



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

GASVRYHEIDSTUDIES

EKSAMENRIGLYNE

GRAAD 12

2017

Hierdie riglyne bestaan uit 11 bladsye.

INHOUDSOPGAWE	Bladsy
1. INLEIDING	3
2. DOEL VAN DIE RIGLYNE	4
3. ASSESSERING IN GRAAD 12	5
3.1 Formaat van die Gasvryheidstudies-vraestel	5
3.2 Kognitiewe vlakke en gewigswaarde van die eksterne vraestel	5
3.3 Verduideliking van Bloom se hersiende taksonomie	6
3.4 Kenmerke en verwagtinge van hoërorde-denke	8
3.5 Opbou van vrae	8
4. VAKINHOUD	9
4.1 Verduideliking van sommige inhoud	9
4.2 Riglyne vir leerders: die beantwoording van vraestelle	10
4.3 Onderrig en leer: begrippe en terminologie	10
4.4 Aanbevole hulpbronmateriaal	11
5. SLOT	11

1. INLEIDING

Die Kurrikulum- en Asseseringsbeleidsverklaring (KABV) vir Gasvryheidstudies beskryf die aard en doel van die vak Gasvryheidstudies. Dit gee leiding aan die filosofie wat die basis is van die onderrig en assessering van die vak in graad 12.

Die doel van hierdie Eksamenglyne is om:

- Duidelikheid te gee oor die diepte en omvang van die inhoud wat in die graad 12 Nasionale Senior Sertifikaat (NSS) -eksamen in Gasvryheidstudies geassesseer gaan word.
- Bystand te verleen aan onderwysers om leerders doelmatig vir die eksamens voor te berei.

Hierdie dokument gee aandag aan die finale graad 12 eksterne eksamens. Dit behandel op geen vlak die Skoolgebaseerde Assessering (SBA), Praktiese Assesseringstake (PAT'e) of finale eksterne praktiese eksamens, wat in 'n aparte PAT-dokument verduidelik word en elke jaar opgedateer word, nie.

Hierdie Eksamenglyne moet geles word saam met:

- *Die Nasionale Kurrikulumstelling (NKS) se Kurrikulum- en Asseseringsbeleidsverklaring (KABV): Gasvryheidstudies*
- *Die Nasionale Protokol vir Assessering: 'n Addendum tot die beleidsdokument, die Nasionale Senior Sertifikaat: 'n Kwalifikasie op Vlak 4 op die Nasionale Kwalifikasieraamwerk (NKR) rakende die Nasionale Protokol vir Assessering (Graad R–12)*
- Nasionale beleid met betrekking tot die program- en promosievereistes van die Nasionale Kurrikulumstelling, Graad R–12

2. DOEL VAN DIE RIGLYNE

Die finale punt vir Gasvryheidstudies sluit die volgende in (KABV bl. 61):

- Skoolgebaseerde assessering (formele toetse, halfjaareksamen, projek en praktiese lesse) (25%)
- Praktiese Assesseringstake (25%)
- Teorie-eksamen (50%)

Die instruksies vir die Praktiese Assesseringstake en die teorie-eksamenvraestel sal deur die Departement van Basiese Onderwys opgestel word.

Die doel van hierdie Eksamensriglyne is om:

- Duidelikheid te gee oor die diepte en omvang van die inhoud wat in die graad 12 Nasionale Senior Sertifikaat (NSS)-eksamen in Gasvryheidstudies geassesseer gaan word.
- Bystand te verleen aan onderwysers om leerders doelmatig vir die eksamens voor te berei.

Hierdie dokument gee aandag aan die finale graad 12 eksterne eksamens. Dit behandel op geen vlak die Skoolgebaseerde Assessering (SBA), Praktiese Assesseringstake (PAT'e) of finale eksterne praktiese eksamens, wat in 'n aparte PAT-dokument verduidelik word en elke jaar opgedateer word, nie.

3. ASSESSERING IN GRAAD 12**3.1 Formaat van die Gasvryheidstudies-vraestel**

- 'n Drie-uur-vraestel van 200 punte word aan die einde van die jaar in graad 12 geskryf.
- Slegs graad 12-inhoud sal geassesseer word. Kennis wat voorheen in graad 10 en 11 opgedoen is, mag egter nodig wees om sommige van die vrae te interpreteer en beantwoord.

