

# SACAI

**AFDELING C**  
**GRAAD 12**  
**EKSAMENRIGLYNE**

## **GASVRYHEIDSTUDIES**

**2016**

<b>INHOUDSOPGAWE</b>	<b>BLADSY</b>
<b>1. Inleiding</b>	3
<b>2. Uitleg van die Graad 12 Gasvryheidstudies NSS eksterne eksamenvraestel</b>	3
2.2 Tipe vrae wat gevra kan word	
2.2.1 Meervoudige keuse-vrae	4
2.2.2 Pasitems	4
2.2.3 Een woord/term vrae	4
2.2.4 Seleksie/identifisering vrae	5
2.2.5 Kort antwoord vrae	5
2.2.6 Langer antwoord vrae	5
<b>3. Vakinhoud in verskillende afdelings</b>	6
<b>4. Tabel van kognitiewe vlakke</b>	
4.1 Kenmerke en voorbeelde van laer-orde vrae	10
4.2 Kenmerke en voorbeelde van middel-orde vrae	11
4.3 Kenmerke van verwagtinge van hoër-orde denke	12
<b>5. Riglyne vir leerders oor die beantwoording van vraestelle</b>	12
<b>6. Slot</b>	13

# EKSAMENRIGLYNE

## 1. Inleiding

Hierdie dokument gee aandag aan die finale Graad 12 eksterne eksamens.

Die doel van hierdie Eksamenrglyne is om:

- Duidelikheid te verleen aan die diepte en omvang van die inhoud wat in die Graad 12 Nasionale Senior Sertifikaat eksamen in Gasvryheidstudies geassesseer gaan word.
- Bystand te verleen aan onderwysers om leerders doelmatig voor te berei vir die finale eksamen
- Riglyne te verskaf aan alle SACAI eksaminatore asook interne-en eksterne moderatore

Hierdie dokument gee aandag aan die finale Graad 12 eksterne eksamens. Dit behandel geensins die Praktiese Asseseringstake (PAT'e) of finale eksterne praktiese eksamens, wat in 'n aparte (PAT) dokument verduidelik word en elke jaar opgegradeer word, nie.

Hierdie Eksamenriglyne moet ge lees word saam met:

- ***Die Kurrikulum- en Asseseringsbeleidverklaring (KABV): Gasvryheidstudies.***
- ***Die Hersiene SACAI KABV Vakriglyne: Gasvryheidstudies (Afdeling B)***

## 2. Uitleg van die Graad 12 Gasvryheidstudies NSS eksterne eksamenvraestel

- Die finale Graad 12 eksamen bestaan uit EEN drie-uur-vraestel wat 200 punte tel.
- Al die vrae is verpligtend en dek al die afdelings.
- Slegs die vakinhoud vir Graad 12 word geassesseer. Kennis van die vakinhoud van Graad 10 en 11 mag egter nodig wees om sommige van die vrae te vertolk en te beantwoord.
- Al die verskillende afdelings en onderafdelings sal geassesseer word.
- Waar/Onwaar- vrae en vrae waar die ontbrekende woorde ingevul moet word, sal nie in die eksterne eksamenvraestel ingesluit word nie.

Afdeling	Vraag	Inhoud Graad 12	Punte
Afdeling A	1	Kortvrae (alle onderwerpe)	10
		Meervoudige keuse-vrae	10
		Pasitens	10
		Een woord/term	10
		Seleksie/identifisering	
		<b>TOTAAL</b>	<b>40</b>
Afdeling B	2	Kombuis-en restaurantbedrywighede Higiëne, veiligheid en sekuriteit	20
Afdeling C	3,4	Voeding en spyskaartbeplanning Voedselkommoditeite	80 (2x40)
Afdeling D	5,6	Sektore en loopbane	
		Voedsel-en drankbediening	60 (2x30)
		<b>TOTAAL</b>	<b>200</b>

## 2.2 Tipe vrae wat gevra kan word

### 2.1.1 Meervoudige keuse-vrae

Skryf slegs die letter langs die vraagnommer in die ANTWOORDBOEK. Hiedie tipe vrae toets die kennis en verwante feite van die inhoud. Moenie raai nie. Skakel van die antwoorde uit terwyl jy die vrae lees. Probeer om te antwoord voordat jy na die verskillende opsies kyk. Omkring woorde soos nooit, maar, slegs, behalwe ens.

