

## GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS

## SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

## HUISHOUDKUNDE SG

**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	B	<del>C</del>	D
1.4	A	<del>B</del>	C	D
1.5	<del>A</del>	B	C	D
1.6	<del>A</del>	B	C	D
1.7	<del>A</del>	B	C	D

7x2= (14)

1.8 Gaarmaakmetodes

- 1.8.1 D  
 1.8.2 C  
 1.8.3 A (3)  
 (Beg.)

1.9 Verandering in vleis

- 1.9.1 E  
 1.9.2 D  
 1.9.3 G  
 1.9.4 F  
 1.9.5 A  
 1.9.6 B (6)  
 (Verd.)

1.10 Veranderinge in rooikod

- 1.10.1 A B E (3)  
 1.10.2 B D (2)  
 1.10.3 A E F (3)  
 1.10.4 A (1)  
 (Toep.)

1.11 Veranderinge in vrugte

- ENIGE ORDE  
 B  
 D  
 G  
 H (4)  
 (Ken)

1.12 Fisiese eise

- ENIGE ORDE  
 B  
 D  
 G  
 H (4)  
 (Verd.)

1.13 Beplanning

- ENIGE ORDE  
 B  
 C  
 E  
 G (4)  
 (Ken)

1.14 Gemeenskap

EKONOMIES	GEMEENSKAP	POLITIEK
E F (2)	B D (2)	A C (2)

(Toep.)

**TOTAAL VIR AFDELING A: [50]**

## AFDELING B

## VRAAG 2

## 2.1.1 OORSAKE VAN VOEDSELBEDERF

- ✓ Mikroorganismes – gis of skimmel
  - ✓ Ensieme
  - ✓ Nie-ensiematiese bederwing
  - ✓ Oksidasie
  - ✓ Maillard-reaksie
  - ✓ Verlepping
  - ✓ Insekte en knaagdiere
  - ✓ Meganiese kneusing
  - ✓ Onhigiëniese hantering
  - ✓ Swak opberging
- vv  
(Enige 2) (2)

Kennis	Voedselhigiëne	Sill 2.7
--------	----------------	----------

## 2.1.2 METODEDES OM VOEDSEL TEEN VOEDSELBEDERF TE BESKERM

- ✓ Gebruik hoë konsentrasie suiker
  - ✓ Sluit lug uit en verhit voedsel tot ? hoë temperatuur
  - ✓ Verlaag die voginhoud – verkoel / bevries in yskas / vrieskas
  - ✓ Verlaag die temperatuur – verkoel / bevries
  - ✓ Gebruik preserveermiddels
  - ✓ Beroking van voedsel
  - ✓ Chemikalieë soos swaeldioksied kan gebruik word
  - ✓ Melk kan gepasteuriseer word
- vv  
(Enige 2) (2)

Kennis	Voedselhigiëne	Sill 2.7
--------	----------------	----------

## 2.2 VERANDERINGE GEDURENDE DIE VERDIKKINGSPROSES IN EIERS

- ✓ Proteïen denatureerv
  - ✓ Koagulering begin by 80°Cv
  - ✓ Eierwit word ? wit, ondeurskynende, soliede massa v
- (3)

Verduidelik	Eiers	Sill 2.10
-------------	-------	-----------

## 2.3 WYSES WAAROP VIS BEDIEN KAN WORD

- ✓ Koue, gaar vis in slaaiev
  - ✓ Oorskietvis in oorskietgeregte v
  - ✓ In gestolde geregte, bv. moussev
  - ✓ Sop, bv. witvissopv
  - ✓ As hors d'oeuvres v
- (5)

Begrip	Vis	Sill 2.11
--------	-----	-----------

#### 2.4 EFFEK VAN HITTE OP VIS

- ✓ Hitte koaguleer die proteïen in die spiervesel – kollageen en los die gelatien opv
- ✓ Viskollageen stol maklik en daarom is dit maklik om vis te vlokv
- ✓ Die kleur van vis verander van deurskynend na wit ( ondeurskynend) v
- ✓ Oormatige verhitting veroorsaak dat die vis krimp en droog en taai word v (4)

