

## GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS

## SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

## HUISHOUDKUNDE HG

## POSSIBLE ANSWERS OCT / NOV 2006

## AFDELING A

## VRAAG 1A

1.1	A	<del>B</del>	C	D
1.2	A	B	C	<del>D</del>
1.3	A	<del>B</del>	C	<del>D</del>
1.4	A	<del>B</del>	C	D
1.5	A	<del>B</del>	C	D
1.6	A	B	<del>C</del>	D
1.7	A	<del>B</del>	C	D
1.8	<del>A</del>	B	C	D
1.9	A	B	<del>C</del>	D
1.10	A	B	<del>C</del>	D
1.11	<del>A</del>	B	C	D
1.12	<del>A</del>	B	C	D
1.13	A	<del>B</del>	C	D
1.14	<del>A</del>	B	C	D
1.15	A	<del>B</del>	C	D
1.16	<del>A</del>	B	C	D

16x2=(32)

## VRAAG 1B

1.17	<u>Gaarmaakmetodes</u>	1.18	<u>Verandering in veis</u>
1.17.1	A	1.18.1	E
	E	1.18.2	D
1.17.2	C	1.18.3	G
	D	1.18.4	F
1.17.3	B	1.18.5	A
	F (6)	1.18.6	B (6)
	(Beg)		(verd)
1.19	<u>Gelatinisering</u>	1.20	<u>Eiers</u>
1.19.1	A	1.20.1	E
	D	1.20.2	H
1.19.2	B	1.20.3	D
	C	1.20.4	I
1.19.3	A	1.20.5	C
	D	1.20.6	G (6)
1.19.4	B		(Toep)
1.19.5	C (8)		
	(Beg)		

1.21 Verandering in rookool

1.21.1	A
	D
	E (3)
1.21.2	B (1)
1.21.3	B
	D (2)
1.21.4	A
	E
	F (3)
1.21.5	A (1)
	(Toep)

1.22 Menslike behoeftes

1.22.1	D
1.22.2	C
1.22.3	B
1.22.4	G
1.22.5	F (5)
	(H. Kog)

1.23 Verandering in vrugte

B
D
G
H (4)
(Ken)

1.24 Fisiese eise

B
D
G
H (4)
(Verd)

Enige orde 1.23, 1.24, 1.25, 1.27
-----------------------------------

1.25 Beplanning

B
C
E
G (4)
(Ken)

1.26 Gemeenskap

EKONOMIES	GEMEENSAP	POLITIES
E, F (2)	B, D, G (3)	A, C (2)

(H. Kog)

1.27 Ontwerperelemente en beginsels

A
B
F
H 4x2=(8)
(H. Kog)

TOTAAL VIR AFDELING A: [100]

## AFDELING B

## VRAAG 2

## 2.1.1 Oorsake van voedselbederf

- Ensieme
- Nie-ensiematiese bederf
- Verlepping
- Insekte en knaagdiere
- Skimmels of gis
- Oksidasie
- Maillard-reaksie
- Meganiese kneusing
- Onhigiëniese hantering PP
- Swak opberging

Kennis	Voedselhigiëne Sill. 2.7	(Enige 2)	(2)
--------	--------------------------	-----------	-----

## 2.1.2 Beskerming van voedsel teen voedselbederf

- Gebruik ? hoë konsentrasie suiker.
- Sluit lug uit en verhit voedsel tot ? hoë temperatuur.
- Verlaag die voginhoud.
- Verlaag die temperatuur – vries of verkoel.
- Gebruik preserveermiddels.
- Melk kan gepasteuriseer word. PPPP
- Chemikalieë soos swaeldioksied kan gebruik word.
- Beroking van voedsel.

(Toep. Sill. 2.7	Voedselhigiëne	(Enige 4)	(4)
------------------	----------------	-----------	-----

## 2.2 Mengelslaai

## 2.2.1 Bestanddele wat bruin word

AvokadoblokkiesP  
 PiesangskyfiesP  
 Gesnyde groen appelsP (3)

## 2.2.2 Wat verbruining veroorsaak

- Blootstelling aan lug (oksidasie)
- Deels deur die tannienkomponente in vrugte PP
- Deels deur ensiemwerking (Enige 2) (2)

## 2.2.3 Voorkoming van verbruining van BOGENOEMDE bestanddele

- Dompel die geskilde en gesnyde vrugte in ? sitrussap, bv. suurlemoensap
- Bedek met suiker of stroop om oksidasie van die gesnyde oppervlakke te voorkom (nie in ? sout mengelslaai nie)
- Berei voor net voor opdiening PP

