

**GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS  
SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

**HUISHOUDKUNDE HG**

**FEB / MAR 2006**

**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 – 1.21)** (meervoudige keusevrae) van **Afdeling A** op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek**.
- Beantwoord **Vraag 1B (1.22 – 1.30)** 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 duidelik aan deur 'n kruis (X) oor die ooreenstemmende letter op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek** te trek. NB 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	X
---	---	---	---

- 1.1 ? Inname van \_\_\_\_\_ sal gewoonlik **hardlywigheid** voorkom.
- A. volgraanbrood en spinasie
  - B. fetakaas en aartappels
  - C. melk en verfynde grane
  - D. vis en aartappelskyfies
- 1.2 Die byvoeging van **te veel suiker** by die maak van ? melktertvulsel sal \_\_\_\_\_.
- A. sameklomping van styselgranules vererger
  - B. ? dikker vulsel tot gevolg hê
  - C. die stysel hidroliseer tot dekstrien
  - D. gelatinisering vertraag
- 1.3 Vleis wat **oondgebraai** word, moet gesout word \_\_\_\_\_.
- A. voordat dit gesny word om verbruining van die oppervlak aan te help
  - B. nadat die oppervlak verbruin is omdat dit verbruining vertraag
  - C. voordat die vleis in die oond gesit word om verlies van vleissap te verhoed
  - D. net voordat die vleis gaar is, anders word dit te droog
- 1.4 **Stokvis** met ? beslag wat diepgebraai word se \_\_\_\_\_.
- A. voedingswaarde word verhoog en die vis is aantrekliker
  - B. energiewaarde word verhoog, maar die vis val uit mekaar uit
  - C. voorkoms is aantrekliker en dit is maklik verteerbaar
  - D. voedingswaarde word verlaag en die vis is moeiliker om te verteer

- 1.5 Watter van die onderstaande geregte is geskik vir ? persoon op ? **hoë-proteïen-dieët** ?
- A. Vrugteslaai en roomys
  - B. Eier-en-kaastoebroodjie
  - C. Aartappel-en-groenrissieslaai
  - D. Blomkool met witsous
- 1.6 **Bevrore vleis** moet eers ontdooi word voordat dit in die mikrogolf gaargemaak word, omdat \_\_\_\_\_.
- A. die vleis kan ontplof omdat die water te vinnig in stoom verander
  - B. die hoeke en kante eerste ontdooi en vloeistof vorm en dit dus oorgaar sal wees
  - C. hoe hoër die waterinhoud van die vleis, hoe stadiger sal dit gaar word
  - D. ys tien keer vinniger verhit as water wat gekook word
- 1.7 Eienskappe van vars **seevis** is \_\_\_\_\_.
- A. bleekwit kieuë en ? vars reuk
  - B. helder, uitpeuloë en helderpienk kieuë
  - C. ? skerp ammoniakreuk en ? blink, vogtige vel
  - D. ? sagte, slap liggaam en ? droë, dowwe vel
- 1.8 Die **verbruining** wat op die oppervlak van **gesnyde piesangs** verskyn, word veroorsaak deur \_\_\_\_\_.
- A. karamelisering van suikers en ensiemwerking
  - B. aminosuur- en suikerinteraksie
  - C. blootstelling aan lug en ensiemwerking
  - D. mikroörganismes in die vrugte wat aan lug blootgestel word
- 1.9 Kaas is relatief onverteerbaar, dus moet dit \_\_\_\_\_ bedien word.
- A. gerasper word en aan die begin van ? maaltyd
  - B. gerasper word en aan die einde van ? maaltyd
  - C. nooit saam met stysel in die middel van ? maaltyd nie
  - D. in groot hoeveelhede na ? maaltyd wat nie ryk is aan proteïen
- 1.10 Choux-pasta se baktemperatuur word na 35 minute verminder om te verseker dat \_\_\_\_\_.
- A. holtes in die poffertjies uitdroog en die kors ferm word
  - B. dit voluit rys, ? ligbruin kleur kry en ? bros tekstuur vorm
  - C. koagulering van die proteïenstruktuur plaasvind en ? liggoue kleur ontwikkel
  - D. genoegsame stoom vorm en dit ? goeie holte in die middel ontwikkel

