

GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

HUISHOUDKUNDE SG

TYD: 3 uur

PUNTE: 200

INSTRUKSIES:

- AL die vrae is VERPLIGTEND.
- Begin **elke vraag** op ? **nuwe bladsy**.
- Nommer jou antwoorde presies soos die vrae genommer is.
- Skryf asseblief netjies en duidelik.
- Beantwoord **Vraag 1A** (meervoudige keusevrae 1.1 – 1.7) op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek**.
- Beantwoord **Vraag 1B (1.8 – 1.14)** van **Afdeling A**, asook **Afdeling B, C en D** in jou **antwoordboek**.
- Gebruik die onderstaande voorgestelde tydsgids.

VOORGESTELDE TYDGIDS

VRAAGNOMMER		PUNTE	TYD
Afdeling A	Vraag 1	50	45 minute
Afdeling B	Vraag 2	30	27 minute
	Vraag 3	30	27 minute
Afdeling C	Vraag 4	30	27 minute
Afdeling D	Vraag 5	30	27 minute
	Vraag 6	30	27 minute
	TOTAAL	200	180 minute

AFDELING A

VRAAG 1A
MEERVOUDIGE KEUSEVRAE

Dui die korrekte antwoord aan deur ? kruis (X) oor die ooreenstemmende letter op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek** te trek.

LW: Indien daar meer as een kruis by enige antwoord voorkom, 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	<input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---	-------------------------------------

1.1 Indien **kook** as gaarmaakmetode gebruik word, moet die water **kook** voordat die voedsel daarin geplaas word, omdat _____.

- 1. die kooktyd sodoende verkort word
- 2. mikroörganismes vernietig word
- 3. nutriënte beter behoue bly
- 4. die hitte dwarsdeur die voedsel sal versprei

- A. 1 en 2
- B. 1 en 3
- C. 2 en 3
- D. 2 en 4

1.2 Watter TWEE van die volgende suiwelprodukte is geskik vir ? **verslankingsdieet**?

- 1. Versoete aarbeijoghurt
- 2. Maaskaas
- 3. Vars, gehomogeniseerde melk
- 4. Afgeroomde melk

- A. 1 en 4
- B. 1 en 3
- C. 2 en 3
- D. 2 en 4

1.3 ? Gevriesde lasagne, berei met ? witsous-bolaag, toon na ontdooiing en verhitting ? **waterigheid** en **fyn krakies** op die oppervlak. Dit is ? voorbeeld van _____.

- A. denaturering
- B. gelatinisering
- C. sinerese
- D. dekstrinerering

- 1.4 **Marmering** in vleis beteken_____.
- A. om vleis met vetstroke te stop
 - B. die verspreiding van vet tussen die spierweefsel
 - C. die verspreiding van sarkoplasma tussen die spierweefsel
 - A. die week van vleis in ? mengsel van asyn, olie en kruie
- 1.5 Watter van die volgende handeling word tydens die **deurvoerfase** van die bestuursproses uitgevoer?
- A. Planne word in plek gesit en word gekontroleer.
 - B. Hulpbronne word toegeken en doelwitte bereik.
 - C. Standaarde word gestel en doelwitte word bereik.
 - D. Hulpbronne word bepaal en handeling georganiseer.
- 1.6 Watter van die volgende stellings sal jy in gedagte moet hou as die **beligting** in ? **woning** beplan word?
- A. Helder beligting is nodig oor die werkoppervlakke in die kombuis en naaldwerkkamer.
 - B. Indirekte beligting is nodig by trappe om ongelukke te voorkom.
 - C. Gebruik ? dowwer lig in ? vertrek met donker mure, omdat donker kleure lig weerkaats.
 - D. Buisligte word algemeen beskou as gesellig in ? sit- en eetkamer.
- 1.7 Een manier om te verseker dat daar **eenheid** in ? gesin is, is om _____.
- A. saans lekker om die etenstafel te sit en gesels en daarna huisgodsdienst te hou
 - B. elkeen toe te laat om sy / haar eie gang te gaan, maar om beskikbaar te wees in noodgevalle
 - C. nooit saam aan dieselfde taak te werk nie, maar saam te staan in moeilike tye
 - D. fisiese kontak, bv. omhelsing ten alle tye te vermy

7 x 2 = (14)

VRAAG 1B

Beantwoord hierdie afdeling in jou antwoordboek.