Uitleg van die eksterne vraestel

AFDELING	VRAAG	INHOUD GRAAD 12	PUNTE
AFDELING A	1	Kortvrae (alle onderwerpe)	
		Meervoudigekeuse-vrae	10
		Pasitens	10
		Een woord/term	10
		Seleksie/Identifisering	10
		Totaal	40
AFDELING B	2	Kombuis- en restaurantbedrywighede Higiëne, veiligheid en sekuriteit	20
AFDELING C	3, 4	Voeding en spyskaartbeplanning Voedselkommoditeite	80 (2 x 40)
AFDELING D	5, 6	Sektore en loopbane Voedsel- en drankbediening	60 (2 x 30)
		TOTAAL	200

Die gewigswaarde van punte wat vir die onderwerpe in AFDELING B, C en D toegeken word, word bepaal deur die hoeveelheid inhoud in elke subonderwerp.

Voorbeeld: Voeding en Spyskaartbeplanning het drie subonderwerpe, terwyl Kommoditeite sewe subonderwerpe het.

Tipes vrae

- Meervoudigekeuse-vrae
- Pasitens
- Eenwoorditens
- Scenario-gebaseerde vrae
- Identifisering van prente/sketse/foto's (brongebaseerde antwoorde)
- Ontleding/Interpretasie van illustrasies/grafieke/tabelle met data
- Rangskikking van begrippe
- Medium-antwoord-vrae
- Lang-antwoord-vrae

LET WEL:

- Die onderwerpe word in die vrae geïntegreer.
- Waar/onwaar- en ontbrekendewoord-vrae sal nie in die eksterne vraestel ingesluit word nie.
- Maak seker dat leerders in die eksamen gereed is om:
 - Antwoorde in volsinne te skryf
 - Te verstaan hoe om die aksiewerkwoord in die vraag te interpreteer
 - Die vermoë te demonstreer om die instruksies wat deur die aksiewerkwoord gegee word, in die antwoord uit te voer
 - Die puntetoekenning vir die vraag te gebruik om die formulering van die antwoord te bepaal

3.2 Kognitiewe vlakke en gewigswaarde van die eksterne vraestel

KOGNITIEWE VLAK	PERSENTASIE	PUNTE
Laer-orde: Onthou	30%	60
Middel-orde: Verstaan (20%) en toepas (30%)	50%	100
Hoër-orde: Ontleed, evalueer en skep	20%	40

3.3 Verduideliking van Bloom se hersiende taksonomie

	KATEGORIEË OF KOGNITIEWE EISE	SLEUTELWERKWOORDE OF AKSIEWOORDE	VERDUIDELIKING VAN KATEGORIEË
Laer-orde	Onthou	Onthou, memoriseer, herken, benoem, 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 inligting in 'n handboek Verduidelik bepaalde terminologie Identifiseer antwoorde uit 'n stuk teks of gevalllestudie
Voorbeelde van laer-orde-vrae:			
1.1 Noem EEN voedsel wat 'n allergie kan veroorsaak.			
1.2 Verduidelik term <i>flambé</i> .			
1.3 Noem TWEE tipes glase wat vir die bediening van nie-alkoholiese drankies gebruik kan word.			
Middel-orde	Begrip	Gee voorbeelde, verduidelik, som op, definieer, bespreek, interpreteer, vergelyk, klassifiseer	Toon 'n basiese begrip van die konsepte en kurrikulum Druk in ander woorde uit; gee eie betekenis Verstaan Pas inligting bymekaar Onderskei tussen aspekte, vergelyk en verklaar
	Toepas	Demonstreer en interpreteer prosedures, besluit en pas toe, illustreer, vind en beskryf, identifiseer en beskryf, voer uit, implementeer, berei voor, gebruik, doen, los op, eksperimenteer, onderskei, lei af, maak gevolgtrekkings, sorteer en rangskik inligting, skakel om, kies 'n bepaalde aksie	Interpreteer kennis en pas dit toe Kies inligting, samel dit in en klassifiseer dit Wysig en gebruik bestaande kennis Onttrek inligting uit 'n gegewe teks
Voorbeelde van middel-orde-vrae:			
1.1 Mev. Moodley was besig om 'n praktiese les in Gasvryheidstudies vir die graad 12-leerders aan te bied. Een leerder het geval, haar enkel verstuit en haar kop teen die tafel gestamp, wat veroorsaak het dat haar kop begin bloei het.			
1.1.1 Verduidelik hoe jy die verstuite enkel sal behandel. (4)			
1.1.2 Identifiseer DRIE noodsaaklike items in 'n noodhulptas wat vereis word om die besering hierbo te behandel. (3)			

