

**GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS
SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

HUSHOUDKUNDE HG

**OCTOBER / NOVEMBER 2005
OKTOBER / NOVEMBER 2005**

TYD: 3 uur

PUNTE: 300

INSTRUKSIES:

- Al die vrae is VERPLIGTEND.
- Nommer jou antwoorde presies soos die vrae genommer is.
- Begin elke vraag op ? **nuwe bladsy**.
- Beantwoord **Vraag 1A (1.1 – 1.23)** (meervoudige keusevrae) van **Afdeling A** op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek**.
- Beantwoord **Vraag 1B (1.24 – 1.34)** van **Afdeling A**, sowel as **Afdeling B, C en D** in jou **antwoordboek**.
- Gebruik die onderstaande aanbevole tydgid.

AANBEVOLE TYDGIDS

VRAAGNOMMER		PUNTE	TYD
Afdeling A	Vraag 1	100	60 minute
Afdeling B	Vraag 2	40	24 minute
	Vraag 3	40	24 minute
Afdeling C	Vraag 4	40	24 minute
Afdeling D	Vraag 5	40	24 minute
	Vraag 6	40	24 minute
TOTAAL		300	180 minute

AFDELING A

VRAAG 1A
MEERVOUDIGE KEUSEVRAE

Dui die korrekte antwoord aan deur 'n kruis (X) oor die ooreenstemmende letter op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek** te trek. LW Indien daar meer as een kruis by 'n antwoord verskyn, sal **geen punte** vir daardie vraag toegeken word nie.

VOORBEELD: Mikrogolwe is _____golwe.

- A. lig-
- B. radio-
- C. infrarooi
- D. elektromagnetiese

ANTWOORD:

A	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	-------------------------------------

- 1.1 Die getal **porsies** van melk en melkprodukte EN vleis en vleisalternatiewe wat **daagliks** geëet moet word, is _____.
- A. een en twee
 - B. twee en twee
 - C. twee en drie
 - D. drie en vier
- 1.2 Watter TWEE **faktore** was **nie** in oorweging gebring tydens die beplanning van die volgende maaltyd nie?

Gestoomde stokvis, gekookte aartappels, gestoomde blomkool en gebakte ryspoeding

- 1. Vorm
 - 2. Kleur
 - 3. Tekstuur
 - 4. Gaarmaakmetode
- A. 1 en 2
 - B. 2 en 3
 - C. 3 en 4
 - D. 1 en 4
- 1.3 Watter een van die volgende groepe voedsel kan **geposjeer** word?
- A. Biefstuk en ertjies
 - B. Lewer en murg
 - C. Vis en eiers
 - D. Lensies en boontjies

- 1.4 Wanneer **nutriënte**, byvoorbeeld, vitamien A en vitamien D, in lae-
vetmelkpoeier **bygevoeg** word staan die proses bekend as _____.
- A. standaardisering
 - B. homogenisering
 - C. suiwering
 - D. fortifisering
- 1.5 Die verandering in **eierwit** wat dit van ? helder, deurskynende vloeistof na ?
ondeursigtige, **soliede massa** verander, staan bekend as _____.
- A. emulsifisering
 - B. denaturering
 - C. koagulering
 - D. skifting
- 1.6 Watter van die volgende stellings is korrek oor **mayonnaise**?
1. Dit vorm ? olie-in-water emulsie.
 2. Die eierwit stabiliseer die emulsie.
 3. ? Kolloïdale oplossing word gevorm wanneer hitte bygevoeg word.
 4. Die emulsifiseringsagent kombineer met die asyn.
- A. 1 en 2
 - B. 1 en 4
 - C. 2 en 3
 - D. 2 en 4
- 1.7 Voorbeelde van **skulpvis** is _____.
- A. snoek en mossels
 - B. kreef en kabeljou
 - C. seekreef en stokvis
 - D. krappe en oesters
- 1.8 Evalueer die effek wat die volgende proses sal hê op **blokkies stowe-beesvleis**:

Seël in ? bietjie warm olie en laat prut vir 90 minute in ? sous met ? tamatiebasis.

Vleis sal _____ wees.

- A. taai, droog en draderig
- B. smaakloos, sag maar droog
- C. sag, smaaklik en klam
- D. speseryagtig, taai en goedgaar