- 1.11 Kies die kombinasie **redes** waarom water moet **kook** voordat die voedsel daarin geplaas word.
1. Die gaarmaaktyd word verkort.
  2. Die hitte word dwarsdeur die voedsel versprei.
  3. Mikroorganismes word vernietig.
  4. Nutriënte bly beter behoue.
- A. 1 en 2  
B. 2 en 3  
C. 3 en 4  
D. 1 en 4
- 1.12 Perfringensvergiftiging kom voor in \_\_\_\_\_.
- A. boontjiesop en lamsbredies  
B. kruisskyf en melkpoeier  
C. eiervla en karringmelk  
D. kerrie-eiers en geblikte sardientjies
- 1.13 Kardy is op ? **verslankingsdieet** en moet slegs **wit vis** eet. Kies uit die onderstaande lys die kombinasie wat aan haar vereiste voldoen.
- A. Skelvis en haring  
B. Forel en sardiens  
C. Stokvis en koningklip  
D. Kabeljou en salm
- 1.14 Die besluit om **nie** in die eksamen te **kul nie** \_\_\_\_\_.
- A. is gebaseer op hoe ander sosiale besluite geneem word  
B. het te doen met veelvuldige doelwitte en skaars hulpmiddels  
C. is gebaseer op die intrinsieke waardes van ? persoon  
D. is op die ingewing van die oomblik gedoen sonder om te dink
- 1.15 Kies liggaamsbewegings of -posisies wat as **statiëse spierspanning** bekend staan.
1. Klop eiers met ? handklitser teen ? egalige spoed.
  2. Hang gordyne by ? hoë venster, met die arms uitgestrek.
  3. Was skottelgoed by ? wasbak 75 mm laer as elmbooghoogte.
  4. Sit en werk by ? oppervlak met dieselfde hoogte as die elmboog.
- A. 1 en 2  
B. 2 en 3  
C. 2 en 4  
D. 3 en 4

1.16 Benewens ? pensioen kan die volgende ook bronne van aftree-inkomste wees.

- A. Uitkeerversekering en annuïteite
- B. Rente op beleggings en inkomstebelasting
- C. Huurgeld en lewensversekering
- D. Loterykaartjies en inkomste uit koringoeste

1.17 ? **Hoë plafon** sal **laer** vertoon wanneer \_\_\_\_\_ word.

- A. gordyne met horisontale strepe gebruik
- B. vertikale strepe op die mure geverf
- C. die plafon ? ligter skakering as die mure geverf
- D. smal donkergroen gordynkappies gebruik

1.18 Identifiseer die korrekte voorbeeld van die ontwerpbeginsel **informele balans**.

- A. ? Indrukwekkende kaggel teen ? wit muur met ? spieël bokant die kaggel
- B. Twee leunstoele aan die een kant is in harmonie met die bank aan die ander kant van die vertrek
- C. ? Simmetriese rangskikking wat identiese stoele met ? kaggel as fokuspunt het
- D. Identiese tafeltjies en lampstaanders aan weerskante van ? sofa met ? prent wat sentraal bokant die sofa gehang is

1.19 Watter een van die onderstaande stellings is belangrik vir ? **gangtipe kombuis**?

- A. Die spasie tussen kaste behoort ten minste een meter wyd te wees.
- B. Hierdie uitleg word dikwels in ? groot, ruim kombuis gebruik.
- C. Daar is ? outomatiese deurloop deur die kombuis.
- D. Hierdie kombuis word in woonstelle gebruik waar ruimte beperk is.

1.20 ? **Nie kontak-mens** \_\_\_\_\_.

- A. deel graag ? werkspasie en voel gemaklik met mense naby hom
- B. skram weg van kontak met ander mense en verkies om alleen te werk
- C. hou nie daarvan om alleen te werk nie en deel graag ? werkspasie
- D. hou mense naby hom en verkies om in ? klein ruimte te werk

1.21 ? Gesin is in wisselwerking met die **politieke stelsel** wanneer sy lede \_\_\_\_\_.

- A. ondersteuning van die gemeenskap kry en hulleself verkiesbaar stel
- B. arbeid vir geld uitruil en goedere en dienste daarmee aankoop
- C. hulle registreer op die kiesersrol en die wette gehoorsaam
- D. aan gemeenskapsaktiwiteite deelneem en hulle funksies ondersteun

21x2=(42)

**VRAAG 1B**

Beantwoord die res van hierdie afdeling in jou antwoordboek.

