



higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N930(A)(J5)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

KOMMUNIKASIE N6

(Eerste Vraestel)

(5140286)

5 Junie 2018 (X-Vraestel)

09:00–12:00

OOPBOEKEKSAMEN

TWEE woordeboeke en TWEE naslaanwerke mag gebruik word.

Hierdie vraestel bestaan uit 4 bladsye, TWEE bylaes van 3 bladsye en 1 antwoordblad.

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA
NASIONALE SERTIFIKAAT
KOMMUNIKASIE N6
(Eerste Vraestel)
TYD: 3 UUR
PUNTE: 100

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord AL die vrae.
 2. Lees AL die vrae aandagtig deur.
 3. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
 4. Skryf netjies en leesbaar.
-

AGTERGROND

Jy is 'n persoonlike assistent by die hoofkantoor van Vleislapa Welgelegen in Polokwane wat aangewys is as die beste organisasie om voor te werk. Gebruik BYLAE A (aangeheg) vir meer inligting oor die toekenning.

Listeriose is 'n besmetlike virusinfeksie wat die vleis- en kosbedryf affekteer. Gebruik die internetartikel op BYLAE B (aangeheg) vir meer inligting oor dié gevreesde infeksie.

VRAAG 1: PERSVERKLARING

Die eienaar van Vleislapa Welgelegen, Jacques van Tonder, vra jou om 'n persverklaring te skryf vir die plaaslike Polokwane Rekord om meer publisiteit aan die toekenning te gee. Gebruik BYLAE A (aangeheg) as agtergrondinligting en verwys na die hoogtepunte en sukses van die onderneming.

Skryf die persverklaring op die aangehegte ANTWOORDBLAD en gee dit saam met die ANTWOORDBOEK in.

UITLEG	INHOUD	TAAL/STYL
5	10	5

[20]

VRAAG 2: UITNODIGING

'n Funksie word beplan ter viering van die toekenning in VRAAG 1. Tydens die funksie sal die personeel toekennings ontvang vir prestasies en langtermyn diens.

Skryf 'n brief waarin jy, dr. Anne Terblanche, 'n kenner van voedselbesmetting en aanverwante infeksies en siektes, uitnooi om as gasspreker by die funksie die personeel oor listeriose toe te spreek. Raadpleeg die internetartikel op BYLAE B (aangeheg) hieroor. Verstrek alle inligting wat sy nodig mag hê.

UITLEG	INHOUD	TAAL/STYL
5	14	6

[25]

VRAAG 3: KENNISGEWING EN AGENDA

As persoonlike assistent moet jy 'n vergadering reël om die funksiereëlings te finaliseer. Op die agenda is spyseniering, take afgehandel en sake onafgehandel.

Skryf die kennisgewing en agenda van die vergadering wat gehou sal word op 24 Junie 2018.

UITLEG/INHOUD	TAAL/STYL
10	5

[15]

VRAAG 4: ONDERSOEKVERSLAG

Tydens die vergadering kry Amanda opdrag om ondersoek te doen oor die statistiek, voorkoming, simptome en behandeling van listeriose. Die vleisbedryf word deur dié gevreesde siekte geraak. Die verslag moet gereed wees vir die volgende maandvergadering. Sy kry inligting by die Nasionale Mediese Raad en die plaaslike distriksgeneesheer. Maak gebruik van DRIE metodes wat sy gebruik het om inligting in te win.

Skryf die verslag en maak van die volgende opskrifte gebruik:

FORMELE ONDERSOEKVERSLAG OOR ...

1. AGTERGROND EN DOEL VAN DIE VERSLAG
2. ONDERSOEKMETODES
3. BEVINDINGE
4. GEVOLGTREKKING
5. AANBEVELING

UITLEG	INHOUD	TAAL/STYL
4	12	4

[20]**VRAAG 5: MEMORANDUM**

'n Memorandum word aan die personeel gestuur oor die bestuur se besluite rakende die funksie ter viering van die toekenning. Verdere inligting rakende die funksie sal tydens die volgende maandvergadering gegee word.

Skryf hierdie memorandum en noem ten minste DRIE aspekte van die reëlings vir die funksie.