Verduidelik	Vis	Sill 2.11
-------------	-----	-----------

#### 2.5 UITWERKING VAN ROU PYNAPPEL OP GELATIEN

- ✓ Die ensiem bromelien in rou pynappel verteer of hidroliseer die proteïen in gelatien
- ✓ ? Jel sal dus nie vorm nie vv
- ✓ Eindproduk sal nie stol nie of ? jel met ? swak tekstuur sal vorm (Enige 2) (2)

Verduidelik	Gelatien	Sill 2.14
-------------	----------	-----------

#### 2.6 EVALUERING VAN GEGEWE SPYSKAART

Gereg	2.6 1 Basiese voedselgroep	2.6.2 Porsies
Hoender-pastei	Vleis en vleisalternatiewev	1v
	Graan en graanproduktev	1v
Rys	Graan en graanproduktev	1v
Stoom-poeding	Graan en graanproduktev	1v
Geel-wortels	Groente en vrugte Vitamien Av	1v
Beet	Groente en vrugte Anderv	1v

(6)

(6)

Toepassing	Maaltydbeplanning	Sill 2.1
------------	-------------------	----------

**[30]**

## VRAAG 3

## 3.1 RESEPANALISE

## 3.1.1 INSLUITING VAN LUG

- ✓ Klits eiergelev
- ✓ Sif droë bestanddele saamv
- ✓ Klits eierwitte styfv

(3)

Begrip	Gebakte produkte	Sill 2.17
--------	------------------	-----------

## 3.1.2 RYSMIDDEL

- ✓ Chemiesv – bakpoeierv (koolsuurgas)

(2)

Kennis (1) en Toepassing (1)	Gebakte produkte	Sill 2.17
------------------------------	------------------	-----------

## 3.1.3 KENMERKE VAN STYWEPUNT-STADIUM

- ✓ Nie meer skuimerig nie
- ✓ Lugborrels is baie klein
- ✓ Die mengsel is baie wit
- ✓ Dis glansend, sag en vogtig vvv
- ✓ 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 (Enige 4)

(4)

Kennis	Eiers	Sill 2.10
--------	-------	-----------

## 3.1.4 VERSKYNSELS IN MELK

a) **Vel vorm op die oppervlak**

- ✓ Gasse word afgegee terwyl die melk verhit wordv
- ✓ Melkalbumien en melkglobulien koaguleer en styg saam met vet en mineraalsoute na die oppervlakv
- ✓ Die gasse en gekoaguleerde proteïen vorm klein lugblasies wat ? skuim vormv
- ✓ Oppervlakverdamping van water vind plaas en die afgeskeide en gekoaguleerde proteïen vorm ? velletjiev

(4)

b) **Neerslag op bodem van kastrol**

- ✓ Die afsaksel word veroorsaak deur die gepresipiteerde wei-proteïene en kalsiumfosfaatv

(2)

Toepassing	Suiwelprodukte	Sill 2.9
------------	----------------	----------

## 3.2 3.2.1 Reëls om stollingstyd van gelatiengeregte te verminder

- ✓ Verkoel die bestanddele.
- ✓ Verkoel die vorms
- ✓ Gebruik 'n metaalvorm vvv
- ✓ Voeg verkoelde vloeistof by wanneer gelatien gedispergeer is (Enige 3)

(3)

Kennis	Gelatien	Sill 2.14
--------	----------	-----------

### 3.2.2 OM KLONTE TE VOORKOM IN STYSELKOKERY

- ✓ Die styselkorrels moet geskei word voor dit in die vloeistof verdik word.  
Die styselkorrels kan geskei word deur
  - dit te meng met ? klein hoeveelheid koue water (pasta maak)
  - dit te skei met suikerkorrels vvv
  - dit te bedek met botter of olie/roux (Enige 3) (3)

Toepassing	Graansoorte	Sill 2.8
------------	-------------	----------

### 3.3 STYSELMENGSELS MET EIER VERDIK

#### Redes vir die probleem

- ✓ Stylsel gelatiniseer by 95°C – 100°C. v  
Hierdie temperatuur is te hoog om eiers by gaar te maak.
- ✓ Eiers koaguleer by 60°C – 65°C, wat weer te laag is om styselmengsels by gaar te maak. v (2)

