

GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

HUISHOUDKUNDE SG

POSSIBLE ANSWERS / MOONTLIKE ANTWOORDE SUPP 2007

AFDELING A

VRAAG 1A

1.1	A	B	C	D
1.2	A	B	C	D
1.3	A	B	C	D
1.4	A	B	C	D
1.5	A	B	C	D
1.6	A	B	C	D
1.7	A	B	C	D
1.8	A	B	C	D
1.9	A	B	C	D
1.10	A	B	C	D
1.11	A	B	C	D
1.12	A	B	C	D
1.13	A	B	C	D
1.14	A	B	C	D
1.15	A	B	C	D

15X2= (30)

1.18 Kleur

- 1.18.1 B
1.18.2 C
1.18.3 F
1.18.4 A
1.18.5 D
1.18.6 H
(Kennis) (6)

1.16 Melk

- 1.16.1 D
1.16.2 E
1.16.3 A
1.16.4 B
(Begrip) (4)

1.17 Vleis

- 1.17.1 A, B
1.17.2 E, F
1.17.3 G, D
(Toepassing) (6)

1.19 Begroting (Enige orde)

- A
B
C
E
(Verd.) (4)

(20)

TOTAAL VIR AFDELING A: [50]

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 **Verbruining van avokado**

- Oksidasie – blootstelling aan lug v
 - Ensiem-aksie – oksidasie v
- (2)

Verduideliking	Maaltydbeplanning	Sill 2.1
----------------	-------------------	----------

2.2 2.2.1 **Tipe wit vis**

Stokvis, Kabeljou, heilbot, seeforel, koningklip, v (Nie skelvis nie)
monniksvis, tongvis

(Enige 1) (1)

Kennis	Vis	Sill 2.11
--------	-----	-----------

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. vvvv
- Spierweefsel: Ferm en elasties. Geen duik wanneer gedruk word nie.
- Vel: Vogtig en blink. Skubbe moenie afkom nie.
- Vinne: Dieselfde kleur as die vel. (Enige 4) (4)

Kennis	Vis	Sill 2.11
--------	-----	-----------

2.2.3 **Gaarmaak (kook) van vis**

GEGEWE REËL	REDE
A. Kook vis by ? lae temperatuur (2)	Vis koaguleer by 60°C v Kollageen verander na gelatien v
B. Vis krimp effens wanneer gaar (1)	Skei van bene, vlok maklik v
C. Vlees verander van kleur (1)	Word ondeursigtig wanneer gaar v
D. Moenie vis te gaar maak nie (2)	Vis word droog en taai, v verloor sy delikate geurv

(6)

Toepassing	Vis	Sill 2.11
------------	-----	-----------

2.3.1 **Funksie van gis**

- Rysmiddel as gevolg van die vervaardiging van koolstofdioksied v
 - Dra by tot geur v
 - Neem deel aan deegontwikkeling v
- (3)

Kennis	Gebakte produkte	Sill 2.16
--------	------------------	-----------

2.3.2 Fermentasieproses

- Bygevoegde suiker gebruik as voedsel v
 - Gis gebruik dan die suiker verkry uit die stysel v
 - Stysel word afgebreek tot maltose deur diastase v
 - Maltose afgebreek tot glukose deur maltosev
 - Glukose afgebreek tot koolstofdioksied v en alkohol deur simase v
- (Enige 6) (6)

Verduideliking	Gebakte produkte	Sill 2.16
----------------	------------------	-----------

2.4 Redes vir

- | | |
|-----------------------------|--|
| 2.4.1 Pasta is te styf | Verdamping van water
Oorgaarmaak van pasta op stoof
Onakkurate afmetings vv |
| 2.4.2 Vet lek uit: | Onvoldoende eier, emulsie kan nie plaasvind nie
Onakkurate afmetings vv |
| 2.4.3 Poffertjies val plat: | Te veel vet, pasta te pap
Nie genoeg baktyd nie
Bestanddele nie akkuraat afgemeet nie vv |

3x2= (6)

Verduideliking	Gebakte produkte	Sill 2.17
----------------	------------------	-----------

2.5 Perfekte uiterlike kenmerke van chouxpasta-produk

- Kors is normaalweg onegalig
 - Oppervlak glad en hard
 - Wande sag en stewig
 - Goudbruin van kleur
- (Enige 2) (2)

Toepassing	Gebakte produkte	Sill 2.17
------------	------------------	-----------

