

GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

FEB / MAR 2006

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.
- Beantwoord **Vraag 1A (1.1 – 1.13)** (meervoudige keusevrae) van **Afdeling A** op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek**.
- Beantwoord **Vraag 1B (1.14 – 1.18)** van **Afdeling A** asook **Afdelings 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 duidelik aan deur ? kruis (X) oor die ooreenstemmende letter op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek** te trek. Indien daar meer as een kruis by ? 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 | <input checked="" type="checkbox"/> |
|---|---|---|-------------------------------------|

1.1 ? Inname van _____ sal normaalweg **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 ? melktert vulsel sal _____.

- A. sameklamping van styselgranules bevorder
- B. 'n dikker vulsel tot gevolg hê
- C. die stysel hidroliseer tot dekstrien
- D. gelatinisering vertraag

1.3 **Oondbraaistukke** moet gesout word _____.

- A. voordat dit gesny word om verbruining van die oppervlak aan te help
- B. nadat die oppervlak verbruin is omdat dit die verbruining kan vertraag
- C. voordat die vleis in die oond gesit word om verlies van vleissap te verhoed
- D. net voordat die vleis klaar gebak het anders word dit te droog

1.4 Watter van die onderstaande geregte is geskik vir 'n persoon op ? **hoë proteïen** dieet?

- A. Vrugeslaai en roomys
- B. Eier-en-kaastoebroodjie
- C. Aartappel-en-groenrissieslaai
- D. Blomkool met witsous

- 1.5 Eienskappe van vars **seevis** (soutwatervis) is _____.
- A. bleekwit kieu en ? vars reuk
 - B. helder uitstaande oë en helder pienk kieu
 - C. ? skerp ammoniakreuk en ? blink, vogtige vel
 - D. ? sagte, slap liggaam en ? dowwe droë vel
- 1.6 Kaas is relatief **onverteerbaar**, dus moet _____ bedien word.
- A. dit gerasper en aan die begin van ? maaltyd
 - B. dit gerasper en aan die einde van ? maaltyd
 - C. dit nooit saam met stysel in die middel van die maaltyd
 - D. dit in groot hoeveelhede ná ? maaltyd wat nie ryk is aan proteïen
- 1.7 **Chouxpasta** se baktemperatuur word na 35 minute **verminder** om te verseker dat _____.
- A. die holtes in die poffertjies uitdroog en die kors ferm word
 - B. die poffertjies voluit rys, ligbruin bak en ? bros tekstuur het
 - C. die proteïenstruktuur koaguleer en ? ligte goud kleur ontwikkel
 - D. genoegsame stoom vorm en ? goeie holte in die middel ontwikkel
- 1.8 **Perfringensvergiftiging** kom voor in _____.
- A. boontjiesop en lamsbredies
 - B. kruisskyf en melkpoeier
 - C. eiervla en karringmelk
 - D. kerrie eiers en geblikte sardyne
- 1.9 Kardy is op ? **verslankingsdieet** en moet slegs **wit vis** in haar dieet insluit. Kies uit die onderstaande lys die kombinasie wat aan hierdie vereiste voldoen.
- A. Skelvis en haring
 - B. Forel en sardiens
 - C. Stokvis en koningklip
 - D. Kabeljou en salm
- 1.10 Vier vertrekke is **ewe groot** en het dieselfde grootte venster. Watter kamer sal bedags die **warmste** wees? Die kamer wat _____.
- A. noord front met pienk mure
 - B. suid front met een klinkersteen binnemuur
 - C. suid front met roomkleurige mure
 - D. noord front met spierwit mure
- 1.11 Watter een van die onderstaande stellings is belangrik vir 'n **gangtipe kombuis**?
- A. Die spasie tussen kaste behoort ten minstens 1 m wyd wees.
 - B. Hierdie uitleg word dikwels in ? groot, ruim kombuis gebruik
 - C. Daar is 'n outomatiese deurloop deur die kombuis.
 - D. Hierdie kombuis word gebruik in woonstelle waar ruimte beperk is.

1.12 'n **Nie-kontakmens** _____.

- A. deel graag 'n 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 'n werkspasie
- D. hou mense naby hom en verkies om in 'n klein ruimte te werk

1.13 'n Gesin is in wisselwerking met die **politieke stelsel** wanneer sy lede _____.

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

13 x 2= (26)

VRAAG 1B

Beantwoord hierdie afdeling in jou antwoordboek.