- 1.22 Kies uit **Kolom B ? rede vir mislukking** vir elk van die **mislukte gelatiengeregte** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.22.1 – 1.22.6) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en dan die letter (A – H) van jou keuse langs elke vraagnommer, bv. 1.24.6 – 7  
**LET WEL:** Gebruik elke rede net **een keer**.

KOLOM A MISLUKTE GELATIENGEREG		KOLOM B REDE VIR MISLUKING	
1.22.1	? Framboosjellie is baie ferm met ? laag water wat dit omring.	A	Oormaat vrugtesuur teenwoordig
1.22.2	Mengsel het vrugtestukkies op bodem	B	Proteolitiese ensiem teenwoordig
1.22.3	Suurlemoenmousse met ? sagte tekstuur	C	Te min suiker bygevoeg
1.22.4	Beierse room het nie sy vorm behou nie.	D	Mengsel is vir ? te lang periode laat staan
1.22.5	Pynappeljellie met stukkies vars pynappel het nie gestol nie.	E	Temperatuurwisseling tydens afkoeling
1.22.6	Spaanse room het geskif.	F	Mengsel te ver gestol voor dit in die houer gegooi is
		G	Nie genoeg gelatien bygevoeg nie
		H	Mengsel is in die vorm gegiet voordat daar tekens van stolling was.

(6)

- 1.23 Kies uit **Kolom B** die **voedselsisteem** wat die beste by die **voedsels/geregte** in **Kolom A** pas. Skryf slegs die vraagnommers (1.23.1 – 1.23.6) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en dan die letter (A – H) van jou keuse langs elke vraagnommer, bv. 1.23.7 – J

KOLOM A VOEDSELS/GEREGTE		KOLOM B VOEDSELSISTEEM	
1.23.1	Vrugteslaai	A	Suspensie
1.23.2	Botter	B	Jel
1.23.3	Geskifte eivla	C	Lug in vloeistofskuim
1.23.4	Sagte meringue	D	Water in olie-emulsie
1.23.5	Mayonnaise	E	Mengsel
1.23.6	Geposjeerde eier	F	Lug in soliede skuim
		G	Olie in wateremulsie
		H	Verbinding

(6)

- 1.24 Kies die **reël** in **Kolom B** wat die beste pas by die **gaarmaakmetode** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.24.1 – 1.24.6) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en dan die letter (A – H) van jou keuse langs elke vraagnommer, bv. 1.24 – J.

KOLOM A GAARMAAKMETODE		KOLOM B REËL	
1.24.1	Gestoomde sjokoladepoeding	A	Die water moet die voedsel net-net bedek.
1.24.2	Bredie in drukkoker gemaak	B	Baie vloeistof moet gebruik word.
1.24.3	Gestooftde appelkose	C	Bedek voedsel deeglik met waspapier om te verhoed dat dit klam word.
1.24.4	Diepgebraaide aartappelskyfies	D	Volg instruksies noukeurig en moenie meer as driekwart vol maak nie.
1.24.5	Geroosterde lamtjops	E	Metaalhouers mag nie gebruik word nie.
1.24.6	Mikrogolf-beesbredie	F	Voedsel moet nooit met ? vurk geprik word nie.
		G	Voedsel moet droog wees voordat dit gaargemaak word.
		H	Moenie die kastrol meer as halfvol maak nie.

(6)

- 1.25 Pas die **beskrywing van stadium** in **Kolom B** by die korrekte **eierwitskuimstadium** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.25.1 – 1.25.4) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer, en dan die letter (A – D) van jou keuse langs die vraagnommer, bv. 1.25.5 – E.

Kies ? **voorbeeld van gebruik** uit **Kolom C** wat by die **eierwitskuimstadium** in **Kolom A** pas. Skryf slegs die Romeinse syfer (i tot vi) langs die ooreenstemmende vraagnommer neer bv. 1.25 E- vii.

