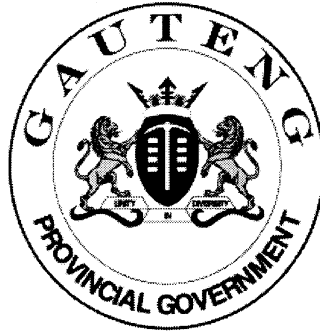


SENIORSERTIFIKAAT- EKSAMEN



FEBRUARIE / MAART

2007

HUISHOUDKUNDE



721-2/0 A

HUISHOUDKUNDE SG



721 2 0A

SG

14 bladsye

X05



KOPIEREG VOORBEHOU
GOEDGEKEUR DEUR UMALUSI



GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS
SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

HUISHOUDKUNDE SG

TYD: 3 uur

PUNTE: 200

INSTRUKSIES:

- AL die vrae is VERPLIGTEND.
- Begin **elke vraag** op 'n **nuwe bladsy**.
- Nommer jou antwoorde presies soos die vrae genommer is.
- Skryf asseblief netjies en duidelik.
- Beantwoord **Vraag 1A** (1.1 – 1.15) (meervoudige keusevrae) op die **antwoordblad** aan die **binnekant van die omslag** van jou **antwoordboek**.
- Beantwoord **Vraag 1B** (1.16 – 1.19) 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 'n 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 Identifiseer die metode van **hitte-oordrag** wat plaasvind wanneer 'n aartappel op 'n **rooster** gaargemaak word.
- A. Straling en geleiding
 - B. Geleiding en konveksie
 - C. Geleiding en verdamping
 - D. Verdamping en geleiding
- 1.2 Die **Maillard-reaksie** vind plaas tussen _____ in die teenwoordigheid van **hitte**.
- A. proteïene en vette
 - B. proteïene en minerale
 - C. koolhidrate en proteïene
 - D. koolhidrate en minerale
- 1.3 Voedsels wat die waarskynlikste **voedselvergiftiging** kan veroorsaak, is _____.
- A. ondergaargemaakte kebabs, knoffelbrood, wortelvorm
 - B. broodrolletjies, blaarslaai en halfgekookte tomaties
 - C. gerasperde kaas, duiwesap, koolslaai
 - D. ham rol, gevulde eiers, dik melkskommel
- 1.4 Die bruin verkleuring van 'n avokadopeer kan **verhoed** word deur _____.
- A. die ensiem te inaktiveer
 - B. byvoeging van sout of beroking
 - C. bevriesing om skimmelgroeit te beheer
 - D. afskil om mikroorganismes te verwyder

- 1.5 Wanneer **mielieblom** gebruik word om 'n sous te **verdik**, vorm 'n **deurskynende sol** as gevolg van _____ in die mielieblom.
- A. die hoë proteïeninhoud
 - B. konsentriese styselmolekules
 - C. reguit kettingtipe amilosemolekules
 - D. vertakte kettings van amilopektienmolekules
- 1.6 Identifiseer die voedsel wat waarskynlik sal veroorsaak dat **melk skif** indien dit in 'n roomsop gebruik word.
- A. Ertjies
 - B. Wortels
 - C. Aartappels
 - D. Tamaties
- 1.7 'n **Gebakte vla** word in 'n **bain-marie** gekook om _____.
- A. die melkproteïene te gelatiniseer
 - B. te verhoed dat die room skif
 - C. te verseker dat die suiker nie karamelliseer nie
 - D. toe te laat dat die eierproteïen egalig koaguleer
- 1.8 Die maak van 'n **vissoufflé** word gebaseer op die vermoë van _____.
- A. eier om 'n sagtepunt-skuim te vorm
 - B. melk om olie en water te emulsifiseer
 - C. vis om 'n variasie van bestanddele te kombineer
 - D. stysel om groot hoeveelhede water te absorbeer
- 1.9 **Sarkoplasma** bestaan uit _____.
- A. bloed en geëmulgiseerde vette
 - B. vleissap en glikogeen
 - C. geurbestanddele en aktomiosien
 - D. 'n verskeidenheid voedingstowwe in 'n waterige medium
- 1.10 Wanneer soetpatats in die oond gebak word, sal die **stysel** _____.
- A. swel en gelatiniseer
 - B. koaguleer en karamelliseer
 - C. dekstriniseer en denatureer
 - D. deaminiseer en krimp
- 1.11 Watter van die volgende sal 'n **groot** vertrek **kleiner** laat vertoon?
- A. Verskeie spieëls teen die muur
 - B. Beperk die aantal meubels en bykomstighede
 - C. Sofa en stoele ondersteun van die vloer op skraal pote
 - D. Swaar meubels geplaas in 'n formele rangskikking weg van die mure af

1.12 'n Gesin is in interaksie met die **ekonomiese stelsel** wanneer hulle _____.