[30]

VRAAG 3**3.1 3.1.1 Voordoodse faktore**

- Voeding
- Ouderdom
- Spieraktiwiteit en anatomiese posisie vvv
- Verhouding van spiervesel tot bindweefsel
- Marmering
- Voordoodse behandeling (Enige 3) (3)

3.1.2 Nadoodse faktore

- Slagproses
- Koelkrimping
- Elektriese stimulasie vvv
- Rigor mortis-proses
- Rypwording
- Gaarmaakproses (Enige 3) (3)

Kennis	Vleis	Sill 2.1
--------	-------	----------

3.1.3 Hitte-oordrag

- Geleiding v en konveksie v (2)

Kennis	Gaarmaakmetodes	Sill 2.4
--------	-----------------	----------

3.1.4 Snitte vanuit agterkwart

- Voorrib, v lendestuk, v kruisstuk, v filletskyfv (4)

Toepassing	Vleis	Sill 2.1
------------	-------	----------

3.2 Groente

- 3.2.1 Verkoeling verminder Vit. C-verlies.
- 3.2.2 Vit C word deur alkali vernietig.
- 3.2.3 Vit C is stabiel by sure.
- 3.2.4 Vit C gaan verlore deur skil (oksidasie of vit C in skil) (4)

Verduideliking	Groente	Sill 2.14
----------------	---------	-----------

3.3 Voedselbederf

VIER OORSAKE	
Skimmel, gis	
Oksidasie	
Ensiemaksie	
Verwelking/Verlepping	VVVV
Insekte en knaagdiere	
Meganiese kneusing	
Swak opberging	
Onhigiëniese hantering	

(Enige 4)

VOORKOMING	
Stoor in die yskas, vrieskas, koel plek	
Verseëlde houer	VVVV
Hanteer versigtig	
Moenie skil/sny en dan blootgestel laat nie.	
Higiëniese versorging	

(Enige 4)

4x2=

(8)

Verduidelik (4)	Toepassing (4)	Voedselhigiëne	Sill 2.7
-----------------	----------------	----------------	----------

3.4.1 Vla – stysel – gelatinisering (enige volgorde)

- ✓ Styselkorrels absorbeer water en swel uit v
 - ✓ Viskositeit neem toe (mengsel verdik) v
 - ✓ Verandering in kleur – blink en deursigtigv
 - ✓ Verkry ? gaar smaakv
- (4)

3.4.1 Twee faktore wat gelatinisering affekteer

- ✓ Temperatuur van verhitting
 - ✓ Roer - agitasie
 - ✓ Byvoeging van suiker of suur
 - ✓ Tipe stysel
 - ✓ Algemene verhoudings
- vv
- (Enige 2) (2)

Begrip	Graansoorte	Sill. 2.12
--------	-------------	------------

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

AFDELING C

VRAAG 4

4.1 **Eierwit-skuim**

- 4.1.1 Eiergeel bevat vet en sal skuimvorming vertraag of verhoed. v
 4.1.2 Oormaat suiker – vertraag die denaturering van eierproteïene en verleng die klitstyd. v (2)

Kennis	Eiers	Sill 2.10
--------	-------	-----------

4.2 **Doelwitte in maaltydbeplanning**

- o Aptytwekkend /Lekker
- o Voedsaam
- o Lae energiewaarde
- o Verskeidenheid
- o Ekonomies
- o NIE – tydbesparend nie (Enige 4) (4)

Begrip	Maaltydbeplanning	Sill 2.1
--------	-------------------	----------

4.3 **Riglyne vir die stel van doelwitte**

- o Dit moet haar eie wees
- o Sy moet hulle neerskryf
- o Dit moet realisties wees en sy moet in staat wees om dit te kan bereik
- o Haar doel moet ? teikendatum hê vvvv
- o Die doelwitte wat sy stel, moet met mekaar verenigbaar wees. (Enige 4) (4)

Toepassing	Bestuursproses	Sill 1.1
------------	----------------	----------

4.4 **Beginsels van pakplek met voorbeeld vanuit die kombuis****(1 punt vir beginsel, 1 punt vir voorbeeld)**

