



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 11

NOVEMBER 2012

**VERBRUIKERSTUDIES
MEMORANDUM**

PUNTE: 200

Die memorandum bestaan uit 16 bladsye.

VERBRUIKERSTUDIES ANTWOORDBLAD

GRAAD 11

MEMORANDUM

Vraag 1.1

1.1.1	A	B	C	D	1
1.1.2	A	B	C	D	1
1.1.3	A	B	C	D	1
1.1.4	A	B	C	D	1
1.1.5	A	B	C	D	1
1.1.6	A	B	C	D	1
1.1.7	A	B	C	D	1
1.1.8	A	B	C	D	1
1.1.9	A	B	C	D	1
1.1.10	A	B	C	D	1
1.1.11	A	B	C	D	1
1.1.12	A	B	C	D	1
1.1.13	A	B	C	D	2
1.1.14	A	B	C	D	3
1.1.15	A	B	C	D	2
1.1.16	A	B	C	D	2
1.1.17	A	B	C	D	1
1.1.18	A	B	C	D	3

25

Vraag 1.2

1.2.1	A	B	C	D	E	F	G	H
1.2.2	A	B	C	D	E	F	G	H
1.2.3	A	B	C	D	E	F	G	H
1.2.4	A	B	C	D	E	F	G	H
1.2.5	A	B	C	D	E	F	G	H
1.2.6	A	B	C	D	E	F	G	H

6 x 1
6

Vraag 1.3

1.3.1	A	B	C	D	E	F	G
1.3.2	A	B	C	D	E	F	G
1.3.3	A	B	C	D	E	F	G
1.3.4	A	B	C	D	E	F	G

4 x 1
4

Vraag 1.4

1.4.1	Harmonie
1.4.2	Trots Suid-Afrikaans
1.4.3	Vloerplan
1.4.4	Verkeersvloei
1.4.5	Taak beligting

5 x 1
5

TOTAL		TOTAAL
	40	

AFDELING B: VOEDSEL EN VOEDING**VRAAG 2**

2.1 Verduidelik die volgende:

2.1.1 **Voedselinfeksie:** Ontstaan as gevolg van die eet of drink van voedsel wat skadelike bakterieë bevat. (2)

2.1.2 **Voedselvergiftiging:** vind plaas as jy iets eet of drink waarin 'n groot hoeveelheid bakterieë gegroei het en reeds toksiene of gifstof ontwikkel het. (2)

ONTHOU LU 12.3.1

2.2 **Gevallestudie**

2.2.1 **Voedsel** – Gestopte hoender. (2)

2.2.2 **Mikro-organisme** – Staphylococcus aureus / bakteriee (2)

2.3 **Voorsorgmaatreëls**

- Persoonlike higiëne of spesifieke voorbeelde
- Voorkom kruiskontaminasie deur rou- en gaar vleis apart te hou.
- Die vleis (hoender) moet goed gaar gemaak word.
- Hoender moet nie vir langer as 2 ure louswarm gehou word nie, omdat dit die ideale temperatuur is vir bakterieë om te vermeerder.

(Enige 4 x 1) (4)

TOEPASSING LU 12.3.2

2.4 2.4.1 **Watter voedselsoorte het die meeste vesel?**

- All Bran vlokies (2)

2.4.2 **Waarom is vesel belangrik in die dieet?**

- Hou die verteringstelsel gesond.
- Help met gereelde dermbeweging.
- Voorkom hardlywigheid.
- Laat jou versadig voel. (3)

2.4.3 **Watter voedsel het die hoogste proteïeninhoud?**

- Melk/laevet melk (2)

2.4.4 **TWEE redes waarom proteïene belangrik is.**

- Bou nuwe weefsels.
- Herstel verslete weefsels.
- Verskaf hitte en energie. (Enige 2 x 1) (2)

2.5 Voedselverkooppunt

2.5.1 Wat is 'n supermark?

- 'n Supermark hou 'n verskeidenheid voedselprodukte aan. (2)

