

## GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS

## SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

## HUISHOUDKUNDE HG

## POSSIBLE ANSWERS / MOONTLIKE ANTWOORDE SUPP 2007

## 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            | B            | C            | <del>D</del> |
| 1.5  | <del>A</del> | B            | C            | D            |
| 1.6  | A            | B            | <del>C</del> | D            |
| 1.7  | A            | B            | C            | <del>D</del> |
| 1.8  | A            | B            | C            | <del>D</del> |
| 1.9  | <del>A</del> | B            | C            | D            |
| 1.10 | A            | B            | C            | <del>D</del> |
| 1.11 | <del>A</del> | B            | C            | D            |
| 1.12 | A            | B            | C            | <del>D</del> |
| 1.13 | A            | B            | C            | <del>D</del> |
| 1.14 | A            | B            | C            | <del>D</del> |
| 1.15 | A            | <del>B</del> | C            | D            |
| 1.16 | <del>A</del> | B            | C            | D            |
| 1.17 | A            | B            | C            | <del>D</del> |
| 1.18 | A            | B            | <del>C</del> | D            |
| 1.19 | A            | B            | <del>C</del> | D            |
| 1.20 | A            | B            | C            | <del>D</del> |

16x2=(32)

4x3=(12)  
(44)

## VRAAG 1B

|        |             |        |              |
|--------|-------------|--------|--------------|
| 1.21   | <u>Melk</u> | 1.22   | <u>Vleis</u> |
| 1.21.1 | D           | 1.22.1 | A,B          |
| 1.21.2 | E           | 1.22.2 | E,F          |
| 1.21.3 | A           | 1.22.3 | G,D (6)      |
| 1.21.4 | B (4)       |        | (Toep)       |
|        | (Beg)       |        |              |

|        |              |        |              |
|--------|--------------|--------|--------------|
| 1.23   | <u>Kleur</u> | 1.24   | <u>Gesin</u> |
| 1.23.1 | B            | 1.24.1 | E            |
| 1.23.2 | C            | 1.24.2 | C            |
| 1.23.3 | F            | 1.24.3 | A            |
| 1.23.4 | A            | 1.24.4 | F            |
| 1.23.5 | D            | 1.24.5 | D            |
| 1.23.6 | H (6)        | 1.24.6 | H (6)        |
|        | (Ken)        |        | (H Kog)      |

## ENIGE ORDE 1.26 – 1.30

|      |                     |
|------|---------------------|
| 1.26 | <u>Voedselkeuse</u> |
|      | A                   |
|      | B                   |
|      | F                   |
|      | G                   |
|      | I (5)               |
|      | (Toep)              |

## ENIGE ORDE

|      |                  |      |              |      |                  |      |                            |
|------|------------------|------|--------------|------|------------------|------|----------------------------|
| 1.27 | <u>Drukkoker</u> | 1.28 | <u>Eiers</u> | 1.29 | <u>Begroting</u> | 1.30 | <u>Menslike hulpbronne</u> |
|      | B                |      | A            |      | A                |      | A                          |
|      | C                |      | D            |      | B                |      | B                          |
|      | E                |      | E (3)        |      | C                |      | E                          |
|      | F (4)            |      | (Verd)       |      | E (4)            |      | G (4)                      |
|      | (Ken)            |      |              |      | (Verd)           |      | (Toep)                     |

## IN VOLGORDE 1.31 – 1.34

|             |                      |
|-------------|----------------------|
| 1.31 – 1.34 | <u>Gesinswaardes</u> |
| 1.31        | D                    |
| 1.32        | B                    |
| 1.33        | C                    |
| 1.34        | A (4)                |
|             | (Toep)               |

TOTAAL VIR AFDELING A: [100]

## AFDELING B

## VRAAG 2

## 2.1 VERBRUINING VAN AVOKADO

- Oksidasie – blootstelling aan lug P
- Ensiemwerking – oksidasie P

Verd (Sill. 2.1) (Maaltydbeplanning) (2)

## 2.2

## 2.2.1 TIPE WIT VIS

Stokvis, kabeljou, heilbot, seeforel, koningklip P (nie skelvis nie)  
monniksvis, tongvis

Ken (Sill. 2.11) Vis (Enige 1) (1)

## 2.2.2 EIENSKAPPE VAN VARS VIS

- Oë: Vol rond en uitstaande, helder en blink
- Kieue: Helder pienk-rooi en klam
- Reuk: Tipies van ? vars vis
- Spierweefsel: Ferm en elasties. Geen duik wanneer gedruk word nie
- Vel: Vogtig en blink. Skubbe moenie afkom nie
- Vinne: Dieselfde kleur as die vel PPPP

