

## GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS

## SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

## HUISHOUDKUNDE SG

Possible Answers / Moontlike Antwoorde  
Feb / Mar / Maart 2006

## AFDELING A

## VRAAG 1A

1.1	<del>A</del>	B	C	D
1.2	A	B	<del>C</del>	D
1.3	A	B	<del>C</del>	D
1.4	A	<del>B</del>	C	D
1.5	A	<del>B</del>	C	D
1.6	A	<del>B</del>	C	D
1.7	<del>A</del>	B	C	D
1.8	A	B	<del>C</del>	D
1.9	A	B	<del>C</del>	D
1.10	<del>A</del>	B	C	D
1.11	A	B	<del>C</del>	D
1.12	A	<del>B</del>	C	D
1.13	A	B	<del>C</del>	D
13x2=(26)				

## VRAAG 1B

1.14	<b>Kleur en tekstuur</b>	1.15	Eiers
1.14.1	B	1.15.1	D v
1.14.2	C	1.15.2	C iv
1.14.3	A	1.15.3	B i
(Verd.)	(3)	1.15.4	A iii
		(Kennis)	(8)

## 1.16 Kleur en tekstuur

1.16.1	A
1.16.2	A
1.16.3	B
1.16.4	B

(Verd.) (4)

1.17 Vleissagtheid  
(Enige orde)B  
C  
D  
G  
H

(Kennis) (5)

1.18 Bestuursproses  
(Enige orde)A  
C  
E  
G

(Kennis) (4)

TOTAAL VIR AFDELING A: [50]

## AFDELING B

## VRAAG 2

## 2.1 Voordelige gebruik van mikroorganismes

**Giste**

- Laat brood rys.
- 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.
- Is nodig om kool in suurkool te verander.
- Nodig om komkommers in piekels te verander

**Skimmels**

- Word gebruik in die maak van penisillien. (5)
- Word gebruik in die maak van kaassoorte soos bloukaas/wyn.  
(Enige 5 vvvvv)

(Verduideliking)

Voedseligiëne

Sill. 2.7

## 2.2 Stappe om voedselvergiftiging te voorkom

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

(Enige 4 vvvv)

(4)

(Kenniss)

Voedseligiëne

Sill. 2.7

### 2.3 Invloed van hitte op brood

2.3.1. **Grootte** – Koolsuurgasborrels sit uit v wanneer aan hitte blootgestel word. Glutennetwerk rek v, koaguleer en stol in die gerysde vorm in bakproses. Brood word groter. (2)

2.3.2 **Kleur** – Droë hitte dekstriniseer v die stysel en karameliseerv die suiker. Brood word bruin. (2)

(Toepassing) Gebakte produkte Sill. 2.17

### 2.4 Waarom word groente gaargemaak

- Om die sellulose sagter te maak.
- Om styselgranules gaar te maak.
- Om die maksimum hoeveelheid minerale, vitamieene en geur te behou.
- Om die natuurlike kleur te behou.
- Om geur te verbeter en dit smaakliker te maak.
- Om afwisseling in die dieet te gee.

(Kenniss) Groente en Vrugte Sill. 2.14 (Enige 4 vvvv) (4)

### 2.5 Stysel Verdun

Energieke roerbewegings sal die wande van geswollev granules beskadig v en die vloeistof wat geabsorbeer v is tydens die gelatiniseringsproses sal uitvloei en die mengsel verdun. v (4)

(Toepassing) Graansoorte Sill. 2.8

### 2.6 Aspekte in ag geneem wanneer `n spyskaart opgestel word

- Maak voorsiening vir ? verskeidenheid ten opsigte van kleur, tekstuur en voorbereidingsmetodes.
- Moenie te veel skerpgegeurde geregte saam bedien nie.
- Moenie groentes van dieselfde groep, kleur en vorm saam bedien nie.
- Moenie te veel styselvoedsel in een maaltyd insluit nie.
- Moenie ? voedsel (behalwe brood) meer as een keer per dag bedien nie.
- Moenie dieselfde voedselsoort twee keer in dieselfde maaltyd herhaal nie.
- Moenie te veel ryk geregte saam bedien nie.
- Warm en koue voedsel in een maaltyd sal mekaar komplementeer.
- Moenie te groot verskeidenheid bedien nie.