2.5.2 Voordele en nadele om by 'n supermark te koop.

Voordele	Nadele
<ul style="list-style-type: none"> • Daar is 'n groot verskeidenheid produkte beskikbaar; dit bied dus die gerief van eenstop-inkopies. • 'n Selfbedienstelsel bied aan die verbruiker die geleentheid om goedere en pryse te vergelyk. • Winkelsentrums bied soms vermaak, plekke om te eet en ander spesialiteitswinkels. • Pryse is normaalweg laer as in kleiner winkels. 	<ul style="list-style-type: none"> • 'n Inkopietog kan uitputtend wees, veral vir oumense, gestremdes en moeders met klein kinders. • Verbruikers word maklik in die versoeking gelei om van hul inkopielysie af te wyk en meer te bestee. • Toustaan by kasregisters kan baie tydrowend wees. • Kleiner winkels kan dalk nie kompeteer nie en kan klandisie verloor as gevolg van kompetisie van groot kettingwinkels
(Enige 3 x 1)	(Enige 3 x 1)

(6)

2.6 VYF riglyne vir die keuse en koop van voedsel.

- Verken verskeie winkels vir skoonheid, kwaliteit en prys.
- Gebruik 'n inkopielys en doen inkopies alleen.
- Vergelyk die pryse van verskillende handelsmerke van dieselfde produkte in 'n winkel.
- Vergelyk die verskille in prys tussen verskillende winkels.
- Probeer goedkoper handelsmerke en graderings — hulle kan dalk net so goed soos die duurder produkte wees.
- Vind uit wat jy vir geriefsvoedsel betaal. Die prys van geriefsvoedsel sluit die voorbereidings-, gaarmaak- en verpakkingskoste in. Vergelyk die voedsel met dieselfde grootte porsies van tuisvoorbereide voedsel, om seker te maak dat jy nie te veel vir geriefsvoedsel betaal nie.
- Kyk uit vir seisoenale pryswisseling in voedselpryse. Te danke aan tegnologie is die meeste voedselsoorte deur die jaar beskikbaar. Sommige vrugte en groente is egter meer volop in hul natuurlike seisoen en is dan goedkoper.
- Gebruik eerder die plaaslike as die ingevoerde produk. Byvoorbeeld, plaaslike kaassoorte is net so goed, of beter as ingevoerde kaas.
- Laat die einddoel bepaal watter produk jy gaan kies.
- Koop in groot maat as dit goedkoper gaan uitwerk en jy seker is jy gaan alles gebruik.
- Moenie deur groot en sierlike houers mislei word nie — kyk na die massa van die produk en die prys per eenheid.
- Lees die etikette van voedselprodukte om jou te help om verstandige keuses te maak. (Enige 5 x 1) (5)

2.7 Tabel

Vitamien	Hooffunksie	Voedselbronne
Vitamien A	<ul style="list-style-type: none"> • Gesigskerpte in swak lig. • Onderhoud van vel en membrane. • Essensieel vir groei en voortplanting. • Verminder die risiko van infeksie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suiwelveit • Visolie • Eiergele • Lewer • Verrykte margarien • Oranje vrugte en groente • Donkergroen blaargroentes
	(Enige 2 x 1)	(Enige 1 x 1)
Vitamien D	<ul style="list-style-type: none"> • Kalsium metabolisme absorpsie • Groei en onderhoud van vel en membrane 	<ul style="list-style-type: none"> • Suiwelprodukte • Sonlig (deur die vel) • Olierige vis • Botter/margarien • Eiergeel
	(Enige 2 x 1)	(Enige 1 x 1)

(6)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: KLEDING**VRAAG 3****3.1 Terme**

3.1.1 **Styl** – verwys na die lyne van 'n uitrusting, hoe dit gesny is, die tipe kledingstof wat gebruik word of wat dit laat uitstaan. (2)

3.1.2 **Silhoeët** – 'n verteenwoordiging van die buitelyne van voorwerp. (2)

3.2 Lys VYF faktore wat die kwaliteit van 'n kledingstuk bepaal:

- Die kwaliteit van die kledingstof.
- Die etiket wat die grootte, veselinhoud en versorgingsinstruksies aantoon.
- Ontwerpers-etikette, aangesien hulle gewoonlik goeie kwaliteit aandui.
- Goeie konstruksie en vakmanskap.
- Afwerkingsdetail (5 x 1) (5)