KOLOM A EIERWITSKUIM- STADIUM		KOLOM B BESKRYWING VAN STADIUM		KOLOM C VOORBEELD VAN GEBRUIK	
1.25.1	Skuimerige stadium	A	Die mengsel is glansend en egalig.	i	Sagte meringue
1.25.2	Droë skuimstadium	B	Die eierwit word witter en minder skuimerig.	ii	Mayonnaise
1.25.3	Sagtepuntstadium	C	Die skuim sal skif.	iii	Kaassoufflé
1.25.4	Stywepuntstadium	D	Die eierwit is loperig en vloei maklik.	iv	Onbruikbaar
				v	Helder sop
				vi	Eiervla

(8)

- 1.26 Kies ? **voorbeeld met betrekking tot die Comrades-maraton** uit **Kolom B** wat die beste pas by die **bestuursterm** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.26.1 – 1.26.7) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en dan die letter (A – I) van jou keuse langs elke vraagnommer, bv. 1.26.8 - J.

KOLOM A BESTUURSTERM		KOLOM B VOORBEELD MET BETREKKING TOT DIE COMRADES-MARATON	
1.26.1	Waardes	A	Lincoln wil die maraton in 2006 voltooi.
1.26.2	Menslike hulpbronne	B	Lincoln moet meer oefen vir die volgende maraton.
1.26.3	Doelwitte	C	Lincoln verkies hardloopters van suiwel katoen bo akriel.
1.26.4	Standaard	D	Lincoln is baie entoesiasies oor sy oefenprogram.
1.26.5	Evaluering	E	Lincoln het die beursie wat hy in die aantrekkamer opgetel het by die organiseerders ingegee.
1.26.6	Beplanning	F	Lincoln kommunikeer dikwels met sy afrigter.
1.26.7	Alternatiewe	G	Lincoln kan die maraton bywoon deur óf die trein óf die bus te neem.
		H	Lincoln stel ? skedule op waarvolgens hy sy oefen- program vir die maraton gaan toepas.
		I	Lincoln het die vorige jaar vir die Comrades- Maraton ingeskryf.

(7)



1.27

? Jong student betrek ? **WOON-SLAAPKAMER** aan die **SUIDEKANT** van ? woonstelgebou.

Met betrekking tot die situasie hierbo, kies TWEE redes uit **Kolom B** wat die **beste pas** by die **tekstuur en kleur** wat in **Kolom A** gebruik is. Skryf slegs die vraagnommers (1.27.1 – 1.27.4) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en dan die letters (A – D) van jou keuse langs elke ooreenstemmende vraagnommer, bv. 1.27.5 - E.

KOLOM A		KOLOM B	
KLEUR EN TEKSTUUR		REDES	
1.27.1	Mure: ligpienk	A	Ligte kleure maak ? vertrek ruimer.
		B	Warm kleure gee ? sonnige effek.
		C	Ligte kleure maak ? vertrek kleiner.
		D	Ligte kleure laat ? vertrek kouer vertoon.
			(2)
1.27.2	Gordyne: Dieselfde kleur as die muur, het ? growwe tekstuur	A	Breek nie die oppervlak nie en gee ? ruimer effek.
		B	Laat vertrek kleiner vertoon.
		C	Growwe tekstuur is te oorweldigend in klein vertrek.
		D	Growwe tekstuur vergroot vertrek.
			(2)
1.27.3	Tapyt: maroenkleurige volvloermat	A	Gee ? ruimer voorkoms
		B	Laat vertrek warmer lyk
		C	Gee ? kleiner voorkoms
		D	Vertrek lyk kouer
			(2)
1.27.4	Bykomstighede: Groot koper-ornamente. Groen strooikussings	A	Gee ? koue en blink voorkoms
		B	Warmte en sonnigheid
		C	Verskaf nadruk en afwisseling
		D	Laat vertrek kleiner vertoon.
			(2)

1.28 Kies uit die lys hieronder, VYF faktore wat die sagtheid van vleis sal **beïnvloed**. Skryf die vraagnommer (1.28) in jou antwoordboek neer en die VYF letters (A – J) van jou keuse **onder mekaar**.

FAKTORE WAT DIE SAGTHEID VAN VLEIS SAL BEÏNVLOED	
A	? Groot hoeveelheid bindweefsel
B	Byvoeging van die ensiem papaïen
C	Rypwording / veroudering van die vleis
D	Stowe by ? matige temperatuur
E	Vleis met ? growwe grein
F	Karkas is gesny voordat rigor mortis voltooi is
G	Maal van die vleis
H	Marineer vleis in ? marinade met ? tamatiebasis
I	Lae glikogeeninhoud
J	Hoeveelheid marmering aanwesig

(5)