(Toepassing) Graansoorte Sill. 2.8 (Enige 4 vvvv) (4)

## 2.7 Bestuursbeginsels in maaltydbeplanning – ekonomies (gegee)

2.7.1 BESTUURSBEGINSELS	2.7.2 TOEPASSING
Stel van doelwitte	Maaltye moet ekonomies weesv (1)
Bepanning om doelwitte te bereik (Kies uit alternatiewe)	Bepanning oor watter geregte gekies moet word/ Bepanning oor watter voedsels aangekoop moet word v (1)
Uitvoer van die plan	Voorkom impulsiewe aankope/v Berg voedsel behoorlik (higiëniese hantering)v (2)
Evaluering van die resultate	Die maaltyd wat bedien word, moet geëvalueer word ten opsigte van kostev (1)

(5)

(Kennis en Toepassing)

Maaltydbeplanning

Sill. 2.1

**[30]****VRAAG 3**

## 3.1 Chouxpasta

3.1.1 Rysmiddel  
stoom v

(1)

(Kennis)

Chouxpasta

Sill. 2.17

## 3.1.2 Smeer en water saam gekook

Die smeer vorm ? lagie om elke styseldeeljie en skei dit van mekaar.v  
So word die vorming van klonte voorkom wanneer die koekmeel bygevoeg word.v

(2)

(Begrip)

Chouxpasta

Sill. 2.17

## 3.1.3 Temperatuurstellings

Hoë temperatuur is nodig om water in stoom om te sit. v  
Verlaag temperatuur om die holtes in die puffers te laat droog word.v

(2)

(Begrip)

Chouxpasta

Sill. 2.17

## 3.1.4 Bestanddeel wat gelatinisering moontlik maak

meel v

(1)

(Kennis)

Graansoorte

Sill. 2.8

### 3.1.5 Gelatinisering en veranderinge wat plaasvind

#### a) Die granules swel

- Hitte-energie breek swak bindings in styselgranule af.
- Water dring in die korrels binne en dit begin swel.
- Uitswelling hou aan namate die temperatuur styg.

(enige twee vv) (2)

#### b) Viskositeit vermeerder

- Namate granules water opneem neem dit meer ruimte in beslag.
- Wrywing ontstaan tussen die korrels.
- Die styselpasta word dikker.
- Dit word moeiliker om te roer.

(enige twee vv) (2)

#### c) Word deurskynend

- Granules neem meer water op en swel verder. v
- Die mengsel word deurskynend. v

(2)

(Verduideliking) Graansoorte Sill. 2.8

### 3.1.6 Bestanddele wat dikte van styselmengsel beïnvloed

suiker v  
suur v

(2)

(Kennis) Graansoorte Sill. 2.8

### 3.2 VIER metodes waarop melk gekoaguleer word

#### Natuurlike koagulering v

- Kom voor wanneer melksuurbakterieë akkumuleer v die suur presipiteer kaseïen as ? stremsel. v

#### Byvoeging van suurv

- Genoeg suur verlaag die pH v van melk veroorsaak die koagulering van kaseïen. v

#### Rennienstollingv

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

#### Plantensiemev

- Die ensiem v bromelien, wat in pynappels voorkom, koaguleer melkproteïene. (enige twee metodes vv) (4)

(Kennis en Begrip) Suiwelprodukte Sill. 2.9

### 3.3 Verbetering van eetkwaliteit van melk

- UHT-behandeling
- Pasteurisering
- Homogenisering
- Sterilisering
- Suiwering

(Enige 4 vvv) (4)

(Kennis) Suiwelprodukte Sill. 2.9

### 3.4 Blaarslaai – verlep gedurende opberging - yskas

- Slaai is nie in ? lugdigte houer/plastiek sak weg van die konveksiestrome wat in die yskas te voorkom,geberg nie (dit het ? hoë voginhoud). v
- Slaai het ? hoë vloeistofinhoud en, as dit aan die lug in die yskas blootgestel word, sal dit die vloeistof laat verdamp en die blare verlep. v

(2)

(Toepassing) Vrugte en groente Sill. 2.14

### 3.5 Funksies van eiers

BINDMIDDEL	RYSMIDDEL	EMULSIFISEERDER
Vleisbroodv	Suurlemoen-souffle v	Mayonnaise v
Krokette v	Meringue v	Botterkoekv

(6)