3.3 Tydsberekening van aankope

Die tydsberekening van aankope kan ook die prys van klere beïnvloed. Byvoorbeeld:

- As 'n nuwe winkel open, bied hulle gewoonlik 'n openingsaanbod aan om kliënte te lok.
- Aan die begin van die seisoen het winkels gewoonlik 'n groot verskeidenheid klere en baie daarvan word verkoop.
- Promosies – wanneer 'n produk teen 'n laer prys bekend gestel word.
- Sluitingsuitverkopings – wanneer 'n winkel sluit en al die voorraad verkoop moet word.
- As 'n winkel verhuis – hulle verkoop dalk van die voorraad om die trek makliker te maak. (5 x 1) (5)

3.4 3.4.1 C ✓ – Die skouers word beklemtoon. ✓ (2)

3.4.2 B ✓ – Die plooiertjie neem die aandag weg van die nek. ✓ (2)

3.4.3 By die borste ✓ – die kant oor die borste ✓ (2)

3.4.4 Balans – formele balans ✓ (2 kante identies/spieëlbeeld.) (2)

3.4.5 **Identifiseer die kleurskema:**

3.4.5.1 Bostuk A – Komplimentêr ✓ (1)

3.4.5.2 Bostuk B – Triades ✓ (1)

3.4.5.3 Bostuk C – Monochromaties ✓ (1)

3.4.6 3.4.6.1 Vertikale lyne ✓ (1)

3.4.6.2 Maer / gee lengte ✓ (1)

3.4.7 Bostuk A ✓ – te ontblotend ✓ (3)

3.4.8 Bostuk C ✓ – bruin kleur ✓ – meer gedetailleerd ✓ (3)

3.5 3.5.1 **Verduidelik die woorde *optiese illusie*.**

Misleidende/vals persepsie van die werklikheid. Iets wat die oog mislei en maak dat dinge anders lyk as wat dit regtig is. (1)

3.5.2 **TWEE maniere hoe optiese illusie by die twee rokke verkry word.**

Die vertikale lyne in rok A skep die illusie dat die persoon wat die rok dra

- Maer
- Langer vertoon (2)

3.5.3 **Hoe optiese illusie by die halslyn van die rok geskep word.**

Die nek lyk langer en dunner. (2)

3.5.4 **Identifiseer die styl van die rok.**

Reguit/buisvormig (1)

3.5.5 **Stel 'n kleur voor vir Rok A sodat die vrou maerder kan vertoon.**

Donker kleur/swart/koel kleure (1)

TOTAAL AFDELING C: 40

AFDELING D: BEHUISING EN SAGTE MEUBLEMENT**VRAAG 4****4.1 Waarom is mat-onderlaag nodig? Noem VIER gebruike.**

- Dit vorm 'n kussing tussen die mat en die vloer sodat die mat eweredig afslyt.
- Voorkom wrywing tussen die rugkant van die mat en die vloer.
- Laat die mat dikker en sagter voel.
- Voorsien ekstra isolasie.
- Help om klank te demp. (Enige 4 x 1) (4)

ONTHOU LU 11.2.5**4.2 Soorte planne**

- Vloerplanne
- Meubelplanne
- Beligtingsplanne
- Planne vir pakplek (4)

ONTHOU LU 11.2.6**4.3 Tipe plan geskik vir gestremdes. TWEE redes vir keuse.**

Oop plan ✓ (1)

- Meer gerieflik ✓
- Meer funksioneel ✓ (2 punte vir redes) (2)

4.4 VIER redes vir die gebruik van katoen

- Sag
- Baie absorberend
- Sterk en word sterker as dit nat is.
- Redelik slytbestand, maar word mettertyd dunner. (4)

ONTHOU LU 11.2.5**4.5 Vergelyk die voordele en nadele vir die gebruik van wolkomberse. Tabuleer antwoord.**

Voordele	Nadele
<ul style="list-style-type: none"> • Sag en warm • Het natuurlike weerstand teen vuilheid en bly vir lang tyd skoon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Neig om te vilt en te krimp as dit nie korrek gewas word nie. • Weens die proteïen in die struktuur, sal vismotte en insekte op onbehandelde komberse floreer. • Wolkomberse is swaarder as akriëlkomberse.
(2 x 1)	(3 x 1) (5)