- 1.8 Kies die **stelling** in **Kolom B** wat die beste pas by die **gaarmaakmetode** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.8.1 – 1.8.3) **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer en dan die toepaslike letter (A – E) van jou keuse langs die nommer, bv. 1.8.4 – F.

Mev. Paulse berei ? maaltyd voor op die volgende manier:

KOLOM A GAARMAAKMETODE		KOLOM B STELLINGS	
1.8.1	Rooster	A.	Rys word in kookwater gaargemaak.
1.8.2	Diepbraai	B.	Bevrore groente word in baksakkies gaargemaak.
1.8.3	Kook	C.	Voedsel word in warm olie gaargemaak wat dit heeltemal bedek.
		D.	Snoek word oor gloeiende kole gaargemaak.
		E.	Droëvrugte-nagereg word in ? klein hoeveelheid vloeistof gaargemaak.

(3)

- 1.9 Kies uit **Kolom B** die **verandering in vleis** wat pas by die **verhittingsproses** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.9.1 – 1.9.6) **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer en dan die toepaslike letter (A – H) van jou keuse langs die nommer, bv. 1.9.7 – I.

KOLOM A VERHITTINGSPROSES		KOLOM B VERANDERING IN VLEIS	
1.9.1	Verhitting van vet	A.	Behou sagtheid
1.9.2	Klam hitte toegepas op taai vleis	B.	Koagulering van proteïene op oppervlak
1.9.3	Toepassing van langdurige hoë hitte	C.	Sarkoplasma word hard
1.9.4	Droë hitte veroorsaak ? kleurverandering in vleis	D.	Kollageen verander na gelatien
1.9.5	Korrekte gaarmaakmetodes	E.	Smelt
1.9.6	Skroei aan die begin van die gaamaak-proses	F.	Maillard-reaksie
		G.	Groot massaverlies / inkrimping
		H.	Rypmaking

(6)

- 1.10 Kies die **verandering(e) wat plaasvind in rooikool** gedurende die gaarmaakproses in **Kolom B** wat die beste pas by die **toepassing** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.10.1 – 1.10.4) **onder mekaar** in jou antwoordboek neer en dan die toepaslike letter (A – F) van jou keuse langs elke nommer, bv. 1.10.5 – G.

KOLOM A TOEPASSING		KOLOM B VERANDERINGE IN ROOIKOOL	
1.10.1	Byvoeging van koeksoda	A. Vernietig askorbiensuur. B. Laat sellulose fermer word. C. Rooi kleur verhelder. D. Verorsaak ? vaalrooi kleur. E. Versag die sellulose. F. Vitamien C word nie vernietig nie.	(3)
1.10.2	Byvoeging van ? suur	A. Vernietig vitamien C. B. Rooi kleur verhelder. C. Verorsaak ? vaalrooi kleur. D. Maak die tekstuur van die sellulose fermer	(2)
1.10.3	Gebruik ? deksel	A. Verkort gaarmaaktyd. B. Verleng gaarmaaktyd. C. Verloor meer vlugtige smaakstowwe. D. Verhoog die verlies aan vitamieni. E. Minder vlugtige smaakstowwe gaan verlore. F. Verminder die verlies aan vitamieni as gevolg van oksidasie	(3)
1.10.4	Te lank gaargemaak	A. Swaelbestanddele ontbind en veroorsaak ? onaangename geur en smaak. B. Vertraag ontbinding van swaelbestanddele. C. Verbeter die smaak.	(1)

(9)

- 1.11 Kies uit die onderstaande lys, **VIËR veranderinge wat in pruime plaasvind gedurende rypwording**. Skryf die vraagnommer (1.11) en die toepaslike **VIËR** letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

VERANDERINGE WAT IN PRUIME PLAASVIND GEDURENDE RYPWORDING	
A.	Die suikergehalte in die vrugte verlaag.
B.	Organiese sure word minder en die vrugte word soeter.
C.	Die pigment, antosianien, word gesintetiseer.
D.	Vlugtige stowwe, asook geur ontwikkel.
E.	Pektien verander in protopektien en die vrugte word fermer.
F.	Sonrypgemaakte pruime het ? laer vitamien A- en C-inhoud as skadurypgemaakte pruime.
G.	Protopektien verander na pektien en die pruim word soeter.
H.	Kleurverandering na rooi as gevolg van die afbreek van chlorofil.