Kennis	Graansoorte	Sill 2.8
--------	-------------	----------

### 3.4 MENGELSLAAI

#### 3.4.1 Bestanddele wat bruin word

- ✓ Avokadoblokkiesv
- ✓ Piesangskyfiesv (3)
- ✓ Gesnyde groen appelsv

#### 3.4.2 Wat verbruining veroorsaak

- ✓ Blootstelling aan lug (oksidasie)
- ✓ Deels tannienkomponente in vrugte vvv (2)
- ✓ Deels ensiemwerking (Enige 2)

#### 3.4.3 Voorkoming van verbruining van bogenoemde bestanddele

- ✓ Besprinkel vrugte met ? sitrussap, bv. suurlemoensap / suur
- ✓ Berei net voor bedieningv (2)

Begrip (3) Verduidelik (4)	Vrugte en groente	Sill 2.14
----------------------------	-------------------	-----------

(30)

TOTAAL VIR AFDELING B: [60]

## AFDELING C

## VRAAG 4

## 4.1 MIKROGOLF-GAARMAAK

- 4.1.1 Dun dele word hard en droog / hard, dik dele is nog nie behoorlik gaar nie. v
- 4.1.2 Word oneweredig gaar / klein porsies gouer gaar / gaar voordat groter porsies gaar is. v
- 4.1.3 Onderstes neem langer om gaar te word / oneweredig gaarmaak. v
- 4.1.4 Voedsel sal oorkook. v

(4)

Begrip	Gaarmaakmetodes	Sill 2.4
--------	-----------------	----------

## 4.2 ONTVORMING VAN GELATIENVORM

- ✓ Spoel die bord waarop vorm ontvang gaan word met koue water af. v Plaas ? paar druppels water op die bord sodat vorm verskuif kan word. v
- ✓ Ongesmeerde houers kan vir ? paar sekondes in warm water gehou word. v
- ✓ Bedek die vorm met ? bord en draai vinnig om
- ✓ Skud liggies om die gereg te laat uitval. v
- ✓ Verskuif die gelatienvorm na die middel van die bord indien nodig. v

(5)

Kennis	Gelatien	Sill 2.14
--------	----------	-----------

## 4.3 BAK VAN BROOD

## 4.3.1 Hitteoordrag

- ✓ Hitte word oorgedra deur die swart oondwande. v
- ✓ **Konveksiestrome** versprei die hitte om die brood in die oond. v
- ✓ Hitte word deur die pan **gelei** na die brood self. v
- ✓ Hitte word deur die brood **geleiv** en so word dit gaar. v

(5)

Verduidelik	Gebakte produkte	Sill 2.17
-------------	------------------	-----------

## 4.4 OPSTEL VAN 'N WERKPLAN

- ✓ Herken of identifiseer probleme wat ? remmende invloed op huishoudelike roetines het.
- ✓ Die gesin moet doelwitte stel vir die afhandeling van take.
- ✓ Stel standarde vas wat vir die gesin aanvaarbaar is.
- ✓ Stel ? plan op met inagneming van
  - ÿ die gesinsituasie.
  - ÿ hoe dikwels en hoe deeglik die huis skoongemaak moet word.
  - ÿ die aantal take wat gereeld en aantal take wat af en toe gedoen moet word.
  - ÿ beskikbare tyd.
  - ÿ Evalueer voortdurend en maak aanpassings indien die plan nie bevredigend verloop nie.

vvvvvv (Enige 7)

(7)

Toepassing	Huis en Omgewingsversorging	Sill 1.1.3
------------	-----------------------------	------------

## 4.5

4.5.1 **TIPE KOMBUISVORM**

- ✓ Enkelmuurkombuisv (1)

**Nadele van die kombuisvorm**

- ✓ Klein kombuisie
- ✓ Pakplek beperk
- ✓ Werkruimte beperk vv (Enige 2) (2)

Kennis (2)	Toepassing (1)	Interieur	Sill. 3.1.1
------------	----------------	-----------	-------------

4.5.2 **DRIE KOMBUISAREAS**

- ✓ Die opberg- of bewaringsarea (NIE yskas, spens, koskaste nie) v
- ✓ Die voorbereidingsarea (NIE werkruimte en wasbak nie) v
- ✓ Die gaarmaakarea (NIE stoof, oond en draagbare elektriese toerusting nie) v (3)