1.14 Kies die **reël** in Kolom B wat die beste pas by die **gaarmaakmetode** in Kolom A. Skryf slegs die vraagnommers (1.14.1 – 1.14.3) **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer en dan die betrokke letter (A – E) van jou keuse langs elke vraagnommer, bv. 1.14.4 – F.

| KOLOM A GAARMAAKMETODE | | KOLOM B REËL | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------|--|
| 1.14.1 | Gestoomde sjokoladepoeding | A. | Die water moet die voedsel net-net bedek. |
| 1.14.2 | Bredie in drukkoker gemaak | B. | Bedek voedsel deeglik met waspapier om te verhoed dat dit klam word. |
| 1.14.3 | Gestoofde appelkose | C. | Volg instruksies noukeurig en moenie die houer meer as driekwart vol maak nie. |
| | | D. | Metaalhouers mag nie gebruik word nie. |
| | | E. | Die water moet vinnig kook. |

(3)

- 1.15 Pas die **beskrywing** van stadium in Kolom B by die korrekte **eierwitskuimstadium** in Kolom A. Skryf slegs die vraagnommer (1.15.1 – 1.15.4) **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer en dan die letter (A – D) van jou keuse langs die betrokke vraagnommer, bv. 1.15.5 – E.

DAN

Kies ? **voorbeeld** uit Kolom C wat by die **stadium** in Kolom A pas. Skryf slegs die Romeinse syfer (i – vi) langs die betrokke vraagnommer (1.15.1 – 1.15.4) en letter neer, bv. 1.15 – E – vii

| KOLOM A EIERWITSKUIM- STADIUM | | KOLOM B BESKRYWING VAN STADIUM | | KOLOM C VOORBEELD VAN GEBRUIK | |
|-------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|--|-------------------------------------|----------------|
| 1.15.1 | Skuimerige stadium | A. | Die mengsel is glansend en glad. | i. | Sagte meringue |
| 1.15.2 | Droë skuim stadium | B. | Die eierwit word witter en minder skuimerig. | ii. | Mayonnaise |
| 1.15.3 | Sagtepunt stadium | C. | Die skuim sal skif. | iii. | Kaassoufflè |
| 1.15.4 | Stywepunt stadium | D. | Die eierwit is loperig en vloeï maklik. | iv. | Onbruikbaar |
| | | | | v. | Helder sop |
| | | | | vi. | Eiervla |

(8)

- 1.16.

? Jong student betrek ? groot **woonslaapkamer** aan die **suidekant** van ? gebou.

Met betrekking tot die stelling hierbo, kies die **redes** uit Kolom B wat die beste pas by die **tekstuur en kleur** wat in Kolom A gebruik is. Skryf slegs die vraagnommers (1.16.1 – 1.16.4) **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer en dan die letter (A – B) van jou keuse langs die betrokke vraagnommer, bv. 1.16.5 – E.

| KOLOM A KLEUR EN TEKSTUUR | | KOLOM B REDES | |
|------------------------------|---|------------------|--|
| 1.16.1 | Mure: ligpienk | A. B. | Ligte kleure maak 'n vertrek ruimer OF Ligte kleure maak vertrek kleiner |
| 1.16.2 | Gordyne: Dieselfde kleur as die mure met ? growwe tekstuur | A. B. | Breek nie die oppervlak nie en gee ? ruimer effek OF Growwe tekstuur vergroot vertrek |
| 1.16.3 | Tapyt: Maroen volvloertapyt | A. B. | Vertrek lyk kouer OF Laat ? vertrek warmer lyk |
| 1.16.4 | Bykomstighede: Groot silwer ornamente en groen strooikussings | A. B. | Warmte en sonnigheid OF Verskaf nadruk en afwisseling |

(4)

- 1.17 Kies uit die lys hieronder, VYF **faktore wat die sagtheid van vleis** beïnvloed. Skryf die vraagnommer (1.17) en die VYF letters (A – J) van jou keuse **onder mekaar** in jou antwoordboek neer.

| FAKTORE WAT DIE SAGTHEID VAN VLEIS SAL BEÏNVLOED | |
|--|---|
| A. | ? Groot hoeveelheid bindweefsel |
| B. | Byvoeging van die ensiem papaien |
| 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 ? sous met ? tomatiebasis |
| I. | Lae glikogeen-inhoud |
| J. | Hoeveelheid marmering teenwoordig |

(5)

- 1.18 Kies uit die lys hieronder, VIER **aspekte wat deel uitmaak van die insette van die bestuursproses**. Skryf die vraagnommer (1.18) en die VIER letters (A – H) van jou keuse **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer.

| ASPEKTE WAT DEEL UITMAAK VAN DIE INSETTE VAN BESTUURSPROSES | |
|---|--|
| A. | Die basiese behoeftes wat nodig is om lewe te onderhou |
| B. | Die maatstaf of model om vergelykings te maak |
| C. | Die standarde wat 'n mens se keuses tussen alternatiewe bepaal |
| D. | 'n 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 'n plan |

(4)

TOTAAL VIR AFDELING A: [50]

AFDELING B

VRAAG 2

Begin Vraag 2 op 'n nuwe bladsy in jou antwoordboek.