(4)

- 1.12 Kies uit die onderstaande lys, **VIËR faktore wat bydra tot fisiese eise** wat aan ? werker gestel word. Skryf die vraagnommer (1.12) en die VIËR letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer.

FAKTORE WAT BYDRA TOT FISIESE EISE	
A.	Weet nie hoe om ? ritssluiters in te sit nie.
B.	Sny die gras om die huis met ? grasskêr.
C.	Wil nie graag toiletbakke skoonmaak nie.
D.	Hang die hele huis se gordyne op in een dag.
E.	Kan nie bepaal of ? koek goed gebak is nie.
F.	Was dieselfde klere oor en oor.
G.	Staan die hele middag en oliebolle bak.
H.	Werkoppervlakke is nie gelyk met elmboog vir sittende werk nie.

(4)

- 1.13 Kies uit die onderstaande lys, **VIËR aspekte wat deel vorm van die beplanningstadium van die bestuursproses**. Skryf die vraagnommer (1.13) en die VIËR letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer.

BEPLANNINGSTADIUM VAN DIE BESTUURSPROSES	
A.	Bepaal behoeftes.
B.	Verfyn doelwitte.
C.	Stel standarde vas.
D.	Implementeer die plan.
E.	Oorweeg hulpbronne.
F.	Kontroleer gevolge.
G.	Organiseer die volgorde van optrede.
H.	Evalueer die eindresultate.

(4)

1.14. Bestudeer die onderstaande stelling sorgvuldig.

Die gesin het ? verantwoordelikheid teenoor die gemeenskap en is in wisselwerking met die verskillende stelsels in die gemeenskap.

Trek die tabel oor in jou antwoordboek.

EKONOMIESE STELSEL	GEMEENSAP- STELSEL	POLITIEKE STELSEL
(2)	(2)	(2)

Ontleed die onderstaande stellings en skryf die letters (A – F) onder die korrekte kolom in die tabel neer.

WISSELWERKING VAN DIE GESIN EN SY OMGEWING	
A.	Meisies behoort ook vir ? jaar lank verpligte militêre diensplig te doen.
B.	Meer ouers behoort hulle verkiesbaar te stel vir skoolbeheerliggaame.
C.	Die meeste Suid-Afrikaners het gehoor gegee aan die nuwe wet oor vuurwapens deur hulle ongelisensieerde wapens in te gee.
D.	Ons gesin het ? veldtog teen die strooi van rommel in ons buurt geloods.
E.	Die Daniels-gesin is bekommerd oor hoe die nuwe petrolprys hulle gaan raak.
F.	Vroue in Suid-Afrika bestee jaarliks meer as R200 miljoen aan verbruikersgoedere.

(6)

TOTAAL VIR AFDELING A: [50]

AFDELING B

VRAAG 2

Begin Vraag 2 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

- 2.1 2.1.1 Noem TWEE **oorsake** van **voedselbederf**, BUITEN bakterieë. (2)
 2.1.2 Noem TWEE **metodes** om voedsel teen voedselbederf **te beskerm**. (2)
- 2.2 Verduidelik die **veranderinge** wat plaasvind gedurende die **verdikkingsproses** in eiers. (3)

Vis gee verskeidenheid aan die spyskaart en kan op baie maniere bedien word.

- 2.3 Stel VYF maniere voor waarop **vis bedien** kan word. (5)
- 2.4 Verduidelik die **effek van hitte** op **vis**. (4)
- 2.5 Verduidelik die uitwerking van **rou** pynappel op gelatienmengsels. (2)
- 2.6 Die onderstaande tabel dui die **aanbevole dieetplan (Kolomme A en B)** vir ? **tiener** vir **een dag** aan. **Kolom C** toon die **aantal porsies** wat gedurende die dag **VOOR AANDETE** ingeneem is.

KOLOM A	KOLOM B	KOLOM C
Basiese voedselgroepe	Aanbevole daaglikse porsies	Aantal porsies reeds ingeneem
Melk en melkprodukte	2	2
Vleis en vleisalternatiewe	2	1
Vrugte en groente		
• Ryk aan Vitamien A	1	
• Ryk aan Vitamien C	1	
• Ander	2	2
Graan en graanprodukte	4	3
Vette en olies	4	3

SPYSKAART

AANDETE

Hoenderpastei

Rys

Geelwortels Beet

Gestoomde poeding

LW: Elke gereg op die spyskaart stel **een porsie** voor wat tydens **aandete** daardie aand geëet sal word.