Begrip	Interieur	Sill. 3.1.1
--------	-----------	-------------

4.5.3 **RANGSIKKING VAN AREAS VIR DOELTREFFENDE WERKVERRIGTING**

- ✓ Hierdie drie areas moet in ? werkdriehoek geplaas word sodat dit gemaklike beweging toelaat en tyd en energie bespaar. v
- ✓ Die opwasbak word in die mees sentrale posisie geplaas omdat baie werk hier gedoen word; die gaarmaak- en mengareas vorm die ander twee punte van die driehoek. v
- ✓ Die totale afstand van die driehoek moet nie meer as 6,5 meter wees nie, omdat hierdie grootte genoeg beweegruimte gee sonder dat die loopafstande te groot is. v (3)

Kennis	Interieur	Sill. 3.1.1
--------	-----------	-------------

[30]

**TOTAAL VIR AFDELING C: [30]**

## AFDELING D

## VRAAG 5

## 5.1.1 VEREISTES VIR GESKIKTE VLOER- EN MUURAFWERKINGS

**Oppervlakte moet**

- ✓ duursaam wees. v
- ✓ bestand wees teen die klam, warm, vetterige atmosfeer in die kombuis. v
- ✓ glad en maklik wees om skoon te maak. v
- ✓ Keramiekteëls of gelamineerde plastiekbedekking kan teen die mure bokant die werkoppervlakte wees. v
- ✓ Vinielbedekking vir vloere met ? sagte onderlaag sal die vermoeienis as gevolg van lank staan, kan verminder. v

(5)

Verduidelik	Interieur	Sill. 3.1.1
-------------	-----------	-------------

5.1.2 **Analoë kleurskema**

- ✓ Geel, geel-oranje, oranjevvv
- ✓ Rooi, rooi-oranje, oranje
- ✓ Geel, geelgroen, groen
- ✓ Rooi, rooipers, pers (Enige stel MAAR al drie moet korrek wees)

(3)

Toepassing	Interieur	Sill. 3.1.1
------------	-----------	-------------

5.1.3 **VEILIGHEIDSMATREËLS 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 moenie glad word wanneer dit nat word nie.
- ✓ Vloere moenie elektrisiteit gelei nie.
- ✓ Daar mag nie elektriese kragpunte in die badkamer wees nie.
- ✓ Die kragpunt vir ? elektriese skeermes moet naby ? spieël geplaas word.
- ✓ Slegs verwarmers wat vir die badkamers ontwerp is mag gebruik word.
- ✓ Medisynekassies moet buite bereik van kinders wees. vvvvvv (Enige 6)

(6)

Begrip	Interieur	Sill. 3.1.1
--------	-----------	-------------

5.1.4 **REGULERING VAN DIE TEMPERATUUR IN DIE HUIS**

(1)

**Motivering:**

Slaapkamer 1 front wes en sal dus baie warm wees in die somer, daarom moet dit verkoel word. v

**Metodes om die huis te verkoel:**

- ✓ Breë oorhange by vensters
- ✓ Sonskerms en blindings
- ✓ Gordyne
- ✓ Getinte glas vvv (Enige 3)

(3)

Toepassing	Interieur	Sill. 3.1.1
------------	-----------	-------------



**5.2 SOSIALISERING TYDENS ADOLESSENSIE**

- ✓ Dit is die tydperk waarin ? jongmens ? eie identiteit ontwikkel en onafhanklik word.
  - ✓ Tieners moet aanpas by verstandelike en liggaamlike ontwikkeling.
  - ✓ Jongmense begin wegbeweeg van die ouers af.
  - ✓ Die invloed van portuurgroepe is baie belangrik.
  - ✓ Die portuurgroep help dan die tiener om sy rol in die gemeenskap te bepaal.
  - ✓ EN om sy tydperk van afhanklikheid van volwassenes te beëindig.
- v v v (Enige 3) (3)

Kennis	Sosialisering	Sill 4.3
--------	---------------	----------

**5.3 BESTUURSPROSES**

- ✓ Doelwitte: Almal moet genoegsame praktiese ervaring opdoen. v
  - ✓ Hulpbronne: Oonde v
  - ✓ Waardes: Kombuis skoonmaak vir die volgende klas / dit wat belangrik is en wat minder belangrik is. v
- (3)