Ken (Sill. 2.11) (Vis) (Enige 4) (4)

## 2.2.3 GAARMAAK VAN VIS

| GEGEWE REËL |  | REDE   |
|-------------|--|--|
| A           | Maak vis by ? lae temperatuur gaar (2)           | Vis koaguleer by 60° C P<br>Kollageen verander na gelatien P |
| B           | Vis krimp effens wanneer gaargemaak word (1)     | Skei van bene, vlok maklik P                                 |
| C           | Vlees verander van kleur wanneer dit gaar is (1) | Word ondeursigtig wanneer gaar P                             |
| D           | Moenie vis oorgaarmaak nie (2)                   | Vis word droog en taai, verloor sy delikate geur PP          |

Toep (Sill. 2.11) (Vis) (6)

## 2.3 MAYONNAISE / SLAISOUS

- Beide bevat olie, asyn – onvermengbare vloeistowwe
- Mayonnaise P – permanente P emulsie, slaaisous P tydelike emulsie P
- Mayonnaise bevat eiergeel
- Eiergeel bevat lesitien - emulsifiseerder
- Ja / Nee P Plus motivering

H. Kog (Sill. 2.10) (Eiers) (8)

2.4

2.4.1 **FUNKSIES VAN GIS**

- Rysmiddel P as gevolg van die produksie van koolstofdiksied
- Dra by tot geur P
- Neem deel in deegontwikkeling P

|     |              |                    |     |
|-----|--------------|--------------------|-----|
| Ken | (Sill. 2.17) | (Gebakte produkte) | (3) |
|-----|--------------|--------------------|-----|

2.4.2 **FERMENTASIEPROSES**

- Bygevoegde suiker gebruik as voedsel
- Gis gebruik dan die suiker verkry van die stysel
- Stysel word afgebreek tot maltose deur ensiem diastase P P P P P P P P
- Maltose afgebreek tot glukose deur ensiem maltase
- Glukose afgebreek tot koolstofdiksied (CO<sub>2</sub>) en alkohol deur ensiem simase

|      |              |                    |                              |     |
|------|--------------|--------------------|------------------------------|-----|
| Verd | (Sill. 2.17) | (Gebakte produkte) | (Enige 4 met verduideliking) | (8) |
|------|--------------|--------------------|------------------------------|-----|

2.5 **REDES VIR**

- 2.5.1 **Pasta is te styf:** Verdamping van water  
Oorgaarmaak van pasta op stoof PP  
Onakkurate afmetings
- 2.5.2 **Vet loop uit:** Onvoldoende eier, emulsifisering kan nie plaasvind nie P  
Onakkurate afmetings P
- 2.5.3 **Poffertjies val plat:** Te veel vet, pasta te sag  
Nie genoeg baktyd nie  
Bestanddele nie akkuraat afgemeet nie PP

|      |              |                    |         |
|------|--------------|--------------------|---------|
| Verd | (Sill. 2.17) | (Gebakte produkte) | 2x3=(6) |
|------|--------------|--------------------|---------|

2.6 **PERFEKTE EKSTERNE KENMERKE VAN CHOUXPASTA PRODUKTE**

- Oppervlak glad en hard
- Wande ferm en stewig
- Kors is normaalweg onegalig
- Kors goudbruin van kleur PP

|      |              |                    |           |     |
|------|--------------|--------------------|-----------|-----|
| Toep | (Sill. 2.17) | (Gebakte produkte) | (Enige 2) | (2) |
|------|--------------|--------------------|-----------|-----|

**[40]**

**VRAAG 3****3.1 GISDEEG IN DIE OOND**

- Koolstofdiksied sit uit
- Gluten rek
- Soos die bakproses aanhou, stol die gluten
- Suurdeegselle word vernietig by hoë temperatuur – geen koolsuurgas meer nie
- Alkohol ontsnap
- Bruin kors vorm
- Stysel verander in dekstrien in die teenwoordigheid van droë hitte
- Suiker karamelliseer
- Stysel absorbeer water en gelatiniseer

PPPPPPPP

**H. Kog (Sill. 2.17) (Gebakte produkte)**

(Enige 8)

(8)