	KATEGORIEË OF KOGNITIEWE EISE	SLEUTEL-WERKWOORDE OF AKSIEWOORDE	VERDUIDELIKING VAN KATEGORIEË
Hoër-order	Analisering of analise	Klassifiseer, analiseer en vergelyk, los op, vind verbande, onderskei, identifiseer en beskryf ooreenkomste en verskille, interpreteer gevallestudies, sorteer	Analiseer inligting in 'n nuwe of onbekende konteks, los probleme op gebaseer op onbekende kontekste, gebruik redenering om nieroetineprobleme op te los, identifiseer die probleem en gebruik dan geskikte metode om dit op te los, los nieroetineprobleme op gebaseer op werklike kontekste
	Evaluering	Beoordeel, evalueer, gee mening, gee standpunt, krities oor inligting, verskaf 'n oplossing en verduidelik waarom, staaf, regverdig, vind 'n mate van bewys, beredeneer, verdedig 'n mening	Doen beoordelings, lewer kritiek en maak aanbevelings, weeg moontlikhede teen mekaar op en maak aanbevelings, beoordeel die waarde van iets met gebruik van kriteria
	Skep Sintesevorming	Stel saam, ontwerp, skep, vind uit, wysig die bestaande in 'n nuwe, ontwikkel	Vorm 'n sintese, skep of vind vernuwend oplossings, formuleer nuwe idees, gebruik kritiese argumente gekoppel aan abstrakte tekste, werk met komplekse probleme wat insig vereis

Voorbeelde van hoër-orde-vrae

- Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<p style="text-align: center;">SPYSKAART FORMELE DINEE</p> <p style="text-align: center;">Garnaalkelkie</p> <p style="text-align: center;">Consommé Royal</p> <p style="text-align: center;">Beef Wellington met Rooiwynsous Duchesse Aartappels Verglansde Groente</p> <p style="text-align: center;">Gemengdebessie-jellie</p> <p style="text-align: center;">Tee/Koffie</p> <p style="text-align: right;">20/03/2013</p> <p style="text-align: right;">R120</p>
--

- 1.1.1 Evalueer in watter mate jy dink die spyskaart geskik is vir mense met n hoë cholesterolvlak. Motiveer jou antwoord. (4)
- 1.1.2 Beveel 'n geskikte gedekte plek ('cover') vir die spyskaart hierbo aan. (2)
- 1.1.3 Verduidelik waarom die spyskaart hierbo geskik is vir 'n formele dinee. (3)
- 1.1.4 Identifiseer TWEE geregte wat jy NIE aan Moslemgaste sal bedien nie. Verduidelik jou antwoord. (4)

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

'n Gebied in Binfield, op pad na Hogsback, is 'n paar jaar gelede as 'n toeristebestemming geïdentifiseer. Gemeenskapslede is verskuif en huise is gesloop. Die munisipaliteit sou die gebied ontwikkel. 'n Dam en 'n restaurant is gebou. Die munisipaliteit het 'n sakeplan vir die Binfield-restaurant gehad, wat 'n voorblad, sakeadres en die produkte wat hulle wou aanbied, ingesluit. Tien jaar is verby, die dam is stil en geen toeriste word na die gebied gelok soos wat belowe is nie.

2.1 Evalueer die Binfield-sakeplan wat deur die munisipaliteit opgestel is. (8)

3.4 Kenmerke en verwagtings van hoër-orde-denke

- Vereis van die leerders om om te gaan met tekste wat hulle nie vooraf geoefen het of mee bekend is nie
- Vereis diep denke
- Sluit in die assessering van kritiese, logiese, besinnende en kreatiewe denke
- Is gegrond in laer-orde-vaardighede en is geskakel aan voorafgaande kennis van die leerstof of vakinhoud, wat beteken dat die leerder die grondslagkennis nodig het waarop hy 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.
- Die onderwyser moet dus die leerder voor probleme, onsekerhede, vrae of dilemmas stel waarmee hy nie bekend is nie.
- Laat die leerder voor 'n storie, scenario, gevallestudie, probleem, vraagstuk, onverwagte situasie te staan kom om dit op te los.

