AS5	(1)
[5]			
1.3.1	Entrepreneur ✓	LU1 AS3	(1)
1.3.2	Positiewe ✓	LU2 AS1	(1)
1.3.3	Vigs ✓	LU2 AS2	(1)
1.3.4	POS ✓	LU3 AS1	(1)
1.3.5	Kwotasie ✓	LU3 AS3	(1)
[5]			
1.4.1	Curriculum Vitae ✓	LU1 AS2	(1)
1.4.2	Immunitestelsel ✓	LU2 AS2	(1)
1.4.3	Spalk ✓	LU2 AS3	(1)
1.4.4	Inventaris ✓	LU3 AS3	(1)
1.4.5	Verbruikbare produkte ✓	LU3 AS3	(1)
1.4.6	Netto inkomste ✓	LU3 AS3	(1)
1.4.7	Garnering ✓	LU3 AS3	(1)
1.4.8	Kalfsvleis ✓	LU3 AS3	(1)
1.4.9	Distilleer ✓	LU4 AS5	(1)
1.4.10	Opdiengereedskap ✓	LU4 AS5	(1)
1.4.11	Gueridon Waentjie ✓	LU4 AS5	(1)
[11]			
1.5.1	F ✓	LU4 AS4	(1)
1.5.2	D ✓	LU4 AS4	(1)
1.5.3	E ✓	LU4 AS4	(1)
1.5.4	C ✓	LU4 AS4	(1)
1.5.5	G ✓	LU4 AS4	(1)

1.6.1	Stowe ✓	LU2 AS3	(1)
1.6.2	Rooster ✓	LU2 AS3	(1)
1.6.3	Potbraai ✓	LU2 AS3	(1)
1.6.4	Braai ✓	LU2 AS3	(1)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE, GESONDHEID EN VEILIGHEID.

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Voorbeeld:

OLIEBOLLE VIR DIE NASIE ✓✓ ✓

**VERSKEIDENHEID GEURE VIR
JOU
SMAAK!** ✓✓

OPENINGS AANBOD: KOOP 1 KRY 1 GRATIS
!!! ✓✓

LU1 AS1

Riglyne

- Hou dit eenvoudig – nie te vol nie.
- 'n Goeie ontwerp om die besigheid te bevorder.
- Gebruik logo's op 'n reëlmatige manier.
- Fokus op wat die besigheid kan bied.
- Gebruik duidelike, eenvoudige taal.
- Interessante prente of foto's.
- Maak seker dat die skrif leesbaar is.
- Vermy te veel inligting.
- Maak gebruik van kleur.
- Gebruik woorde soos, "kleur; winskopie; spaar; eksklusief; ens." (6)

- 2.1.2
- Die plan moet realisties wees. ✓
 - Begroting moet kostes insluit. ✓
 - Inkomste en wins is ingesluit. ✓
 - Personeelbenodig word ingesluit. ✓
 - Verskaf 'n missie/vissie. ✓
 - Sluit die teikenmark in. ✓
 - Meer inligting oor die uitgawes kan verskaf word. ✓
(Enige 6)
- LU1 AS3 (6)

2.2			Voordele	Nadele	Voorbeeld:
2.2.1	Telefoniese bemarking:	Moontlike kliënte kan individueel bereik word. ✓	Meeste mense hou nie van telefoniese bemarking nie, dit bedreig hulle privaatheid. ✓	Adverteerder mense telefonies te skakel. ✓	
2.2.2	Elektroniese bemarking	Interessante web tuistes kan baie belangstelling wek. ✓	Nie alle persone het toegang tot 'n rekenaar nie. ✓	Adverteer iets op die internet. ✓	
2.2.3	Oudiovisuele bemarking:	Groot gehore kan getrek word. ✓	Dit is baie duur. ✓	Om iets op televisie of radio te adverteer. ✓	

LU1 AS1 (9)

- 2.3 Buikkompressies(Heimlich Manoeuvre) ✓
 Staar of staan op jou knieë agter die slagoffer. ✓
 Plaas jou kant van jou vuus bo die naeltjie van die slagoffer, ondersteun jou vuus met die palm van jou ander hand. ✓
 Voer vinnige, inwaartse en opwaartse kompressies uit. ✓

LU2 AS3 (5)

- 2.4 Eerstegraadse brandwond: Geskroeiende wit en swart vel. ✓
 Oop weefsel onder die vel. ✓

LU2 AS3

- Derdegraadse brandwond: Meer as net die vel is beskadig. ✓
 Blase is sigbaar. ✓

LU2 AS3 (4)

- 2.5 2.5.1 Menslike Immuniteitsgebrek Virus

LU2 AS2 (2)

- 2.5.2
- Tekort aan energie ✓
 - Gewigsverlies ✓
 - Gereelde koors en nagsweet ✓
 - Swam infeksies ✓
 - Vel-uitslag en skilferagtige vel ✓
 - Korttermyn geheueverlies ✓
 - Sere op die geslagsdele en in die mond ✓
 - Geswelde kliere ✓ (Enige 4)

LU2 AS2 (4)

