



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

**VERBRUIKERSTUDIES
NOVEMBER 2009**

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 13 bladsye en 'n antwoordblad.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. AFDELING A, B, C en D is VERPLIGTEND. Kies EEN vraag uit AFDELING E volgens die praktiese komponent wat jy gekies het.
2. AFDELING A moet op die aangehegte ANTWOORDBLAD beantwoord word en agter in die ANTWOORDEBOEK geplaas word.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Begin elke vraag op 'n NUWE BLADSY.
5. Skryf netjies en duidelik.

AFDELING A**VRAAG 1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

Verskeie moontlike antwoorde word vir elk van die volgende vrae gegee. Kies die korrekte antwoord en trek 'n kruis (X) oor die letter langs die vraagnommer op jou antwoordblad. Geen punte sal toegeken word indien meer as een kruis (X) per antwoord getrek word nie.

- 1.1 1.1.1 Voordat koolhidrate in die liggaam as energie gebruik kan word, word dit eers afgebreek na ...
- A glukose.
 - B laktose.
 - C maltose.
 - D fruktose.
- (2)
- 1.1.2 Die volgende voedselprodukte bevat hoofsaaklik onversadigde vette:
- A neutolie en melkprodukte
 - B sonneblomolie en olierige vis
 - C olyfolie en hoender
 - D grondboontjie-olie en rooivleis
- (2)
- 1.1.3 Wat is die waardevolste nutriënt wat deur lensies, bone en soja verskaf word?
- A Kalsium
 - B Stysel
 - C Vitamien C
 - D Proteïene
- (2)
- 1.1.4 Versekerde inkomste sluit in ...
- A bonusse en mediesefondsbydraes.
 - B salaris en rente op besparings.
 - C kommissie en verhuring van eiendom.
 - D motortoelaag en lone.
- (2)
- 1.1.5 Die finansiële persoonlikheidstipe wat die belangrikheid van finansiële beplanning verstaan:
- A Gierigaard
 - B Dromer
 - C Beplanner
 - D Besteder
- (2)

1.1.6 Die funksies van handelsname is om ...

1. lojaliteit te skep.
2. die vervaardiger uit te ken.
3. die verkoopsprys te verhoog.
4. belangstelling te wek.

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

(2)

1.1.7 Wanneer alles in 'n uitrusting lyk asof dit saamhoort, het die ontwerp ...

- A ritme.
B nadruk.
C goeie proporsie.
D harmonie.

(2)

1.1.8 Die tipe mikro-organisme veroorsaak die dodelikste vorm van voedselvergiftiging:

- A Clostridium botulinum
B Salmonella
C Staphylococcus aureus
D Streptococcus

(2)

1.1.9 'n Stel maatkoppies wat aan hakkies teen die muur hang, is 'n voorbeeld van ...

- A radikale balans.
B proporsie.
C gradasie.
D skaal.

(2)

1.1.10 Hierdie tipe lyn dui aktiwiteit aan. Te veel van hierdie tipe lyn kan 'n ongebalanseerde effek skep.

- A Horisontale lyn
B Diagonale lyn
C Vertikale lyne
D Gekurfde lyn

(2)

(10 x 2) (20)

1.2 **AFPARING-ITEMS**

Kies uit KOLOM B die verbruikers-organisasie wat die beste by die funksie in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A – F) langs die ooreenstemmende nommer op jou antwoordblad neer:

KOLOM A		KOLOM B	
FUNKSIES		ORGANISASIES	
1.2.1	Verskaf regsadvies oor alle aspekte van laekostebehuising	A.	Direkte Bemerkingsorganisasie
1.2.2	As 'n bouer se besigheid toemaak of hy nalaat om sy kontrak na te kom	B.	Behuisingsverhuringstribunaal
1.2.3	Ondersoek enige klagte wat jy as oneties, onwaar of misleidend beskou	C.	Verbruikers Behuising Beskermingstrust
1.2.4	Beskerm posbestellings en dienste-bemaking deur televisie, telefoon, fakse	D.	Advertensie Standaarde Vereniging
1.2.5	Handel met alle tipes onwettige of onregverdige praktyke wat te doen het met die eienaar/huurder-verhouding	E.	Nasionale Bouersregistrasie Vereniging
		F.	Suid-Afrikaanse Nasionale Verbruikersunie

(5 x 2) (10)

- 1.3 Vir elke groep van die items in KOLOM A, kies die toepaslike kleureharmonie uit KOLOM B. Skryf slegs die letter (A – H) langs die nommer op jou antwoordblad.