- 1.9 Wanneer **proteïene** krimp en hulle waterbindingsvermoë verloor, vind _____ plaas.
- A. koagulering
 - B. denaturering
 - C. sinerese
 - D. retrogradering
- 1.10 Lamsbredie word gekook in voldoende water **onder** kookpunt. Die beste **kookgereedskap** vir die gereg is ? _____.
- A. prutpot
 - B. dubbelkoker
 - C. drukkoker
 - D. waterlose pot
- 1.11 Die twee hoofkomponente van **vleisproteïene** is _____.
- 1. gluten
 - 2. kaseïen
 - 3. miosien
 - 4. aktien
- A. 1 en 2
 - B. 2 en 3
 - C. 3 en 4
 - D. 1 en 4
- 1.12 Die volgende verhouding moet gebruik word vir ? **gelatienpoeding** wat stukkies vrugte bevat:
- A. 5 ml gelatien tot 250 ml water
 - B. 15 ml gelatien tot 250 ml water
 - C. 25 ml gelatien tot 250 ml water
 - D. 50 ml gelatien tot 250 ml water
- 1.13 Die **natuurlike** omgewing maak voorsiening vir _____.
- A. geleentheid vir sosiale en politieke interaksie
 - B. basiese behoeftes aan voedsel, water en behuising
 - C. die kultivering van siektebestande plante
 - D. die konstruksie van paaie en geboue

- 1.14 Watter van die volgende stappe vorm deel van die beplanningsfase van die **bestuursproses**?
1. Stel en verduideliking van doelwitte.
 2. Evalueer die resultate.
 3. Bepaal en toewysing van hulpbronne.
 4. Kontroleer en maak aanpassings aan die plan.
- A. 1 en 3
B. 1 en 4
C. 2 en 3
D. 3 en 4
- 1.15 Identifiseer watter **eenheid** behoort NIE tot die **werksdriehoek** van ? **gangtipe** kombuis NIE.
- A. Yskas
B. Opwasbak
C. Stoof
D. Opdienarea
- 1.16 Indien ? soldaat vir ? baie lang ruk op aandag moet staan, word sy spiere moeg en seer. Hierdie **toestand** is bekend as _____ spiersametrekking.
- A. dinamiese
B. ritmiese
C. statiese
D. beperkte
- 1.17 **Affektiewe** menslike hulpbronne sluit _____ in.
- A. gehoor en sig
B. geld en tyd
C. gevoelens en emosies
D. ruimte en toerusting
- 1.18 Identifiseer ? kombinasie van moontlike **aftrekkings** van ? gesin se maandelikse inkomste.
- A. Behuisingssubsidie, klub-ledegeld, water en elektrisiteit
B. L.B.S., mediese fonds, pensioenfonds-bydrae
C. Behuisingslening-paaierente, dividende, oortydbetalings
D. Versekeringspolis-premie, rente op beleggings, bankkoste

1.19 Een eienskap van ? **afree-annuïteit** is dat _____.

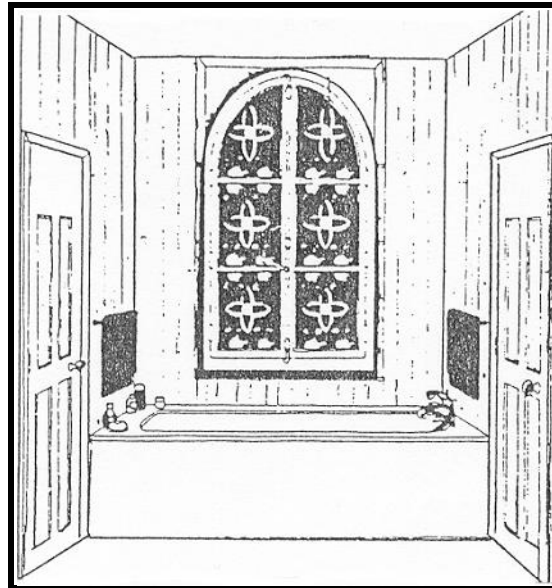
- A. dit besondere belastingvoordele inhou
- B. bydraes tydelik gestop kan word indien nodig
- C. dit ? publieke pensioenskema is en oop is vir almal
- D. dit ? belangrike deel vorm van ? pensioenaris se finansiële beplanning

1.20 Evalueer die effek van die volgende op ? **klein vertrek wat suid front.**

Die plafon en die mure is donker maroen geverf, met kontrasterende vensterrame en meubels van goeie proporsie.

Dit sal die vertrek _____ vertoon.

- A. groter, koeler en baie rommelrig laat
 - B. kleiner, warmer en met ? laer plafon laat
 - C. ruimer en warmer met ? hoër plafon laat
 - D. koeler, kleiner en die meubels sal in harmonie
- 1.21 Watter van die volgende stellings is **korrek** met verwysing na die skets hieronder?



- 1. Horisontale lyne domineer.
 - 2. Die deure en vensters stel formele balans voor.
 - 3. Ontwerp word deur die lyne van die bad aangedui.
 - 4. Die venster vorm die fokuspunt van die vertrek.
- A. 1 en 2
 - B. 2 en 4
 - C. 3 en 4
 - D. 1 en 3

1.22 Watter van die volgende faktore sal **gesinseenheid** bevorder?

1. Die Smith-gesin gaan elke Sondag saam kerk toe.
2. Mev. Shabalala spaar geld indien haar dogter oorsee wil gaan.
3. ? Verjaardagete vir ? kind is ? gebruik in die Diva-gesin.
4. Mary werk altyd in haar tuin op Donderdagoggende wanneer die kinders in die skool is.