- 2.1 Verduidelik hoe sommige mikroörganismes **voordelig** benut kan word in die voorbereiding, preservering en prosessering van voedsel. (5)
- 2.2 Noem VIER **algemene reëls** wat 'n restaurant moet nakom om **voedselvergiftiging** te voorkom. (4)
- 2.3 Verduidelik die **veranderinge** wat plaasvind wanneer 'n brood in die oond gebak word met verwysing na
- 2.3.1 Grootte (2)
- 2.3.2 Bruin kleur (2)
- 2.4 Noem VIER **doelwitte** waarna gestreef word wanneer **groente gaargemaak** word. (4)
- 2.5 'n Tertvulsel wat met **stysel** verdik is, het **dunner** geword nadat dit **te lank en vinnig geroer is**. Verklaar die verskynsel. (4)
- 2.6 Noem VIER aspekte wat in ag geneem moet word wanneer 'n **spyskaart opgestel word**. (4)
- 2.7 Sara wil 'n ete vir haar ma se 60ste verjaarsdag voorberei. Sy het nie **baie geld tot haar beskikking nie**. Pas die **bestuursstappe** in maaltydbeplanning toe om te verseker dat sy haar doelwitte bereik as sy die maaltyd beplan.

| BESTUURSBEGINSELS | TOEPASSING |
|--------------------------------------|------------|
| Stel van doelwitte (1) | |
| Bepanning om doelwitte te bereik (1) | |
| Uitvoer van die plan (2) | |
| Evaluering van die resultate (1) | |

(5)
[30]

VRAAG 3

Begin Vraag 3 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

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

| CHOUXPASTA | |
|------------------------------|--|
| BESTANDELE | METODE |
| 250 ml water 125 ml smeer | Stap 1 Bring die water en smeer tot kookpunt. Verwyder onmiddellik van hitte. |
| 250 ml koekmeel 5 ml sout | Stap 2 Voeg die gesifte meel en sout gelyktydig by. Verhit en roer kragtig totdat die mengsel loskom van die kante van die kastrol. |
| 3 – 4 geklitste eiers | Stap 3 Verwyder van hitte om af te koel. Voeg geklitste eiers geleidelik by. Roer deeglik. |
| | Stap 4 Drup lepelsvol of spuit beslag op 'n gesmeerde bakplaat. |
| | Stap 5 Bak by 200°C vir 10 minute. Verlaag die temperatuur tot 180°C en bak vir 'n 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. Verduidelik die belangrikheid van die **twee verskillende temperatuurstellings** in stap 5. (2)
- 3.1.4. Identifiseer die **bestanddeel** wat gelatinisering moontlik maak. (1)
- 3.1.5. Verklaar die volgende veranderinge wat gedurende die proses van **gelatinisering** in die chouxpasta plaasvind. (2)
- a) Die granules swel. (2)
- b) Viskositeit vermeerder. (2)
- c) Mengsel word deurskynend of blink. (2)
- 3.1.6. Noem TWEE bestanddele wat die **dikte** van ? **gegelatiniseerde styselmengsel** sal **verminder**. (2)
- 3.2. Noem en beskryf TWEE **metodes** waarvolgens melk **gekoaguleer** kan word. (4)
- 3.3. Noem VIER prosesse wat melk langer sal laat hou en die **eetkwaliteit** sal verbeter. (4)

- 3.4 Verduidelik waarom blaarslaai **verlep** as dit onbedek in die yskas gebêre word. (2)
- 3.5 Teken die tabel oor in jou antwoordboek en beantwoord die vrae wat volg.

| BINDMIDDEL | RYSMIDDEL | EMULSIFISEERDER |
|------------|-----------|-----------------|
| | | |

Kies TWEE geregte uit die onderstaande lys waar **eiers** gebruik is om elk van die **funksies** in die tabel te illustreer.

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

(6)
[30]

TOTAAL VIR AFDELING B: [60]

AFDELING C

VRAAG 4

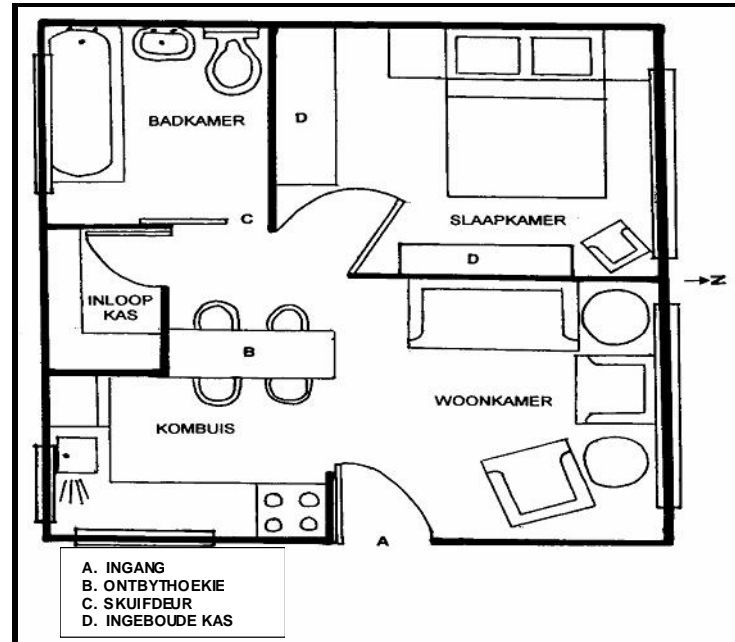
Begin vraag 4 op ? nuwe bladsy in jou antwoordboek.