KOLOM A				KOLOM B	
	MUUR-BEDEKKING	VLOER-BEDEKKING	AKSENTE	KLEURHARMONIE	
1.3.1	Wit	Pienk	Rooi	A.	Koel monochromaties
1.3.2	Grys	Blou	Donkerblou	B.	Warm monochromaties
1.3.3	Blou-grys	Geel	Rooi-pers	C.	Gesplete komplementêr
1.3.4	Oranje	Groen	Pers	D.	Koel analoë
1.3.5	Groen	Blou-groen	Blou	E.	Dubbel komplementêr
				F.	Triade
				G.	Komplementêr
				H.	Warm analoë

(5 x 2) (10)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B

VRAAG 2 VOEDSEL EN VOEDING

2.1 Bestudeer die onderstaande gevallestudie en beantwoord die vrae wat volg:

Rokende sjef beboet na gesondheidsoortreding:

'n Sjef het aangehou met rook terwyl hy besig was om vleis op te sny voor 'n gesondheidsinspekteur, het die hof hierdie week aangehoor.

'n Senior omgewingsoffisier het gesê dat 'n kat in die kombuis toegelaat was om rond te loop tydens voedselvoorbereiding en dat die werkers vuil oorpakke gedra het.

Met 'n latere besoek het hy ook die sjef sien rook terwyl hy besig was om hoender op te sny.

- 2.1.1 Identifiseer die patogene organisme wat voedselvergiftiging veroorsaak het. (2)
- 2.1.2 Noem TWEE tipes bakterieë wat die voedsel sal besmet. (2)
- 2.1.3 Lys TWEE simptome van voedselvergiftiging. (2)
- 2.1.4 Met voedselhigiëne in gedagte, lewer kritiek op die restaurantkombuis in die bostaande gevallestudie. (6)
- 2.2 Bestudeer die volgende gesondheidstoestande en maak 'n voorstel van watter vitamien of mineraalsupplement die simptome sal verbeter:
- 2.2.1 Zintle ly aan beenkrampe.
- 2.2.2 Haar ouma is bekommerd dat sy bloedklonte sal ontwikkel.
- 2.2.3 Kate wil verseker dat sy nie 'n koue hierdie winter opdoen nie.
- 2.2.4 Loyiso wil graag goeie sig hê.
- 2.2.5 Marie se kleuter groei baie stadig. (5 x 1) (5)
- 2.3 Tieners het die reputasie van swak eetgewoontes. Noem VYF redes vir die verskynsel. (5)
- 2.4 Gee VIER faktore wat 'n persoon se keuse van verkooppunte vir vrugte en groente sal beïnvloed. (4)
- 2.5 Dui die verskil tussen 'n supermark en 'n spesialiteitswinkel aan. (2 x 2) (4)

- 2.6 Lumko is 17 jaar oud en in Graad 11. Hy weeg 75 kg en is baie selfbewus oor sy liggaam. Hy speel rugby en gebruik dus baie energie gedurende die dag. Hy het altyd 'n lus vir vetterige voedsel en eet dus baie wegneemkosse. Lumko ly ook aan hardlywigheid.