- A. 1 en 3
- B. 2 en 3
- C. 2 en 4
- D. 3 en 4

1.23 Watter van die volgende faktore is voorbeelde van ? **gesin se betrokkenheid** in die politiese sisteem van die land?

1. Hulle onderwerp hulle aan die land se wette en regulasies.
2. Hulle behoort aan die Natuurlewe-vereniging.
3. Wanneer hulle oud genoeg is, kan hulle hulle stemreg beoefen.
4. Die vader is ? lid van die buurtwag.

- A. 1 en 3
- B. 2 en 3
- C. 2 en 4
- D. 3 en 4

23x2=(46)

VRAAG 1B

Beantwoord die res van hierdie afdeling in jou antwoordboek.

- 1.24 Pas die **verduideliking** in **Kolom B** by die **proses** wat in melktert voorkom in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.24.1 – 1.24.5) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en dan die **letter** (A – G) van jou keuse langs elke ooreenstemmende vraagnommer, bv. 1.24.6 – H

KOLOM A		KOLOM B	
PROSES		VERDUIDELIKING	
1.24.1	Omkeerbare swelling	A	Soos die melktert afkoel, vorm ? drie-dimensionele netwerk waarin water vasgevang is.
1.24.2	Dekstrinisasie	B	Vloeistof omring elke styselkorrel wanneer ? pasta gemaak word om klontvorming te voorkom.
1.24.3	Gelatinisering	C	Die styselmolekules trek saam in ? georganiseerde, kristalagtige wyse wanneer die melktert afkoel.
1.24.4	Retrogradering	D	Na twee dae krimp die jelnetwerk van die melktert en stoot water uit die jel.
1.24.5	Sinerese	E	Styselgranules in die pasta absorbeer water en swel, maar kan na sy oorspronklike droë vorm terugkeer.
		F	Styselkorrels in die mielieblompasta neig om na ? onoplosbare vorm terug te keer.
		G	Die basis (kors) van die melktert ontwikkel ? goudbruin kleur nadat dit gebak is.

(5)

- 1.25 Pas die **effek van ? suur of alkaliese medium** in **Kolom B** by ? **pigment** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.25.1 – 1.25.5) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en dan die letter (A – G) van jou keuse langs elke vraagnommer, bv. 1.25.6 – H

KOLOM A		KOLOM B	
PIGMENT		EFFEK VAN SUUR OF ALKALIESE MEDIUM	
1.25.1	Antosianiene in suur	A	Stabiel, geen verandering
1.25.2	Antosianiene in alkalie	B	Verbleik na wit
1.25.3	Karotenoïdes in suur	C	Word swart in ? alkaliese medium
1.25.4	Chlorofil in suur	D	Verander na helder groen kleur
1.25.5	Chlorofil in alkalie	E	Verhelder rooi
		F	Verander na vaal groen kleur
		G	Veroorsaak ? vaal rooi kleur

(5)

- 1.26 **Maslow se Hiërgie van Behoeftes**. Kies TWEE voorbeelde uit **Kolom B** om te pas by elke **behoefte** in **Kolom A**. Skryf die vraagnommers (1.26.1 – 1.26.4) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en dan slegs die **letter** (A – J) van jou keuse langs elke vraagnommer, bv. 1.26 – K en L.

KOLOM A		KOLOM B	
MASLOW SE BEHOEFTE		VOORBEELD	
1.26.1	Sosiale behoefte	A	Jenny loop nooit saans alleen in die strate nie.
1.26.2	Fisiese behoefte	B	John is trots op sy silwer medalje vir sy skoolprojek.
1.26.3	Ego-behoefte	C	Peter wil ? oogspesialis word nadat hy as dokter gekwalifiseer het.
1.26.4	Veiligheids-behoefte	D	Mpho waardeer erkenning vir haar topprestasie.
		E	Jessie nooi vriende na ? swembadpartytjie toe.
		F	Thabo organiseer die na-party vir die matriekdans.
		G	Emily eet baie gesond om slank te bly.
		H	Siada dra ? Medic Alert mediese armband om haar pols omdat sy allergies is vir bysteek.
		I	Sibiso speel elke naweek sokker.
J	Janet is besig met haar opleiding om ? topbatterina te word en sy wil internasionaal dans.		

(8)

1.27 **Choux Pasta.** Pas die **resultate** in **Kolom B** by die **fout** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.27.1 – 1.27.3) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en die **letter** (A – D) van jou keuse langs elke ooreenstemmende vraagnommer bv. 1.27.4 – E. Pas die **rede** in **Kolom C** by die **fout** in **Kolom A**, aangedui deur ? Romeinse syfer (i – iv), bv. 1.27.5 – E – v.