(Begrip 3, Ver. 4) Sill 2.14	Vrugte en groente	(Enige 2)	(2)
------------------------------	-------------------	-----------	-----

### 2.3 Wyses waarop vis bedien word

- Koue, gaar vis in slaaieP
- Oorskietvis in oorskietgeregteP
- In gestolde geregte, bv. mousseP
- Sop bv. witvissopP
- As hors d'oevres, bv. pekelharing, garnale, ens. P

(Beg) Sill. 2.11 Vis

(5)

### 2.4 Die effek van hitte op vis

- Die spier van rou vis het ? klein hoeveelheid bindweefsel.
- Dit kom maklik los van mekaar.
- Die kollageen in die miokomata word gedegradeer tot gelatine.
- Die miomere gaan maklik los van mekaar.
- Die kleur van vis verander van deurskynend na wit. PPPP
- Oormatige verhitting veroorsaak dat die vis krimp en droog en taai word as gevolg van oormatige koagulering van die proteïene.

(Verd) Sill. 2.7 Vis (Enige 4)

(4)

### 2.5 Evaluering van gegewe spyskaart

GEREG	2.5.1 BASIESE VOEDSELGROEP	2.5.2 PORSIES	2.5.3 GEBREK AAN PORSIES (MOTIVERING)
Hoenderpastei	Vleis en vleisalternatieweP Graan en graanprodukteP	1P 1P	Tekort aan een porsie vette en oliesP
Rys	Graan en graanprodukteP	1P	Daaglikse porsies vereis is 4
Stoompoeding	Graan en graanprodukteP	1P	3 is alreeds gedurende die dag ingeneemP 3 is in hierdie maaltyd ingesluitP 2 porsies te veel vir die dag ingeneemP
Geelwortels	Groente en vrugte Vitamien AP	1P	Geen Vitamien CP in die spyskaart nie
Beet	Groente en vrugte AnderP	1P	Te veel ander vrugte en groente is ingesluitP Vitamien A in geelwortelsP

Nota: Melk en melkprodukte – korrekte daaglikse porsies

(Toep 12, H. Kog 6) (Sill 2.1.) (Maaltydbeplanning)

(18)  
[40]

### VRAAG 3

#### 3.1 Resepanalise

##### 3.1.1 Insluiting van lug

- Klits eiergeleP
- Sif droë bestanddeleP
- Klits eierwitte styfP

(Begrip) (Sill. 2.17) Gebakte produkte (3)

##### 3.1.2 Rysmiddel

- ChemiesP – bakpoeier (koolsuurgas) P

(Ken (1) & Toep (1) (Sill 2.17) Gebakte produkte (2)

##### 3.1.3 Eienskappe van stywepunt-stadium

- Nie meer skuimerig nie
- Lugborrels is baie klein
- Die mengsel is baie wit
- Dis glansend, sag en vogtig P P P P
- Sal stywe punte vorm as die klitser verwyder word
- Die mengsel sal nie uit die bak vloei as dit gekantel word nie, dit gly uit.

(Kennis) (Sill. 2.10) Eiers (Enige 4) (4)

##### 3.1.4 Waarom geklitste eierwit liggies ingevou word

As die mengsel nie versigtig hanteer word nie, sal die lugborrels barsP en die volume van die mengsel sal kleiner word. P

(Ver) (Sill. 2.10) Eiers (2)

##### 3.1.5 Veranderings in melk

###### (a) Vel vorm op die oppervlak van melk

- Gasse word afgegee terwyl die melk verhit word.P
- Melkalbumien en melkglobulien koaguleerP en styg saam met vet en mineraalsoute na die oppervlak. P
- Die gasse en gekoaguleerde proteïen vorm klein lugblasies wat ? skuim vorm. P
- Oppervlakverdamping van water vind plaasP en die afgeskeide en gekoaguleerde proteïen vorm ? velletjie. P

(Toepassing) (Sill. 2.9) Suiwelprodukte (6)

**(b) Neerslag op bodem van kastrol**

Die afsaksel word veroorsaak deur die gepresipiteerde wei-proteïeneP en kalsiumfosfaat. P

**(Toepassing) (Sill. 2.9) Suiwelprodukte** (2)

**3.2 Verdikkingsvermoë van eiers, stysel en gelatien****3.2.1 Naam van verdikkingsproses**

KoaguleringP

**(Ken) (Sill. 2.10) Eiers** (1)

**3.2.2 Veranderinge wat gedurende die verdikkingsproses plaasvind Eiers**

- Proteïen denatureerP
- Koagulering begin by 80°C
- Eierwit verander na ? wit, ondeurskynende, soliede massaP

**(Ver) (Sill. 2.10) Eiers** (3)

**3.3****3.3.1 Reëls om stollingstyd van gelatine-geregte te verminder**

- Verkoel die bestanddele
- Verkoel die vorm
- Gebruik ? metaalvorm PPP
- Voeg verkoelde vloeistof by sodra gelatien gedispergeer is.