Teken die onderstaande tabel in jou antwoordboek oor en voltooi dit deur die volgende vrae in tabelformaat te beantwoord.

GEREG	2.6.1 BASIESE VOEDSELGROEP	2.6.2 TOTALE AANTAL PORSIES INGESLUIT
Hoenderpastei		
Rys		
Gestoomde-poeding		
Geelwortels		
Beet		

Evalueer die gegewe spyskaart vir aandete met betrekking tot

2.6.1 die **basiese voedselgroepe** wat ingesluit is.

(6)

2.6.2 die **totale aantal porsies** van elke voedselgroep wat ingesluit is.

(6)

[30]

VRAAG 3

Begin Vraag 3 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

3.1 Bestudeer die onderstaande resep en beantwoord die daaropvolgende vrae.

ROLKOEK	
BESTANDDELE	METODE
3 eiers, geskei 1 ml vanieljegeursel 12,5 ml suurlemoensap	<ul style="list-style-type: none"> Klits eiergele, vanieljegeursel en suurlemoensap goed saam.
125 ml meelblom 2 ml bakpoeier 1 ml sout	<ul style="list-style-type: none"> Sif droë bestanddele (meel, bakpoeier en sout) drie keer saam. Vou droë bestanddele liggies in eiergeelmengsel, gebruik metaallepel of geskikte apparaat daarvoor.
25 ml melk	<ul style="list-style-type: none"> Vou die melk in die mengsel in.
	<ul style="list-style-type: none"> Klits eierwitte styf in ? groot mengbak. Vou geklitste eierwitte liggies by mengsel in. Giet beslag in voorbereide rolkoekpan. Bak vir 10 – 12 minute tot gaar.

3.1.1 Lug is ? **fisiese metode** wat die rolkoek sal laat rys. Identifiseer DRIE maniere waarop **lug** in hierdie mengsel **ingesluit** is.

(3)

3.1.2 Identifiseer ? **ander metode** wat ook gebruik is om die **mengsel** te laat **rys** en gee ? **voorbeeld** uit die resep.

(2)

- 3.1.3 Die eierwitte word geklop tot op die stywepunt-stadium. Noem **VI**ER **kenmerke** van hierdie eierwitskuim-stadium. (4)
- 3.1.4 Verklaar die volgende **verskynsels** wat plaasvind wanneer **volroommelk gekook** word.
- (a) ? **Vel** vorm op die **oppervlak** van die melk. (4)
- (b) ? **Neerslag /afsaksel** is sigbaar op die **bodem** van die kastrol. (2)
- 3.2 3.2.1 Noem **DRIE reëls** wat gevolg moet word om die **stollingstyd** van gelatiengeregte te verminder. (3)
- 3.2.2 Verduidelik hoe om die vorming van klonte te voorkom tydens die voorbereiding van **styselgeregte**. (3)
- 3.3 Die kook van ? **styselmengsel** wat met **eier** verdik word, kan problematies wees. Verduidelik wat die probleem kan wees. (2)
- 3.4 ? Mengelslaai word gedurende die praktiese kookkunsles voorberei. Die volgende bestanddele is gebruik:

Spinasiëblare, avokadoblokkies, piesangskyfies, gesnyde groen appels, grasuie en gekapte tamaties

- 3.4.1 Identifiseer **DRIE** van die bogenoemde bestanddele wat na ? **onaantreklike bruin kleur** kan verander nadat dit gesny is. (3)
- 3.4.2 Verduidelik wat moontlik die **verbruiningsproses** kan veroorsaak. (2)
- 3.4.3 Verduidelik hoe die bestanddele in Vraag 3.4.1 genoem, behandel word om verbruining te **voorkom**. (2)

[30]