- 1.29 Kies uit die lys hieronder, **VIER aspekte** wat deel uitmaak van die **INSETTE** van die bestuursproses. Skryf die vraagnommer (1.29) en dan die **VIER** letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

INSET-KOMPONENTE WAT DEEL UITMAAK VAN DIE BESTUURSPROSES	
A	Die basiese behoeftes wat nodig is om lewe te onderhou
B	Die maatstaf of model om vergelykings te maak
C	Die standaard wat ? mens se keuses tussen alternatiewe bepaal
D	? Keuse tussen verskeie beskikbare alternatiewe
E	Hulpbronne tot die beskikking van die individu of groep
F	Die opstel van ? skema waarvolgens ? doelwit bereik kan word
G	Die doelwitte wat ? individu stel en nastrewe
H	Die rangskikking van aktiwiteite in ? plan

(4)

- 1.30 Kies uit die lys hieronder **VIER stellings wat die beste pas by die kamer** hieronder. Skryf die vraagnommer (1.30) en dan die **VIER** letters NL (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.



STELLINGS WAT DIE BESTE PAS BY DIE KAMER	
A	Die horisontale lyne in die blindings skep die illusie van ruimte.
B	Die diagonale lyne in die prente skep ? effek van vergrote ruimte.
C	Ritme word verkry deur die progressiewe verandering in die grootte van die potplante op die lessenaar.
D	Die tipe lamp in die vertrek is ? swak keuse vir ? studeertafel.
E	Die stoel is funksioneel want dit ondersteun die skouers.
F	Die fokuspunt in die vertrek is die skryfblok voor die stoel.
G	Die blindings kan as ? verkoelingskomponent in die slaapkamer gebruik word.
H	Die spasie onder die bed is goed benut.

4x2=(8)

**TOTAAL VIR AFDELING A: [100]**

b.o.

## AFDELING B

## VRAAG 2

Begin Vraag 2 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

- 2.1 Verduidelik hoe sommige mikroörganismes **voordelig** benut kan word in die voorbereiding, preservering en prosessering van voedsel. (4)
- 2.2 Noem VIER **algemene reëls** wat ? restaurant kan toepas om **voedselvergiftiging** te voorkom. (4)
- 2.3 Verduidelik die **veranderinge** wat plaasvind wanneer ? brood in die oond gebak word met verwysing na die volgende:
- 2.3.1 Grootte (2)
- 2.3.2 Bruin kleur (2)
- 2.3.3 Smaak (4)
- 2.4 Verduidelik die volgende stellings:
- 2.4.1 Hoenderborsies op ? rooster sal **langer neem** om gaar te word as kruisskyf. (2)
- 2.4.2 **Matige hitte** moet gebruik word om vleisgeregte voor te berei. (2)
- 2.4.3 ? Tertvulsel wat met stysel verdik is, word **dunner** as dit **te lank en te vinnig** geroer is. (4)
- 2.5 Sara wil ? ete vir haar ma se sestigste verjaarsdag voorberei, maar sy het **nie baie geld** tot haar beskikking nie.

Teken die onderstaande tabel in jou antwoordboek oor en beantwoord die vrae wat volg in tabelformaat.

2.5.1 BESTUURSTAPPE	2.5.2 TOEPASSING

- 2.5.1 Noem die VIER **bestuurstappe** in **MAALTYDBEPLANNING** wat nodig is om te verseker dat Sara haar doel bereik. (4)
- 2.5.2 Verduidelik deur toepaslike voorbeelde te gee van hoe Sara haar doel gaan bereik deur die stappe in Vraag 2.5.1 toe te pas. (4)
- 2.6 Ontleed die **effek van hitte** op **kool** terwyl dit kook EN evalueer die impak wat hitte op die **voedingswaarde, geur** en **kleur** sal hê. (8)

**[40]**

## VRAAG 3

Begin Vraag 3 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

3.1 Bestudeer die onderstaande resep en beantwoord die vrae wat volg:

CHOUX-PASTA	
BESTANDDELE	METODE
250 ml water 125 ml smeer 250 ml koekmeel 5 ml sout 3-4 geklitste eiers	<b>Stap 1</b> Bring die water en smeer tot kookpunt. Verwyder onmiddellik van hitte.
	<b>Stap 2</b> Voeg die gesifte meelblom en sout met een slag by. Verhit en roer kragtig totdat die mengsel loskom van die kante van die kastrol.
	<b>Stap 3</b> Verwyder van hitte en laat afkoel. Voeg geklitste eiers geleidelik by. Klits deeglik.
	<b>Stap 4</b> Drup lepelsvol of spuit beslag op ? gesmeerde bakplaat.
	<b>Stap 5</b> Bak by 200°C vir 10 minute. Verlaag die temperatuur tot 180°C en bak vir ? verdere 15-20 minute.

