

**GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS
SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

HUISHOUDKUNDE HG

**Possible Answers / Moontlike Antwoorde
Feb / Mar / Maart 2006**

AFDELING A

VRAAG 1A				
1.1	A	B	C	D
1.2	A	B	C	D
1.3	A	B	C	D
1.4	A	B	C	D
1.5	A	B	C	D
1.6	A	B	C	D
1.7	A	B	C	D
1.8	A	B	C	D
1.9	A	B	C	D
1.10	A	B	C	D
1.11	A	B	C	D
1.12	A	B	C	D
1.13	A	B	C	D
1.14	A	B	C	D
1.15	A	B	C	D
1.16	A	B	C	D
1.17	A	B	C	D
1.18	A	B	C	D
1.19	A	B	C	D
1.20	A	B	C	D
1.21	A	B	C	D

VRAAG 1B	
1.22	Gelatiengeregte
1.22.1	D
1.22.2	H
1.22.3	A
1.22.4	G
1.22.5	B
1.22.6	C (6)
	(Toepassing)
1.24	Gaarmaakmetodes
1.24.1	C
1.24.2	D
1.24.3	A
1.24.4	G
1.24.5	F
1.24.6	E (6)
	(Begrip)
21x2=(42)	
1.23	Voedselsisteme
1.23.1	E
1.23.2	G
1.23.3	A
1.23.4	F
1.23.5	D
1.23.6	B (6)
	(Begrip)
1.25	Eiers
1.25.1	- D - v
1.25.2	- C - iv
1.25.3	- B - i
1.25.4	- A - iii
	(Kennis 4)
	(Toepassing 4)

1.26 **Bestuursterme** 1.27 **Kleur en tekstuur**

1.26.1 E
1.26.2 D
1.26.3 A
1.26.4 C
1.26.5 B
1.26.6 H
1.26.7 G (7)
(Hoër kognitief)

1.27.1 A
1.27.2 A
1.27.3 B
1.27.4 A
C (2)

1.28 **Vleissagtheid**
B
C
D
G
H (5)
Kennis

(Verduideliking)

MERK IN ENIGE ORDE

1.29 **Insette**

A
C
E
G (4)

(Kennis)

1.30 **Ontwerpbeginsele**

A
C
E
G

(4x2)=(8)
Toepassing

TOTAAL VIR AFDELING A: [100]

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Voordelige gebruik van mikroorganismes

Giste:

- Laat brood rys / Rysmiddel vir brood
- Verander vrugtesappe in wyn/bier
- Nodig om kool in suurkool te verander
- Nodig om komkommers in piekels te verander

Bakterieë:

- Verander melk in joghurt / kaas/ suurroom/ kultuurmelk / karringmelk
- Nodig om kool in suurkool te verander
- Nodig om komkommers in piekels te verander

Skimmels:

- Word gebruik in die vervaardiging (maak) van penisillien
- Word gebruik in die maak van kaassoorte soos bloukaas

(Enige 4 üüüü) (4)

Verduideliking

Sill. 2.7

Voedseligiëne

2.2 Stappe om voedselvergiftiging te voorkom

HOOFAREAS	VOORBEELDE
• Bewaring van voedsel	<ul style="list-style-type: none"> • Berg in koel, droë toestand • Berg hoë risiko-voedsel in yskas. • Stoor voedsel in lugdigte houder.
• Higienie in die kombuis	<ul style="list-style-type: none"> • Hou alle oppervlakke skoon • Was alle vuil gereedskap/skottelgoed gereeld. • Hanteer afval higiënies. • Gooi gebarste porselein/breekgoed weg.
• Voedselvoorbereiding	<ul style="list-style-type: none"> • Maak bederfbare voedsel gou gaar. • Maak voedsel behoorlik gaar • Koel voedsel vinnig af en bêre in yskas
• Persoonlike higiëne	<ul style="list-style-type: none"> • Was hande deeglik. • Hou naels skoon en kort. • Moenie oor voedsel hoës en nies nie. • Bedek snye, skrape met pleister.