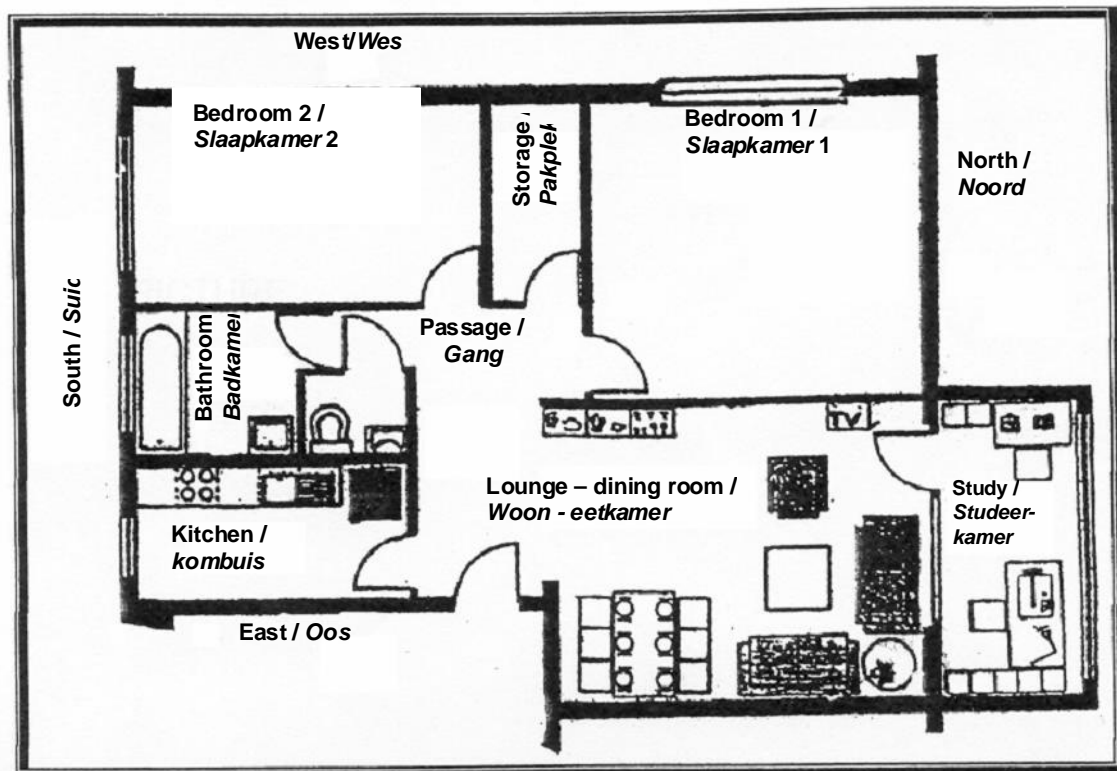
TOTAAL VIR AFDELING B: [60]

AFDELING C

VRAAG 4

Begin Vraag 4 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

- 4.1 Hieronder is voorbeelde van **foute** wat gemaak is met die gebruik van die mikrogolfoond. Bepaal wat die resultaat in elke geval gaan wees:
- 4.1.1 Dun kante van vleis word na buite geplaas en dik dele van vleis na binne (1)
- 4.1.2 Verskillende groottes voedsel is in dieselfde houer geplaas (1)
- 4.1.3 Te veel lae voedsel word op mekaar geplaas (1)
- 4.1.4 Houer is te vol sous (1)
- 4.2 Verduidelik hoe ? **gestolde gelatienvorm** suksesvol ontvorm kan word. (5)
- 4.3 Verduidelik die **hitteoordrag-proses** wat tydens die **bak van brood** in die oond plaasvind wat betref **straling, stroming** en **geleiding**. (5)
- 4.4 Verduidelik hoe ? tuisteskepper ? plan kan opstel vir die skoonmaak van haar huis volgens die **beginsels vir goeie bestuur**. (7)
- 4.5 Bestudeer die onderstaande vloerplan van ? woonstel.



- 4.5.1 Identifiseer die **kombuisvorm** en gee TWEE **nadele** van hierdie kombuisvorm. (3)
- 4.5.2 Noem die DRIE **areas** waarom die **aktiwiteite** in ? kombuis sentreer. (3)
- 4.5.3 Bespreek die **rangskikking** van hierdie areas om **doeltreffende werkverrigting** te verseker. (3)

[30]

TOTAAL VIR AFDELING C: [30]

AFDELING D

VRAAG 5

Begin Vraag 5 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

- 5.1 5.1.1 Bespreek die **vereistes** vir geskikte **muur-** en **vloerafwerkings** in ? kombuis. (5)
- 5.1.2 Slaapkamer 2 in Vraag 4.5 front SUID. Gee ? **analoe kleurskema** geskik vir hierdie slaapkamer. (3)
- 5.1.3 Stel SES **veiligheidsmaatreëls** voor om **ongelukke** in die **badkamer** te voorkom. (6)
- 5.1.4 Slaapkamer 1 in Vraag 4.5 front WES. Gee redes hoekom die **temperatuur** in die vertrek **gereguleer** moet word EN noem DRIE metodes om dit te bereik. Verwys **SLEGS** na **VENSTERS** . (4)
- 5.2 Beskryf die proses van **sosialisering** tydens **adolessensie**. (3)

5.3

Doelwitte, hulpbronne en waardes.