### 2.1.2 Pasitens

Pas 'n item van Kolom B aan by 'n item in Kolom A. Skryf slegs die ooreenstemmende letter langs die vraagnommer in die ANTWOORDBOEK. Lees eers die kolom aan die regterkant aangesien al die antwoorde daarin voorkom. Kyk dan na die items in die kolom aan die linkerkant en pas dan die items bymekaar

### 2.1.3 Een woord/term vrae

Skryf slegs die woord wat gekies word langs die vraagnommer in die ANTWOORDBOEK. Lees die sin sorgvuldig deur om te bepaal watter woord die regte keuse is.

### 2.1.4 Seleksie/identifisering vrae

Identifiseer/selekteer die korrekte term en skryf dit langs die vraagnommer in die ANTWOORDBOEK.

### 2.1.5 Kort antwoord vrae.

Hierdie vrae toets die vermoë om kort, volledige en kompakte antwoorde weer te gee. Die puntetoekenning is 'n indikasie van hoeveel inligting benodig word.

- Verklaar – word gebruik wanneer 'n stelling gemaak word in die vorm van 'n sin.
- Noem/maak 'n lys – word gebruik in eenwoord antwoorde of wanneer 'n klomp items gelys moet word

### 2.1.6 Langer antwoord vrae

Vrae waarin jy jou eie opinie moet gee kan in al die afdelings voorkom, behalwe in Afdeling A. Hierdie vrae kan as volg begin: '*Gee jou mening oor....*', '*Bespreek die volgende.....*,' *Evalueer die ...*'.

Onthou egter dat die eksaminatore nie net jou kennis oor die vak wil toets nie, maar ook jou insig en eie interpretasie en mening.

#### Terme en wenke wat gebruik kan word:

- **Vergelyk:** Beskryf die situasie en dui die verskille en ooreenkomste aan. Hierdie vraag kan die beste beantwoord word deur dit in tabelvorm te doen
- **Definieer:** 'n Eenvoudige definisie is nie voldoende nie. Gebruik geskikte voorbeelde, diagramme of formules om jou antwoord te demonstreeer.
- **Beskryf:** Maak 'n lys van al die verskillende kenmerke.
- **Verduidelik:** Voorsien 'n duidelike betekenis van die idee in die vraag asook 'n goeie voorbeeld om te toon dat jy die vraag verstaan.
- **Skets/oorsig:** Gee 'n opsomming of maak 'n lys van al die verskillende stappe en gee dan 'n kort definisie aan die einde.
- **Analiseer:** Ondersoek en struktureer die begrip deeglik om by die kern daarvan uit te kom.
- **Evalueer:** Verskaf redes, neem besluite en maak gevolgtrekkings
- **Skep:** Ontwerp en gebruik informasie/data om 'n idee te skep

Die puntetoekenning is gewoonlik 'n indikasie van hoeveel feite nodig is. Soms moet jy 'n feit verduidelik of bespreek vir 2 punte.

## 3. Vakinhoud-vrae in verskillende afdelings

### Afdeling B: (20 punte)

#### Kombuis en restaurantbedrywigheede

Jy moet beskik oor die volgende kennis:

- Bespreek professionaliteit in die Gasvryheidbedryf
- Identifiseer en bespreek verskillende bemarkingskonsepte
- Ken al die verskillende terme
- Verduidelik die verskillende rolle en verantwoordelikhede van elke posisie in die

gasvryheidbedryf

- Definieer entrepreneurskap
- Identifiseer verskillende geleenthede vir entrepreneurskap in die Gasvryheidbedryf
- Ontwerp 'n bemarkingsinstrument wat gebruik kan word om 'n plaaslike produk te bevorder.  
Ontwerp 'n basiese besigheidsplan vir 'n klein onderneming.
- Evalueer 'n basiese besigheidsplan.

### **Higiëne, veiligheid en sekuriteit**

- Identifiseer die oorsake van voedselverwante siektes.
- Beskryf die oordraagbare moontlikhede van siektes in die voedsel- en drankbedryf.
- Vergelyk die oorsake en inkubasietydperk van die verskillende siektes.
- Bespreek die trefkrag van MIV/Vigs in die werksplek.