(Enige 4 üüüü) (4)

(Kennis)

Sill. 2.7

Voedseligiëne

2.3 Invloed van hitte op brood

- 2.3.1 **Grootte** – Koolsuurgasborrels sit uitü wanneer hitte toegepas word. Gluten-netwerk rek ü koaguleer en stol in die gerysde vorm. Brood word groter/rys en word bruin. (2)
- 2.3.2 **Kleur** – Droë hitte dekstriniseer ü die stysel en karamelliseer ü die suiker. Brood word bruin. (2)
- 2.3.3 **Smaak** – Styselgranules gelatiniseerü en ? gaar geur ontwikkelü. Die fermentasieproses is gestopü en verhoed dus ? sitroensuur-geurü veroorsaak deur die vorming van koolsuurgas en alkohol (as gevolg van verlengde fermentasieproses) wat die brood onaangename smaak gee. (4)

Begrip

Sill 2.17

Gebakte produkte

2.4.1 Hoenderborsies neem langer om gaar te maak op ? rooster as kruisskyf ? braai

Omdat hoender wit is, reflekteer ditü die hittestrale terwyl biefstuk, wat donker is, die hitte absorbeer en dus vinniger gaar wordü. (2)

2.4.2 Matige hitte om vleis te kook

Hoë temperatuur sal veroorsaak dat die vleisproteïen krimp, ü dit forseer die vleissappe uitü en dit laat die vleis taai en droog. (2)

(Verduideliking)

(Syllabus 2.4 & 2.12)

(Gaarmaakmetodes en Vleis)

2.4.3 Stysel verdun

Energieke roerbewegings sal die wande van geswolleü korrels beskadigü en die vloeistof wat tydens die gelatiniseringsproses geabsorbeerü is, sal uitvloei en die mengsel verdunü (4)

(Toepassing)

(Sill. 2.8 Graansoorte)

2.8 Bestuursbeginsels in maaltydbeplanning – ekonomies (gegee)

2.5.1 BESTUURBEGINSELS	2.5.2 TOEPASSING
Stel van doelwitteü (1)	Maaltye moet ekonomies wees.ü (1)
Bepanning om doelwitte te bereikü (Keuse uit alternatiewe) (1)	Bepanning oor watter geregte gekies moet word / Bepanning oor watter voedsel aangekoop moet word.ü (1)
Uitvoer van die planü (1)	Voorkom impulsiewe aankope. Berg voedsel behoorlik. Higiëniese hantering.ü (1)
Evaluering van die resultateü (1)	Die maaltyd wat bedien word, moet geëvalueer word ten opsigte van koste.ü(1) (8)

(Kennis en Toepassing)

(Sill 2.1)

(Maaltydbeplanning)

2.6 Effek van hitte op kool – impak op voedingswaarde

Sellulose versagü water dring die selle binne en pre-gelatiniseerü die styselgranules. Die water verdun die geurstowweü en die nutriënte.ü Sommige van die nutriënte en geurstowwe sal die sel deur osmose verlaatü en in die kookwater oplosü. Indien dit oorgaer word, sal die swaelbestanddele ontbindü en die geur van die kool is ongunstigü affekteer, bv. dit word bitter. ? Onaangenameü geur word ook waargeneem. Dit sal ook ? verandering in kleur veroorsaakü - ? gryswit kleur vorm. (8) [40]

(Hoër kognitief)

Sill 2.14

Vrugte en groente

VRAAG 3

3.1 Choux-pasta

3.1.1 **Rysmiddel**
stoomü (1)

(Kennis)

(Sill 2.17)

Choux-pasta

3.1.2 **Smeer en water word saam gekook**
Die smeer vorm ? lagie om elke styseldeelte en skei dit van mekaar. ü
So word die vorming van klonte voorkom wanneer die koekmeel bygevoeg word. ü (2)

(Begrip)

(Sill 2.17)

Choux-pasta

3.1.3 **Oorkook van water en smeermengsel**
Oormatige verdamping van vog – pasta sal styf wordü die verhouding van bestanddele verander veral water, produk sal swak rys. ü (2)

(Begrip)

(Sill 2.17)

Choux-pasta

3.1.4 **Temperatuurstellings**
Hoë temperatuur is nodig om water in stoom om te sit.ü Verlaag temperatuur om die holtes in die puffers te laat droog word.ü (2)

(Begrip)

(Sill 2.17)