(Toepassing) Eiers Sill. 2.10

**[30]****TOTAAL VIR AFDELING B: [60]**

## AFDELING C

## VRAAG 4

4.1 **Kasserol**

4.1.1 T.P.P is ? vervaardigde voedselproduk 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. v v (2)

4.1.2 **Verlengers**

- T.P.P v
- Aartappelsv
- Ertjiesv
- Wortelblokkies v (4)

4.1.3 **Vleisanaloë hoog in aanvraag**

Dierproteïene is duur en skaarsv, bevolkingsgroei toon ? opwaartse mobiliteit en die behoefte aan ? goedkoper proteïenbron ontstaan. . Sojabonev het die hoogste proteïeninhoud en kan op groot skaal aangeplant word. v Dit is goedkoop. (3)

(Kennis, begrip, verduideliking) Vleis Sill. 2.12

4.2 **Matige hitte om vleis te kook**

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

(Verduideliking) Gaarmaakmetodes en Vleis Sill. 2.4 & 2.12

4.3 **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 4v v v v ) (4)

(Kennis) Vrugte en groente Sill. 2.1.4

#### 4.4 4.4.1 Installeer 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 hittte.
  - Gee ? witter lig/gee ? sagter lig/ meer soos daglig. (Enige 3 v vv)
- (Begrip) Interieur Sill. 3.1.1 (3)

#### 4.4.2 Goeie ventilasie in kombuis

- Deure en vensters wat oop gemaak kan word. v
  - Onttrekkingswaaiers wat in vensters geïnstalleer word.v
  - Stoof- of dampkappe wat bokant die stoof geïnstalleer word. v
- (Kennis) Interieur Sill. 3.11 (3)

#### 4.4.3 Loopaai in plan – goed

- Die woonstel het goeie loopaai 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 deur 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.
- (Toepassing) Interieur Sill. 3.1.1 (Enige 4v v v v ) (4)

#### 4.5 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 betekenis 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.
- (Toepassing) Gesinstudie Sill. 4.2 (Enige 5v v v v v ) (5)

[30]

TOTAAL VIR AFDELING C: [30]



## AFDELING D

## VRAAG 5

## 5.1 Maslow se behoefte-hierargië

MASLOW SE BEHOEFTES	VOORBEELD
5.1.1. Fisiese	Voedsel, water, kleding, beskutting, vars lugv
5.1.2. Veiligheids-	Om vry te wees van angs / vrees/gevaar/bedreigingv
5.1.3. Sosiale	Om aanvaar te word / lief te hê/liefde te ontvang/kameraadskapv
5.1.4. Ego	Om erkenning te verkry/selfrespek/statusv
5.1.5. Selfverwesenliking	Om potensiaal ten volle te ontwikkelv

(5)

(Kennis)

Bestuursproses

Sill. 1.1.1

## 5.2 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 langtermynplanne gee.
- Dit moet realisties wees.
- Uitgawes moet nie inkomste oorskry nie.

(Enige 4 v v v v)

(4)

(Toepassing)

Inkomste

Sill. 1.2.2

## 5.3 5.3.1 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 van ouderdom of geslag.
- Maak toegewings wanneer 'n gesinslid 'n krisistyd beleef.
- Hou standarde buigbaar.
- Biologiese faktore – meer fisiese werk wat hou vermoë eis mag net deur ? man gedoen word.
- Kultuur en sosiale waardes.
- Besikbaarheid van menslike hulpmiddels.
- Goedere, dienste en fasiliteite wat beskikbaar is.

(Enige 5 vvvvv)

(5)

(Kennis)

Huis en Omgewingsversorging

Sill. 1.1.3

### 5.3.2 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.
- Houding – positiewe houding maak die lewe oneindig makliker.
- Bestaande planne en roetine maak dit onnodig om vir elke taak opnuut standarde en ? volgorde van handeling neer te lê.
- Tyd en energie. (Enige 5 vvvvv) (5)

(Toepassing) Huis en Omgewingsversorging Sill. 1.1.3

### 5.3.3 Negatiewe invloed op taakverrigting

- Te veel om te doen en te min tyd om dit in te doen.
- ? Negatiewe houding teenoor huiswerk.
- Te min kennis – kan frustrasie veroorsaak.
- Verkeerde skoonmaakmetodes mag inhoud beskadig.
- Verveling, vermoeienis en die gevoel dat alles tevergeefs is.
- Tydrowende take.
- Gebrek aan waardering.
- Gebrek aan apparaat.
- Vermoeiende posisies.
- Spandeer te veel energie.
- Nie genoeg fisiese krag.