**3.2****3.2.1 VOORDOODSE FAKTORE**

- Voeding
- Ouderdom
- Spieraktiwiteit en anatomiese posisie
- Verhouding van spiervesel tot bindweefsel
- Voordoodse behandeling
- Marmering

PPP

**Kennis (Sill. 2.12) (Vleis)**

(Enige 3)

(3)

**3.2.2 NADOODSE FAKTORE**

- Slagproses
- Koelkrimping
- Elektriese stimulasie
- Rigor mortis-proses
- Rypwording
- Gaarmaakproses

PPP

**Kennis (Sill. 2.12) (Vleis)**

(Enige 3)

(3)

**3.2.3 VERSAGTING VAN VLEIS**

- Marineer die vleis in suur voedsel, bv. ? marinade met tamaties of ander sure.
- Stel dit bloot aan proteolitiese ensieme.
- Slaan / kap die vesels met vleishamer.
- NIE rypmaking of kook nie

PP

**Beg (Sill. 2.12) (Vleis)**

(Enige 2)

(2)

3.2.4 **HITTE-OORDRAG**

- Geleiding P en konveksieP

|     |             |                   |     |
|-----|-------------|-------------------|-----|
| Ken | (Sill. 2.4) | (Gaarmaakmetodes) | (2) |
|-----|-------------|-------------------|-----|

3.2.5 **SNIT VAN AGTERKWART**

voorribP, lendestukP, kruisstukP, filletskyfP

|      |              |         |           |     |
|------|--------------|---------|-----------|-----|
| Toep | (Sill. 2.12) | (Vleis) | (Enige 4) | (4) |
|------|--------------|---------|-----------|-----|

3.3 **GROENTE**

3.3.1 Verkoeling verminder vit. C-verlies P

3.3.2 Vit C word deur alkali vernietig. P

3.3.3 Vit C is stabiel teen sure. P

3.3.4 Vit C gaan verlore gedurende skil (oksidasie, of vit. C in skil). P

|      |              |                     |     |
|------|--------------|---------------------|-----|
| Verd | (Sill. 2.14) | (Vrugte en groente) | (4) |
|------|--------------|---------------------|-----|

3.4 **VOEDSELBEDERF**

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>VIER OORSAKE</b>    |           |
| Skimmel, gis           |           |
| Oksidasie              |           |
| Ensiemwerking          |           |
| Verwelking             |           |
| Insekte en knaagdiere  | PPPP      |
| Meganiese kneusing     |           |
| Swak opberging         |           |
| Onhigiëniese hantering | (Enige 4) |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>VOORKOMING</b>                         |           |
| Stoor in die yskas, vrieskas, koel plek   |           |
| Verseelde houer                           |           |
| Hanteer versigtig                         |           |
| Moet nie skil/sny en blootgestel laat nie | PPPP      |
| Higiëniese versorging                     | (Enige 4) |

|          |          |           |                  |         |
|----------|----------|-----------|------------------|---------|
| Verd (4) | Toep (4) | Sill. 2.7 | (Voedselhigiëne) | 4+4=(8) |
|----------|----------|-----------|------------------|---------|

3.5.1 **VLA – STYSEL – GELATINISERING (ENIGE ORDE)**

- Styselgranules absorbeer water en swel P
- Viskositeit neem toe (Mengsel verdik) P
- Verandering in kleur – blink en deursigtig P
- Verkry ? gaar smaak P

**Begrip (Sill. 2.8) (Graansoorte)** (4)

3.5.2 **TWEE FAKTORE WAT GELATINISERING AFFEKTEER**

- Temperatuur van verhitting
- Roer - agitatie
- Byvoeging van suiker of suur
- Tipe stysel
- Algemene verhoudings PP

**Begrip (Sill. 2.8) (Graansoorte)** (Enige 2) (2)  
[40]

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

**VRAAG 4**4.1 **MISLUKKING VAN POEDING**

- Gelatien is nie geweek nie
- Te min gelatien
- Oormaat suiker
- Hoë suur (asyn)
- Gelatien was gekook
- Vars pynappel - bromelien sal die gelatien hidroliseer
- Jel was nie toegelaat om te begin stol voordat die vrugte bygevoeg is nie
- Vrugte te grof gesny – sal na die bodem van die poeding sak
- Eiers geklits tot die verkeerde stadium – moet die sagtepunt-stadium wees
- Eierwit moet ingevou word – roer breek die skuim af
- Sal nie stol in ? warm plek nie P P P P P P P P