TOEPASSING LU 11.2.6

4.6 Versorging van houtmeubels

- Hou meubels buite bereik van direkte sonlig.
- Gebruik altyd drupmatjies onder warm houers.
- Stof hout altyd met 'n sagte, klam politoerlap af.
- Moet nooit seep en water op houtmeubels gebruik nie.
- Kwaliteitspolitoer bring die natuurlike prag van hout uit en beskerm die afwerking, want dit dien as 'n tydelike versperring teen vloeistowwe wat op die meubelstuk gemors word.
- Maak seker dat jy deurentyd dieselfde politoer gebruik.
- Vee in 'n sirkelbeweging met 'n sagte, skoon lap om skoon te maak en die ou politoer los te maak. (Enige 6 x 1) (6)

4.7 Lakens

Tipe afwerking	Tipe lakens
<ul style="list-style-type: none"> • Sanforisering ✓ • Duursame gearste afwerking ✓ • Pluising 	<ul style="list-style-type: none"> • Katoenlakens ✓ • Winterlakens/flennielakens ✓
(Enige 2 x 1)	(Enige 2 x 1) (4)

4.8 4.8.1 DRIE aktiwiteite wat in die huis kan plaasvind

- Slaap/rus/ontspan
- Skoon/bad
- Eet voedsel/bereiding
- Om televisie te kyk/ontspan/lees
- Studeer/huiswerk te doen

4.8.2 Identifiseer die area vir elke aktiwiteit. Tabuleer antwoord.

4.8.1	Aktiwiteit	4.8.2	Aktiwiteit area
	• Slaap/rus/ontspan		Ontspanningsarea/slaapkamer/Sitkamer
	• Skoon/bad		Persoonlike higiëne/badkamer
	• Eet voedsel/bereiding		kombuis
	• Om televisie te kyk/ontspan/lees		Leefarea/ontspanning/sitkamer
	• Studeer/huiswerk te doen		Eetarea/slaaparea/slaapkamer/eetkamer
	(Enige 3 x 1)		(Enige 3 x 1) (6)

4.9 Tipe balans

Formele/simmetriese balans (2)

4.10 Balans verkry word van VRAAG 4.9

Bed en bedkassie het 'n spieëlbeeld (identies aan beide kante). (2)

TOEPASSING LU 11.2.5

TOTAAL AFDELING D: 40

AFDELING E: PRAKTIESE AFDELING**VRAAG 5: VOEDSELOPSIE**5.1 5.1.1 **Geen klonte vorm in Step 2**

Margarien vorm lagie om elke meelkorrel, dus voorkom dit klontvorming. (2)

5.1.2 **Hoofrysmiddel**

Stoom (2)

5.1.3 (a) **Verwyder margarien en water as dit kook**

Te veel water verdamp om rysmiddel te vorm, dus rek puffers onvoldoende en pasta te styf. (2)

(b) **Afkoel voor eiers byvoeg**

Om te voorkom dat eiers oorkoaguleer (skif). (2)

(c) **Aanvanklike bak by hoë temperatuur**

Water verander in stoom wat as rysmiddel dien en puffers opdruk. (1)

(d) **Verlaging van temperatuur**

- Sodat holte kan uitdroog.
- Voorkom dat puffers brand. (2)

5.1.4 **Eienskappe van suksesvol bereide puffers**

- Lig in volume/gewig
- Oneweredig/eweredige kors
- Oppervlak glad of onreëlmatig
- Almal ewe groot
- Kors stewig, maar sag
- Goudbruin kleur
- Binnekant hol
- Holte droog/effens klam
- Vulsel delikaat volgens soet/sout vulsel (Enige 5 x 1) (5)

5.1.5 **Puffers rys nie.**

- Te veel water bygevoeg.
- Deeg te loperig om stoom vas te vang. (2)

