

JUNIE-EKSAMEN

GRAAD 12

AFRIKAANS EERSTE ADDISIONELE TAAL

VRAESTEL 1

JUNIE 2015

PUNTE: 80
TYD: 2 UUR

Hierdie VRAESTEL bestaan uit 12 bladsye.

AFRIKAANS EERSTE ADDISIONELE TAAL
GRAAD 12 JUNIE-EKSAMEN
VRAESTEL 1

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit DRIE afdelings.

AFDELING A: LEESBEGRIP (30 PUNTE)

AFDELING B: OPSOMMING (10 PUNTE)

AFDELING C: TAAL (40 PUNTE)

2. Beantwoord AL die vrae.

3. Begin elke afdeling op 'n NUWE bladsy.

4. Trek 'n lyn na elke Afdeling.

5. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.

6. Laat 'n reël oop na elke antwoord.

7. Gee spesiale aandag aan spelling en sinskonstruksies.

8. Voorgestelde tye:

AFDELING A: 50 minute

AFDELING B: 30 minute

AFDELING C: 40 minute

9. Skryf netjies en leesbaar.

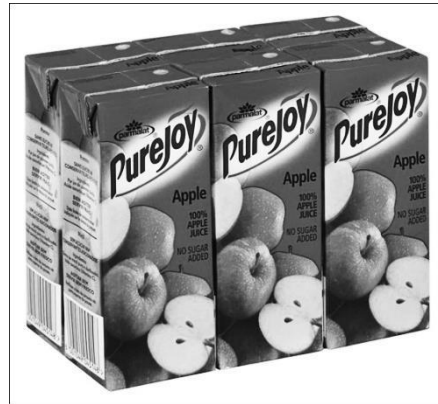
AFDELING A – LEESBEGRIP

VRAAG 1 - INTERNETARTIKEL

- Lees die onderstaande internetartikel en beantwoord die vrae.

Ernstige waarskuwing oor produkte se vervaldatum uitgereik

- 1 Die Nasionale Verbruikerskommissie (NVK) het verbruikers gewaarsku om op te pas na die voorval toe Parmalat se PureJoy-appelsap besmet was.**
- “Mense moenie produkte koop as die verpakking daarvan nie reg lyk nie en hulle moet mooi kyk na die datums op die produkte. Hulle moet ook die produkte se etikette versigtig lees,” het die NVK-woordvoerder Trevor Hattingh Maandag aan Health24 gesê.
- Parmalat het sy ondersoek klaargemaak na sowat 60 L PureJoy-appelsap per ongeluk tydens ‘n onbeplande skoonmaaksessie op die produksielyn bytsoda ingekry het.
- Parmalat het in Februarie alle PureJoy-appelsap van 200 ml onttrek wat op 14 en 15 Desember 2014 geboks is met die “beste teen”-datum 15 Desember 2015. Die meeste van die vrugtesap was aan algemene winkels en supermarkte in die Wes-Kaap verkoop.
- Trevor het gesê die kommissie het ‘n vergadering met Parmalat gehou om vas te stel wat die besmetting veroorsaak het en om seker te maak al die vrugtesap teruggekry.
- “Ingevolge artikel 60 van die Wet op Verbruikersbeskerming het die kommissie ‘n verpligting om seker te maak dat enige herroeping van ‘n produk deur ‘n produsent reg gedoen word en dat die verbruikers beskerm word,” het Trevor gesê.
- “Die kommissie het die vervaardiger se strategie om al die vrugtesap terug te kry beoordeel om die herroepingsproses te kan waarborg. Hulle het ook die implimentering daarvan gemonitor en inspeksies by talle supermarkte in die Wes-Kaap-streek gedoen om te verseker die produk is uit winkels verwyder,” het hy verduidelik.
- Trevor het gesê hulle het ook maatreëls bespreek wat Parmalat ingestel het om te voorkom dat dit weer sal gebeur. Parmalat se woordvoerder, André Mahoney, het aan Health24 gesê die vervaardiger het die heelyd met die NVK gekommunikeer. “Van die oomblik dat hulle die herroeping begin het, het ons die heelyd aan hulle geraporteer en hulle uitgenooi na ons perseelondersoek,” het hy gesê.
- “Daarna het ons met senior verteenwoordigers van die NVK by ons kantore vergader en ons analise van die oorsaak van die probleem en die manier waarop dit hanteer is, gedeel.” Al het die NVK aangedui dat sommige aspekte van die ondersoek beter kon gewees het, het
- André gesê die kommissie is tevrede dat die algehele reaksie baie voordelig vir die verbruiker was. Parmalat het die publiek verseker sy PureJoy-sap en al sy ander produkte is veilig vir gebruik.