**H. Kog (Sill. 2.4) (Gelatine)** (Enige 8) (8)

4.2 **EIERWIT-SKUIM**4.2.1 **Eiergeel** – bevat vet en sal skuimvorming vertraag of verhoed P4.2.2 **Oormaat suiker** – vertraag die denaturering van eierproteïene  
Verhoog klitstyd P4.2.3 **Volroom melk** – voorkom skuimvorming P4.2.4 **Asyn** – alkaliese medium verminder, suurmedium verhoog / help koaguleringsaan  
Verhoog klitstyd  
Stywer, groter volume P

|     |              |         |     |
|-----|--------------|---------|-----|
| Ken | (Sill. 2.10) | (Eiers) | (4) |
|-----|--------------|---------|-----|

4.3 **DOELWITTE IN MAALTYDBEPLANNING**

- Moet aptytwekkend (lekker) wees
  - Goeie voeding
  - Lae energiewaarde
  - Verskeidenheid
  - Ekonomies
  - NIE – tydbesparing nie
- PPPP

|     |             |                     |           |     |
|-----|-------------|---------------------|-----------|-----|
| Beg | (Sill. 2.1) | (Maaltydbeplanning) | (Enige 4) | (4) |
|-----|-------------|---------------------|-----------|-----|

4.4 **RIGLYNE VIR DIE STEL VAN DOELWITTE**

- Dit moet haar eie wees.
  - Sy moet dit neerskryf.
  - Dit moet realisties wees en sy moet in staat wees om dit te bereik.
  - Haar doel moet ? teikendatum hê.
  - Die doelwitte wat sy stel, moet verenigbaar met mekaar wees
- PPPP

|      |               |                  |           |     |
|------|---------------|------------------|-----------|-----|
| Toep | (Sill. 1.1.1) | (Bestuursproses) | (Enige 4) | (4) |
|------|---------------|------------------|-----------|-----|

4.5 **BEGINSELS VIR PAKPLEK MET KOMBUISVOORBEELDE**

(1 punt vir beginsel + 1 punt vir voorbeeld)

- Items moet gestoor word op die plek waar dit eerste gebruik gaan word – skottelgoedwasseep by die wasbak
- Items wat saam gebruik word, moet saam gestoor word – potte en panne saam gebêre, messegoed saam
- Alles wat gestoor word, moet met die eerste oogopslag gesien kan word – moet in staat wees om die bakpoeier met die eerste oogopslag te sien
- Goed wat dikwels gebruik word, moet binne maklike bereik wees – sout, maklik om te bereik, messkerpmaker moeiliker om te bereik
- Alles moet maklik raakgevat kan word – bakplate, afkoelrakke, ens. Geplaas in diep laaie, dit maak uithaal makliker
- Goed moet uitgehaal kan word sonder om ander items eers te moet verwyder – moet nie die hele laai uitpak om iets uit te kry nie
- Swaar apparaat moet na aan die vloer gebêre word –? groot menger moet op of onder die werkoppervlak geplaas word en nie in ? kas bokant jou kop nie
- Alle ruimte moet goed benut word – raak ontslae van ongebruikte items wat ruimte in beslag neem

PPPPPPPPPP

**Ken 5 & Toep 5 (Sill. 3.1.1) (Funks. ontw.)** (Enige 5 en korrekte voorbeeld) (10)4.6 **VEILIGHEIDSMATREËLS IN BADKAMER**

- Die boom 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 moet nie glad word wanneer dit nat word nie
- Vloere moet nie elektrisiteit gelei nie
- Daar mag nie elektriese kragpunte in die badkamer wees nie, buiten kragpunt vir ? elektriese skeermes
- Slegs verwarmers wat vir badkamers ontwerp is, mag gebruik word.
- Medisynekassie moet buite bereik van kinders wees PPPP

**Begrip** (Sill. 3.1.1) (Interieur) (Enige 4) (4)4.7 **BELIGTING IN DIE HUIS UITSLUITEND KLEUR EN TEKSTUUR**

- Plasing en natuurlike beligting
- Vorm en deursigtigheid van die lampskerm
- Laevlak-beligting by ingang en eetkamer
- Hoëvlak-beligting in kombuis
- Voldoende vlak van beligting om dinge te doen, bv. lees ens.
- Goed beplande beligting is noodsaaklik om ongelukke te voorkom – bv. trappe en paaie PPP

**Verd** (Sill. 3.1.1) (Interieur) (Enige 3) (3)



4.8 **VERKOELING VAN RIETDAKHUIS**

- Riet is ? isolator
- Breë oorhange wat deur rietdak geskep word by venster
- Sonskerms en blindings in die vensters
- Gordyne
- Gekleurde glas
- Waaiers
- Lugreëling
- Nie plafon nie