5.2 5.2.1 Bereken die koste

Bestanddele	Koop eenheid	Prys	Kwantiteit gebruik	Omskakeling mℓ tot g/kg	Bewerking $\frac{\text{Hoeveelheid gebruik} \times \text{Koop eenheid}}{\text{eenheid}}$ = koste van hoeveelheid gebruik	Werklike koste
Tennis-beskuitjies	200 g	R9,99	70 g	70 g	$\frac{70 \times R9,99}{200}$	R3,50
Margarien	500 g	R13,49	80 mℓ	$\frac{250 \text{ mℓ} = 230 \text{ g}}{80 \times 230}$ $\frac{250}{80 \text{ mℓ} = 73,6 \text{ g}}$	$\frac{73,6 \times R13,49}{500}$	R1,99
Gelatien	50 g	R11,99	16 mℓ	$1 \text{ mℓ} = 0,5 \text{ g}$ $16 \times 0,5$ $\frac{1}{16 \text{ mℓ} = 8 \text{ g}}$	$\frac{8 \times R11,99}{50}$	R1,92
Strooisuiker	500 g	R7,99	80 mℓ	$250 \text{ mℓ} = 210 \text{ g}$ $\frac{80 \times 210}{250}$ $80 \text{ mℓ} = 67,2 \text{ g}$	$\frac{67,2 \times R7,99}{500}$	R1,07
Eiers	6 (large)	R6,69	2	2	$\frac{2 \times R6,69}{6}$	R2,23
Room	250 mℓ	R11,39	160 mℓ	160 mℓ	$\frac{160 \times R11,39}{250}$	R7,29
Vanielje ekstrak	100 mℓ	R10,89	10 mℓ	10 ml	$\frac{10 \times R10,89}{100}$	R1,09
Roomkaas	150 g	R15,99	250 mℓ	$250 \text{ mℓ} = 250 \text{ g}$	$\frac{250 \times R15,99}{150}$	R26,65
Aarbeie	500 g	R15,00	200 g	200 g	$\frac{200 \times R15,00}{500}$	R6,00
KOSTE VAN EEN RESEP (10 MINI KAASKOEKIES)						R51,74

(26 ÷ 2) (13)

5.3.1 Bereken 40% (20% oorhoofs en 20% wins) winsopslag ('mark-up') om die uitgawes te dek. Toon alle berekeninge.

$40\% \times R51,74 \checkmark = R20,70 \checkmark$

$\therefore R20,70 + R51,74 = R72,44 \checkmark$ OR $140\% \times R51,74 \checkmark = R72,44 \checkmark \checkmark$

(Koste van bestanddele + oorhoofse koste = produksiekoste) (3)

5.3.2 Bereken die verkoopprys per porsie. Toon alle berekeninge:

$R72,44 \checkmark \div 10 = R7,44 \checkmark$ (2)

5.4 Inligting op die etiket

- Prys
- Verkoopdatum ('Sell by date')
- Handelsnaam
- Skets
- Kontaknommer
- Adres
- Naam van produk
- Beskrywing van produk
- Bewaringsinstruksie
- Massa

(Enige 8 ÷ 2) (4)
[40]

VRAAG 6: KLEDINGOPSIE**6.1 Verskillende tipes ritssluiters**

Tipe ritssluiters	Voorbeeld
<ul style="list-style-type: none"> • Konvensionele • Oop-einde • Onsigbare 	<ul style="list-style-type: none"> • Gewildste, meeste klere-items • Baadjies • Aandklere/trourokke
(3 x 1)	(3 x 1)

(6)

<ul style="list-style-type: none"> • Pynate ✓ 	Manier om plat stuk materiaal te vorm sodat glad pas oor kurwes. ✓ Gewoonlik by heupe of bors. ✓
<ul style="list-style-type: none"> • Opnaaisel (plooi) ✓ 	Op regterkant van materiaal gestik. ✓ Kan varieer in dikte. ✓

(2 x 3)

(6)

6.3 6.3.1 Tussenbelegsel

Is 'n laag materiaal wat gebruik word tussen die buitenste laag materiaal en die belegsel.