- o Items moet gebêre word op die plek waar dit die eerste gebruik sal word – skottelgoedseep by die wasbak.
- o Items wat saam gebruik word, moet saam gebêre word – potte en panne moet saam gebêre word, messegooi saam, breekgoed saam.
- o Alles wat gebêre word, moet met die eerste oogopslag gesien kan word – moet in staat wees om die bakpoeier met die eerste oogopslag te sien.
- o Goed wat dikwels gebruik word, moet binne maklike bereik wees – sout, ens. maklik om te bereik, messkerpmaker moeiliker om te bereik.
- o Alles moet maklik raakgevat kan word – bakplate, afkoelrakke, ens., geplaas in diep lae wat dit makliker maak om uit te haal.
- o Goed moet uitgehaal kan word sonder om ander items eers te moet verwyder – moenie nodig wees om die hele laai uit te pak om iets te kry nie.
- o 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.
- o Alle ruimte moet goed benut word – raak ontslae van ongebruikte items wat ruimte in beslag neem. (10)

Kennis (5)	Toepassing (5)	Interieur	vvvv (Indien korrek) Sill 3.1.1
------------	----------------	-----------	------------------------------------

4.5 Veiligheid in die badkamer

- o Die boom van die bad moet geriffel wees of ? glyvrye matjie moet in die bad geplaas word.
- o ? Bad moet van handvatsels voorsien wees.
- o Badkamermatte moet glyvry wees of aan die vloer vasgeheg wees.
- o Vloere moenie glad word wanneer dit nat word nie.
- o Vloere moenie elektrisiteit gelei nie. vvvv
- o Daar mag nie elektriese kragpunte in die badkamer wees nie. – behalwe die kragpunt vir ? elektriese skeermes wat naby ? spieël geplaas moet word.
- o Slegs verwarmers wat vir badkamers ontwerp is, mag gebruik word.

(Enige 4) (4)

Begrip	Veiligheid	Sill 3.1.1
--------	------------	------------

4.6 Beligting in die huis, uitsluitend kleur en tekstuur

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

(Enige 3) (3)

Kennis	Funksionele ontwerp	Sill 3.1.1
--------	---------------------	------------

4.7 Koelhou van ? rietdakhuis

- o Riet is ? isolator
- o Breë oorhange geskep deur rietdak
- o Sonskerms en blindings in vensters
- o Gordyne
- o Getinte glas vvv
- o Waaiers
- o Lugversorgers

(Enige 3)

Nota: Nie plafonne nie (3)

Toepassing	Funksionele ontwerp	Sill 3.1.1
------------	---------------------	------------

[30]

TOTAAL VIR AFDELING C: [30]

AFDELING D

VRAAG 5

5.1 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 die lewenskwaliteit en gedragspatrone.
- Waardes bepaal handelinge en besluite
- Waardes is meer algemeen en meer permanent as wense en begeertes
- Waardes is abstrak, kompleks en betrek emosies en gevoelens
- Intrinsiek (absoluut), Ekstrensiek (relatief) (Enige 4) (4)

Begrip	Bestuursproses	Sill. 1.1.1
--------	----------------	-------------

5.1.2 Voorkoming van verstandelike moegheid

- ? Graad 10-leerder behoort hulle kennis te verhoog
 - Het die vermoë om te dink en probleme te identifiseer, in staat om te beplan
 - Die vermoë om te beoordeel, te evalueer of om die betekenis van ? situasie te interpreteer
 - Let wel: Vaardighede wat bemeester word, vereenvoudig werk en verminder verstandelike moegheid.
- vvvv (4)

Verduidelik	Werkstudie	Sill. 1.1.1
-------------	------------	-------------

5.2 Kommunikasiesiklus

Sender	v	-	Normav	
Ontvanger	v	-	Lesleyv	
Boodskap	v	-	gaan haal brilv	
Terugvoering	v	-	sodra sy die krale opgetel het v	(8)

Kennis (4)	Toepassing (4)	Gesinstudie	Sill. 4.3
------------	----------------	-------------	-----------

5.3 Tipes belangting

- A. Direkte belangtingv
- B. Indirekte (verskuilde) belangtingv (2)

Begrip	Funksionele ontwerp	Sill. 3.1.1
--------	---------------------	-------------