- 3.1.1 Noem die **gas** wat in hierdie resep as rysmiddel gebruik is. (1)
- 3.1.2 Verduidelik waarom die water en smeer in stap 1 **saam gekook** word. (2)
- 3.1.3 Indien smeer en water nie **dadelik** van die hitte verwyder word nie, kan dit bydra tot ? **mislukte** choux-pasta-produk. Verduidelik wat dit tot gevolg kan hê. (2)
- 3.1.4 Verduidelik die belangrikheid van die **twee verskillende temperatuurstellings** in stap 5. (2)
- 3.1.5 Identifiseer die **bestanddeel** wat gelatinisering moontlik maak. (1)
- 3.1.6 Verklaar die volgende verandering wat gedurende die **gelatiniseringsproses** in die choux-pasta plaasvind. (8)
- (a) Die granules swel uit.
  - (b) Viskositeit verhoog.
  - (c) Word deursigtig.
  - (d) Ontwikkel ? gaar geur.

- 3.2 Noem en beskryf TWEE **metodes** waarvolgens **melk gekoaguleer** kan word. (4)
- 3.3 Noem VIER prosesse wat die **kwaliteit** van melk sal **behou of verbeter**. (4)
- 3.4 Verduidelik waarom blaarslaai **verlep** indien dit onbedek in die yskas opgeberg word. (2)
- 3.5 Teken die tabel oor in jou antwoordboek en beantwoord die vraag wat volg.

BINDMIDDEL	RYSMIDDEL	EMULSIFISEERDER

Kies TWEE geregte uit die onderstaande lys waar eiers gebruik word in elk van die funksies in die tabel.

Eiervla, gebraaide vis, gekookte eier, mayonnaise, consommé, botterkoek, botterbroodjies, suurlemoen-souffle, meringues, vleisbrood, krokettes, volkoringrolletjies.

- 3.6 Beplan ? **gebalanseerde kospakkie** vir ? Graad 12-dogter om skool toe te neem. Sy sal ? sokkerwedstryd om vieruur die middag speel. Die kospakkie sal genuttig word wanneer die skool om twee-uur uitkom. (8)
- [40]

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

## AFDELING C

### VRAAG 4

Begin Vraag 4 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

- 4.1 Die volgende bestanddele word gebruik vir die bereiding van ? kasserol:

Stowebeesvleis, getekstureerde plantproteïene (T.P.P), geurblokkies, aartappeltjies, uie, ertjies en wortel.

- 4.1.1 Definieer **getekstureerde plantproteïene**. (2)
- 4.1.2 Identifiseer DRIE bestanddele uit die blokkie hierbo wat die gereg **verleng**. (3)
- 4.1.3 Verduidelik waarom vleisanaloë vandag sterk **in aanvraag** is. (3)

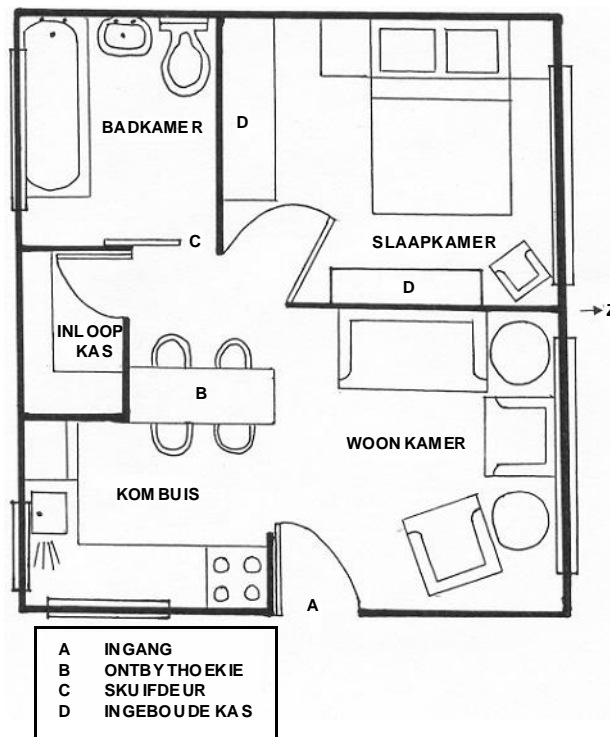
4.2 Verduidelik die volgende stelling:

Kaas word aan die **einde** van die gaarmaakproses by die witsous bygevoeg. (5)

4.3 Verduidelik waarom **gebakte vis** gewoonlik met ? **sous** bedien word. (3)

4.4 Noem DRIE riglyne wat in ag geneem moet word wanneer **vars vrugte** gekoop word. (3)

4.5 Thabang en Beverly, ? jong, pasgetroude paartjie, wil graag ? motorhuis omskep in ? woonstelletjie. Thabang studeer nog en Beverly se gunsteling-stokperdjie is die voorbereiding van ongewone maaltye. Die volgende plan is deur ? argitek geteken.



4.5.1 Evalueer of die plan **funksioneel** is vir die paartjie. (8)

4.5.2 Verduidelik waarom die gebruik van buisligte **voordelig** is in die woonstel. (2)

4.5.3 Noem DRIE maniere waarop **goeie ventilasie** in die kombuis bewerkstellig kan word. (3)

4.5.4 Verduidelik met toepaslike voorbeelde waarom die **looppaai** in hierdie plan as goed beskou kan word. (4)

4.5.5 Verduidelik die voordeel daaraan verbonde dat Thabang en Beverly die **verantwoordelikheid** om hulle huis te **bestuur deel**. (4)  
[40]

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

## AFDELING D

### VRAAG 5

Begin Vraag 5 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

5.1 Teken die tabel hieronder in jou antwoordboek en gee ? **voorbeeld** van elk van Maslow se hiërargie van menslike behoeftes.

MASLOW SE HIERARGIE VAN MENSLIKE BEHOEFTES	VOORBEELD
5.1.1 Fisiiese	
5.1.2 Veiligheid	
5.1.3 Sosiale	
5.1.4 Ego	
5.1.5 Selfverwesening	

(5)

5.2 Identifiseer die soort **menslike bronne** in elk van die stellings hieronder.

5.2.1 Jack het twee weke vir die inhandiging van ? portefeulje taak

5.2.1 Jack is entoesiasies en gemotiveerd om hierdie portefeulje taak in te handig.

5.2.3 Jack moet volgens die bestuursproses beplan om goeie resultate te bereik.

5.2.4 Jack ry met sy fiets om ekstra wetenskaplesse by te woon. (4)

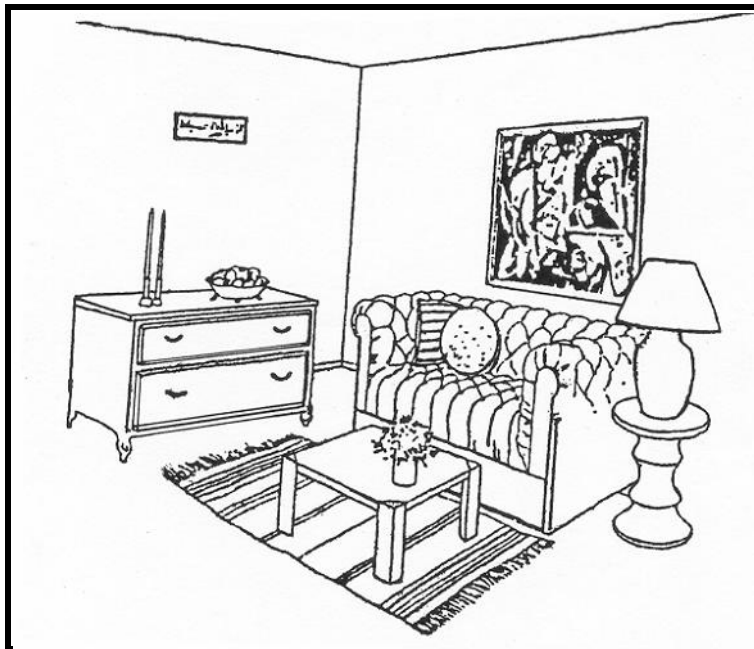
5.3 Verduidelik hoe ? gesin kan **valueer** of hulle begroting suksesvol sal wees. (3)

5.4 Verduidelik waarom dit **belangrik** is vir ? gesin om doelwitte te stel wanneer **finansiële beplanning** gedoen word. (4)

5.5

Sara, Jim en hulle twee skoolgaande kinders woon in 'n woonstel. Albei ouers werk en die gesin kan nie die dienste van 'n huishulp bekostig nie. Dus is dit nodig dat alle gesinslede met die huishoudelike take moet help.