- 2.6 2.6.1
- Uniform moet skoon en goed gestryk wees. ✓
 - Uniform moet netjies gehou word met geen af knope nie. ✓
 - Hare moet uit die gesig gehou en weggebind word. ✓
 - Mans moet skoon geskeer wees. ✓
 - Naels moet kort en skoon wees. ✓
 - Skoene moet daaglik gepolitoer word. ✓
 - Naamplaatjies moet gedra word. ✓
 - Dra uniform met trots. ✓
 - Enige moontlike antwoord. (Enige 4)

LU2 AS1 (4)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE**VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1
- Voorraadbeheer word verbeter. ✓
 - Minder tydsbesteding. ✓
 - Maklik om die hoeveelheid voorraad in stoorkamer te bepaal. ✓
 - Finansiële beplanning kan gedoen word. ✓
 - Spyskaartbeplanning ✓
 - Standaardisering van resepte ✓
 - Spaar arbeid ✓
 - Enige moontlike antwoord. (Enige 4) LU3 AS1 (4)
- 3.1.2
- Voorraadbeheer help om die voorraad te beheer en te kontroleer. ✓
 - Help om die vloei van voorraad te beheer. ✓
 - Handel met aflewering, uitreiking en voorraadopname. ✓
 - Voorkom diefstal. ✓
 - Kontroleer die vervaldatums van produkte. ✓
 - Voorraad kan op tyd bestel of aangekoop word. ✓
 - (Enige 4) LU3 AS2 (4)
- 3.2 3.2.1 Items wat nie op gebruik kan word nie, dit word oor en oorgebruik. ✓
LU3 AS2 (1)
- 3.2.2 iets wat ekstra is. ✓ LU3 AS3 (1)
- 3.3 3.3.1 Koste van spyskaart p.p. = $10\,000 / 120$ ✓
= R83,34 ✓ LU3 AS3 (2)
- 3.3.2 Voedselkoste % = $4\,500 / 10\,000 \times 100$ ✓
= 45% ✓ LU3 AS3 (2)
- 3.3.3 Netto wins = $10\,000 - 6\,300$ ✓
= 3 700 ✓✓ LU3 AS3 (3)
- 3.4 Ken punte vir die volgende toe:
- Die opskrif SPYSKAART. ✓
 - Naam van die spyskaart. ✓
 - Orde van geregte : Voorgereg / Hoofgereg / Nagereg ✓
 - Sop (waterblommetjie, botterskorsie, seekos) ✓
 - Beesvleis kasserol plus bygereg. ✓
 - Poetoe pap en morogo. ✓
 - Hoofletters vir elke gereg. ✓
 - Datum. ✓
 - Een punt vir die buitelyn. ✓ LU3 AS4 (9)

3.5	3.5.1	Canapés, frikkadelle, spekrolletjies, mini quiches, mini muffins, samoesas, pasteitjies, hoendervlerkies. (Enige geskikte antwoord.)	LU3 AS6	(4)
	3.5.2	Biltong, koeksisters, melkert. (Enige geskikte antwoord.)	LU3 AS6	(2)
	3.5.3	<ul style="list-style-type: none"> Baie mense kan in 'n klein spatie geakkommodeer word. ✓ Skemerkelk-funksies duur nie langer as twee ure nie. ✓ Nie baie personeel word benodig nie. ✓ (Enige 2 geskikte antwoorde.) 	LU3 AS4	(2)
	3.6.1	Halaal: Moslems eet nie vark nie. Moslems gebruik geen alkohol nie. Diere moet op 'n spesifieke manier geslag word.	LU3 AS4	(2)
	3.6.2	Kosjer: Jode eet "rein voëls" soos hoenders, eende, kalkoene en duiwe. Hulle gebruik nie melk en vleis saam nie.	LU3 AS4	(2)
	3.6.3	Hindoe : Hindoes slag nie koeie nie; hul word as heilig beskou. Meeste Hindoes is vegetariërs.	LU3 AS4	(2)
				[40]

VRAAG 4

4.1	4.1.1	(a) Bolle ✓	LU3 AS5	(1)
		(b) Vrugte ✓	LU3 AS5	(1)
		(c) Sade en peule ✓	LU3 AS5	(1)
	4.1.2	(a) Koelkas / yskas ✓	LU3 AS5	(1)
		(b) Koel, droë en donkerplek ✓	LU3 AS5	(1)
		(c) Vrieskas ✓	LU3 AS5	(1)
	4.1.3	Nee ✓ Hindoes slag nie koeie nie, hul word as heilig beskou. ✓ Meeste Hindoes is vegetariërs. ✓	LU3 AS4	(3)
	4.1.4	Kalfsvleis ✓	LU3 AS5	(1)
4.2	4.2.1	Eiers en suiwelprodukte ✓		
	4.2.2	Vleis, vis of pluimvee ✓		
	4.2.3	Melk- en suiwelprodukte ✓		
	4.2.4	Eiers en dierprodukte ✓		
	4.2.5	Vegetariërs ✓		
	4.2.6	Vleis- of enige dierprodukte ✓		
	4.2.7	Vrug van plante, rou en droë vrugte, grane en neute ✓		
	4.2.8	Alle voedsel van dierlike oorsprong ✓		
	4.2.9	Pesko vegetariërs ✓		
	4.2.10	Vleis en pluimvee ✓	LU3 AS4	(10)