3.5 Opbou van vrae

Binne elke vraag moet die subvrae van maklike na moeiliker vrae vorder.

4. VAKINHOUD

LET WEL: Hoewel onderwysers en leerders op die vakinhoud vir graad 12 moet konsentreer, moet leerders steeds 'n deeglike begrip hê van die vakinhoud wat in graad 10 en 11 behandel is.

4.1 Verduideliking van 'n gedeelte van die inhoud

Vir volle besonderhede oor die VAKINHOUD, raadpleeg die KABV-dokument.

LET WEL: Spyskaartbeplanning moet tesame met die kommoditeite en onderwerpe hieronder onderrig word:

- Jode, Moslems
- Allergieë
- Verhoogde cholesterol
- Diabetes
- Hoë bloeddruk (hipertensie)
- Verskillende vegetariërs, bv. ovovegetariër, lakto-ovo-vegetariër, ensovoorts

Spyskaarte sluit in formele dinees, bankette en skemerkelkies.

Die voedselpiramide vir voedingswaarde

Die leerder moet weet waar die voedselkommoditeit op die voedselpiramide verskyn, die voedingswaarde van die hoogste voedingstof wat in die kommoditeit voorkom.

Chouxdeeg

Die leerder moet vertrouwd wees met die produkte wat van chouxdeeg gemaak word:

- Profiterole en roompoffertjies: 'n gevulde chouxdeegballetjie met 'n soet, klam vulsel van geklopte room, vla, tertroom of roomys.
- Croquembouche: 'n Franse nagereg bestaande uit chouxdeegballetjies wat in 'n keëlvorm gestapel word en met karameldrade gebind word.
- Éclairs/Roompoffer: 'n langwerpige fyngebak gemaak van chouxdeeg, met 'n roomvulsel en versiersuiker bo-op.
- Franse krullers: 'n ringvormige oliebol gemaak van chouxdeeg met 'n ligte tekstuur.
- Beignets: die Franse term vir fyngebak wat van diepgebraaide chouxdeeg gemaak word.
- St. Honoré-koek: hierdie klassieke Franse nagereg het 'n sirkel chouxdeeg as basis met 'n ring choux wat om die buiterand gespuit word. Nadat die basis gebak is, word klein roompoffertjies in gekaramelliseerde suiker gedoop en langs mekaar bo-op die choux-sirkel vasgesit.
- Paris Brest: dit word gemaak met 'n groot ring chouxdeeg wat met amandels gespreinkel word en gevul word met praliengegeurde room.
- Gougères/Franse kaas-poffertjies: 'n gebakte soutchouxtertjie gemaak van chouxdeeg wat met kaas gemeng word

Gelatien

- Tipes gelatien
- Hoe om gelatien te gebruik (fasies van gelatienvoorbereiding, hantering van gelatien, bv. vorming en ontvorming)
- Faktore wat 'n suksesvolle projek sal verseker
- Integreer gelatien in nageregte

Gepreserveerde voedsel

Die leerder moet vertrouwd wees met die tegnieke om voedsel tuis te preserveer en dié wat geskik is vir entrepreneursgeleenthede.

Die produkte sluit in blattjang, konfyt, chakalaka, souse, suurlemoensmeer en vrugte (gekristaliseer en gebottel).

Vinnige konfytte vorm deel van 'n verskeidenheid geregte en moet by vingerhappies en vleisgeregte ingesluit word.

Nie-alkoholiese drankies

- **Wyn**
 - Alkoholvrye wyn
 - Gefortifiseerde wyne (voorbeelde soos sjerrie en port, maar nie die verskillende tipes sjerrie en port nie)
- **Mengeldrankies**
 - Algemene reëls vir die meng van mengeldrankies (geen spesifieke mengeldrankies nie, slegs nie-alkoholies)
 - Stel die term nie-alkoholiese mengeldrankies ('mocktails') bekend.