PPP

|      |               |             |
|------|---------------|-------------|
| Toep | (Sill. 3.1.1) | (Interieur) |
|------|---------------|-------------|

(Enige 3) (3)

**[40]**

## AFDELING D

**VRAAG 5**5.1.1 **KENMERKE VAN WAARDES**

- Waardes gee sin en betekenis aan die lewe, verander geleidelik met volwassenheid.
- Waardes druk ? mens se houding teenoor die natuur, mense en God uit.
- Waardes bepaal lewenskwaliteit en gedragspatrone.
- Waardes bepaal handeling en besluite.
- Waardes is meer algemeen en meer permanent as wense en begeertes.
- Waardes is abstrak, kompleks en betrek emosies en gevoelens.
- Intrinsieke waardes is absoluut, ekstrinsieke waardes is relatief PPPP

|     |               |                  |
|-----|---------------|------------------|
| Beg | (Sill. 1.1.1) | (Bestuursproses) |
|-----|---------------|------------------|

(Enige 4) (4)

5.1.2 **VOORKOMING VAN VERSTANDELIKE MOEGHEID**

Graad 10 leerder moet

- hulle kennis uitbrei
- moet oor die vermoë beskik om te dink en probleme te identifiseer, in staat wees om te beplan
- die vermoë hê om te beoordeel, te evalueer of om die betekenis van ? situasie te interpreteer

Nota: Vaardighede wat bemeester is, vereenvoudig werk en verminder verstandelike moegheid.

PPPP

|     |               |            |
|-----|---------------|------------|
| Ver | (Sill. 1.1.4) | Werkstudie |
|-----|---------------|------------|

(Enige 4) (4)

## 5.2 KOMMUNIKASIESIKLUS

SenderP - Norma P  
 OntvangerP - LesleyP  
 BoodskapP - kry bril P  
 Terugvoering P - so gou as wat sy die krale opgetel het P

**Ken 4 Toep 4 (Sill. 4.3) (Gesinstudie)** (8)

## 5.3 TIPES BELIGTING

A. Direkte beligting P  
 B. Indirekte beligting P

**Beg (Sill. 3.1.1) (Funksionele ontwerp)** (2)

## 5.4 ONTWERPELEMENTE EN -BEGINSELS

Lyne: Horisontale lyne – op kas  
 NIE vertikaal of diagonaal nie  
Ritme: Herhaling van lyne op kas en lampskerm  
 Herhaling van blokke op die vloer, kussings op sofa  
 Herhaling van blomme  
Nadruk: Prent aan linkermuur  
Balans: Informele balans, sofa aan regterkant balanseer  
 blomme visueel, kas en prent  
Proporsie: Alle dele van die vertrek is in proporsie met mekaar  
Harmonie: Goeie harmonie kom voor in alle dele van die vertrek

**Ken (5) Toep (5) (Sill. 3.1.1) (Interieur)** (Enige 5 en korrekte voorbeelde) 5x2=(10)

## 5.5 PROPORSIE

A. Swak Die plant is buite verhouding met die houer /  
 Die plant is te grootP vir die pot. P  
 B. Goed Die plant is in verhouding P met die houer / P  
 Die pot is die korrekte grootte vir die plant.

**Verd (Sill. 3.1.1) (Interieur)** (4)

## 5.6 FUNKSIONELE STOEL VIR 'N SEKRETARESSE

Hierdie is ? swak keuse van ? stoel vir ? sekretaresse: P (nie funksioneel nie)

- Geen steun vir die rug nieP
- Geen steun vir die skouers en nek nieP
- Armleunings is te hoogP
- Liggaam nie teen ? gemaklike hoek van 90° by middel nieP
- Sitplek te hoog – voete raak nie die grond nie P
- Sitplek te kort, geen steun vir bobene nieP
- Harde rand aan voorkant van stoel veroorsaak drukking in waai van beenP

**H. Kog (Sill. 3.1.1) (Funksionele ontwerp)** (8)

[40]

**VRAAG 6****6.1 VERSEKERING**

- 6.1.1 A. TermynversekeringP  
 B. LewensversekeringP  
 C. UitkeerversekeringP (3)