- A. arbeid gee in ruil vir geld en ook goeie verbruikerskeuses maak
- B. deelneem aan gemeenskapsaktiwiteite en die omgewing skoon hou
- C. die koerant lees om op hoogte te wees van huidige sake
- D. stem in die verkiesing en verdagte aktiwiteite rapporteer

1.13 Watter kombinasie van antwoorde is korrek met verwysing na **SOJA**?

- 1 Dit is, per gram, duurder as vleis.
- 2 Dit het 'n hoë konsentrasie versadigde vette.
- 3 Dit sit baie uit en absorbeer geure wanneer dit gaargemaak word.
- 4 Dit bevat geen afval wat verder moet word voordat dit gekook word nie.

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

1.14 Oormatige **nutriëntverlies** vind plaas gedurende voedselvoorbereiding as gevolg van _____.

- 1 rooster van voedsel onder 'n infrarooi element
- 2 week van verlepte blaarslaai in soutwater om dit bros te maak
- 3 blootstelling van vleis aan 'n hoë temperatuur wanneer dit gekook word
- 4 kook van voedsel in die mikrogolfoond en toelaat van staantyd

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

1.15 Watter verduidelikings van die eienskappe van **hulpbronne** is korrek?

- 1 Alle hulpbronne is uitruilbaar.
- 2 Hulpbronne hou verband met psigomotoriese waardes.
- 3 Standaard moet op 'n hoë vlak handhaaf word.
- 4 Die waarde van elke hulpbron moet geassesseer word.

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

15 x 2 = (30)

VRAAG 1B

- 1.16 Pas die korrekte **proses** in **Kolom B** by die **prosesseringsmetode** van melk in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.16.1 – 1.16.4) **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer en dan die toepaslike letter (A – G) van jou keuse langs elke nommer, bv. 1.16.5 – H.

KOLOM A		KOLOM B	
METODE		PROSES	
1.16.1	Gehomogeniseerde melk	A.	Melk word verhit tot 104°C – 113°C vir 15 – 20 minute.
1.16.2	UHT-melk	B.	Melk word in verdampingspanne verhit om die konsentrasie te verhoog.
1.16.3	Sterilisering	C.	Volroommelk word verhit totdat 50% van die melk verdamp het en suiker word bygevoeg.
1.16.4	Verdamping	D.	Melk word onder druk deur fyn openinge geforseer.
		E.	Melk word vir 2 – 4 sekondes tot 140°C verhit.
		F.	Melk word deur verhitte rollers gestoot en die meeste van die water het verdamp.
		G.	Een derde van die room is verwyder om botter mee te maak.

(4)

- 1.17 Pas **TWEE voorbeelde** in **Kolom B** by die **term** in **Kolom A**. Skryf slegs die vraagnommers (1.17.1 – 1.17.3) **onder mekaar** in jou **antwoordboek** neer en dan die toepaslike letter (A – H) van jou keuse langs elke nommer, bv. 1.17.4 – I.

KOLOM A		KOLOM B	
TERM		TWEES VOORBEELDE	
1.17.1	Vleisalternatief	A.	Eiers
		B.	Lensies
1.17.2	Vleisanaloog	C.	Appelblokkies
		D.	Dik beesvleissous
1.17.3	Vleisverlenger	E.	Sojaboon-maalvleis
		F.	Getekstureerde plantproteïene
		G.	Broodkrummels in frikkadelle
		H.	Sampioene met pepersous

(6)

- 1.18 Pas 'n voorbeeld in Kolom B by 'n kleurskema in Kolom A. Skryf slegs die vraagnommers (1.18.1 – 1.18.6) onder mekaar in jou antwoordboek neer en dan die toepaslike letter (A – I) van jou keuse langs die vraagnommer, bv. 1.18.7 – J.