KOLOM A		KOLOM B		KOLOM C	
FOUT		RESULTATE		REDE	
1.27.1	Die beslag word by 150°C vir 15 minute gebak.	A	Die vet sypel uit die beslag terwyl dit bak.	i	Te veel water verdamp en die verhouding van die bestanddele is verander.
1.27.2	Die water en vet is te lank gekook voordat die meel bygevoeg is.	B	Die poffertjies behou nie hulle gerysde vorm nie en hulle val plat wanneer hulle uit die oond gehaal word.	ii	Die eier en meelproteïene het nie genoeg tyd gehad om behoorlik te stol nie.
1.27.3	Die verhouding van die vet tot die ander bestanddele is te hoog.	C	Die pasta is te styf.	iii	Die vet was nie genoegsaam geëmulgiseer nie omdat daar nie genoeg eiers was nie.
		D	Die pasta sal klonte bevat	iv	Eiers was nie korrek ingevou nie.

(6)

1.28 Kies uit die lys hieronder VYF stellings wat waar is oor die **pasteurisasie van melk**. Skryf die vraagnommer (1.28) en die VYF letters (A – J) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

PASTEURISASIE VAN MELK	
A	Party van die soute word minder oplosbaar.
B	Daar is geen riboflavin verlies nie.
C	Word maklik galsterig weens die groter oppervlaktblootstelling aan suurstof.
D	Die melk word tot 72,5°C verhit vir 15 sekondes.
E	Dit is makliker om te verteer as gehomogeniseerde melk.
F	Na verhitting word dit vinnig afgekoel tot by 4°C.
G	Hierdie behandeling maak dit moontlik dat melk vir lang tydperke gebêre kan word indien onoorgemaak.
H	Patogeniese organismes soos tuberkulose word vernietig.
I	Die melk word tot 104°C verhit en dan geleidelik afgekoel.
J	Pasteurisasie sal die melkproteïene taaier maak as dit nie korrek toegepas word nie.

(5)

- 1.29 Kies uit die lys hieronder VIER voordele vir die gebruik van **vleisanaloë**. Skryf slegs die vraagnommer (1.29) en VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

VOORDELE VAN DIE GEBRUIK VAN VLEISANALOË	
A	Bevriësing affekteer nie die struktuur van vleisanaloë nie.
B	Vleisanaloë kan teen kamertemperatuur geberg word.
C	Hulle voorsien proteïene van ? hoë biologiese orde.
D	Dit het ? hoë vet- en proteïene-inhoud.
E	Dit is goedkoper en meer ekonomies as vleis.
F	Dit het ? hoë verhouding van spiëvesel teenoor bindweefsel.
G	Vleisanaloë is vatbaar vir mikroorganiese bederf.
H	Dit moet in die vrieskas bewaar word indien gehou vir ? lang tyd voor gebruik.

(4)

- 1.30 Kies uit die lys hieronder, VIER **eienskappe van bevrore vis**. Skryf die vraagnommer (1.30) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

EIENSKAPPE VAN BEVRORE VIS	
A	Vis moet hard gevries wees wanneer dit gekoop word.
B	Die vesel moet ferm en elasties wees wanneer hanteer word.
C	Slegs ? effense of geen reuk moet aanwesig wees.
D	Daar moet lugholtes wees tussen die stukke vis.
E	Daar moet geen verkleuring van die vis wees nie.
F	Die vis moet ? vars "visreuk" hê.
G	Verpakkingsmateriaal moet lug- en vogdig wees.
H	Die kieuë moet ? helderpienk-kleur hê.

(4)

- 1.31 Kies uit die lys hieronder DRIE **geregte / voedselsoorte waar eierskum gebruik is**. Skryf die vraagnommer (1.31) en die DRIE letters (A – F) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

GEREGTE / VOEDSELSOORTE WAAR EIERSKUM GEBRUIK IS	
A	Mayonnaise
B	Salm-mousse
C	Meringues
D	Ryk tertkorsdeeg
E	Melkbrood
F	Tuna-soufflé

(3)

- 1.32 Kies uit die lys hieronder VIER **faktore wat besluitneming beïnvloed**. Skryf die vraagnommer (1.32) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

FAKTORE WAT BESLUITNEMING BEÏNVLOED	
A	Rolle en aspirasies
B	? Goeie verbeelding
C	Gesinshulpbronne
D	Betroubare vriende
E	Geïntegreerde bestuursvaardighede
F	Gesinseienskappe
G	Lewensvatbare alternatiewe
H	Persoonlike waardes

(4)

- 1.33 Kies uit die lys hieronder VIER **stellings oor menslike waardes**. Skryf die vraagnommer (1.33) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

STELLINGS OOR MENSLIKE WAARDES	
A	Waardes bepaal hoe ? persoon sal optree of reageer.
B	Waardes het weinig invloed op die dag-tot-dag-besluitneming.
C	Waardes is abstrak.
D	Waardes gee sin en betekenis aan die lewe.
E	Waardes is nie kompleks nie.
F	Waardes verander baie stadig en geleidelik namate ? mens volwasse word.
G	Waardes moet realisties en bereikbaar wees.
H	Waardes van ouer mense is beter danksy hulle lewenservaringe.