Choux-pasta

3.1.5 **Bestanddeel wat gelatinisering moontlik maak**
meelü (1)

(kennis)

(Sill 2.8)

Stysel

3.1.6 **Gelatinisering en veranderinge wat plaasvind**

- (a) **Die granules swel**
- Hitte-energie breek swak bindings in styselgranules
 - Water dring in die korrels en dit begin te swel
 - Uitswelling hou aan namate die temperatuur styg (2)
- (b) **Viskositeit vermeerder**
- Namate granules water opneem, neem dit meer ruimte in.
 - Wrywing ontstaan tussen die korrels
 - Die stysel pasta word dikker. (2)
 - Dit word moeiliker om te roer
- (c) **Word deurskynend / blink**
- Granules neem meer water op en swel verder uit
 - Die mengsel word deurskynend / blink (2)
- (d) **Ontwikkel ? gaar geur**
- Stysel verloor sy melerige tekstuur en rou smaak
 - Word glad en deurskynend met ? gaar geur (2)

(Verduideliking)**Sill 2.8****Stysel**3.2 **TWEE metodes waarop melk gekoaguleer word.****Natuurlike koagulering**

- Kom voor wanneer melksuurbakterieë akkumuleer (ophoop) die suur presipiteer kaseïen as ? stremsel.

Byvoeging van suur

- Genoeg suur verlaag die pH van melk. Veroorsaak die koagulering van kaseïen.

Rennien stolling

- Die ensiem rennien word gebruik om die proteïen/kaseïen in melk te laat stol/koaguleer

Plantensieme

- Die ensiem bromelien, wat in pynappels voorkom, koaguleer melkproteïene

(Enige twee metodes) (4)

(Kennis en Begrip)**Sill 2.9****Suiwelprodukte**3.3 **Verbetering van eetkwaliteit van melk**

- UHT-behandeling
- Pasteurisering
- Homogenisering
- Sterilisering
- Suiwering (Enige 4) (4)

(Kennis)**Sill 2.9****Suiwelprodukte**

3.4 **Blaarslaai – verlep gedurende opberging – yskas**

- Blaarslaai was nie in ? lugdigte houer/plastieksakü gesit om vogverlies te voorkom nie. Slaai het ? hoë voginhoud en indien dit aan lug in die yskas blootgestel word, sak die vloeistof verdamp wat dan verlepte/pap blare veroorsaak. ü (2)

(Toepassing)

Sill 2.14

Vrugte en groente

3.5 **Funksies van eiers**

BINDMIDDEL	RYSMIDDEL	EMULSIFISEERDER
Vleisbroodü	Suurlemoen-souffleü	Mayonnaiseü
Kroketteü	Meringueü	Botterkoekü

(6)

(Toepassing)

(Sillabus 2.10)

(Eiers)

3.6 **Bepan gebalanseerde kospakkie**

Byvoorbeeld:

VOEDSEL	VOEDSELGROEPE
Volkoringrolletjies/toebroodjies met kaas/eier/grondboontjebotter en margarien op die brood	Volgraanprodukte Vleisgroep Vette en olies
Appel/lemoen/piesang	Vrugte en groente
Gegeurde melk/Yogi-Sip/joghurt	Melk- en melkprodukte

Die kospakkie moet:

KRITERIA WAT IN AG GENEEM MOET WORD WANNEER HIERDIE VRAAG GEMERK WORD

- Gebalanseerd wees (al vyf die voedselgroepe moet ingesluit wees). üü
- Voedsel moet energie verskaf – speel ? sokkerwedstrydü
- Voedsel moet maklik verteerbaar wees, gaan speel 2 uur na die eteü
- Voedsel moet maklik hanteerbaar wees – geen mes/vurk/ beskikbaar nieü
- Voedsel moet nie verkoeling nodig hê nie – gaan heelyd in haar sak/tas wees by die skoolü
- Voedsel moet maklik verpak – sy gaan dit in haar skooltas draü
- Moet verskeidenheid volgens kleur, smaak, geur, tekstuur toon.ü
Bv. Volkoringrolletjie / toebroodjie met kaas/eier/grondboontjebotter-vulsel
- Appel, piesang, lemoen, gegeurde melk, joghurt, sjokolade. (8)

[40]

(Hoër kognitief)