5.4 Ontwerpelemente en -beginsels

<u>Lyne:</u>	Horisontale lyne – op die kas NIE vertikaal of diagonaal nie
<u>Ritme:</u>	Herhaling van lyne op kas en lampskerm Herhaling van blokke op die vloer, kussings op sofa Herhaling van blomme / blare
<u>Nadruk:</u>	Prente teen linkermuur
<u>Balans:</u>	Informele balans, sofa aan regterkant balanseer blomme, kas en prent teen linkermuur visueel
<u>Proporsie:</u>	Alle dele van die vertrek is in goeie proporsie met mekaar
<u>Harmonie:</u>	Goeie harmonie heers in alle dele van die vertrek gevind (Enige 4) 4x2= (8)

vvv	vvv (indien korrek)
Kennis (4) Toepassing (4)	Interieur

5.5 Proporsie

- | | |
|----------------|---|
| A. <u>Swak</u> | Die plant is niev in verhouding tot die potv nie
Die plant is te groot vir die pot |
| B. <u>Goed</u> | Die plant is in verhoudingv tot die potv
Die pot is die korrekte grootte vir die plant |
- (4)

Verduideliking	Interieur	Sill. 3.1.1
----------------	-----------	-------------

(30)

VRAAG 6**6.1 Versekering**

- 6.1.1 A. Termynversekeringv
B. Lewensversekeringv
C. Uitkeerversekeringsv

(3)

- 6.1.2 A. Premiev
B. Begunstigdev

(2)

Toepassing	Finansiële beplanning	Sill. 1.2.2
------------	-----------------------	-------------

6.2 Aftree-annuïteite

- Ø Dit bied belastingvoordele
- Ø Private pensioen en word nie geraak deur verandering van werk nie
- Ø Vul ? ontoereikende pensioenskema aan
- Ø Bydraes word gemaak tot die dag van aftrede
- Ø Bydraes kan vir ? sekere tydperk oorgeslaan word vvvv
- Ø Bydraes kan gestaak word – annuïteit word opbetaal
- Ø Bydraes kan nie onttrek word nadat dit inbetaal is nie, kan ook nie as kollaterale securiteit gebruik word nie
- Ø Word opbetaald wanneer ? houer tussen 55 en 70 jaar oud is, tensy hy/sy kronies siek of gestrem is
- Ø Drie verskillende opsies (Enige 4) (4)

Kennis	Finansiële beplanning	Sill. 1.2.2
--------	-----------------------	-------------

6.3 Tipes inkomste

- Ø Versekerde inkomstev
- Ø Moontlike inkomstev
- Ø Onsekere inkomstev

(3)

Kennis	Finansiële beplanning	Sill. 1.2.2
--------	-----------------------	-------------

6.4.1 Byvoordele

- Ø Ontspanningsfasiliteitev
- Ø Betaalde vakansiesv
- Ø Motortoelaagv

(3)

6.4.2 Verpligte aftrekkings

- Ø Werkloosheidsversekeringv
- Ø Mediese fondsv
- Ø Inkomstebelastingv

(3)

Toepassing	Finansiële beplanning	Sill. 1.2.2
------------	-----------------------	-------------

6.5 Riglyne om tyd te organiseer

- Moet lyste maak en elke dag beplan
- Moet die beste tyd gebruik vir belangrike take en haar produktiwiteitskramme in ag neem wanneer take beplan word
- Moenie uitstel nie
- Moet leer om sekere take te konsolideer en ander te vereenvoudig
- Moet leer om kort tydjes nuttig te gebruik vvv vv
- Moet leer om nie te sê wanneer sy nie alles kan hanteer nie (Enige 5) (5)

Verduidelik	Huis en Omgewingsversorging	Sill. 1.1.3
-------------	-----------------------------	-------------

6.6 Die gesin en die politieke stelsel

- | | | | | |
|-------|----------------|--|------------------|-----|
| 6.6.1 | Leierskapv | | | |
| 6.6.2 | Lojaliteitv | | | |
| 6.6.3 | Besluitev | | | |
| 6.6.4 | Inskiklikheidv | | (Enige volgorde) | (4) |

Begrip	Gesinstudies	Sill. 4.6
--------	--------------	-----------

6.7 Onbeperkte solidariteit

- Dit sal negatief inwerk op die effektiewe uitvoering van gesinstake
- Leierskap in die gesin lei daaronder vvv
- Dit kan persoonlike ontwikkeling strem
- Kan die ontwikkeling van ? ouer kind strem en hom verhoed om later die huis te verlaat (Enige 3) (3)

Kennis	Gesinstudies	Sill. 4.6
(30)		

TOTAAL VIR AFDELING D: [60]

TOTAAL: 200