KOLOM A		KOLOM B	
KLEURSKEMA		VOORBEELD	
1.18.1	Triadiese	A.	Rooi en groen
1.18.2	Neutrale	B.	Rooi, geel, blou
1.18.3	Analoë	C.	Wit, grys, swart
1.18.4	Komplementêre	D.	Rooi, pienk, maroen
1.18.5	Monochromatiese	E.	Oranje, groen, geel
1.18.6	Gesplete komplementêre	F.	Blou, blougroen, groen
		G.	Oranje, rooi, groen
		H.	Geel, geelpers, wit
		I.	Blougroen, oranje, bloupers

(6)

- 1.19 Kies uit die onderstaande lys, VIER punte wat goeie begrotingspraktyk is. Skryf die vraagnommer (1.19) en dan die VIER letters (A – H) van jou keuse onder mekaar in jou antwoordboek neer.

GOEIE BEGROTINGSPRAKTYK	
A.	Bereken al die verwagte uitgawes.
B.	Uitgawes moenie die inkomste oorskry nie.
C.	Skryf die werklike inkomste en uitgawes neer.
D.	Doen ekstra werk om meer geld te verdien.
E.	Spaar geld in 'n spaarrekening vir noodgevalle.
F.	Moenie geld op onnodige luukshede spandeer nie.
G.	Verseker dat jy die kinders die dinge kan gee wat hulle graag wil hê.
H.	Wees versigtig tot die laaste week van die maand en kyk dan wat oor is.

(4)

(20)

TOTAAL VIR AFDELING A: [50]

AFDELING B**VRAAG 2**

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

Amanda beplan om Thai-roerbraai en rys vir haar man se verjaardagete te maak. Vir 'n verrassing besluit sy om 'n Avokado Ritz (avokado gevul met garnale in 'n mayonnaise-basis) as 'n voorgereg en vrugte-mousse met vlasous as 'n nagereg te bedien.

- 2.1 Verduidelik waarom die **gesnyde** avokado **bruin** sal word indien sy dit vroeg maak en vir 'n paar uur laat staan voordat sy dit bedien. (2)
- 2.2 Amanda vind uit dat die garnale te duur is en vervang dit met 'n **ferm, wit vis**.
- 2.2.1 Beveel 'n vis aan wat sy kan gebruik. (1)
- 2.2.2 Beskryf VIER **eienskappe** waarna Amanda sal kyk om te verseker dat die vis wat sy koop **vars is**. (4)
- 2.2.3 Amanda weet nie hoe om vis **gaar** te **maak** nie. Teken die onderstaande tabel in jou antwoordboek oor en gee die rede vir elk van die gegewe reëls.

REëLS GEGEE	REDE
A. Kook vis by 'n lae temperatuur (2)	
B. Vis krimp effens wanneer dit gaar is. (1)	
C. Vlees verander van kleur wanneer dit gaar is. (1)	
D. Moenie vis te gaar maak nie. (2)	

- 2.3 Amanda bak broodrolletjies om saam met die voorgereg te bedien. Sy gebruik die resep aan die kant van die meelpak vir die rolletjies.
- 2.3.1 Noem DRIE **funksies** van **gis**. (3)
- 2.3.2 Beskryf die **fermentasieproses** wat plaasvind terwyl die deeg gelaat word om te rys. (6)
- 2.4 Terwyl die oond nog warm van die broodrolletjies was, het Amanda **roompoffertjies** vir die volgende dag gemaak, maar dit het misluk. Verduidelik hoekom die volgende plaasgevind het:
- 2.4.1 Die pasta was **te styf**. (2)
- 2.4.2 **Vet** het uit die pasta **gelek** terwyl dit in die oond was. (2)
- 2.4.3 Die poffertjies het **platgeval** toe dit uit die oond gehaal is. (2)
- 2.5 Identifiseer TWEE **kenmerke** van die **buitekant** van 'n PERFЕКTE **chouxpasta**-produk. (2)

[30]

b.o.

VRAAG 3

Begin Vraag 3 op 'n skoon bladsy in jou antwoordboek.

