

GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS
SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

TOEGEPASTE LANDBOUWETENSKAP SG

TYD: 3 uur

PUNTE: 300

INSTRUKSIES:

- Hierdie vraestel bestaan uit DRIE afdelings. Beantwoord al die vrae soos volg:

VRAAG 1: Melkbeesboerdery

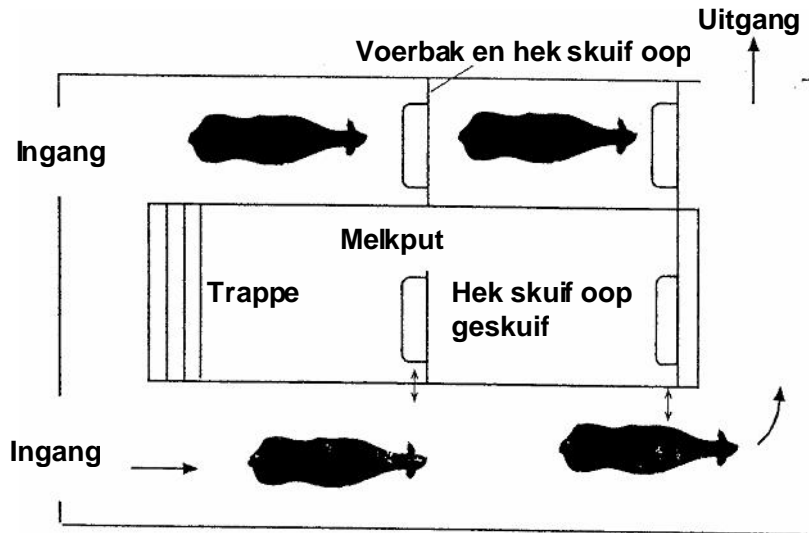
VRAAG 2: Mielieverbouing

VRAAG 3: Verwerking van plaasprodukte

**VRAAG 1
MELKBEESSBOERDERY**

- 1.1 Verduidelik die faktore wat melkproduksie beïnvloed kortliks. (8)
- 1.2 Watter voordele hou kunsmatige inseminasie vir die boer in? (7)
- 1.3 Bespreek kortliks die vereistes vir ? goeie uier by ? melkkoei. (6)
- 1.4 Wat is die nadelige gevolge van hitte op reproduksie? (5)
- 1.5 Verduidelik kortliks die volgende konsepte:
- 1.5.1 Laktasieperiode
- 1.5.2 Mastitis
- 1.5.3 Dragtigheidsperiode (6)

- 1.6 Bestudeer die onderstaande figuur sorgvuldig en beantwoord dan die vrae wat volg.

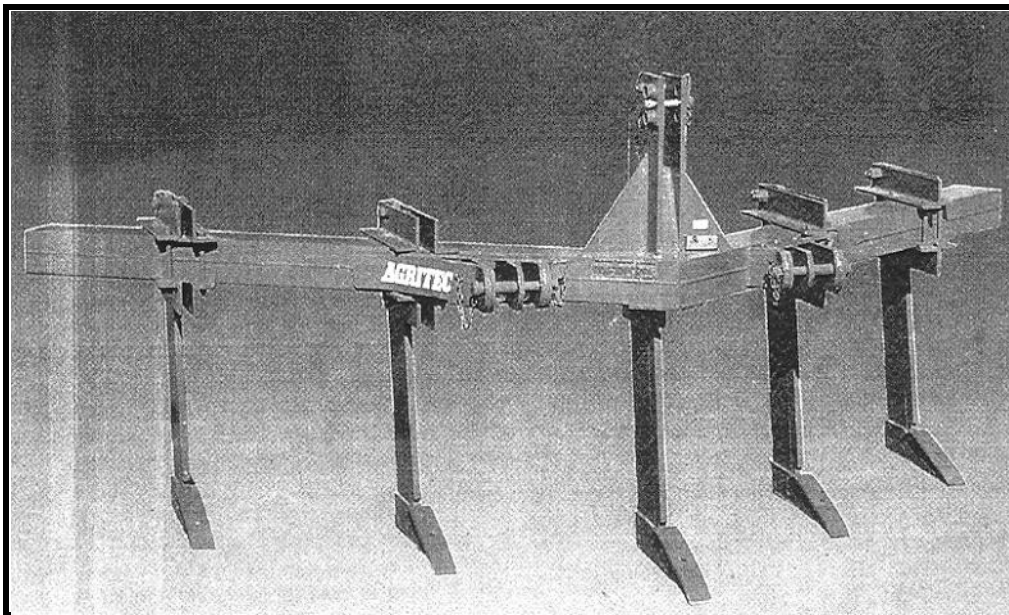


- 1.6.1 Watter sisteem word deur die figuur geïllustreer? (2)
- 1.6.2 Wat is die voordele van dié sisteem? (4)
- 1.6.3 Wat is die nadele van dié sisteem? (5)
- 1.7 Gee die internasionale klassifikasie van ruvoer en kragvoere. (8)
- 1.8 Verduidelik kortliks die oorsake van opblaas. (8)
- 1.9 Bespreek kortliks die oorsake van kleur en geure in melk. (7)
- 1.10 Wat is die voordele van gerekenariseerde voedingstasies? (8)
- 1.11 Noem die vloerveistes vir ? intensiewe behuisingstelsel vir diere. (7)
- 1.12 Noem die faktore wat die prys van melk vir ? boer bepaal. (5)
- 1.13 Verduidelik hoe die volgende gedoen word:
- 1.13.1 Onthooring met onthoringsbout (6)
- 1.13.2 Kastrering met Burdizzo (5)
- 1.14 Noem enige DRIE dipmetodes. (3)