Gebruik die onderstaande tabel-informasie en beantwoord die vrae wat volg:

TABEL 1: Dieet-riglyne vir inname vir tieners 14 – 18 jaar oud		
	MANS	VROUENS
Energie benodig vir aktiewe individue (kJ/dag)	13238	9946
Proteïen (g/kg)	0,85	0,85
Vitamien D (milligram)	5,0	5,0
Vitamien A (mikrogram)	900	700
Vitamien C (Askorbiensuur) (milligram)	75	65
Kalsium (milligram)	1300	1300
Fosfaat (milligram)	1250	1250
Yster (milligram)	11	15

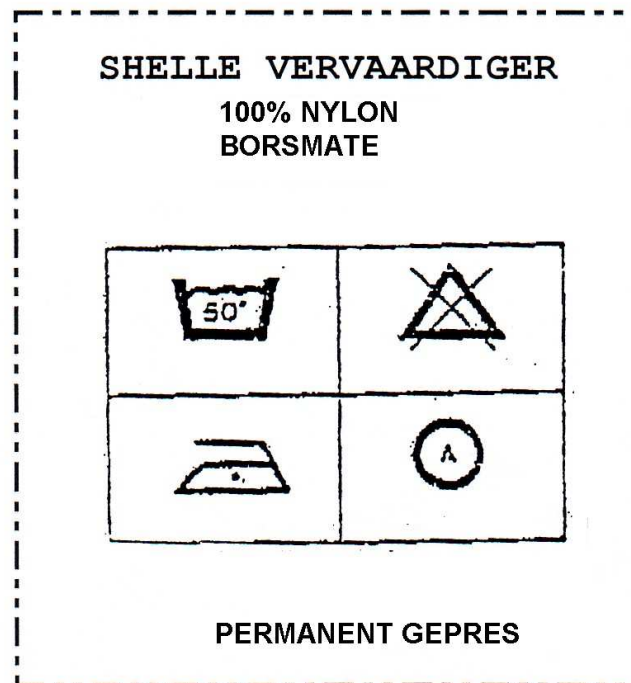
TABEL 2: Voedsel om te kies			
Kaas	Blaarslaai	Appels	Bruinrys
Joghurt	Tamaties	Eiers	Botter
Vrugtesap	Spinasie	Sardyne	Bruinbrood
Vetvrye Melk	Lemoene	Gebraaide Beesvleis	Grondboontjies

- 2.6.1 Waarom is die energie-hoeveelheid benodig vir mans meer as vir vrouens? (2)
- 2.6.2 Lumko ly aan hardlywigheid omdat sy dieet laag is aan vesel. Verskaf VIER ander funksies van vesel. (4)
- 2.6.3 Kies VIER voedsel-items vanuit TABEL 2 wat die probleem sal verbeter. (4)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C**VRAAG 3: KLEDING**

- 3.1 Noem SES faktore wat jy in ag sal neem as jy kleur vir jou klere kies. (6)
- 3.2 Verskaf VIER maniere hoe ritme in 'n uitrusting geskep kan word en noem 'n voorbeeld van elk. (4 x 2) (8)
- 3.3 Maak voorstelle aan 'n persoon met die volgende figuur-afwykings:
- 3.3.1 Breë skouers (4)
- 3.3.2 Groot maag (4)
- 3.3.3 Kort en dik (4)
- 3.4 Bestudeer die onderstaande etiket en beantwoord die vraag wat volg:



- Noem die inligting wat deur die klere-etiket verskaf word en verduidelik kortliks hoe jy die klere-item sal versorg. (4 x 2) (8)
- 3.5 Beskryf 'n boetiek en noem VIER maniere hoe jy die tipe winkel (verkooppunt) sal evalueer. (6)