UITLEG	INHOUD	TAAL/STYL
4	6	5

[15]**VRAAG 6: TABEL**

Tabelleer die VIER hoogtepunte wat Vleislapa se ontwikkelingstadiums kenmerk. Voorsien die tabel van 'n gepaste opskrif. Meld die jaartal en die ontwikkelingsfases in die antwoord.

[5]**TOTAAL: 100**

BYLAE A**Weergalose diens, uitmuntende produkte kenmerk Vleislapa**

Polokwane inwoners assosieer Vleislapa Welgelegen met reg met kwaliteit, vriendelike diens en bekostigbare pryse.

Die topslaghuis vier vanjaar hul tiende bestaansjaar in Polokwane en die bestuur en personeel is vasbeslote om op die sukses van die afgelope dekade voort te bou. In 2006 het twee broers, Kobus en Marius van Tonder Vleislapa Welgelegentak begin met 'n derde broer, Erhens, as bestuurder. Die onderneming het van krag tot krag gegaan en in 2010 het Erhens en sy seun, Jacques, die besigheid gekoop en Jacques het voltyds saam met sy pa ingeval.

Pa en seun het vinnig naam gemaak en Vleislapa Welgelegen stuk-stuk vergroot. Teen 2012 het hulle die verkooparea van hierdie veeldoelige slaghuis verdubbel. Jacques sê dat hulle baie tevrede is met die groei wat die winkel oor die jare getoon het en steeds toon ten spyte van die moeilike ekonomiese tye waarin Suid-Afrikaners hul bevind. Vleislapa Welgelegen verskaf tans werk aan 55 mense en maak oor besige tye ook van deeltydse werkers gebruik.

In 2015 het Erhens afgetree en Jacques en sy vrou, Amanda, het die familiesaak oorgeneem. Met die hulp van hul bestuurspan, Michael Uys, Carel Brand en Charmaine van Zyl werk hulle onverpoos om die beste diens en kwaliteit teen die beste pryse aan kliënte te lewer.

Uys het reeds in 2006 by Vleislapa Welgelegen begin werk en volgens Jacques deur die jare 'n ware steunpilaar geword. “Hy is in beheer van ons varsvleisafdeling wat die ontbeningarea, vars wors en maalvleisbewerking, varsvleisbewerking, asook die varsvleisverkooparea en Biltong Deli insluit,” sê hy.

Hy praat ook met lof van Brand. “In 2010 het hy deel van ons span geword en ook deur die jare bewys dat hy uiters bekwaam is. Brand is in beheer van die kouevleisverwerking, alle biltongprodukte en gepekelde en gerookte produkte.”

Van Zyl is volgens Amanda 'n juweel waarsonder hulle nie kan klaarkom nie. “Met haar ondervinding in alle gebak en gaarkosvoorbereiding het sy bewys ons kan altyd op haar reken. Sy is in beheer van ons kombuisarea waar ons alle gaar kos asook die gebak en snoepborde voorberei.”

Volgens Jacques is die geheim van hul sukses die groot verskeidenheid tuisgebak en slaai wat Vleislapa Welgelegen daagliks op die rakke het. Hy vertel dat hulle self 80% van die kos in hul kombuis voorberei, maar dat hulle ook van bakkers in die stad gebruik maak en só die plaaslike ekonomie 'n hupstoot gee.

“Ek glo ons het die lekkerste melktert in die stad en ons melkkos is ook baie gewild. Koue dae verkoop ons tot 80liter melkkos,” vertel hy.

BYLAE A (Vervolg)

Amanda sê Vleislapa Welgelegen verkoop Vrydae vetkoek en hierdie produk het volgens haar al legendariese status in die stad. “Saterdag maak ons boerewors- en sosatiebroodjies asook jaffels en kerrie-en-rys. Die wors en sosaties word buite die winkel gebraai met hemelse geure wat kopers lok. Ons maak seker dat die wors en sosaties net so lank soos die broodjie is en dat die kwaliteit uit die boonste rakke is. Ons verkoop Saterdag sowat 100 sosatie- en 180 worsbroodjies,” sê sy.

Vleislapa Welgelegen se bestuurspan is ook baie trots op hul Biltong Deli in die winkel. Biltong van alle soorte en geure wat die slaghuis self voorberei van vleis wat met die hand uitgesoek word, word hier verkoop. Sowat 2.5 ton droë vleisprodukte word maandeliks in die Biltong Deli van die hand gesit. Selfs volstruisbiltong van vleis wat direk van Oudtshoorn gebring word, word gemaak.