### **Die gebruik van rekenaars in die Gasvryheidbedryf**

- Bespreek die voordele van die gebruik van rekenaars in die administrasie van die kombuis.
- Noem die voordele van die gebruik van rekenaars vir besprekings.

## **Afdeling C: Voeding en spyskaartbeplanning, Voedselkommoditeite**

**[(80 punte (2 x 40))]**

### **Spyskaartbeplanning van skemerkelfunksies en vingeretes**

- Identifiseer voedselbestanddele wat allergiese reaksies kan veroorsaak, of gesondheidsgevaare kan inhou.
- Maak 'n lys van geskikte happies wat kan bedien word vir skemerkelfunksies en vingeretes.
- Bespreek die voordele/nadele van skemerkelfunksies asook vingeretes.
- Gee redes van waar en wanneer skemerkelfunksies en vingeretes bedien kan word.
- Evalueer spyskaarte geskik vir skemerkelfunksies en vingeretes
- Beskryf die algemene reëls vir die voorbereiding, aanbieding en bediening van skemerkelfunksies en vingeretes

### **Kosteberekening**

- Bereken verkoopspryse, oorhoofse kostes en winste
- Evalueer 'n kwotasie

### **Nageregte**

- Klassifiseer die verskillende soorte nageregte.
- Beskryf die verskillende soorte nageregte.
- Bespreek die bewaringsvereistes vir die verskillende soorte nageregte.
- Identifiseer die kenmerke van die verskillende soorte nageregte.
- Evalueer die voedingswaarde van nagereg.

### **Gelatine**

- Identifiseer die verskillende tipes gelatien beskikbaar.
- Verduidelik hoe om gelatien te gebruik.
- Verduidelik die faktore wat 'n suksesvolle produk verseker.
- Identifiseer die kenmerke van 'n suksesvolle produk.

## **Ingemaakte voedsel**

- Identifiseer die voordele van ingemaakte voedsel.
- Identifiseer verskillende metodes wat gebruik kan word vir die inmaak van voedsel.
- Verskaf redes hoekom hierdie metodes gebruik word vir die inmaak van voedsel.
- Evalueer 'n etiket vir ingemaakte voedsel.

## **Vegetariërs**

- Klassifiseer die verskillende tipes vegetariërs.
- Verskaf redes waarom persone vegetariërs word.
- Evalueer spyskaart vir vegetariërs.
- Analiseer spyskaart om aan te pas by vegetariërs.
- Evalueer die voedingswaarde van vegetariese voedsel.
- Bespreek die voorbereiding- en gaarmaakmetodes van peulgewasse om die maksimum voedingswaarde te behou.

## **Choux-deeg**

- Identifiseer korrekte/verkeerde verhoudings van bestanddele.
- Beskryf waarom die korrekte verhoudings noodsaaklik is.
- Identifiseer foutiewe tegnieke.
- Bespreek die faktore wat in ag geneem moet word om 'n suksesvolle produk te verskaf.
- Maak 'n lys van die verskillende produkte wat uit choux-deeg voorberei kan word.
- Bespreek die bewaringsvereistes en temperature van bewaring.

## **Vleis**

- Identifiseer die verskillende soorte/snitte van vleis.
- Verskaf 'n lys van die kenmerke van verskillende soorte vleis.
- Vergelyk die kenmerke van verskillende soorte vleis.
- Identifiseer die gaarmaakmetodes gebruik vir die verskillende snitte.
- Maak 'n lys van die verskillende bedieningsporsies van vleis.
- Evalueer die verskillende gaarmaakmetodes van vleis.
- Bespreek die bewaringsvereistes van vleis.
- Bespreek die voedingswaarde van 'n vleisdis.
- Bespreek die faktore wat die kwaliteit van vleis beïnvloed.

## **Deeg**

- Identifiseer die verskillende soorte deeg.
- Vergelyk die verskillende soorte deeg.
- Bespreek die verskillende soorte tegnieke vir die voorbereiding van deeg.