4.2 Riglyne vir leerders: die beantwoording van vraestelle

Werk deur ou vraestelle ter voorbereiding vir die finale eksamen. Raak gewoon aan die verskillende tipes vrae, die uitleg van die vraestel en hoe die verskillende vrae beantwoord moet word.

Lees deur die vraestel en let op die volgende:

- Die getal vrae
- Puntetoekenning per vraag
- Besluit watter vrae die maklikste sal wees om eerste te doen.
- As jy aan iets dink, skryf dit solank neer.
- Bepaal die tyd wat jy aan 'n vraag gaan spandeer, sodat jy nie aan die einde te min tyd oor het nie.
- Onderstreep die aksiewerkwoord in elke vraag. Die werkwoord gee die instruksie en dui aan wat in die antwoord vereis word.
- Sit jou antwoord duidelik uiteen deur op 'n duidelike en leesbare wyse te skryf. Maak seker antwoorde is korrek genommer en dat dit met die nommering in die vraestel ooreenstem.
- As jy nie weet wat die antwoord is nie, gaan aan met die volgende vraag. Keer dan terug na die vrae wat vir jou moeilik was. Probeer alles onthou wat jy oor die vraag weet en skryf jou gedagtes neer. Probeer om nie oop spasies te laat nie.
- Bly gefokus en werk tot die einde van die eksamensessie sodat jy die tyd doeltreffend gebruik.

4.3 Onderrig en leer: begrippe en terminologie

Die vakinhoud van Gasvryheidstudies sluit in konsepte en 'n terminologie wat spesifiek aan die vak gekoppel is. Elke les moet 'n verduideliking insluit van die terme wat op die onderwerp of onderafdeling van die onderwerp betrekking het.

Die leerder moet die terme en konsepte verstaan wanneer die vrae beantwoord word, veral wanneer dit laag-op-laag-vrae is. 'n Gebrek aan kennis van die terminologie kan die leerder onnodig baie punte laat verloor.

4.4 Aanbevole hulpbronmateriaal

- Handboeke – die skool moet ten minste **een eksemplaar** van die goedgekeurde handboeke op die amptelike lys van die Departement van Basiese Onderwys (DBO) koop. Die lys van goedgekeurde handboeke sluit in: *Hospitality Studies Grade 12*, Focus, Maskew Miller Longman en *Master Hospitality Studies Grade 12*. Die onderwyser moet beide boeke as hulpbronmateriaal gebruik wanneer lesse beplan word, omdat hulle mekaar komplementeer.
- Hulpbronnepakke wat by werksinkels by Vakadviseurs beskikbaar is.
- Modelvraestelle vir graad 10 tot 12.
- Relevante media, soos koerantberigte, prente en tydskrifte
- Die skool moet op kostydskrifte inteken om op datum te bly met nuwe neigings, en om resepte vir huidige neigings te vind.
- Kookboeke van biblioteke en ander bronne. Daar moet 'n aantal goeie Suid-Afrikaanse resepteboeke in die klas beskikbaar wees.
- Internettoegang tot webtuistes wat met die gasvryheidsbedryf verband hou om navorsing te doen vir gevallestudies, resepte, prente, videosnitte van demonstrasies, ens.
- Versamel restaurante se spyskaarte.
- Volg mense se resensies oor verskillende restaurante en hotelle met betrekking tot die ervaring, higiëne, kosneigings, ens.
- Nooi gassprekers, chefs/restauranteienaars om met leerders oor die nuutste neigings en verwagtings in die bedryf, kos en voeding, spesiale diëte, vereistes vir gesondheidsinspeksies, ens. te kom gesels.
- 'n Besoek aan die Good Food and Wine Show is 'n nuttige uitstappie om nuwe neigings en produkte te sien en belangstelling in die veld aan te wakker.

5. SLOT

Hierdie Eksamenriglyne-dokument is bedoel om die assesseringsaspirasies wat in die KABV-dokument voorgestaan word, te verwoord. Dit is derhalwe nie 'n plaasvervanger van die KABV-dokument, wat onderwysers vir onderrig moet gebruik, nie.

Kwalitatiewe kurrikulumdekking, soos uiteengesit in die KABV, kan nie oorbeklemtoon word nie.