Die slaghuis se blokmanne is gesout in hul werk en altyd bereid om te help. “Ons het selfs kliënte wat hier aankom met 'n resep in die hand en wil weet watter vleissnit perfek vir die spesifieke dis sal wees. Ons help graag,” sê Jacques.

Met maandpakkette en familiebraaipakkette asook afslag vir groot bestellings word seker gemaak dat Vleislapa Welgelegen se kliënte waarde vir geld kry. Hulle voorsien ook aan restaurante, gastehuse, vulstasies en kafees asook slaai op grootmaat vir funksies.

Vleislapa Welgelegen is nie net 'n slaghuis nie, hulle het ook 'n wye verskeidenheid kraakvars groente en vrugte teen sakpaspriese asook basiese kruideniersware.

“By Vleislapa Welgelegen streef ons daarna om net die beste kwaliteit, diens en pryse aan ons kliënte te bied en bedank elke kliënt wat ons ondersteun. Ons waardeer elkeen en hoop ons kan nog jare gesonde diens lewer. Kliënte is welkom om ons met enige klagtes, komplimente, voorstelle, of raad te kontak. Ons help graag,” sê Jacques.

[Bron: <http://www.observer.co.za/weergalose-diens-uitmuntende-produkte-kenmerk-vleislapa/> Jul 2016]

BYLAE B**Listeriose: Wees veilig en ingelig****Deur Lynn Williams Dinsdag, Maart 06, 2018 11:00****Dr. Aaron Motsoaledi ~**

DIE dodelike uitbreking van listeriose en sy oorsprong het die land aan die gons.

Listeriose is 'n bakteriële infeksie wat gewoonlik veroorsaak word deur *Listeria monocytogenes*. *Listeria* veroorsaak hoofsaaklik infeksies van die sentrale senuweestelsel (meningitis, meningoensefalitis, breinabses, cerebritis) en bacteremia in diegene met 'n verswakte immuunstelsel.

Swanger vroue, pasgeborenes en bejaardes is veral vatbaar vir die siekte. Dit is moeiliker om te bepaal of 'n swanger vrou listeriose opgedoen het, want sy is nie noodwendig siek nie. 'n Ma kan die siekte na haar ongebore baba oordra sonder dat sy dit weet. Al toon die swanger vrou geen simptome nie, kan dit lei tot 'n miskraam, stilgeboorte en 'n lae gewig by geboorte. Mense met MIV/vigs, diabetes, kanker en kroniese lewersiekte is ook hoog op die gevaarlys.

Listeria word hoofsaaklik oorgedra deur die inname van besmette voedselprodukte, waarna die organisme die dermkanaal binnedring om sistemiese infeksies te veroorsaak.

Dit skuil veral in ongekookte vleisprodukte en groente, vrugte, ongepasteuriseerde melk en sekere verwerkte kosse.

Stel die temperatuur van jou yskas tot onder 4 grade en jou vrieskas tot -18 grade. Die simptome van listeriose sluit in: koors, griepigheid, naarheid en diarree.

Behandeling sluit in langdurige administrasie van antibiotika. Diegene wat dink hulle is besmet, moet dadelik hul dokter sien vir behandeling.

Wenke wanneer dit kom by kos:

- Was jou hande voordat jy kos hanteer en terwyl jy kook. As jy jou hande 'n honderd keer moet was, doen dit!
- Hou rou en gekookte kos apart. As jy rou kosse stoor of hanteer, moenie aan kos raak wat reeds gekook is nie, tensy jy eers deeglik jou hande gewas het. Was die gereedskap wat jy gebruik om die kos mee te kook.
- Kook kos deeglik gaar. Moet nooit halfgaar kos eet nie, veral vleisprodukte. Kos wat jy nie hoef te kook voordat jy dit eet nie (soos vrugte), moet deeglik afgewas word met skoon, lopende water.
- Wees versigtig met die temperatuur van kos. Koue kos moet gevries word. Bedien en eet warm kos terwyl dit nog warm is.
- Gebruik te alle tye veilige en skoon drinkwater. Gebruik gepasteuriseerde melkprodukte.

[Verwerk uit: www.son.co.za/ Febr 2018]