- Verskaf 'n lys van die gebruike van verskillende soorte deeg.
- Beskryf die kwaliteite/eienskappe van elke tipe deeg.
- Bespreek die bewaringsvereistes van deeg.
- Evalueer die voedingswaarde van deeg.

## **Afdeling D: Sektore en loopbane, Voedsel- en drankbediening**

**[60 punte( 2 x 30)]**

### **Vorbereiding van bedieningslokale en die dek van die tafels**

- Verskaf 'n lys van die bedieningsapparaat gebruik om die voedsel koud te hou.
- Beskryf die skoonmaaktegnieke vir voedsel/drank by formele dinees.
- Verduidelik die afhandeling van *mise-in-place*
- Verduidelik hoe moeilike klante behandel moet word.
- Gee voorstelle hoe onvoorsiene omstandighede soos bv. kragonderbrekings die produksie kan affekteer.

### **Wyn en nie-alkoholiese drank**

- Klassifiseer die verskillende tipes wyn.
- Gee advies aan klante ten opsigte van die keuse van wyn.
- Interpreteer die etiket van 'n wynbottel.
- Bespreek die regulasie vir die verkoop van wyn op 'n perseel.
- Vergelyk die bediening van wyn met die van nie-alkoholiese drank.
- Watter glase pas by die verskillende soorte wyne?
- Bespreek die belangrikheid van die regulering van voorraad in die wynafdeling.
- Beskryf hoe tee bedien moet word.
- Beskryf hoe die wynlys aangebied moet word vir 'n gas.
- Verskaf die redes waarom verskillende tipe wyn by verskillende temperature bedien moet word.

### **4. Tabel van kognitiewe vlakke en gewig van die eksterne eksamenvraestel**

Die vraestel bestaan uit 'n reeks kognitiewe vlakke van verskillende moeilikheidsgrade soos aangetoon hieronder:

<b>Kognitiewe vlakke</b>	<b>Persentasie</b>	<b>Punte</b>
Laer-orde: Kennis	30%	60
Middel-orde: Begrip en toepassing	50%	100
Hoër-orde: Analise, evaluering en sintese	20%	40
<b>Totaal</b>	<b>100%</b>	<b>200</b>

## Voorbeeld per vraag:

Konitiese vlakke	Kognitiese vereiste	%	Totaal 20	Totaal 30	Totaal 40
Laer-orde: Kennis	Maklik	30%	6 punte	9 punte	12 punte
Middel-orde: Begrip en toepassing	Middelmatig	50%	10 punte	15 punte	20 punte
Hoër-orde: Analise, evaluering en sintese	Moeilik	20%	4 punte	6 punte	8 punte
		<b>100%</b>	<b>20 punte</b>	<b>30 punte</b>	<b>40 punte</b>

### 4.1 Kenmerke en voorbeelde van laer-orde vrae

- Sleutel-of aksiewerkwoorde: Onthou, memoriseer, herken, vind, identifiseer, ondersoek, klassifiseer, noem, rangskik in volgorde, kategoriseer, beskryf
- Onthou iets wat voorheen geleer is
- Herken, onthou relevante inligting
- Noem feite op
- Definieer en beskryf basiese feite
- Regstreekse onthou van feite in die handboek
- Verduidelik bepaalde terminologie
- Identifiseer antwoorde uit 'n stuk teks of gevallestudie

#### ***Voorbeelde van laer-orde vrae:***

- Noem EEN voedsel wat 'n allergie kan veroorsaak.
- Wat verstaan jy onder die kode *professionele kleredrag*?
- Verduidelik die term *flambé*.
- Noem TWEE ander uitgewes behalwe die koste van voedsel?