4.3	4.3.1	Voorkwart ✓	LU3 AS5	(1)
	4.3.2	1 – Skof ✓ 2 – Nek ✓ 3 – Blad ✓ 4 – Bolo ✓	LU3 AS5	(4)
	4.3.3	1 – Potbraai ✓ 2 – Vogtig gekook metodes ✓ 3 – Vogtig gekook metodes ✓ 4 – Potbraai en bredies ✓	LU3 AS5	(4)
	4.3.4	Vark ✓	LU3 AS5	(1)
4.4	4.4.1	Skilferkors / blaardeeg ✓	LU3 AS5	(1)
	4.4.2	Blaardeeg moet verkoel wees voor gebruik. ✓ Blaardeeg kan nie in warm toestand gebruik word nie. ✓ Bedek die deeg ten alle tye. ✓ Blaardeeg bak by baie hoë temperature. ✓	LU3 AS5	(4)
	4.4.3	220 °C	LU3 AS5	(1)
	4.4.4	(a) Dra by tot die geur. ✓ (b) Dra by tot die geur. ✓ (c) Verskaf 'n soet smaak aan deeg. ✓ (d) Gebruik om bestanddele te bind. ✓	LU3 AS5	(1) (1) (1) (1)
				[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANK BEDIENING

VRAAG 5

5.1	5.1.1	A – Naam van wyn. ✓ B – Groeistreek. ✓ C – Oesjaar ✓	LU4 AS2	(3)
	5.1.2	Rooi ✓	LU4 AS2	(1)
	5.1.3	18 °C ✓	LU4 AS2	(1)
	5.1.4	Enige rooivleis soos biefstuk, lam of wild. ✓	LU4 AS2	(1)
	5.1.5	Bied die kurk vir die kliënt aan. ✓ Die kliënt sal 'n goeie reuk van die wyn kry. ✓	LU4 AS2	(2)

- 5.2 Wyn word oor 'n lang tydperk verouder sodat die alkohol- en suiker inhoud verhoog, soos sjerrie en port. ✓✓ LU4 AS2 (2)
- 5.3 5.3.1 (a) Oordra van voedsel vanaf die opdien skottel na die gas se bord deur gebruik te maak van opdientoerusting. ✓✓ LU4 AS4 (2)
- (b) Gaste word deur kelners bedien met op gediende borde kos. ✓✓ LU4 AS4 (2)
- (c) Die voorbereiding of afronding van kos op 'n stootwaentjie by die tafel, voor die gas. ✓✓ LU4 AS4 (2)
- 5.3.2
- Groet en sit gaste volgens hulle bespreking. ✓
 - Bied die gaste 'n drankie-spyskaart aan en die bestelling vir drankies moet deur die wynkelner geneem word. ✓
 - Die kelner sal die drankies bedien en spyskaarte verskaf. ✓
 - Die kosbestelling sal geneem word en bedien word volgens die gas se vereistes. ✓
 - Sodra die bestelling geneem is moet die kelner die tafel-opset aanpas en seker maak alle gaste het die nodige eetgerei. ✓
 - By grootfunksies is daar gewoonlik 'n hooftafel waar eregaste sit. ✓
 - Kelners moet kos gelyktydig aan alle gaste bedien. ✓
 - Dek-af, slegs wanneer al die gaste aan die tafel klaar geëet het. ✓
 - Voor die nagereg bedien word, moet die kelner die tafel eers afkrummel. ✓ (Enige 8) LU4 AS4 (8)
- 5.3.3
- Familie-styl
 - Buffet-styl
 - Kafeteria-styl
 - Smorgasbord-styl (Enige 3) LU4 AS4 (3)
- 5.3.4
- Alle items word van die tafel verwyder en word gedek vir die volgende maal. ✓
 - Matte word gestofsuig en vloere gepolitoer. ✓
 - Maak alle toerusting skoon. ✓
 - Kollekteer alle linne; maak seker dat die regte hoeveelhede terug gestuur word. ✓
 - Stuur besmeerde linne om gewas te word. ✓
 - Skakel alle bedientoerusting af. ✓
 - Besorg alle verbruikbare goedere terug aan die kombuis. ✓
 - Maak die kroeg skoon. ✓
 - Skakel al die ligte en lugversorgers af. ✓
 - Sluit en aktiveer die alarm. ✓ (Enige 6) LU4 AS3 (6)

- 5.3.5
- Die mense wat bedien gaan word. ✓
 - Die hoeveelheid mense wat bedien gaan word. ✓
 - Die verlangde voedingswaarde nagelang van die ouderdom, geloof en energievlakke van die mense. ✓
 - Die voedselgewoontes van verskillende kultuurgroepe. ✓
 - Die beskikbaarheid en seisoen van die produkte. ✓
 - Bevredigende kombinasies soos tekstuur, verskeidenheid, kleur en geur. ✓
- LU3 AS4 (6)
- 5.3.6 Biskopshoed, Waaierstert. LU4 AS3 (1)
- [40]**

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200