- 3.1 Die **bees** vir die roerbraai was nie **baie sag** nie.
- 3.1.1 Noem DRIE **voordoodse** faktore wat die sagtheid van die vleis kan beïnvloed. (3)
- 3.1.2 Noem DRIE **nadoodse** faktore wat die sagtheid van die vleis kan beïnvloed. (3)
- 3.1.3 Identifiseer TWEE metodes van **hitte-oordrag** wat gedurende die roerbraaimetode plaasvind. (2)
- 3.1.4 Identifiseer VIER **vleisstukke** van die agterkwart wat geskik sal wees vir roerbraai. (4)
- 3.2 **Vitamiën C** kan maklik gedurende die voorbereiding en gaarmaak van groente vernietig word. Verduidelik die redes vir elk van die volgende voorsorgmaatreëls:
- 3.2.1 **Bêre** groente in 'n **koel plek** of in die **yskas**.
- 3.2.2 Moet nooit **koeksoda** by groen groente voeg nie.
- 3.2.3 **Suurlemoensap** kan op 'n voorbereide slaai gebruik word.
- 3.2.4 Gebruik **ongeskilte** groente waar moontlik. (4)
- 3.3 Groente **bederf maklik** indien dit nie behoorlik hanteer word nie. Noem VIER **oorsake** EN verduidelik hoe om bederwing gedurende opberging te **verhoed**. (8)
- 3.4 Die vla is met kommersiële **vlapoeier** gemaak.
- 3.4.1 Beskryf die veranderinge wat plaasvind wanneer **klam hitte** op **stysel** toegepas word. (4)
- 3.4.2 Identifiseer TWEE faktore wat die **gelatinisering** van die vla kan **affekteer**. (2)

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

AFDELING C**VRAAG 4**

Begin Vraag 4 op 'n skoon bladsy in jou antwoordboek.

- 4.1 Lewer kommentaar oor die **effek** van die volgende op die kwaliteit van **eierwitskuim**:
- 4.1.1 'n Gedeelte van die **eiergeel** val in die bak met die eierwitte. (2)
- 4.1.2 **Te veel** suiker is aan die begin van die klitsproses bygevoeg. (2)
- 4.2 Amanda het die **beginsels van bestuur** toegepas in die keuse van die **voedsel**. Identifiseer die **DOELWITTE** wat sy wou bereik toe sy die **geregte gekies het**. (4)
- 4.3 Verduidelik VIER **riglyne** wat Amanda in gedagte moet hou wanneer sy **doelwitte stel**. (4)
- 4.4 Toe Amanda in haar nuwe huis intrek, moes sy besluit **WAAR** om haar kombuis-gereedskap te bêre. Noem VYF **beginsels van pakplek EN pas** die inligting **toe** op die kombuis (gee voorbeelde). (10)
- 4.5 Die **badkamer** het baie potensiële **veiligheidsrisiko's**. Beveel VIER **voorsorgmaatreëls** aan wat ongelukke in die badkamer kan voorkom. (4)
- 4.6 Verduidelik DRIE belangrike aspekte wat in gedagte gehou moet word wanneer **beligting** in 'n huis beplan word, uitsluitend die aspek van kleur en tekstuur. (3)
- 4.7 Identifiseer DRIE metodes wat gebruik kan word om 'n **rietdakhuis koel** te hou gedurende die warm somermaande. (3)

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

AFDELING D**VRAAG 5**

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

5.1

Kweking van waardes, gesindhede en oortuigings, asook die leer van vaardighede, vorm 'n belangrike deel van die nuwe Graad 10-sillabus.

5.1.1 Noem VIER kenmerke van waardes. (4)

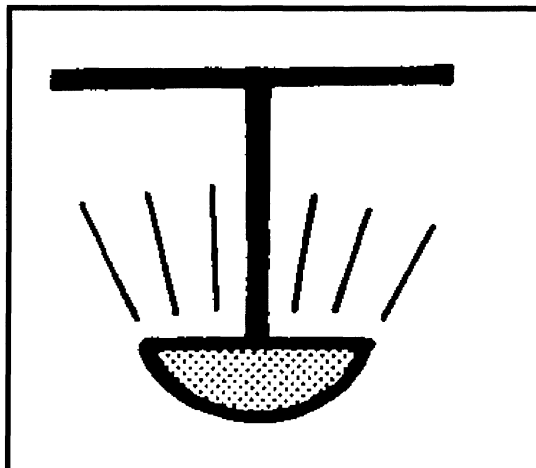
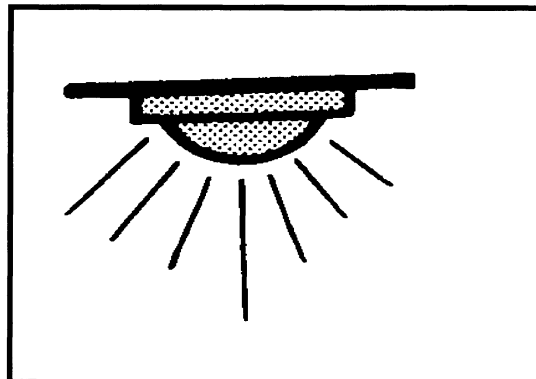
5.1.2 Noem VIER vaardighede wat 'n Graad 10-leerder kan ontwikkel om **verstandelike moegheid** te verhoed. (4)