[100]

**VRAAG 2
MIELIEVERBOUING**

- 2.1 Bespreek die ekonomiese belangrikheid van mielieproduksie in Suid-Afrika. (8)
- 2.2 Verduidelik die ontwikkeling van die laaste vyf groeistadiums in die mielieplant. (10)
- 2.3 Verduidelik elk van die volgende en die effek van grondbewerking op die eienskappe van grond:
- 2.3.1 Tekstuur en struktuur (3)
- 2.3.2 Bulkdigtheid en porositeit (3)
- 2.3.3 Hidrouliese eienskappe (3)
- 2.4 Bestudeer die onderstaande figuur sorgvuldig en beantwoord dan die vrae wat volg.



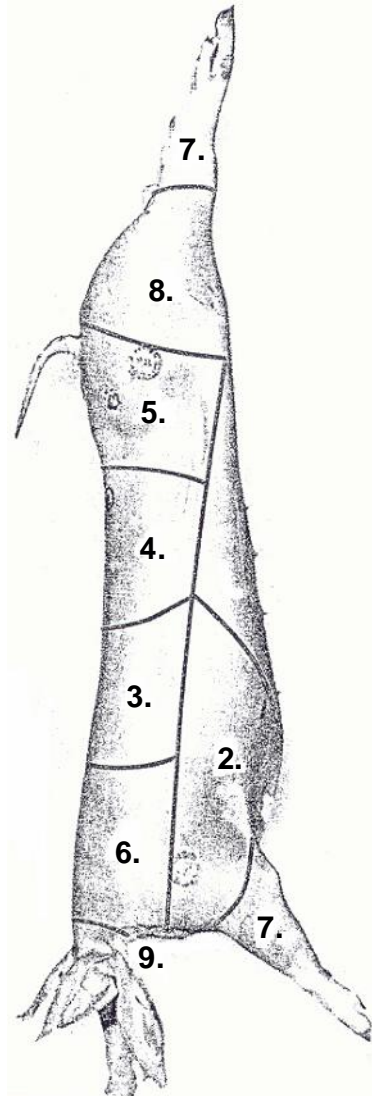
- 2.4.1 Noem die implement in die illustrasie hierbo. (2)
- 2.4.2 Word dit gebruik vir primêre of sekondêre bewerking? Motiveer jou antwoord. (2)
- 2.4.3 Watter voordele hou die gebruik van die implement in? (2)
- 2.4.4 Onder watter omstandighede moet dit nie gebruik word nie? Gee redes om jou antwoord te ondersteun. (3)

- 2.5 Noem die nadele van ? geen- of nulbewerking-stelsel. (7)
- 2.6 Bespreek kortliks die belangrikste riglyne wat in gedagte gehou moet word by kultivarbeplanning. (10)
- 2.7 Verduidelik die neem van ? grondmonster waar die residuele voedingstowwe en grondsuurheid oneweredig versprei is. (6)
- 2.8 Bereken die persentasie voedingstowwe in die volgende kunsmismengsel:
2 : 3 : 1 (24) (6)
- 2.9 Noem en verduidelik die doel van die onderskeie chemiese bymiddels. (12)
- 2.10 Verduidelik hoekom wisselbou ? goeie praktyk is. (8)
- 2.11 Verduidelik hoekom groeistadiums nul en een baie kritiek is vir die produksie van mielies. (8)
- 2.12 Gee ? beskrywing van die swart mieliekewer en die skade wat dit veroorsaak. (7)
- [100]**

VRAAG 3
VERWERKING VAN PLAASPRODUKTE

- 3.1 Gee die samestelling van die eetbare gedeelte van die hele eier. (4)
- 3.2 Verduidelik die kommersiële pasteurisering van eiers. (6)
- 3.3 Gee die klassifikasie van tafelvoëls onder die volgende hoofde:
- 3.3.1 Jong sappige hoenders (4)
- 3.3.2 Kalkoene (5)
- 3.4 Verduidelik die ontbeenproses (stapsgewys) in die korrekte volgorde. (12)
- 3.5 Bespreek die voedingswaarde van melk onder die volgende hoofde:
- 3.5.1 Proteïene (4)
- 3.5.2 Koolhidrate (3)
- 3.6 Gee die samestelling van melk. (5)
- 3.7 Verduidelik kortliks die stoor van melk by die huis. (8)
- 3.8 Wat is die effek van sterilisasie op melk? (5)
- 3.9 Bespreek die faktore wat die maak van botter kan laat misluk. (9)

- 3.10 Noem die meer algemene bronne van bakteriële besoedeling van vleis. (5)
- 3.11 Noem die vetkategorieë van vleis. (6)
- 3.12 Voorsien byskrifte vir dele 1 tot 9. (9)



- 3.13 Bespreek die preserving van vleis onder die volgende hoofde:
- 3.13.1 Beroking (4)
- 3.13.2 Besouting (4)
- 3.14 Watter kwaliteite moet bekyk word sodat vleis vir ? lang tydperk gestoor (bewaar) kan word? (7)

[100]

TOTAAL: 300

EINDE