(Sill 2.1)

(Maaltydbepanning)

TOTAAL VIR AFDELING B: [80]

VRAAG 4

4.1 **Kasserol**

4.1.1 **(T.P.P.)** is ? vervaardigde voedselprodukt wat ontwerp en geformuleer is om tradisionele voedsel/vleis na te boots. Die voorkoms, smaak, tekstuur en voedingswaarde moet nie van die tradisionele produk onderskei kan word nie. (2)

4.1.2 **Verlengers**

- T.P.P.
- Aartappels
- Ertjies
- Wortelblokkies (3)

4.1.3 **Vleisanaloë is sterk in aanvraag.**

Dierproteïene is duur en skaars, bevolkingsgroei toon opwaartse mobiliteit en die behoefte aan ? goedkoper proteïenbronne ontstaan. Sojabone het die hoogste proteïeninhoud en kan op groot skaal aangeplant word. Dit is goedkoper. (3)

Kennis, begrip, verduideliking

Sill 2.12

Vleis

4.2 **Kaas bygevoeg nadat witsous gemaak is**

Die hoë temperatuur van die witsous sal die proteïene in die kaas laat oorkoaguleer. Die proteïene sal krimp, taai en draderig word. Terselfdertyd sal die vet smelt en uitgeforseer word en ? olierige eindproduk vorm. Die eindproduk is onverteerbaar. (5)

Verduideliking

Sill 2.9

Suiwelprodukte

4.3 **Gebakte vis – benodig ? sous**

- Vis verloor sappe gedurende die kookproses en het bykomende vloeistof nodig.
- Dra by tot die geur.
- Verbeter die voedingswaarde van die vis. (3)

Begrip

Sill 2.11

Vis

4.4 **Riglyne vir aankoop van vars vrugte**

- Voorkoms – vrugte moet vars, ryp, sonder merke en kneusplekke wees.
- Geur – goeie gehalte vrugte sal ? vars, skoon vrugtegeur hê.
- Tekstuur – goeie gehalte vrugte voel ferm en swaar vir hulle grootte.
- Prys – koop vrugte wat in seisoen is – goeie gehalte en goedkoper
- Koop klein hoeveelhede.
- Hantering – moenie vrugte onnodig hanteer nie. (Enige 3) (3)

Kennis

Sill 2.14

Vrugte en groente

4.5.1 **Evalueer of die plan funksioneel is**

- Die ruimtebehoefte van Thabang word nie bevredig nie – daar is geen studeerarea vir hom nie. Al wat hy het, is ? werkoppervlak (hoekie) Kroegstoeltjie (bar stool) is nie bevorderlik om op te sit en werk nie.ü
- Ruimte is effektief gebruik, daar is genoegsame fisiese spasie vir beide.ü
- Kombuis as ? aktiwiteitsarea is effektief vir Beverly om haar stokperdjie uit te beoefen Kombuisuitleg is veilig en sal nie lei tot moegheid weens verkeerde planne: bv. Die kombuis is goed beplan.ü
- Daar is genoeg natuurlike lig en ventilasie (baie vensters).ü
- Rangskikking van meubels is so gedoen dat dit vry vloei van loopaaie toelaat.ü
- Opbergruimte is redelik goed beplan – baie kaste. Die instap-hangkas is nie funksioneel nie – moes deur in slaapkamer geplaas het/ het ? deur wat lei vanaf die badkamer.ü
- Alle meubilering beantwoord aan die vereistes vir die spesifieke doel behalwe die kroegstoeltjie wat Thabang moet gebruik wanneer hy studeer.ü
- Oor die algemeen is dit ? funksionele leefruimte.ü (8)

(Hoër Kognitief)

(Syllabus 3.1.1)

(Interieur)

4.5.2 **Installeer buisligte**

- Buisligte produseer 3 – 4 keer meer lig as gloeilampe met dieselfde watt-sterkte.
Dit het ? langer leeftyd.
- Verlig die hele vertrek/gee goeie algemene verligting
- Maak nie skaduwees nie.
- Word nie warm nie/produseer minder hitte.
- Gee ? witter lig/gee ? sagter lig/ meer soos daglig. (Enige 2 üü) (2)

(Begrip)

(Syllabus 3.1.1)