5.2

Norma vra vir Lesley om haar bril in die boonste slaapkamer te gaan haal. Lesley sê dat sy nie op daardie oomblik kan gaan nie, omdat sy 'n bottel krale op haar skoot laat val het en eers die krale moet optel voordat sy kan gaan.

Die gevallestudie gebruik die **kommunikasiesiklus** om inligting oor te dra. Noem VIER dele van die siklus **met** voorbeelde uit die gevallestudie. (8)

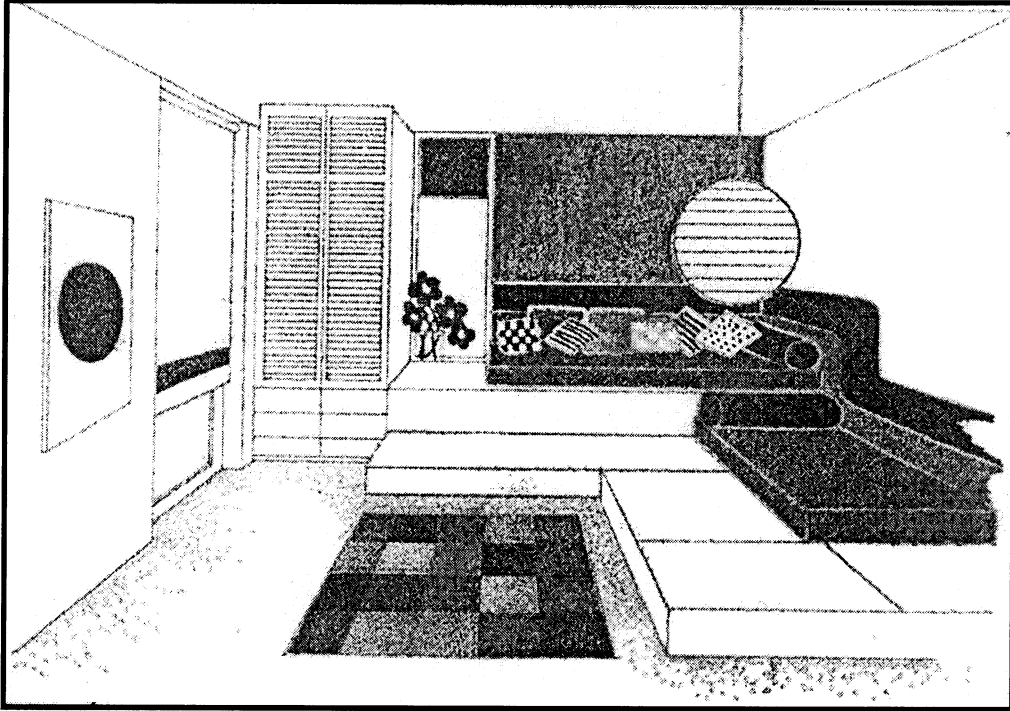
5.3 Identifiseer die **tipes elektriese lig** (A – B) in die onderstaande sketse.