**(Begrip) (Sill. 2.14) Gelatien (Enige 3)** (3)

**3.3.2 Uitwerking van rou pynappel op gelatien**

- Die ensiem bromelienP in rou pynappel verteer of hidroliseer die proteïene in gelatien. P
- ? Jel sal nie meer vorm nie. P
- Die eindproduk sal nie styf word nie of ? jel met ? swak tekstuur sal vorm. P

**(Verd) (Sill. 2.14) Gelatien** (3)

3.4 **Om klonte te voorkom gedurende styselgaarmaak**

Die styselkorrels moet geskei word voor dit in die vloeistof verdik word. Die styselkorrels kan geskei word deur:

- dit te meng met ? klein hoeveelheid water.
- dit te skei deur middel van suikerkorrels. PPP
- dit te bedek met botter of olie / roux.

(Begrip)	(Sill. 2.8)	Graansoorte	(Enige 3)	(3)
----------	-------------	-------------	-----------	-----

3.5 **Styselmengsel met eier verdik****Redes vir die probleem**

- Stysel gelatiniseer by ? temperatuur van 95°C – 100° CP. Hierdie temperatuur is te hoog om eiers gaar te maak. P
- Eiers koaguleer by ? temperatuur van 60° C – 65° CP, wat weer te laag is om styselmengsels gaar te maak. P (4)

**Oorbrugging van die probleem**

- Kook die styselmengsel totdat dit gaar is, voordat die eiers bygevoeg word. P
- Laat die mengsel afkoel tot 60° C voordat die eiers bygevoeg word. P
- Verhit totdat die eiers net gekoaguleer het. P
- Voeg altyd die warm mengsel by die koue mengsel en nie omgekeerd nie. P

(H Kog)	(Sill. 2.8)	Graansoorte	(4)	[40]
---------	-------------	-------------	-----	------

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

## AFDELING C

## VRAAG 4

4.1 **Mikrogolf-gaarmaak**

4.1.1 Dun dele word droog en hard / dikker dele nog rou. P

4.1.2 Word oneweredig gaar / klein porsies gouer gaar / gaar voordat groter porsies gaar isP

4.1.3 Kos onder in bak neem langer om gaar te word / oneweredige gaarmaakP

4.1.4 Kos sal oorkookP

(Beg)	(Sill. 2.4)	Gaarmaakmetodes	(4)
-------	-------------	-----------------	-----

4.2 **Voordoodse effek op vleissagtheid en smaak**4.2.1 **Ouderdom**

- Spierweefsel verander as die dier ouer word en sulke vleis is taaier as dié van jong diere. P
- Vleis van ou diere is geuriger en smaakliker, omdat daar groter konsentrasies geurmiddels in hul spiere is. P

4.2.2 **Spieraktiwiteite**

- Spiere wat betrokke is by baie beweging is minder sag as een wat taamlik onaktief is. P
- MAAR is gewoonlik smaakliker P

(Begrip)	(Sill. 2.12)	Vleis	(4)
----------	--------------	-------	-----

## 4.3

4.3.1 **Hitte-oordrag  
Bak van brood**

- Hitte word uitgestraal deur die swart oondwande.P
- Konveksiestrome sirkuleer die hitte om die brood in die oond.P
- Hitte word deur die pan gelei na die brood self.P
- Hitte word deur die brooddeeg gelei P en so word die brood gaar.P (5)

4.3.2 **Maillard-reaksie**

- Koolhidrate (stysel in meelblom) P en proteïeneP (gluten)
- in die teenwoordigheid van hitteP reageer om bruin kleur te gee

(Verd.)	(Sill. 2.17)	Gebakte produkte	(3)
---------	--------------	------------------	-----