Toepassing	Bestuursproses	Sill 1.1.1
------------	----------------	------------

**5.4 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 ouderdom of geslag.
  - ✓ Elke gesinslid se persoonlike tydskedule moet in ag geneem word/maak toegewings wanneer ? gesinslid ? krisistyd beleef.
  - ✓ Hou standarde buigsaam.
  - ✓ Biologiese faktore – bv. man doen swaarder werk as vrou.
  - ✓ Geslagsrol – tradisioneel is dit die vrou se werk om huiswerk te doen en kinders groot te maak.
- v v v v v v (Enige 6) (6)

Kennis	Huis- en Omgewingsversorging	Sill 1.1.3
--------	------------------------------	------------

**[30]**

## VRAAG 6

6.1

GELDELIKE INKOMSTE	NIEGELDELIKE INKOMSTE	BYVOORDELE
Salaris Bonustjek vv	Gebruik van eie besittings – eie huis Tuisproduksie – groente / kruietuin / biblioteek vv	Behuisingsubsidie Gesubsideerde motor v v (Enige 6)

(6)

Begrip	Finansiële bestuur	Sill 1.2.2
--------	--------------------	------------

6.2 **RIGLYNE VIR DIE OPSTEL VAN 'N BEGROTING**

- ✓ Hulle moet die beperkings van hulle inkomste aanvaar.
- ✓ Hulle moet objektief wees oor hulle geldsake.
- ✓ Hulle moet beter insig kry in hulle behoeftes en doelwitte.
- ✓ Hulle moet hulle geld doelgerig spandeer en nie geld mors nie.
- ✓ Moet foute in hulle huidige spanderingspatroon bepaal.
- ✓ Hulle begroting moet vir hulle spesifiek opgestel word.
- ✓ Die begroting moet buigsam wees en vir noodgevalle voorsiening maak.
- ✓ Hulle begroting moet realisties wees en nie onmoontlike eise stel nie.

(Enige 4) vvvv

(4)

Kennis	Finansiële bestuur	Sill 1.2.2
--------	--------------------	------------

6.3 **ALGEMENE REËLS VIR DIE UITNEEM VAN VERSEKERING**

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

(3)

Kennis	Finansiële bestuur	Sill. 1.2.2
--------	--------------------	-------------

6.4

EMOSIONELE EISE	VOORBEELD
Werksmetodes	Grond tussen haar vingersv
Gebrek aan vaardighede	Sukkel om reguit rye in tuin te maakv
Gebrek aan goeie huishoudelike toestelle	Stofsuier is stukkend en sy moet met besem veev
Vermoeiende werk	Dawn moet hard werkv

(4)

Toepassing	Werkstudie	Sill 1.1.4
------------	------------	------------

6.5 **DEFINISIES**6.5.1 **Hulpbronne**

Goedere en dienste wat tot die beskikking van die individu of groep in ? bepaalde situasie is en wat gebruik kan word om ? doel te bereik. v

6.5.2 **Standaarde**

? Standaard is ? maatstaf of ? model wat gebruik word om vergelykings te maak. v

(1)

(1)

Kennis	Bestuursproses	Sill 1.1.1
--------	----------------	------------

**6.6 VLAKE VAN BESLUITNEMING**

- 6.6.1 Roetinebesluitv
- 6.6.2 Intensiewe besluitv
- 6.6.3 Beperkte besluitv

(3)

Kennis	Besluitneming	Sill 1.2.2
--------	---------------	------------

**6.7 OPLOSSING VAN KONFLIKSITUASIE**

- ✓ Wees positief oor jou gevoelens, bly by jou standpunt – en 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.
- ✓ Bly net by die twispunt wat ter sprake is. Moenie ou koeie uit die sloot grawe nie.
- ✓ Toon empatie met mekaar.
- ✓ 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. vvvv

(Enige 4)

(4)

Verduidelik	Besluitneming	Sill 1.2.2
-------------	---------------	------------

**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 werklading van volwassenes en gee almal meer vrye tyd.
- ✓ Dit gee betekenis aan die begrip gee-en-neem.
- ✓ Goeie persoonlike gewoontes word aangeleer.
- ✓ Dit bevorder kommunikasie in die gesin.

vvvv (Enige 4)

(4)

Kennis	Gesinstudie	Sill 4.5
--------	-------------	----------

**[30]****TOTAAL VIR AFDELING D: [60]****TOTAAL: 200**