TOTAAL AFDELING C: 40

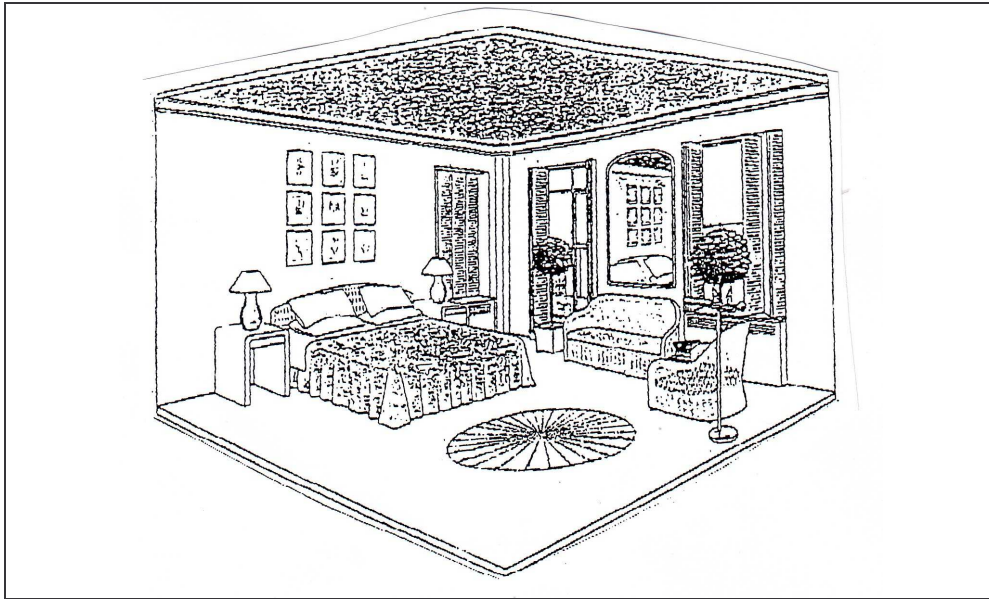
AFDELING D**VRAAG 4: BEHUISING EN SAGTE MEUBLEMENT**

4.1 Lihle is 'n student aan die Universiteit. Sy het 'n werk by 'n restaurant gekry om sodoende te help met haar daaglikse vervoerkostes.

4.1.1 Verduidelik aan haar waarom dit belangrik is om 'n begroting op te stel. (4)

4.1.2 Lys die VYF beginsels van 'n begroting. (5)

4.2 Bestudeer die onderstaande skets en beantwoord die vrae wat volg:



4.2.1 Identifiseer die tipe balans in die vertrek en noem 'n voorbeeld by elk. Tabuleer jou antwoord as volg:

Type balans	Voorbeeld
*	**
*	*
*	

(3 x 2) (6)

4.2.2 Stel EEN kleur van 'n monochromatiese kleurskema voor wat geskik sal wees vir die vertrek wat suid front. (2)

4.2.3 Identifiseer TWEE tipes lyn wat in die vertrek voorkom en verduidelik die effek van die tipe lyn in die vertrek. Tabuleer jou antwoord as volg:

Tipes lyn	Effek
*	*
*	*

(2 x 2) (4)

- 4.3 Nadat Quinton 'n matras gekoop het, kom hy agter dat die matras foutief was. Hy neem die matras terug na die winkel. Dui aan Quinton die korrekte manier om te kla. (5)
- 4.4 Verskaf enige TWEE wenke wat jy sal toepas om te verseker dat 'n gestoffeerde bank nie maklik beskadig en vuil word nie. (2)
- 4.5 Verduidelik waarom plastiek as 'n vesel so geskik is vir buitenshuise meubels. (4)
- 4.6 Gestremde persone het sekere behoeftes. Maak voorstelle om 'n huis aan te pas sodat die huis rolstoel-vriendelik is. Verskaf redes vir jou voorstelle. (4 x 2) (8)

TOTAAL AFDELING D: 40

AFDELING E PRAKTIESE AFDELING

Kies EEN opsie afhangede van jou skool se praktiese komponent.

VRAAG 5: Voedselopsie
OF

VRAAG 6: Kledingsopsie
OF

VRAAG 7: Sagte meublemeringopsie

VRAAG 5: VOEDSEL OPSIE

5.1 Lees die onderstaande resep en beantwoord die vrae wat volg:

Basiese Brooddeeg

500 g Koekmeel
9 ml Sout
5 ml Suiker
45 g Margarien
10 g Kitsgis (1 pakkie)
300 ml Louwarm water

Metode:

1. Meng die droë bestanddele saam, vryf die margarien in die meel
2. Voeg kitsgis by en meng
3. Voeg genoeg loutarm water by om 'n sagte deeg te vorm en knie deeg goed tot sag en elasties ($\pm$ 5 minute).
4. Plaas die deeg op 'n liggies bestrooide meeloppervlak, bedek met gesmeerde plastiek en los vir 6 minute om te rus
5. Knie die deeg af en druk of rol in 'n vierkant, hou vorm van deeg effens kleiner as pan se grootte
6. Rol deeg op, begin van smal kant en plaas vou na onder
7. Bedek met gesmeerde plastiek en laat rys op warm plek tot dubbel die volume (20 – 30 minute)
8. Bestryk met water, besprinkel met meel en bak in 'n voorafverhitte oond by 200 °C vir 30 – 35 minute of tot goudbruin

- 5.1.1 Hierdie meelmengsel staan bekend as deeg. As wat staan 'n mengsel met 'n vloeibare konsistensie bekend? (2)
- 5.1.2 Identifiseer die rysmiddel in die bostaande resep. (2)
- 5.1.3 Noem VIER redes vir die knie van deeg. (4)
- 5.1.4 Verduidelik redes vir die rusperiode. (3)
- 5.1.5 Verduidelik hoe om die brooddeeg af te knie. (2)

- 5.1.6 Verskaf die funksies van die volgende bestanddele in die resep:
- (a) margarien (3)
 - (b) suiker (3)
 - (c) sout (3)
 - (d) water (2)
- 5.1.7 Verduidelik die voordele daaraan verbonde om die water in die resep met melk te vervang. (3)
- 5.1.8 Maak voorstelle hoekom die water loutwarm moet wees wanneer gis in die resep gebruik word. (2)
- 5.2 Noem die gunstige toestande nodig vir gis om te groei. (4)
- 5.3 Verskaf redes vir die volgende mislukkinge in brood:
- 5.3.1 lae volume brood (3)
 - 5.3.2 groot gate en growwe tekstuur (4)
- [40]**

VRAAG 6: KLEDINGOPSIE

- 6.1 Verduidelik die verskil tussen mesplooi, stolpplooi en omgekeerde stolpplooi aan 'n werknemer. Tabuleer jou antwoord as volg:

Mesplooi	Stolpplooi	Omgekeerd

(3 x 2) (6)

- 6.2 Jy maak en verkoop broeke met plooi, binnesakke en ritssluiters.
- 6.2.1 Waar sal jy houstiksel in broeke gebruik? (Motiveer jou antwoord) (3)
 - 6.2.2 Waar sal jy binnevoering in broeke gebruik? (Motiveer jou antwoord) (3)
 - 6.2.3 Identifiseer al die konstruksie prosesse wat jy benodig om 'n broek te maak. Plaas die prosesse in die korrekte volgorde. (14)
 - 6.2.4 Stel 'n kontrolelys saam vir die assessering van die insit en voltooiing van die binnesak. (6)
- 6.3 Verduidelik waarom die ekonomiese lewensvatbaarheid van 'n produk beïnvloed word deur veranderinge in die patroon en werksvloei. (8)
- [40]**

VRAAG 7: SAGTE MEUBLEMERINGOPSIE

- 7.1 Verduidelik hoe jy die afmetings vir 'n los-oortreksel vir 'n ten volle gestoffeerde stoel sal neem. (6)
- 7.2 Verduidelik hoe jy die opstopstel ("batting") sal aansit voordat jy 'n los-oortreksel vir jou broodrooster kwilt. (6)
- 7.3 Identifiseer al die konstruksie-prosesse wat jy toepas as jy ongevoerde gordyne maak. Plaas die prosesse in korrekte volgorde. (12)
- 7.4 Stel 'n kontrolelys saam vir die assessering van verstekhoeke van 'n skinkbord-lappie. (5)
- 7.5 Verduidelik waarom die ekonomiese lewensvatbaarheid van 'n produk beïnvloed word deur veranderinge in die patroon en werksvloei. (8)
- 7.6 Noem DRIE verskillende tipes vensterbedekkings wat in jul huis gebruik kan word. (3)

[40]**TOTAAL AFDELING E: 40****GROOTTOTAAL: 200**