#### 4.4 Ontvorming van gelatienvorm

- Spoel die bord waarop vorm ontvorm gaan word af met ? bietjie water om dit moontlik te maak dat die vorm verskuif kan word OF
- Plaas ? paar druppels water op die bord sodat vorm verskuif kan word. P
- Ongesmeerde houers kan vir ? paar sekondes in warm water gehou word. P
- Bedek die vorm met ? bord en draai vinnig om, skud liggies om die gereg te laat uitval. P
- Verskuif die gelatienvorm na die middel van die bord indien nodig. P

(Ken) (Sill. 2.14) Gelatien (5)

#### 4.5

##### 4.5.1 Riglyne vir die verdeling van werk

- Wees buigsaam oor wie wat moet doen
- Laat elkeen toe om die take te doen wat hy / sy die beste kan doen
- Niemand is te jonk om te help nie. / Span almal in ongeag hul ouderdom of geslag
- Elke gesinslid se persoonlike tydskedule moet in ag geneem word / maak toegewings wanneer ? gesinslid ? krisistyd beleef (nie beskikbaar is nie)
- Hou standarde buigsaam.
- Biologiese faktore bv. mans doen swaarder werk as vrouens
- Geslagsrol – tradisioneel is dit die vrou se plig om huiswerk te doen en kinders groot te maak P P P P P

(Ken) (Sill. 1.1.3) Huis en Omgewingsversorging (Enige 5) (5)

##### 4.5.2 Opstel van ? werksplan

- Herken of identifiseer probleme wat huishoudelike roetines belemmer.
- Die gesin moet doelwitte stel vir die verdeling van take.
- Stel standarde vas wat vir die gesin aanvaarbaar is.
- Stel ? plan op vir die uitvoering van take met inagneming van:
  - Gesinsituasie
  - Hoe dikwels en hoe deeglik die huis skoongemaak moet word
  - Aantal take wat gereeld en aantal take wat af en toe gedoen moet word
  - Beskikbare tyd P P P P P P P
- Evalueer voortdurend en maak aanpassings indien die plan nie bevredigend verloop nie.

(Toep) (Sill 1.1.3) Huis en Omgewingsversorging (Enige 7) (7)



#### 4.6 **Funksionaliteit van een lamp**

##### **Lamp A**

- Lamp A verskaf voldoende lig P
- Posisie van ligbron is voor en aan die linkerkant van regshandige persoon P
- Lamp is voor persoon en die lampskerm onder ooghoogte P
- Die kegelvorm van die lampkap sal meer lig uitstraal P

##### **Lamp B**

- Verskaf nie voldoende lig nie. P
- Posisie van ligbron is agter die persoon sodat hy in sy eie skaduwee sit P
- Wanneer die lamp agter die persoon staan, moet die onderkant van die lampkap bokant ooghoogte / skouer wees P
- Die nou buisvorm van lampkap straal minder lig uit

(H Kog) (Sill. 3.1.1) Interieur

(7)

**TOTAAL VIR AFDELING C: [40]**

## AFDELING D

## VRAAG 5

5.1

5.1.1

**Tipe kombuisvorm**

- Enkelmuur-kombuisP (1)

**Nadele van die kombuisvorm**

- Klein kombuisie
- Pakplek beperk PP
- Werkruimte beperk

(Kennis 2) (Toep. 1) (Sill. 3.1.1) Interieur (Enige 2) (2)

5.1.2

**Drie areas waarom aktiwiteite in kombuis sentreer**

- Die opberg- of bewaringsarea (NIE yskas, spens, koskaste NIE) P
- Die voorbereidingsarea (NIE die werkarea en die wasbak NIE) P
- Die gaarmaakarea (NIE stoof, oond en draagbare elektriese toerusting NIE) P

(Begrip) (Sill. 3.1.1) Interieur (3)

5.1.3

**Rangskikking van areas vir doeltreffende werkverrigting**

- Hierdie drie areas moet in ? werkdriehoek geplaas word, sodat dit gemaklike beweging toelaat en tyd en energie bespaar. Die ideale vorm is ? driehoek. P
- Die opwasbak word in die mees sentrale posisie geplaas, omdat baie werk hier gedoen word;
- Die gaarmaak- en mengareas vorm die ander punte van die driehoek. P
- Die totale afstand van die driehoek moenie meer as 6,5 meter wees nie
- Hierdie grootte gee genoeg beweegruimte sonder dat die loopafstande te groot is. P

(Verd) (Sill. 3.1.1) Interieur (3)