(2)

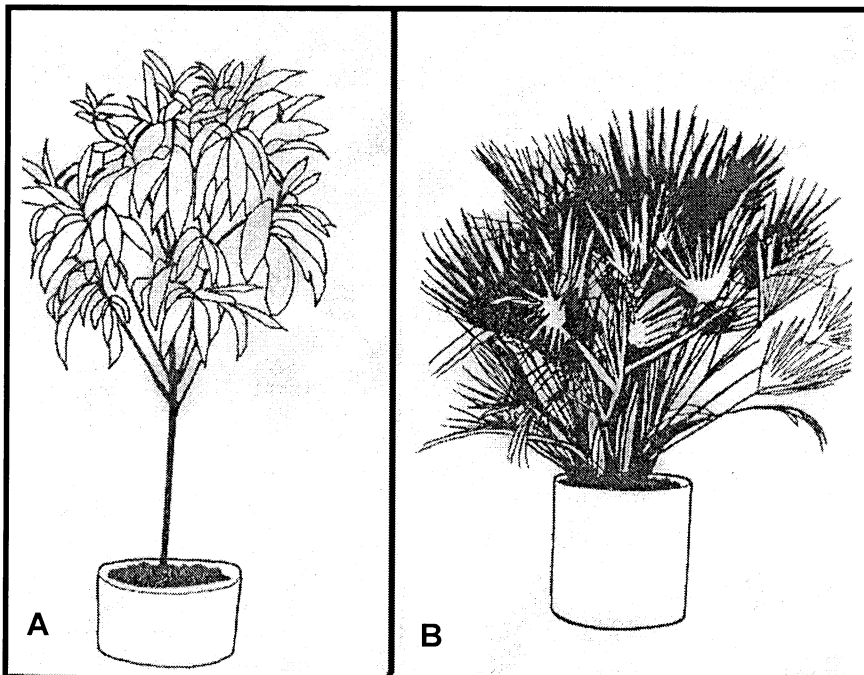
b.o.

- 5.4 Bestudeer die onderstaande vertrek deeglik en noem **VIËR elemente of beginsels van ontwerp** wat teenwoordig is. Sê duidelik **HOË** elkeen verkry is.



(8)

- 5.5 Die **proporsie** in skets **A** is **SWAK** en **GOED** in skets **B**. Verduidelik hierdie stelling.

(4)
[30]

b.o.

VRAAG 6

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

- 6.1 6.1.1 Identifiseer die **versekeringspolis** wat in die onderstaande stellings hieronder beskryf word:
- A. Voorsien beskerming aan die afhanklikes van die versekerde vir 'n spesifieke tydperk.
 - B. Die polis word slegs uitbetaal by die dood van die polishouer.
 - C. Die versekerde word vir die duur van die polis beskerm. Wanneer dit uitkeer, word die polishouer uitbetaal. (3)
- 6.1.2 Identifiseer die **versekeringsterm** wat gebruik word vir
- A. die betaling wat op 'n gereelde grondslag aan die versekeringsmaatskappy gemaak word.
 - B. die persoon wat die voordele van die polis ontvang. (2)
- 6.2 Noem VIER **kenmerke** van aftree-annuïteite. (4)
- 6.3 Noem DRIE verskillende **tipes inkomste**. (3)
- 6.4 Kies uit die onderstaande lys
- 6.4.1 DRIE **byvoordele** wat aan werknemers gebied kan word.
 - 6.4.2 DRIE **verpligte aftrekkings** gedoen van die maandelikse salaris.
- | |
|---------------------------------|
| Werkloosheidsversekering |
| Ontspanningsfasiliteite |
| Betaalde vakansies |
| Motortoelaag |
| Beleggings |
| Mediese fonds |
| Inkomstebelasting |
| Beurse |
| Tantieme |
| Rente |
| Foaitjies |
- (6)
- 6.5 Om te werk, 'n huishouding te bestuur en na kinders te kyk, eis baie van 'n vrou se tyd. Stel VYF **riglyne** voor wat haar sal help om haar **tyd** op die beste manier moontlik te bestuur. (5)

6.6 Die **gesin en die politieke stelsel** is in voortdurende wisselwerking met mekaar. Skryf die vraagnommers 6.6.1 – 6.6.4 neer en gee die wisselwerking tussen hulle.

	-----6.6.1-----	
	-----6.6.2-----	
GESIN	-----6.6.3-----	POLITIEKE STELSEL
	-----6.6.4-----	

(4)

6.7 Dit is nie altyd wenslik om **onbeperkte uitdrukking van gesinseenheid** in 'n gesin te hê nie, omdat dit 'n negatiewe effek kan hê. Verduidelik waarom hierdie stelling waar is. (3)

TOTAAL VIR AFDELING D: [30]
[60]

TOTAAL: 200