Analiseer die onderstaande gevallestudie. Na watter van die bogenoemde terme van die bestuursproses word **indirek** in die volgende gevallestudie verwys? Noem hulle EN identifiseer EEN verwysing.

Die opwindendste vak in die skool is Huishoudkunde. Dit leer ons om te kan onderskei tussen wat belangrik en minder belangrik is. Die meeste oonde werk nie meer nie en daar is nie warm water nie. Ons moet om die beurt bak en deur pouse werk, want die kombuis moet skoon wees vir die volgende klas. Die opvoeder wil hê dat almal genoeg praktiese ervaring moet opdoen.
--

(3)

- 5.4 Noem SES riglyne wat toegepas moet word wanneer **werk verdeel word** in ? gesin. (6)

[30]

VRAAG 6

Begin Vraag 6 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

6.1 Lees die onderstaande gevallestudie sorgvuldig en beantwoord die vrae wat volg.

Dawn en Adam verdien R24 000 en R18 000 onderskeidelik per jaar. Albei kry ? jaarlikse bonus. Die verband op hulle huis word deur Adam se werkgewer gesubsidieer. Dawn het ? gesubsidieerde motor, omdat sy dikwels moet rondreis. Hulle kan nie ? tuinhulp bekostig nie en versorg self hulle groentetuin en kruietuintjie. Dawn hou van lees en besoek dikwels die biblioteek.

Trek die onderstaande tabel in jou antwoordboek oor en ontleed hierdie egpaar se **totale maandelikse inkomste** volgens die tabelopskrifte.

GELDELIKE INKOMSTE	NIEGELDELIKE INKOMSTE	BYVOORDELE

(6)

6.2

Dawn en Adam het vanjaar drie keer aanmanings gekry, omdat die paaiemente op hulle meubels agterstallig was. Hulle het dit geïgnoreer, omdat hulle nie geld gehad het nie.

Om hierdie **situasie te voorkom** wat hulle kredietwaardigheid in die toekoms kan beïnvloed, gee VIER **riglyne** vir die **opstel van ? begroting**.

(4)

6.3 Dawn het geen versekering nie. Verduidelik aan haar watter **reëls** sy sal moet toepas wanneer sy **versekering wil uitneem**.

(3)

6.4

Dawn het nie ? huishulp nie en moet baie hard werk om haar huis netjies te hou. Die stofsuier is stukkend en sy moet die matte met ? besem vee. Sy hou nie van grond tussen haar vingers nie, daarom dra sy handskoene wanneer sy tuinwerk doen. Sy sukkel om reguit rye in die groentetuin te maak.

Maak gebruik van die onderstaande tabel en identifiseer VIER **voorbeelde** uit die gevallestudie met verwysing na die volgende **EMOSIONELE eise**.

EISE	VOORBEELDE
Werksmetodes	
Gebrek aan vaardighede	
Gebrek aan goeie toerusting	
Vermoeiende werk	

(4)

6.5 Definieer:

6.5.1 Hulpbronne

(1)

6.5.2 Standaard

(1)

b.o.

- 6.6 Klassifiseer elk van die volgende stellings volgens die **vlak** van **besluitneming**:
- 6.6.1 Dawn en Adam besluit om in Durban vakansie te gaan hou, omdat hulle familie elke jaar daar vakansie gaan hou het.
- 6.6.2 Dawn wil graag gewig verloor, maar sy evalueer eers al die verskillende verslankingsopsies voordat sy besluit watter opsie om te neem.
- 6.6.3 Dawn besluit om die groente en kruie aan haar kollegas te verkoop. Sy doen ? blitsopname om te sien of dit die moeite werd sal wees. (3)
- 6.7 Dawn en Adam het advies ingewin oor hoe om **konflik konstruktief op te los**. Stel voor watter **advies** aan hulle gegee sou kon word. (4)
- 6.8 Beide Dawn en Adam werk en dus verdeel hulle die huishoudelike take. Verduidelik waarom **gedeelde verantwoordelikhede voordelig** is vir die gesin. (4)
- [30]
- TOTAAL VIR AFDELING D: [60]**
- TOTAAL: 200**