(Begrip) Huis en Omgewingsversorging Sill. 1.1.3 (Enige 4vvvv ) (4)

### 5.4 Bankteller met seer voete

- Moet vir lank staan, volle gewig op haar voete wat dit laat pyn.
- Spiere trek saam en vergroot en druk op are verhoed vrye vloei van bloed.
- Bloed versamel in haar voete, bloedvloei word verhinder.
- Dus die opgehoopte hoeveelheid bloed in ? klein area veroorsaak swelling en pyn en veroorsaak dat spiere moeg word en ongemaklike gevoel ontwikkel. (4)

(Verduideliking) Werkstudie Sill. 1.1.4 (Enige 4v v v v )

### 5.5 Definieer proporsie

- Die verwantskap/verhoudingv van dele tot mekaar v en tot die geheel.v (3)

(Kennis) Interieur Sill. 3.1.1

[30]

## VRAAG 6

### 6.1 6.1.1 Gesintradisies

- Patrone of roetines wat tydens gesinsmaaltye gevolg word.
- Maniere waarop spesiale gebeurtenisse in die gesin herdenk word.
- Maniere waarop belangrike geleenthede, huwelike ens. hanteer word om die familie saam te snoer.
- Geleenthede soos huisgodsdien, ontspanning waaraan die hele gesin deelneem. vvv (3)

### 6.1.2 Gesinsimbole

- Gesinsfoto's of foto-albums.
- Vakansie-ondervindings.
- Die gesin se geskiedenis en geheime.
- Moeilike tye wat saam deurgemaak is op. (3)
- Gunsteling grappies en stories. vvv

(Verduideliking) Gesinsgehegtheid Sill. 4.7

### 6.2 Kommunikasieproses

- Senderv – sê in duidelik ondubbelsinnige taal wat hy/sy regtig voel. v
- Ontvanger v – luister aandagtig na wat gesê word en gee betekenis aan die woorde en die houding van die spreker. v
- Boodskap v – ? Kombinase van verbale en nie-verbale simbole. v
- Terugvoering v – reaksie op die boodskap. v (8)

(Kennis en begrip) Handhawing van orde Sill. 4.3

### 6.3 Kragproppe wat oorlaai is

- Herstelwerk deur ? gekwalifiseerde elektrisiën.
- Genoeg krag sokke 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. (4)
- Kragproppe moet die SABS- kwaliteitmerk dra.
- Moenie met nat hande aan elektriese apparaat vat nie. vvvv

(Kennis) Interieur Sill.3.1.1

6.4 **Besluitneming**

	STAPPE IN DIE BESLUITNEMINGSPROSES	STAPPE IN DIE BESLUITNEMINGSPROSES
A	Identifiseer probleme	<ul style="list-style-type: none"> <li>wil studeer maar het nie geld nie v (1)</li> </ul>
B	Identifiseer alternatiewe	<ul style="list-style-type: none"> <li>studeer deelydys en werk v</li> <li>neem 'n studielening uit v (1)</li> </ul>
C	Ondersoek die gevolge van die alternatiewe	<p><b>deelydse werk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>neem lank om studies te voltooi</li> <li>moeg saans wanneer van werk af kom</li> <li>mis studentelewe</li> <li>geen skuld aan einde van studietermyn</li> </ul> <p><b>voltydse studies</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>voltooi studies gouer</li> <li>neem deel aan studente aktiwiteite</li> <li>mag moontlik nie lening kry nie</li> <li>geen skuld aan einde van studies</li> </ul> <p style="text-align: right;">enige vier <b>vvv</b></p>
D	Neem 'n besluit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beste besluit geneem vir haar omstandighede</li> <li>voltydse studies of deelydse studies / lening v (1)</li> </ul>
E	Evalueer die besluit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem verantwoordelikheid vir besluit</li> <li>voltydse studie – sal lening afbetaal v</li> <li>deelydse studie – mis studentelewe (1)</li> </ul>

toepasing

sil 1.2.2

Besluitneming

6.5 **Sosialiseringsagente**

- Vriende.
- Gesin.
- Skool.
- Ouers.
- Gemeenskap.
- Onderwysers.
- Predikant.
- Klasmaats.

(Enige 4 vvv) (4)

(Kenniss)

Sosialisering

Sill. 4.3

**(30)****TOTAAL: 200**