(Interieur)

4.5.3 **Goeie ventilasie in kombuis**

- Deure en vensters wat oopgemaak kan word.
- Onttrekkingswaaiers wat in vensters geïnstalleer word.
- Stoof- of dampkappe wat bokant die stoof geïnstalleer word.
- Droogbare waaiers
- Lugreëlingeenhede. (Enige 3 üüü) (3)

(Kennis)

(Syllabus 3.11)

(Interieur)

4.5.4 Looppaie in plan – goed

- Die woonstel het goeie looppaie omdat daar vanaf die ingang na enige vertrek gegaan kan word.
- Ook vanaf kamer tot kamer
- Sonder om deur ? meubelgroepering te beweeg
- Gaste kan na die badkamer gaan sonder om deur die slaapkamer te beweeg.
- Beweging in die kombuis meng nie in wanneer daar gekook word nie.
- Deure is goed geplaas om verkeervloei toe te laat sowel as gemaklike rangskikking van meubels.
- Verkeer gaan om en nie deur die verskeie werkareas nie (Enige 4üüüü) (4)

(Toepassing)

(Syllabus 3.1.1)

(Interieur)

4.5.5 Waarde van gedeelde verantwoordelikheid

- Verhoog die eenheidsgevoel tussen gesinslede
 - Maak huis ? aangename plek om in te woon
 - Kweek wedersydse respek
 - Verseker dat albei meer vrye tyd het
 - Bevorder kommunikasie tussen hulle
 - Goeie persoonlike gewoontes word aangeleer
 - Gee beslag aan die begrip van gee-en-neem
 - Verlig die werklading van mekaar en gee Thabang tyd om te studeer en Beverly tyd om haar stokperdjie te beoefen.
 - Waarde van tydindeling en koördinasie word geleer.
 - Die potensiaal van die paartjie word ontdek en persoonlikhede ontwikkel (Enige 4üüüü) (4)
- [40]**

(Toepassing)

Sill 4.2)

(Gesinstudie)

TOTAAL VIR AFDELING C: [40]

AFDELING D

VRAAG 5

5.1 Maslow se hiërargie van behoeftes

MASLOW SE HIËRARGIE VAN MENSlike BEHOEFTEs	VOORBEELD
5.1.1 Fisiese	Voedsel, water, kleding, beskutting, vars lug
5.1.2 Veiligheids	Om vry te wees van angs/vrees/gevaar/ bedreiging
5.1.3 Sosiale	Om aanvaar te word / lief te hê / liefde te ontvang/kameraadskap
5.1.4 Ego	Om erkenning te verkry/ selfrespek/status
5.15 Selfverwesenliking	Om potensiaal ten volle te ontwikkel

(5)

(Kennis)

(Syllabus 1.1.1)

(Bestuursproses)

5.2 Menslike hulpbronne

- 5.2.1 tyd
- 5.2.2 affektiewe
- 5.2.3 kognitiewe
- 5.2.4 psigomotories

(4)

Toepassing

Sill 1.1.1

Bestuursproses

5.3 Evalueer begroting

- Dit moet voorsien in die behoeftes van die gesin en die individuele gesinslede.
- Dit moet voorsiening maak vir moontlike noodgevalle.
- Dit moet verseker dat die gesin solvent bly.
- Dit moet ? aanduiding van die gesin se langtermyn-planne gee
- Dit moet realisties wees
- Uitgawes moet nie inkomste oorskry nie.

(Enige 3)

(3)

(Toepassing)

(Syllabus 1.2.2)

(Finansiële bestuur)

5.4 Doelwitte in finansiële beplanning

- Help die gesin om sy prioriteite reg te kry.
- Verseker dat beskikbare fondse op ? doeltreffende wyse bestee word
- Help mee tot rasonale verbruikersoptrede
- Help om spanningsituasies oor geldsake in die gesin te voorkom
- Verseker groter finansiële sekuriteit
- Help om probleem situasies te identifiseer en sodoende krisis te voorkom

(Enige 4)

(4)