- 5.5.1 Noem **VIËR riglyne** wat in ag geneem moet word wanneer **huishoudelike take** tussen gesinslede **verdeel** word. (4)
- 5.5.2 Sara se **positiewe houding** help haar om meer doeltreffend te wees in die uitvoering van huishoudelike take. Stel **VIËF** ander **menslike hulpmiddels** voor wat haar sal help. (5)
- 5.6 Onderskei tussen **intensiewe** en **roetinebesluite**. (2)
- 5.7 Verduidelik waarom **waardes, doelwitte EN standaarde** bepaal. (4)
- 5.8 Bestudeer die onderstaande skets en beantwoord die volgende vrae.



- 5.8.1 Identifiseer **DRIE** voorbeelde van **swak** proporsie. (3)
- 5.8.2 Identifiseer **TWEE** voorbeelde waar **herhaling** gebruik is om **ritme** te skep. (2)
- 5.8.3 Identifiseer en gee 'n kenmerk van die **tipe balans** wat verkry is met die rangskikking van meubels in skets. Bepaal hoe die balans in die vertrek verkry is. (4)

**[40]**

b.o.



## VRAAG 6

Begin Vraag 6 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

6.1 Lees die gevallestudie en beantwoord die vrae wat volg.

Linda en Petrus Joubert is al vier jaar getroud en het ? ses maande oue baba. Linda is op soek na ? geskikte dagmoeder. Sodra sy een gevind het, wil sy terugkeer na haar beroep as ingenieur. Petrus voel sterk daarvoor dat sy by die huis moet bly, aangesien hy as broodwinner genoeg geld verdien. Hy het in ? huis groot geword waar sy moeder ? voltydse tuisteskepper was. Linda se moeder was egter ? voltydse beroepsvrou en al haar vriende is werkende moeders. Sy wil daarom graag haar beroep hervat.

6.1.1 In hierdie gesin is daar ? definitiewe konfliktsituasie. Die rede hiervoor is ? verskil in **waardes** van albei partye.

Identifiseer hoe die **sosialiseringsproses** Linda en Petrus se waardes beïnvloed het.

(4)

6.1.2 Linda gebruik haar tyd doeltreffend. Verduidelik VYF **riglyne** wat bydra tot hierdie doeltreffendheid.

(5)

6.2 Dit is egter belangrik om balans in **gesinsgehegtheid** te handhaaf. Verduidelik hoe ? té hegte verhouding nadelig kan wees vir hierdie gesin.

(4)

6.3 ? Onvermoë om te kommunikeer is ? basiese oorsaak van konflik. Noem EN bespreek die **dele** van die kommunikasieprosessiklus.

(8)

6.4 Kragproppe is potensieel gevaarlik. Noem VIER **voorsorgmaatreëls** wat getref kan word om elektriese veiligheid te verseker.

(4)

6.5

Neo, ? Graad 12-leerder, wil verder gaan studeer na matriek, maar het nie geld nie. Sy kan deelyds studeer en voltyds werk om genoeg geld te verdien. OF sy kan ? studie lening by die bank uitneem en voltyds studeer

Gebruik die genommerde stappe A – E van die besluitnemingsproses en die inligting in die gevallestudie en help Neo om die probleem op te los

(7)

STAPPE IN DIE BESLUITNEMINGSPROSES		
A	Identifiseer probleme	(1)
B	Identifiseer alternatiewe	(2)
C	Ondersoek die gevolge van EEN van die alternatiewe	(2)
D	Neem ? besluit	(1)
E	Evalueer die besluit	(1)

6.6

Verskillende **maniere** waarop **spiere** gebruik word, affekteer die graad van vermoeienis wat ondervind kan word wanneer daar werk uitgevoer word.

Analiseer die stelling hierbo EN evalueer die **impak** op die menslike liggaam.

(8)  
[40]

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

**TOTAAL:** 300

**EINDE**