5.1.4

**Vereistes vir geskikte afwerkings vir vloer en mure  
Werkoppervlakte moet:**

- Duursaam weesP
- Bestand wees teen die klam, warm, vetterige atmosfeer in die kombuisP
- Glad wees en maklik om skoon te maak P
- van Keramiekteëls of gelamineerde plastiekbedekking moet teen die mure bokant die werkoppervlakte weesP
- Vinielbedekkinge vir vloere met ? sagte onderlaag wat vermoeienis as gevolg van lank staan, kan verminderP

(Verd) (Sill. 3.1.1) Interieur (5)

### 5.1.5 Analoë kleurskema

- Geel, geel-oranje, oranjePPP
- Rooi, rooi-oranje, rooi
- Geel, geelgroen, groen
- Rooi, rooipers, pers (enige stel, maar al drie moet korrek wees)

(Toepassing) (Sill. 3.1.1) Interieur (3)

### 5.1.6 Veiligheidsmaatreëls in die badkamer

- Die bodem van die bad moet geriffel wees of ? glyvrye matjie moet in die bad geplaas word
- ? Bad moet van handvatsels voorsien wees
- Badkamermatte moet glyvry wees of aan die vloer vasgeheg wees
- Vloere moet nie glad word wanneer dit nat word nie
- Vloere moet nie elektrisiteit gelei nie PPPPPP
- Daar mag nie elektriese kragpunte in die badkamer wees nie
- Die kragpunt vir ? elektriese skeermes moet naby ? spieël geplaas word
- Slegs verwarmers wat vir badkamers ontwerp is, mag gebruik word
- Medisynekassies moet buite bereik van kinders wees

(Begrip) (Sill. 3.1.1) Interieur (Enige 6) (6)

### 5.1.7 Regulering van temperatuur in die huis

#### Motivering:

Die slaapkamer nr. 1 front wes en sal dus baie warm wees in die somer, daarom moet dit verkoel word. P

#### Metodes om die huis te verkoel

- Breë oorhange by vensters
- Sonskerms en blindings PPP
- Gordyne
- Getinte glas

(Toepassing) (Sill. 3.1.1) Interieur (Enige 3)PPP (4)

## 5.2 **Sosialisering tydens adolessensie**

- Dit is die tydperk waarin ? jongmens ? eie identiteit ontwikkel en onafhanklik word.
- Tieners moet aanpas by hulle verstandelike en liggaamlike ontwikkeling.
- Jongmense begin weg beweeg van hul ouers af. PPP
- Die invloed van portuurgroepe is baie belangrik.
- Die portuurgroep help die tiener om sy/haar rol in die gemeenskap te laat bepaal,
- ASOOK om sy tydperk van afhanklikheid van volwassenes te beëindig.

(Kennis)	(Sill. 4.3)	Sosialisering	(Enige 3)	(3)
----------	-------------	---------------	-----------	-----

## 5.3 **Bestuursproses**

Doelwitte – almal moet genoegsame praktiese ervaring opdoen – kombuisPP

Behoeftte – warm waterPP

Hulpbronne – mikrogolfoonde, oonde, skottelgoedwasserPP

Standaarde – opwindendste vak, skoon klaskamerPP

Waardes – klaskamer skoon vir die volgende klas / dit wat belangrik is en wat minder belangrik isPP

(H Kog)	(Sill. 1.1.1)	Bestuursproses
---------	---------------	----------------

5x2=(10)  
[40]

## VRAAG 6

## 6.1 Geldelike, nie-geldelike inkomste en byvoordele

GELDELIKE	NIEGELDELIKE	BYVOORDELE
SalarisP BonustjekP	Nut van eie besittings – eie huisP Tuisproduksie / groentekruie-tuinP BiblioteekP	BehuisingssubsidieP Gesubsidieerde motorP
(2)	(3)	(2)

(Begrip)	(Sill. 1.2.2)	Inkomste
----------	---------------	----------

## 6.2 Riglyne vir die opstel van ? begroting

- Aanvaar die beperkings van hul inkomste.
- Wees objektiewer oor eie finansiële behoeftes.
- Verwerf beter insig in hul behoeftes en doelwitte. PPPP
- Bestee geld doelmatiger en skakel kwistige besteding uit.
- Identifiseer foute in huidige bestedingspatroon.
- Beplan beter vir die toekoms en belê oordeelkundig.
- Stel begroting vir hulle spesifiek op.
- Die begroting moet buigsam wees en vir noodgevalle toelaat.
- Die begroting moet realisties wees en nie onhaalbare eise stel nie.