Verduideliking

Sill 1.2.2

Finansiële bestuur

5.5.1 Toedeling van huishoudelike take

- Wees buigbaar oor wie wat moet doen
- Laat elkeen dit doen wat hy die beste kan doen
- Span almal in – ongeag ouderdom of geslag
- Maak toegewings wanneer ? gesinslid ? krisistyd beleef
- Hou standarde buigbaar
- Biologiese faktore – meer fisiese werk wat uithouvermoë vereis, mag net deur ? man gedoen word.
- Kultuur en sosiale waardes
- Beskikbaarheid van menslike hulpmiddels
- Goedere, dienste en fasiliteite wat beskikbaar is. (Enige 4) (4)

(Kennis) (Syllabus 1.1.3) (Huis en Omgewingsversorging)

5.5.2 Menslike hulpmiddels

- Kennis van skoonmaakmetodes, produkte en apparaat
- Bewus wees van nuwe produkte en apparaat
- Vaardigheid en bekwaamheid
- Kreatiwiteit is die vermoë om ondernemend en skeppend te wees.
- Bestaande planne en roetines maak dit onnodig om vir elke taak opnuut standarde en ? volgorde van handeling neer te lê.
- Tyd en energie (Enige 5) (5)

(Verduideliking) (Syllabus 1.1.3) (Huis en Omgewingsversorging)

5.6 Onderskei – besluite

- Omvattende besluite: benodig baie inligting om ? finale goeie besluit te neem
- Roetinebesluite: baie min addisionele inligting is nodig om ? besluit te neem – herroep bloot die kennis alreeds tot beskikking. (2)

(Begrip) (Sill 1.1.2) (Besluitneming)

5.7 Waardes – bepaal doelwitte en standarde

- Waardes verteenwoordig dit wat belangrik is vir ? persoon, dus beïnvloed dit direk die persoon se keuse van doelwitte.
- Waardes bepaal die kwaliteit van bereiking van doelwitte, wat ? persoon tevrede sal stel. Indien ? persoon perfeksie waardeer, sal hulle hoë standarde stel. (4)

(Verduideliking) (Sill 1.1.1) (Bestuursproses)

5.8 Swak proporsie

- 5.8.1 Tafel voor stoel nie dieselfde hoogte van sitplek. Hoektafel laer as armleuning van stoel. Klein prent teen muur bokant die laaikas – nie in proporsie tot muur. (3)
- 5.8.2 Herhaling van ontwerpe op rusbank/lyne op laaie / op mat. Herhaling van laaie. (2)

(Hoër kognitief) (Syllabus 3.1.1) (Interieur)

- 5.8.3 Informeelü – lewendigerü en interessanter as formele balansü
Twee verskillende vormsü – die kerse en die bak vrugte is
geplaas op die laaikas / die kerse en die bak is onewe afstande
vanaf die middel geplaas – die swaarder voorwerp (bak) is nader
aan die middel geplaas.

(4)
[40]

(Hoër kognitief) (3)

Begrip (1) (Sillabus 3.1.1)

(Interieur)

VRAAG 6

6.1.1 Sosialiseringproses

Sosialisering gedurende Petrus se kinderjare en tienerjare

- Petrus se moeder wat voltydse tuisteskepper was ü
- Petrus se vader wat alleen-broodwinner wasü

Dit het Petrus laat glo dat ? vrou se plek in die huis is.

Sosialisering in Linda se kinderjare, tienerjare en as volwassene.

- Linda se moeder wat beroepsvrou was ü
- Linda se vriendinne wat werkende moeders isü

Dit laat Linda glo dat ? vrou ten volle moet ontwikkel.

(4)

(Begrip)

(Sillabus 4.3)

(Sosialisering)

6.1.2 Doeltreffende benutting van tyd

SARA:

- maak lysies
- beplan elke dag
- gebruik haar beste tyd vir die belangrikste take
- stel nie uit
- konsolideer take
- geleer om nee te sê
- geleer om kort tydjes nuttig te gebruik
- neem haar produktiwiteitkurwe in ag
- geleer om werk te vereenvoudig

(Enige vyfüüüüü)

(5)

Verduideliking

Sil 1.1.3

Huis en omgewing

6.2 Té hegte verhouding

- Gesinstake kan nie na behore uitgevoer word nie.
- Leierskap in die gesin ly daaronder – kinders wat te familiêr met hulle ouers is, aanvaar dikwels nie ouerlike gesag nie.
- Dit mag persoonlike ontwikkeling strem. ? Seun wat te geheg aan sy ma is, kan later moeilik van haar loskom.
- Die hegte bande wat nodig is vir die ontwikkeling van ? jong kind, kan die ontwikkeling van ? ouer kind strem.
- Solidariteit wat kunsmatig geskep is, sal ook persoonlike ontwikkeling strem.