AFRIKAANS EERSTE ADDISIONELE TAAL
GRAAD 12 JUNIE-EKSAMEN
VRAESTEL 1

11 Verbruikers interpreteer dikwels die datums verkeerd wat hulle sien op die produkte wat hulle koop. Jy kan hierdie as 'n riglyn gebruik:

- Die vervaldatum – Dit is die datum waarop produkte nie meer veilig is om te eet nie.
- Gebruik teen – Dié datums dui vir die verbruiker aan wanneer die produk hul topvarsheid bereik.
- Verkoop teen – Hierdie datum is 'n manier om winkelleienaars te help kyk tot wanneer hulle die produkte in hul winkel kan hou.

12 Health24 se dokter Heidi van Deventer waarsku dit kan baie gevaarlik wees om kos te eet wat alreeds die “beste teen”-datum bereik het.

13 Sy sê enigeen aan wat dink hulle het dalk bedorwe kos geëet om op die uitkyk te wees na die waarskuwingstekens van voedselvergiftiging. Dit sluit in koors, hoofpyn, maagpyn, naarheid en diarree.

14 Sy sê enigeen wat hierdie simptome het, moet dringend mediese hulp kry.

Verwerk uit: Huisgenoot Digitaal van Mei 6, 2015

1.1 Wat se tipe vrug se sap was dit wat besmet was? 1

1.2 Pas die waarskuwing in Kolom A by wat moontlik verkeerd kan wees met die produk in Kolom B. Skryf net die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.3) en die letter (A-D) neer.

Kolom A		Kolom B	
1.2.1	Mense moenie produkte koop as die verpakking daarvan nie reg lyk nie.	A	lets kan in die produk wees wat baie vinnig vrot kan word of waarvoor die verbruiker allergies is.
1.2.2	Mense moet mooi kyk na die datums op die produkte.	B	Die produk kan dalk besmet wees omdat dit nie meer verseël is nie.
1.2.3	Mense moet die produkte se etikette versigtig lees.	C	Die produk kan dalk duurder wees as wat verwag word.
		D	Die produk kan baie oud wees.

3

1.3 Hoeveel liter appelsap was besmet? 1

1.4 Hoe is die appelsap besmet? Gee twee feite. 2

1.5 Haal een woord aan uit paragraaf 3 wat aandui dat die appelsap nie met die hand verpak word nie. 1

1.6 Vul die ontbrekende woord in met betrekking tot algemen informasie omtrent die appelsap wat onttrek is en skryf net die vraagnommer en die letter neer.

Die kwantiteit per boksie appelsap was 1.6.1 (_____) en dit was in die maand 1.6.2 (_____) en in die jaar 1.6.3 (_____) verpak en dit moes verkoop gewees het teen 1.6.4 (_____).

4

AFRIKAANS EERSTE ADDISIONELE TAAL
GRAAD 12 JUNIE-EKSAMEN
VRAESTEL 1

- 1.7 Noem een van die tipe besighede waaraan die appelsap verkoop was. 1
- 1.8 Die kommissie het 'n vergadering met Parmalat gehou om seker te maak al die vrugtesap word herroep.
Is die bogenoemde stelling waar of onwaar en gee 'n rede vir jou antwoord. 1
- 1.9 Wat se verpligting het die kommissie ingevolge artikel 60 van die Wet op Verbruikersbeskerming? Noem een. 1
- 1.10 Hoekom het die kommissie die vervaardiger se strategie om al die vrugtesap terug te kry beoordeel? 1
- 1.11 Wat het die NVK gedoen om te verseker die produk is uit die winkels verwyder? 1
- 1.12 Wat is die doel van die maatreëls wat Parmalat ingestel het? 1
- 1.13 Wie is Parmalat se woordvoerder? 1
- 1.14 Noem een ding wat Parmalat gedoen het om aan die NVK te bewys dat hulle ernstig was oor hoe hulle die ongelukkige voorval hanteer het. 1
- 1.15 Kies die korrekte antwoord en skryf net die die vraagnommer (1.15) en die letter (A-D) neer.
Die NVK het bevind dat
- A die algehele benadering nadelig vir die verbruiker was.
B Parmalat onseker is of hulle PureJoy-sap veilig vir gebruik is.
C nie alles wat tydens die ondersoek gedoen was, goed was nie.
D alle aspekte van die ondersoek, wat Parmalat gedoen het, perfek was. 1
- 1.16 Watter een van die drie datums; “Die vervaldatum”, “Gebruik teen” of “Verkoop teen” is baie belangrik vir 'n verbruiker wat alreeds 'n produk gekoop het. Bespreek jou keuse. 2
- 1.17 Noem enige een simptome van voedselvergiftiging? 1
- 1.18 Wat stel Dr. Heidi Van Deventer voor moet jy doen as jy vermoed jy het voedelvergiftiging? 1