(4)

- 1.34 By ? moderne troue het die bruid verskillende **kleurharmonieë** gebruik. Skryf die vraagnommers (1.34.1 – 1.34.6) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en identifiseer die kleurharmonieë wat in elke geval gebruik is.

1.34.1	Die bruid dra ? ligpienk rok, donkerpienk skoene en ? sluier met ? tikselkje pienk.
1.34.2	Die bruidegom het ? swart-en-wit gestreepte onderbaadjie aangehad, sy hemp was wit, sy broek en skoene swart.
1.34.3	Die moeder van die bruid het ? geel pakkie met ? geel-groen bloes aangehad met ? groen hoed.
1.34.4	Die tafels is met groot, geel sonneblomme en pers heide versier.
1.34.5	Die tafeldoeke se patrone was geel, roipers en bloupers.
1.34.6	Die strooimeisies se rokke was rooi, blou en geel.

(6)

TOTAAL VIR AFDELING A:

[100]

AFDELING B

VRAAG 2

- Begin Vraag 2 asseblief op ? skoon bladsy in jou antwoordboek.

Simon en Maybel vier hulle derde huwelikshedenking met ? spesiale dinee vir hulle vriende. Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

SPYSKAART
DINEE
STOKVIS MAYONNAISE
TAMATIESOP CROUTONS
BEEVLEISBREDE RYS
TAMATIE-EN-UIESLAAI AVOKADOVORM
ROOMPOFFERTJIES
15 JULIE 2005

- 2.1 Teken die tabel oor in jou antwoordboek en beantwoord Vrae 2.1.1 – 2.1.4 in tabelformaat.

2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4
Vyf voedsel-groepe	Voedsel van spyskaart	Gaarmaakmetode	Gaarmaakmedium gebruik

- 2.1.1 Noem die VYF **voedselgroepe** wat in die spyskaart verteenwoordig word. (5)
- 2.1.2 Gee ? **voorbeeld** van elke voedselgroep deur slegs die **voedsel** op die spyskaart te gebruik. (5)
- 2.1.3 Stel ? **gaarmakmetode** voor vir elke voedsel in Vraag 2.1.2. (5)
- 2.1.4 Identifiseer die **gaarmakmedium** wat in elk van die **voorgestelde** gaarmakmetodes gebruik word. (5)

- 2.2 Terwyl ? witsous gemaak word, word daar seker gemaak dat die roux NIE verbruin word nie. Terwyl ? vleissous gemaak word, IS die roux verbruin en al is dieselfde hoeveelheid meel gebruik, is die vleissous dunner. Verduidelik die **verskil** in die resultate. (5)
- 2.3 Die vars tamatiesop het **geskif** terwyl Maybel dit gemaak het en sy moes dit met geblikte tamatiesop vervang.
- 2.3.1 Verduidelik **waarom** die sop geskif het. (2)
- 2.3.2 Maak voorstelle hoe dit **verhoed** kon word. (2)
- 2.3.3 Sou die **vars** tamatiesop dieselfde Vitamien C-inhoud hê as die geblikte tamatiesop? Motiveer jou antwoord. (3)
- 2.4 Maybel het ? resep vir ? baie basiese gisdeeg teëgekome. Die bestanddele was meel, suurdeeg en water. Sy wil ? **voedsamer** deeg vir Chelsea-bolletjies maak. Brei uit op die **bestanddele** wat sy sou gebruik en ontleed die **rede** vir die byvoeging van elke bestanddeel. (8)

[40]

VRAAG 3

Begin Vraag 3 op ? skoon bladsy in jou antwoordboek.

Maybel het nie ? resep om die beesvleisbredie te maak nie, maar maak dit op die volgende manier:

BEESVLEISBREDIE

Metode:

1. Sy het die stowe-biefstuk in blokkies gesny.
2. Daarna het sy dit in gekruide meel gerol.
3. Sy het die blokkies vinnig in warm olie gebraai.
4. 75 ml beesvleisaftreksel is bygevoeg.
5. Sy het dit vir 30 minute laat prut.
6. 10 minute voor die einde het sy blokkies aartappels ingesit.
7. Die sout is net voor opdiening bygevoeg.
8. Die vleis en sous is saam bedien.