(2)

6.3.2 Redes vir gebruik

- Verleen styfheid aan sekere klere-items bv. krae, mouboortjies, gordels en lapelle.
- Om by te dra tot die vorm van sekere dele van die klere-item bv. neklyn van 'n rok, soomlyn van 'n baadjie, voorkante van jas of baadjie.
- Om sterkte te verleen aan dele waar baie stremming is bv. wanneer knoopsgate gemaak word en knope aangewerk word.

(3)

6.3.3 Tipes materiaal

- Geweefde tussenbelegsels bv. Kaliko, ✓ moeselian ✓
- Nie geweefde tussenbelegsels, bv. Vilene ✓

(3)

6.4 Versiermetodes

- **Krale**
 - Kan met hand/masjien gedoen word.
 - Kan gedoen word in verskillende patrone.

- **Smokwerk**
 - Bestaan uit materiaal wat gevou word en dan gestik word.
 - Word gedoen voordat kledingstuk gemaak word.

- **Appliek**
 - Kan met hand/masjien gedoen word.
 - Ontwerpe van verskillende materiale word uitgeknip en dan vasgewerk op kledingstuk. (3 x 2) (6)

6.5 Vereistes vir 'n soom

- Moet sterk wees, maak dus die steke nie té lank en gebruik die korrekte garing vir die tipe materiaal.
- Moet gelyk wees (anders lyk kledingstuk tuisgemaak).
- Soom moet mooi afgewerk word.
- Masjien se spanning moet korrek wees sodat die soom nie onnet en optrek nie.
- Some moet netjies gestryk word. (5 x 1) (5)

6.6 Prente

- 6.6.1 (i) Mandaryn/opstaan ✓✓
(ii) Plat ✓✓
(iii) Gerolde ✓✓ (3 x 2) (6)

6.6.2 Knope

- Die tipe materiaal (klein/ligte knope vir sagte materiaal/swaarder knope vir dik stewige materiaal).
- Kies knope van 'n kontrasterende kleur of vorm as dit dekoratief is.
- Kies knope wat onopsigtelik is as knope bloot funksioneel is. (3 x 1) (3)

[40]

VRAAG 7: SAGTE MEUBILERINGSOPSIE**7.1 Wegwerk van volheid**

• Pynate ✓	Manier om plat stuk materiaal te vorm sodat dit glad pas oor voorwerp. ✓ Kan op hoeke gebruik word. ✓
• Opnaaisel/plooië ✓	Op regterkant van materiaal ✓ gestik. Kan varieer in dikte (smal tot wyd).
• Valle ✓	Om volheid om stoel onderom weg te werk.

(Enige 2 x 3) (6)

7.2 7.2.1 Vensterbedekkings

- Blindings
- Valence
- Gordyne (3 x 1) (3)

7.2.2 Romeinse blinding

- Vierkant materiaal wat venster bedek.
- Blinding val netjies in plooië as opgetrek word.
- Gemaak van stewige materiaal en moet gevoer word. (Enige 2 x 1) (2)

7.3 7.3.1 Voer van gordyne

- Lyk afgerond (netjies)
- Beskerm gordyne teen die son (verbleiking)
- Isoleer teen hitte en koue.
- Gordyne hang gladder. (4 x 1) (4)

7.3.2 Voorbeelde van voering

- Kaliko
- Sateen
- Sonblok materiaal (Enige 2 x 1) (2)

- 7.3.3 (a)
- | | |
|---|---|
| 1 | B |
| 2 | C |
| 3 | D |
| 4 | A |
- (4 x 2) (8)

- (b) (i) B (1)
- (ii) D (1)
- (iii) A (1)

7.4.1 **Gestoffeerde stoel**

- Raamwerk – Gee stoel vorm en ondersteuning.
- Opstopsels – vir kussing en vir gemak.
- Materiaal – vir bokant en versiering. (3 x 2) (6)

7.4.2 **Faktore wat materiaal beïnvloed**

- Funksie van die stoel
- Sterkte van die materiaal
- Duursaamheid van die materiaal
- Kleurvastheid van die materiaal
- Vlekbestandheid van die materiaal
- Slyt of wrywingsweerstand van die materiaal
- Gemak van die materiaal (Enige 6 x 1) (6)
- [40]

TOTAAL AFDELING E: 40

GROOTTOTAAL: 200