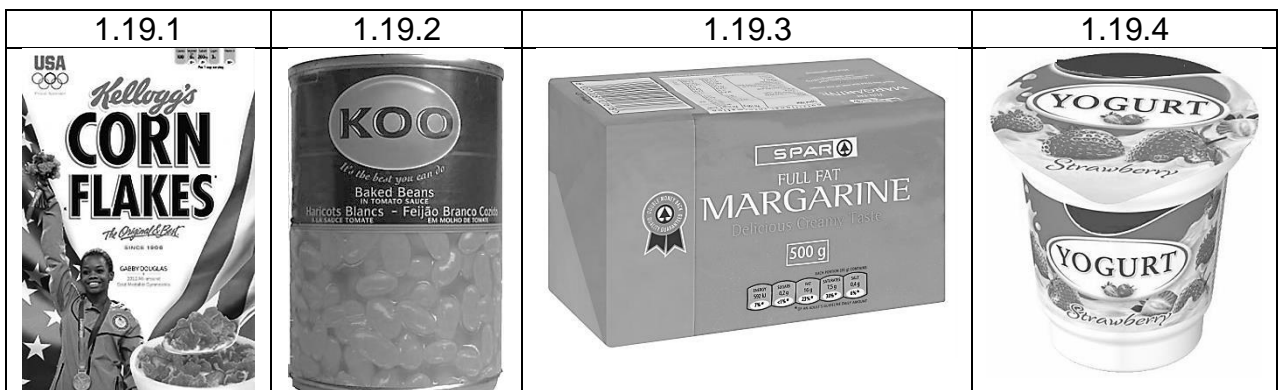
AFRIKAANS EERSTE ADDISIONELE TAAL
GRAAD 12 JUNIE-EKSAMEN
VRAESTEL 1

Die voordele en nadele in jou kombuis

- 1 **Daar is deesdae so baie raad vir 'n gesonde leefstyl, dis moeilik om te weet wat die beste is.**
- 2 Maar een gewisse manier om goed te lyk en gesond te voel is deur jou koelkas en kombuiskaste deeglik te ontgif. Die kos wat jy hier hou, kan baie van jou sê; kry dus jou kombuis in orde en jy sal vanself gesonder leef.
- 3 Maar een gewisse manier om goed te lyk en gesond te voel is deur jou koelkas en kombuiskaste deeglik te ontgif.
- 4 **Ontbytgraan:** Raak ontslae van elke soort ontbytgraan omdat dit almal verwerkte pakke vol suiker en preserveermiddels is.
- 5 **Verwerkte kosse:** Gooi alle blikkies, gekoopte maaltye en enigiets in 'n pakkie met 'n lang lys bestanddele, weg. Hoogs verwerkte kosse bevat nouliks enige voedingstowwe en die groot aantal chemikalieë wat hul plek inneem, kan jou liggaam laat smag na vars produkte.
- 6 **Margarien:** Selfs dié wat beweer dis gesond, moet weggegooi word. Kry liever organiese botter as margarien wat oorlaai is met byprodukte en van plantaardige olies en water gemaak word.
- 7 **Jogurt:** Daar is nou so baie “gesonde” jogurt wat beweer dit bevat baie kalsium, proteïene en probiotika, maar jy sal meer probiotika uit 'n kapsule kry en die meeste soorte jogurt bevat net soveel suiker as 'n blikkie gaskoeldrank.
- 8 Voeg olyfolie net so by kos vir geur, en kook met klapperolie, botter, bottervet of avokado-olie, wat 'n effens hoër verdraagsaamheid teenoor hitte het. Dit beteken dis stabiel wanneer dit verhit word en die hitte breek nie die voedingswaarde af nie.

Verwerk uit: Huisgenoot Digitaal van April 29, 2015

1.19 Gee een rede, volgens die artikel, hoekom jy van die volgende kossoorte moet ontslae raak. Skryf net die vraagnommer (1.19.1-1.19.4) en jou rede neer.