- 3.1 Ontleed die **metode** hierbo en evalueer die **doeltreffendheid** van ELKE stap. Die evaluering kan positief of negatief wees. (8)
- 3.2 Verduidelik die **veranderinge** wat in die **bindweefsel** sou plaasvind indien die vleis toegelaat sou word om vir 60 minute te prut. (4)
- 3.3 Rigor mortis het in die vleis plaasgevind voordat dit opgesny was. Verduidelik wat gebeur wanneer **rigor mortis** plaasvind **en** hoe dit vleis affekteer. (5)
- 3.4 Die verskil tussen ? slaaisous en ? mayonnaise is dat **mayonnaise nie sal skei** as dit moet staan nie. Identifiseer die **stof** wat hiervoor verantwoordelik is en verduidelik die funksie daarvan. (5)

b.o.

- 3.5 Beskryf die effek wat die volgende **byvoegings** op geklitste eierwitskuim sal hê.
- 3.5.1 Eiergeel
 - 3.5.2 Suurlemoensap
 - 3.5.3 Sout
 - 3.5.4 Suiker wat aan die begin van die klitstyd bygevoeg word (4)
- 3.6 Die avokadovorm was ? **mislukking**. Stel moontlike redes voor vir elk van die volgende probleme:
- 3.6.1 Die blokkies avokadopeer was bruin van kleur.
 - 3.6.2 Die vorm het na kerrie gesmaak, alhoewel daar GEEN kerrie gebruik is nie.
 - 3.6.3 Die vorm het gekrimp en het ? waterige voorkoms gehad.
 - 3.6.4 Die vorm wou nie uit die houer kom nie. (4)
- 3.7 Verduidelik die volgende **veranderinge** wat plaasvind wanneer **vrugte ryp word**:
- 3.7.1 Verandering in kleur
 - 3.7.2 Tekstuur versag
 - 3.7.3 Die vrugte word soeter. (3)
- 3.8 **Vitamien C** gaan maklik verlore gedurende die voorbereiding van groente. Verduidelik hoe die volgende stappe hierdie **verlies kan verhoed**.
- 3.8.1 Groente word in klein hoeveelhede aangekoop.
 - 3.8.2 Groente word in ? koel plek gestoor.
 - 3.8.3 Groente word nie vir lang tydperk geweek nie. (3)
- 3.9 Noem VIER **eienskappe** van perfek gebakte roompoffertjies (choux-pasta). (4)

[40]**TOTAAL VIR AFDELING B: [80]**

AFDELING C

VRAAG 4

Begin Vraag 4 op ? skoon bladsy in jou antwoordboek.

4.1 Verduidelik wat sal veroorsaak dat die **gehalte** van die volgende voedsels kan **bederf** gedurende **opberging**:

- 4.1.1 Aartappels
- 4.1.2 Melkpoeier
- 4.1.3 Rys
- 4.1.4 Eiers
- 4.1.5 Vis

(5)

4.2 Simon is dikwels weg van die huis af op besigheid. Wanneer hy nie tuis is nie, **eet** Maybel baie **uit** of sy koop **wegneemetes**. Sy eet ook baie **versnaperinge** terwyl sy TV kyk.

4.2.1 Identifiseer die probleme wat met hierdie gekose **dieet** geassosieer word.

(4)

4.2.2 Maybel moet nie versnaperinge eet nie alhoewel daar groepe mense is wat versnaperinge moet eet. Noem DRIE van hierdie **groepe mense**.

(3)

4.3 Evalueer die **geldigheid** van elk van die volgende stellings:

4.3.1 Bakpanne wat gebruik word om ryk vrugtekoeke met ? lang baktyd te bak moet met ? paar lae bruin papier uitgevoer word.

4.3.2 Dit is nie nodig om vatlappies te gebruik wanneer ? warm pot met ? hol metaalhandvatsel vasgehou word nie.

4.3.3 Wanneer aartappels in foelie toegedraai en in ? vuur gaargemaak word, moet die blink kant van die foelie aan die binnekant wees.

4.3.4 Yskaste is gewoonlik wit aan die buitekant.

(8)

André, Maybel se broer, het Graad 12 verlede jaar aan ? privaat-skool geslaag. Hy wou graag universiteit toe gaan, maar het nie die geld nie. Hy het orals in die arbeidsmark gekyk maar hy kan nie ? geskikte werk kry nie. Sy bure en viende het almal hom help soek. Uiteindelik het hy op ? advertensie van ? internasionale firma gereageer en het werk in Amerika gekry om vrugte te gaan pluk in die somer.

4.4 Analiseer die onderstreepte woorde in die paragraaf hierbo en besluit of elke woord tot die **mikro- of die makro-omgewing** behoort. Teken die tabel in jou antwoordboek oor en beantwoord die vraag daarin.