### 4.2 Kenmerke en voorbeelde van middel-orde vrae

- Toon 'n basiese begrip van die konsep en kurrikulum
- Druk in ander woorde uit en gee eie betekenis
- Verstaan
- Pas inligting bymekaar
- Onderskei tussen aspekte, vergelyk en verklaar
- Interpreteer kennis en pas dit toe
- Kies inligting, versamel meer inligting en klassifiseer dit

- Wysig en gebruik bestaande kennis
- Onttrek inligting uit n gegewe teks
- Voorbeelde van middel-orde vrae

**Voorbeelde:**

- 1.1 Mev. Smit was besig om 'n praktiese les in Gasvryheidstudies vir Graad 12 leerders aan te bied. Een leerder het geval, haar enkel verstuit en haar kop teen die tafel gestamp, wat veroorsaak dat haar kop begin bloei het.
- 1.1.1 Verduidelik hoe jy die verstuite enkel sal behandel. (4)
- 1.1.2 Verduidelik hoe jy die risiko van MIV/Vigs kan beperk wanneer jy die leerder te hulp kom. (1)
- 1.2 Identifiseer DRIE noodsaaklike items wat in die noodhulpkissie hoort en gebruik gaan word om die beserings hierbo te behandel. (3)

#### **4.3. Kenmerke en verwagtinge van hoër-orde-denke**

- Vereis van die leerders om om te gaan met tekse wat hulle nie vooraf geoefen het of mee bekend is nie
- Vereis diep denke
- Sluit in die assessering van kritiese, logiese, besinde en kreatiewe denke
- Leerders het grondslagkennis van vakinhoud nodig waarop hulle kan uitbrei
- Vereis van leerders om die inligting te genereer wat nodig is om die vraag te beantwoord uit hulle kennisbasis en die hulpmiddels wat verskaf is
- Laat die leerder voor 'n storie, scenario, gevallestudie, probleem vraagstuk, onverwagte situasie te staan kom om dit op te los.

### Voorbeeld van 'n vraag:

1. Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg

'n Gebied aanliggend tot Greenhills, op pad na Glenharvie, is 'n aantal jare gelede as 'n toeristebestemming uitgewys. Die lede van die gemeenskap is verskuif en die huise is verkoop. Die munisipaliteit sou die gebied ontwikkel. 'n Dam en restaurant is gebou. Die munisipaliteit het 'n sakeplan vir die Greenhills- restaurant gehad, wat 'n voorblad, 'n sake-adres en die produkte wat hulle van plan was om aan te bied, ingesluit het. Tien jaar het verloop, die dam is verlate en geen toeriste word na die gebied gelok, soos daar belowe is nie.

1.1.1 Evalueer die Greenhills sakeplan wat deur die munisipaliteit opgestel is.

## 5. Riglyne vir leerders oor die beantwoording van vraestelle

Lees die vraestel deur en let op die volgende:

- Die aantal vrae
- Die aantal punte wat aan elke vraag toegeken is
- Besluit watter vrae die maklikste sal wees om eerste te beantwoord
- As jy aan iets dink, skryf dit neer soos jy aangaan
- Besluit hoeveel tyd jy aan 'n vraag kan bestee en hou daarby om te verhinder dat jy te min tyd gaan hê om die vraestel te voltooi
- Onderstreep die werkwoorde wat vir jou sê wat om in elke vraag te doen, bv. noem, verduidelik, beskryf ens.
- Sit jou antwoord duidelik uiteen deur duidelik en leesbaar te skryf
- Maak seker jy nommer jou antwoorde korrek soos die vrae in die vraestel genummer is.
- Indien jy 'n antwoord nie ken nie, gaan aan met die vrae wat jy kan beantwoord en kom later terug na die vrae wat jy moeiliker gevind het.
- Probeer om al die vrae te beantwoord en nie oop spasies te laat nie.
- Bly in die eksamenlokaal tot aan die einde van die eksamensessie sodat jy al die tyd kan benut om soveel vrae as wat jy kan, so volledig moontlik te beantwoord.

## 6. Slot

Hierdie eksamenriglyndokument is bedoel om gebruik te word as rigtingwyser en hulmiddel wanneer Gr 12 Gasvryheidstudies onderrig word. Dit is nie 'n plaasvervanger vir die Hersiene SACAI KABV-Riglyndokument (of die DBE se KABV-dokument) wat onderwysers moet gebruik in hulle onderrig nie.

Kwalitatiewe dekking van die sillabus bly altyd noodsaaklik en kan nie genoeg beklemtoon word nie.

**Bibliografie:**

1. *Sacai Subject Guidelines (Grade 10 – 12) Based on CAPS subject requirements: Hospitality Studies (2014)*
2. Departement van Basiese Onderrig: Eksamenriglyne Graad 12 2014.