(Toepassing)	(Sill. 1.2.2)	Inkomste	(Enige 4)	(4)
--------------	---------------	----------	-----------	-----

## 6.3 Algemene reëls vir die koop van versekering

- Neem die tipe versekering uit wat jy kan bekostig. Lewensversekering is goedkoper as uitkeerversekering. P
- Maak voorsiening vir jou onmiddellike en toekomstige behoeftes. P
- Sorg dat jy voorsiening maak vir ? spaarelement in jou versekering. P

(Kennis)	(Sill. 1.2.2)	Inkomste	(3)
----------	---------------	----------	-----

6.4 **Emosionele eise**

EISE	VOORBEELD
Werksmetodes	Grond tussen haar vingers <sup>P</sup>
Gebrek aan vaardighede	Sukkel om reguit rye in tuin te maak <sup>P</sup>
Gebrek aan goeie hulpmiddels	Stofsuiers is stukkend en moet met besem vee <sup>P</sup>
Vermoeiende werk	Dawn moet hard werk <sup>P</sup> in die huis

(Toepassing) (Sill. 1.1.4) Werkstudie (4)

6.5 **Besluitnemingsproses**

STAPPE	VOORBEELD
Identifiseer die probleem	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sy wil tee bedien en die melk is op<sup>P</sup> (1)</li> </ul>
Identifiseer alternatiewe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verromer<sup>P</sup></li> <li>Leen melk by buurvrou<sup>P</sup></li> <li>Gaan koop melk by die winkel<sup>P</sup></li> <li>Bedien vrugtesap<sup>P</sup> (4)</li> </ul>
Weeg alternatiewe teen mekaar op	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Verromer) – nie lekker in rooibostee nie<sup>P</sup></li> <li>(Buurvrou) – is nie by die huis nie / weet nie wanneer sy terugkom nie<sup>P</sup></li> <li>(Winkel toe) – t ever en te warm<sup>P</sup></li> <li>(Vrugtesap) – miskien hou almal nie van vrugtesap nie<sup>P</sup> (4)</li> </ul>
Neem die finale besluit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Besluit om vrugtesap met ys te bedien<sup>P</sup> (1)</li> </ul>
Evalueer resultate van die besluit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die gaste geniet die yskoue vrugtesap<sup>P</sup> (1)</li> </ul>

(H Kog) (Sill. 1.2.2) Besluitneming

6.6 **Vlak van besluitneming**6.6.1 Roetinebesluit<sup>P</sup>6.6.2 Ekstensiewe besluit<sup>P</sup>6.6.3 Beperkte besluit<sup>P</sup>

(Ken) (Sill. 1.2.2) Besluitneming (3)

6.7 **Oplossing van konfliktsituasie**

- Wees positief oor jou gevoelens, bly by jou standpunt – die ander persoon sal meer respek vir jou hê.
- Stel duidelik wat jou pla – moenie griewe opkrop nie. As jy praat wanneer iets jou hinder, sal dit dadelik opgelos kan word.
- Moenie die ander persoon beskuldig of verkleineer nie.
- Fokus op die kwessie wat ter sprake is. Moenie ou koeie uit die sloot grawe nie.
- Wys empatie. PPPP
- Respekteer die ander een se gevoelens en standpunte.
- Luister na die ander se standpunte.
- Luister na wat die ander persoon sê sonder om hom / haar in die rede te val. Tensy jy werklik luister na wat die ander persoon sê, sal jy nie weet wat hy / sy dink of voel nie.
- Moenie hardkoppig wees nie en doelbewus dwars wees nie.

(Verd)	(Sill. 4.5)	Gesinstudie	(Enige 4)	(4)
--------	-------------	-------------	-----------	-----

6.8 **Gedeelde verantwoordelikheid**

- Verhoog eenheidsgevoel in die huis en verbeter gesinsverhoudings
- Dit kweek wedersydse respek
- Potensiaal van gesinslede word ontdek en persoonlikhede ontwikkel
- Die waarde van tydindeling en koördinasie word geleer
- Verlig die werkclading van volwassenes en gee almal meer vrye tyd
- Dit kweek ? gee-en-neem-ingesteldheid
- Goeie persoonlike gewoontes word aangeleer
- Dit bevorder kommunikasie in die gesin PPPP

(Verd)	(Sill. 4.5)	Gesinstudie	(Enige 4)	(4)
--------	-------------	-------------	-----------	-----

**[40]**

**TOTAAL VIR AFDELING D: [80]**

**TOTAAL: 300**