MIKRO-OMGEWING	MAKRO-OMGEWING

(8)

4.5 Verduidelik die volgende **eienskappe van hulpbronne**:

- 4.5.1 Bruikbaarheid
- 4.5.2 Toeganklikheid
- 4.5.3 Uitrustelbaarheid (3)

4.6 Noem die volgende **tipes besluite**:

- 4.6.1 ? Besluit om ? goeie buurt te kies om in te woon
- 4.6.2 ? Besluit dat elkeen in die gesin sy eie kamer skoon moet hou
- 4.6.3 ? Besluit om met die bus werk toe te gaan omdat dit goedkoper is as om met die motor te ry (3)

4.7 Maybel benader die **versorging** en **skoonmaak** van haar huis op heeltemal ? ander manier as haar oumagrootjie. Brei uit op hierdie stelling met verwysing na die volgende:

- 4.7.1 Beskikbare tyd
 - 4.7.2 Standaarde vir skoonmaak van die huis
 - 4.7.3 Huishoudelike roetines (6)
- [40]

TOTAAL VIR AFDELING C: [40]

AFDELING D

VRAAG 5

Begin Vraag 5 op ? skoon bladsy in jou antwoordboek.

5.1 Lees die gevallestudie en beantwoord die vrae wat volg.

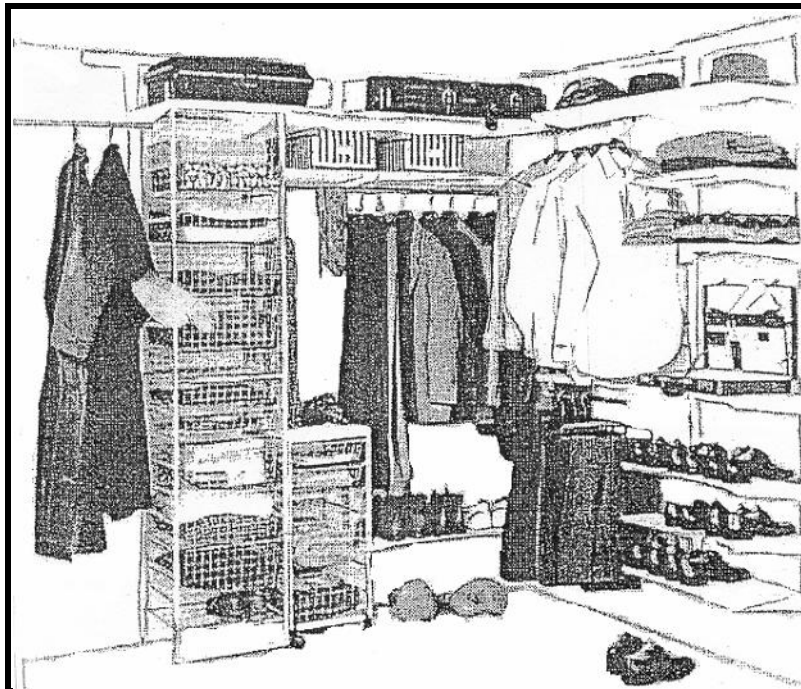
Simon en Maybel begroot elke maand versigtig. Simon verdien ? bruto salaris van R7 000 per maand. R2 480 word vir inkomstebelasting afgetrek, R800 vir pensioen en R500 vir mediese fonds. Maybel verdien R3 690 as netto inkomste. Sy teel hoenders om hulle voedsel aan te vul en verkoop die eiers vir ekstra inkomste.

- 5.1.1 Noem TWEE **nie-geldelike** inkomstes vanuit die gevallestudie. (2)
- 5.1.2 Verduidelik die verskil tussen **bruto** inkomste en **netto** inkomste. (2)
- 5.1.3 Noem DRIE slaggate waarvan Simon bewus moet wees om te verseker dat sy **pensioen voldoende** sal wees wanneer hy eendag **aftree**. (3)
- 5.1.4 Klassifiseer **geldelike inkomste** in DRIE groepe. (3)

5.2 Lees die stuk hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Omdat hulle albei werk en hulle huidige huis groot is, deel hulle die huiswerk. Maybel spandeer energie om die badkamer skoon te maak en stofsuiig die matte elke naweek deeglik. Simon stel ? inkopielys op vir die week se kruideniersware en bring dikwels ? klein geskenke huistoe om vir Maybel dankie te sê. Terwyl Simon saans studeer, soek Maybel somtyds vir resepte op die Internet. Beide het ewe veel geld om op hulle stokperdjies te spandeer.

- 5.2.1 Identifiseer VIER **nie-menslike hulpbronne** in die gevallestudie. (4)
- 5.2.2 Identifiseer VIER **menslike hulpbronne** in die gevallestudie EN klassifiseer elk as: **kognitief, affektief, tyd of psigomotories**. (8)
- 5.3 Lys VIER aspekte wat oorweeg moet word wanneer ? **sitslaapkamer beplan** word om te verseker dat dit **funksioneel** is. (4)
- 5.4 Voorspel DRIE faktore by elk van die volgende **eise** wat aan ? **persoon gestel word wanneer worsbroodjies by ? skoolkermis verkoop word**.
- 5.4.1 Emosionele eise (3)
- 5.4.2 Fisiese eise (3)
- 5.5 Analiseer die foto hieronder en evalueer of die **basiese beginsels vir pakplek** toegepas is.