- 6.1.2 A. PremieP  
 B. BegunstigdeP

**Toep (3) Verd (2) (Sill. 1.2.2) (Inkomste)** (2)

**6.2 AFTREE-ANNUÏTEITE**

- Dit bied belastingvoordele
- Private pensioen en word nie geraak deur verandering van werk nie.
- Vul ? onvoldoende pensioenskema aan
- Bydrae word gemaak tot die dag van aftrede
- Bydraes kan vir ? tydperk oorgeslaan word
- Bydraes kan vir ? tydperk gestaak word – annuïteit word opbetaald
- Bydraes kan nie onttrek word nadat dit inbetaal is nie, kan ook nie as kollaterale sekuriteit gebruik word nie.
- Word opbetaald wanneer houer tussen 55 en 70 jaar oud is, tensy gestrem of kronies siek
- Drie verskillende opsies

**Toep (Sill. 1.2.2) (Inkomste)** PPPP (Enige 4) (4)

**6.3 TIPES INKOMSTE**

- Versekerde inkomste P
- Moontlike inkomste P
- Onsekere inkomste P

**Kennis (Sill. 1.2.2) (Inkomste)** (3)

**6.4 HULPBRONNE**

| MENSLIKE HULPBRONNE   | NIE-MENSLIKE HULPBRONNE  |
|---|--|
| Kognitiewe * Talent, intelligensie, organiseringvaardighede – beplanning.<br>Affektiewe * Kreatiwiteit, genot, belangstelling, entoesiasme, geduld, motivering.<br>Psigomotoriese * Naaldwerk, ontwerp, doeltreffendheid, kommunikasie.<br>Tyd* Ontwerp uitrustings<br>* 3 + 3 voorbeelde | Geld * Inkomste<br>Materiële hulpbronne* Ateljee, industriële naaimasjiene<br>Ruimte * Groot ateljee<br>Omgewings * Gemeenskapsentrum<br>Natuurlike hulpbronne : Groot lugtige ateljee<br>* 2 + 2 voorbeelde |

**H.kog (Sill. 1.1.1) (Bestuursproses)**

3+3+2+2=(10)

6.5

6.5.1 **BYVOORDELE**

- Ontspanningsfasiliteite P
- Betaalde vakansies P
- Motortoelaag P

|      |               |            |     |
|------|---------------|------------|-----|
| Toep | (Sill. 1.2.2) | (Inkomste) | (3) |
|------|---------------|------------|-----|

6.5.2 **VERPLIGTE AFTREKKINGS**

- Werkloosheidsversekering P
- Mediese fonds P
- Inkomstebelasting P

|      |               |            |     |
|------|---------------|------------|-----|
| Toep | (Sill. 1.2.2) | (Inkomste) | (3) |
|------|---------------|------------|-----|

6.6 **RIGLYNE OM TYD TE ORGANISEER**

- maak lysies en beplan elke dag.
- gebruik haar beste tyd vir belangrike take en neem haar produktiwiteit-kromme in ag wanneer take beplan word.
- moenie uitstel nie.
- leer om sekere take te konsolideer en ander te vereenvoudig.
- leer om kort tydies nuttig te gebruik.
- leer om nee te sê wanneer sy nie iets kan hanteer nie. PPPPP

|      |               |                               |           |     |
|------|---------------|-------------------------------|-----------|-----|
| Verd | (Sill. 1.1.3) | (Huis en Omgewingsversorging) | (Enige 5) | (5) |
|------|---------------|-------------------------------|-----------|-----|

6.7 **DIE GESIN EN DIE POLITIEKE STELSEL**

6.7.1 LeierskapP

6.7.2 LojaliteitP

6.7.3 BesluiteP

6.7.4 InskiklikheidP ENIGE ORDE

|     |             |               |     |
|-----|-------------|---------------|-----|
| Beg | (Sill. 4.6) | (Gesinstudie) | (4) |
|-----|-------------|---------------|-----|

6.8 **ONBEPERKTE SOLIDARITEIT**

- Dit sal negatief inwerk op die effektiewe uitvoering van gesinstake
- Leierskap in die gesin ly daaronder
- Dit kan persoonlike ontwikkeling strem
- Kan die ontwikkeling van ? ouer kind strem en hom keer om weg te breek op sy eie PPP

|      |               |               |           |     |
|------|---------------|---------------|-----------|-----|
| Toep | (Sill. 1.2.2) | (Gesinstudie) | (Enige 3) | (3) |
|------|---------------|---------------|-----------|-----|

**[40]**

**TOTAAL VIR AFDELING D: [80]****TOTAAL: 300**