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

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

- 4.1.1 Defineer **getekstureerde plantproteïene**. (2)
- 4.1.2 Identifiseer VIER bestanddele uit die lysie hierbo wat die gereg **verleng**. (4)
- 4.1.3 Verduidelik waarom vleisanaloë vandag **hoog** in aanvraag is. (3)
- 4.2 Verduidelik waarom **matige hitte** gebruik moet word om **vleisgeregte** te kook. (2)
- 4.3 Noem VIER riglyne wat in ag geneem moet word wanneer **vars vrugte aangekoop** word. (4)

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



- 4.4.1 Hulle besluit om **buisligte** in sommige vertrekke te installeer. Verduidelik waarom die gebruik van buisligte **voordelig** is. (3)
- 4.4.2 Noem DRIE maniere waarop **goeie ventilasie** in die **kombuis** bewerkstellig kan word. (3)
- 4.4.3 Verduidelik deur gepaste voorbeelde te gee waarom die **looppaaie** in hierdie plan goed is. (4)
- 4.5 Verduidelik die **voordeel** verbonde dat Thabang en Beverly die **verantwoordelikheid** om die huis te bestuur, **deel**. (5)

[30]

TOTAAL VIR AFDELING C: [30]

AFDELING D

VRAAG 5

Begin Vraag 5 op 'n nuwe bladsy in jou antwoordboek.

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

| MASLOW SE HIËRARGIE VAN MENSLIKE BEHOEFTE | | VOORBEELD |
|---|--------------------|-----------|
| 5.1.1 | Fisiese | |
| 5.1.2 | Veiligheid | |
| 5.1.3 | Sosiale | |
| 5.1.4 | Ego | |
| 5.1.5 | Selfverwesenliking | |

(5)

- 5.2. Verduidelik hoe ? gesin kan **valueer** of hulle begroting **suksevol** sal wees.

(4)

- 5.3.

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

- 5.3.1 Noem VYF **riglyne** wat in ag geneem moet word wanneer **huishoudelike take** tussen gesinslede **verdeel** word.

(5)

- 5.3.2 Sara se **positiewe houding** help haar om doeltreffender te wees in die uitvoering van huishoudelike take. Stel VYF ander **menslike hulpmiddels** voor wat haar sal help.

(5)

- 5.3.3 Identifiseer en bespreek kortliks VIER emosionele faktore wat ? **negatiewe invloed** op roetine huishoudelike taakverrigting sal hê.

(4)

- 5.4 Verduidelik waarom ? besige bankteller spiermoegheid in haar voete ondervind nadat sy heeldag by die werk gestaan het.

(4)

- 5.5 Definieer die ontwerpbeginsel **proporsie**.

(3)

[30]

VRAAG 6

Begin Vraag 6 op 'n nuwe bladsy in jou antwoordboek.

- 6.1 Linda en Petrus wil graag **eenheid** in die **gesin** verkry. Verduidelik hoe hulle eenheid in hulle gesin kan verkry deur:

6.1.1 Gesinstradisies

(3)

6.1.2 Gesinsimbole

(3)

b.o.

- 6.2 ? Onvermoë om te **kommunikeer** is 'n basiese oorsaak van konflik. Noem en bespreek die **dele** van die kommunikasieproses/siklus. (8)
- 6.3 Kragproppe is potensieel gevaarlik. Noem VYF **voorsorgmaatreëls** wat getref kan word om **elektriese ongelukke** te voorkom. (4)
- 6.4 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 ? studielening 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.

| STAPPE IN DIE BESLUITNEMINGSPROSES | | |
|------------------------------------|---|-----|
| A. | Identifiseer die problem. | (1) |
| B. | Identifiseer die alternatiewe. | (1) |
| C. | Ondersoek die gevolge van albei die alternatiewe. | (4) |
| D. | Neem ? besluit. | (1) |
| E. | Evalueer die besluit. | (1) |

- 6.5 Noem VIER **sozialiseringsagente** in ? Graad 12-leerder se lewe. (4)
[30]

TOTAAL VIR AFDELING D: [60]

TOTAAL: 200