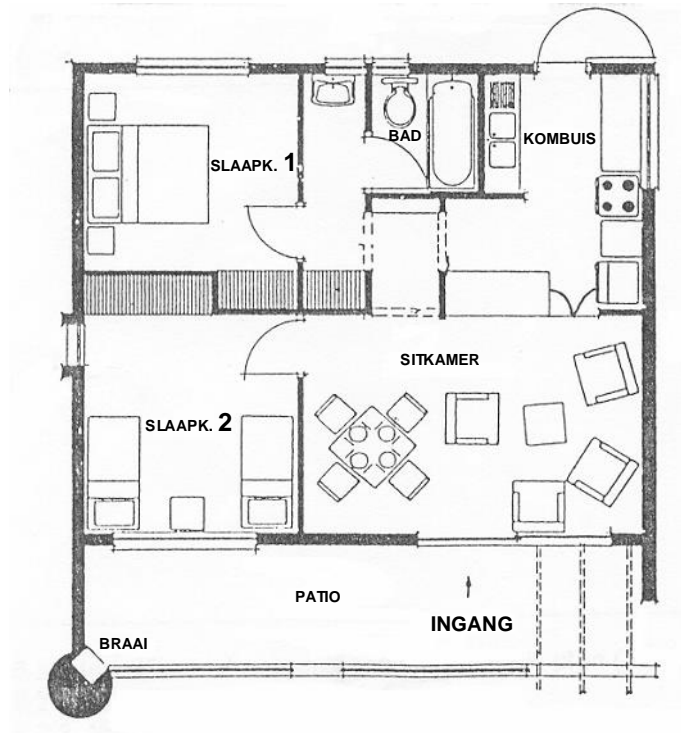


(8)
[40]

VRAAG 6

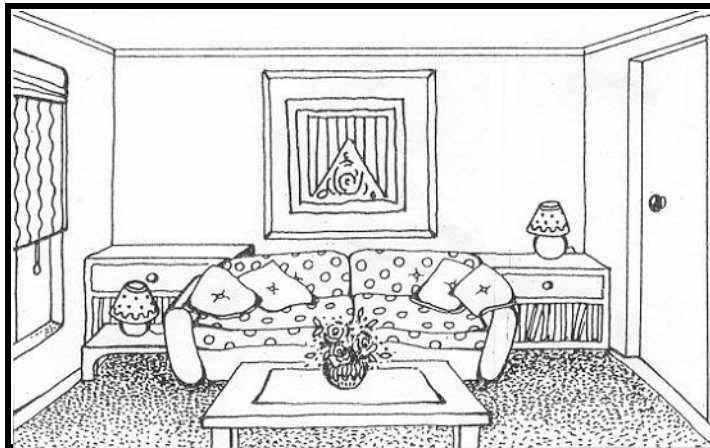
Begin Vraag 6 op ? skoon bladsy in jou antwoordboek.

- 6.1 Bestudeer die vloerplan van die paartjie se huis en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.1.1 Dui aan of die patio suid, noord of wes moet front. (1)
- 6.1.2 Identifiseer die **tipe kombuis uitleg op vloerplan** hierbo. (1)
- 6.1.3 Noem DRIE **ander tipes** kombuise. (3)
- 6.1.4 Evalueer die **looppatrone** in die sitkamer op die vloerplan. Lewer kommentaar oor **positiewe** sowel as **negatiewe** aspekte. (4)
- 6.2 Noem DRIE ander maniere, buiten om vensters en deure oop te los, waarop hierdie huis in die warm somermaande **koel** gehou kan word. (3)
- 6.3 Simon is bekommerd oor die **veiligheid in die huis**. Stel ? paar algemene voorsorgmaatreëls voor wat hy kan implementeer met verwysing na die **swaaideur** tussen die kombuis en die sitkamer, die **glas-patiodeur** en die **laevlak-vensters**. (4)

- 6.4 Maybel het dikwels nie genoeg tyd om al die dinge in een dag te doen wat sy wil doen nie. Stel VYF **riglyne** voor wat sy kan volg om haar **tyd meer effektief** te bestuur. (5)
- 6.5 Aangesien hulle albei werk, het verdeling van die huiswerk hulle huwelik versterk. Verduidelik die belangrikheid van **gedeelde verantwoordelikheid**. (5)
- 6.6 Simon en Maybel beplan om ? kleuter **aan te neem**. Verduidelik hoe hulle moet **aanpas** tot hierdie situasie. (4)
- 6.7 Bestudeer die skets hieronder van ? sitkamer en beantwoord die vraag wat volg.



Analiseer die vertrek wat in ? **groen monochromatiese kleurskema** versier is met verwysing na TWEE **ontwerpelemente** en DRIE **-beginsels**.

(10)
[40]

TOTAAL VIR AFDELING D: [80]

TOTAAL: 300