(Enige 4üüüü)

(4)

(Verduideliking)

(Sillabus 4.7)

(Gesinsgehegtheid)

6.3 **Kommunikasieproses**

- sender ü – sê in duidelik ondubbelsinnige taal wat hy/sy regtig voelü
- ontvanger ü – luister aandagtig na wat gesê word en gee betekenis aan die woorde en die houding van die spreker
- boodskap ü – ? Kombinasië van verbale en nie-verbale simbole ü
- terugvoering ü – reaksie op die boodskap ü

(8)

(Kennis en begrip)**(Syllabus 4.5)****(handhawing van orde)**6.4 **Kragproppe wat oorlaai is**

- Elektriese herstelwerk moet deur ? gekwalifiseerde elektrisiën uitgevoer word.
- Genoeg kragproppe vir hoeveelheid apparaat wat gebruik word
- Kragproppe moet korrek bedraad wees.
- Stukkende kragproppe moet vervang word.
- Skakel apparaat af wanneer vertrek verlaat word.
- Gebruik veiligheidsokke.
- Moenie met nat hande aan elektriese apparaat of skakelaars raak nie.
- Kragproppe moet die SABS-gehaltemerk dra. üüüüü

(4)

(Kennis)**(Syllabus 3.1.1)****(Interieur)**6.5 **Besluitnemingsproses**

	STAPPE IN DIE BESLUITNEMINGSPROSES	STAPPE IN DIE BESLUITNEMINGS- PROSES	
A	Identifiseer probleme	<ul style="list-style-type: none"> • wil studeer maar het nie geld nieü 	(1)
B	Identifiseer alternatiewe	<ul style="list-style-type: none"> • studeer deelyds en werk ü • neem ? studielening uit ü 	(2)
C	Ondersoek die gevolge van EEN van die alternatiewe	<p>deelydse werk</p> <ul style="list-style-type: none"> • neem lank om studies te voltooi • moeg saans wanneer van werk af kom • mis studentelewe • geen skuld aan einde van studietermyn <p>Voltydse studies</p> <ul style="list-style-type: none"> • voltooi studies gouer • neem deel aan studente aktiwiteite • mag moontlik nie lening kry nie • geen skuld aan einde van studies <p>(Enige tweeüü)</p>	(2)
D	Neem ? besluit	<ul style="list-style-type: none"> • Beste besluit geneem vir haar omstandighede • voltydse studies of deelydse studies/leningü 	(1)
E	Evalueer die besluit	<ul style="list-style-type: none"> • Neem verantwoordelikheid vir besluit • Evaluering kan slegs gedoen word na voltooiing van studie <ul style="list-style-type: none"> - voltydse studie – sal lening afbetaal ü - deelydse studie – geen skuld 	(1)

Toepassing**Sil 1.2.2****Besluitneming**

6.6 Fisiese eise van werk op die liggaam

Maniere waarop spiere gebruik word – spiersametrekking

Statiese spiere - bloedvloeï is verhinder, spiere trek saam en vergroot en druk op are, verhoed vrye vloei van bloed. Dus veroorsaak die opgehoopte hoeveelheid bloed in ? klein area swelling en pyn en veroorsaak dat spier moeg word en ? ongemaklike gevoel ontwikkel

Dinamiese spiere - spiere trek saam en ontspan gedurig – help die bloedvloeï – dus kan die aktiwiteit volgehou word vir ? lang tyd voor vermoeienis intree.

Beperkte spiere - dit kom voor wanneer stywe, rukkerige beweging uitgevoer word. Dit veroorsaak vinnige en dan stadige aksies, wat vermoeienis veroorsaak, spieraksie is byvoorbeeld nie ritmies nie

(8)

(Hoër kognitief)

(Syllabus 1.1.4)

(Werkstudie)

TOTAAL VIR AFDELING D: [40]

TOTAAL: 300