4

1.20 Hoekom is dit meer voedsaam om met botter te kook?

1

AFDELING A TOTAAL 30

AFDELING B – OPSOMMING

VRAAG 2

INSTRUKSIES

- Hier is sewe feite oor kos en jou veiligheid daarmee.
- Soms die SEWE feite oor wat jy kan doen voor die eksamen puntgewys op.
- Jou opsomming mag nie meer as 70 woorde wees nie.
- Skryf die getal woorde aan die einde van die opsomming.

TEKS C: Sewe feite oor kos en jou veiligheid daarmee.

- Meer as 200 siektes versprei deur middel van kos. Miljoene mense word jaarliks siek en baie gaan dood as gevolg van die onveilige kos wat hulle eet.
- Kos wat met swaar metale of onnatuurlike gifstowwe besmet is kan ook langtermyn-gesondheidsprobleme, soos kanker veroorsaak.
- Vandag se kosvoorsiening is kompleks en sluit 'n verskeidenheid van verskillende stadiums in naamlik die produksie, slag of oes, verwerking, stoor, vervoer en verspreiding. Daar is dus baie geleenthede vir kos om besmet te raak
- Globalisering van kosproduksie en die handel daarvan maak die voedselketting net langer en langer en maak die ondersoeke na siektes wat deur kos veroorsaak word, moeilik.
- Sommige dodelike bakterieë raak immuun teen teen suiweringsprosesse. Oorgebruik en misbruik van antimikrobiële middels in die landbou en veeteelt is een van die faktore wat lei tot die immuniteit wat die bakterieë ophou.
- Kosveiligheid is 'n gedeelde verantwoordelikheid tussen regerings, nywerhede, produsente en verbruikers. Almal het 'n rol om te speel om seker te maak kos is veilig.
- Verbruikers moet goed ingelig wees oor kosveiligheid. Hulle behoort van algemene gevare omtrent kos te weet en hoe om kos veilig te hanteer met behulp van die inligting wat op die voedselverpakking is.

Shané Barnard – Bron: Huisgenoot, 30 Oktober 2008

AFDELING B TOTAAL : 10

AFDELING C – TAAL

VRAAG 3 - INTERNETARTIKEL

TEKS D

- Die taalvrae wat volg, is op die leesstuk gebaseer.
- Die nommering in die advertensie verwys na die vraagnommer wat beantwoord moet word.
- Opsetlike taalfoute kom voor.

Oorskietkos tot die redding!

1 *Gedink oorskietkos is weggooiikos? Nie volgens (3.4) wetenskaplike nie. Hulle beweer oorskietkos kan boonop ook 'n spul (3.3) gesondheid + voordele inhou. (3.5) Moet dus nie gister se aandete in die asblik gooi nie want dit kan op interessante manier ingespan word.*

2 Dis boonop 'n vernuftige manier om geld te spaar want jy kan enige oorskietkos hou en (3.6) dit die volgende dag in 'n ander dis gebruik.

Koue rys

3 Baie mense bly weg van te veel rys oor die kalorie-inhoud. Maar as jy 'n paar druppels klapperolie by die kookwater in die kastrol gooi en dit dan oornag in die yskas bêre, (3.1) kan rys tot 60% minder kalorieë bevat. (3.7) Die aantal kalorieë kan van 130 kalorieë per 100 gram tot net 52 verminder. (3.2) Die rede daarvoor is hoe die stysel in die rys verander wanneer dit warm gemaak en dan verkoel word.

Beensop

4 Beensop is deesdae die in-ding wat voeding betref. Behalwe dat dit min kalorieë bevat en (3.9) heerlik proe, bevat dit glo ook bestanddele wat vir 'n (3.8) gloei gelaat kan sorg. Bene van vleis soos bees-, lam of hoendervleis moet met water en 'n bietjie appelasyn gekook word om die proses aan te help. (3.9) Die kollageen in die bene verander in gelatien, wat maklik is om te verteer en (3.10) goed vir die vel is. Minerale en voedingstowwe soos kalsium, magnesim en kraakbeen raak ook maklik om te verteer. Die sop hou ook glo voordele is vir bene, tande en gewrigte en help hare en naels om te groei.

Koue aartappels

5 (3.12) Daar word geglo aartappels se styselvlakke neem toe wanneer dit ná die gaarmaak afkoel. Daar is in navorsing ontdek die stysel het dieselfde voordele as dieetvesel, wat ons teen kolonkanker beskerm, die gevoel van versadigheid vermeer en dalk selfs vetberging kan verminder. "Wanneer aartappels ná verhitting afkoel, sit dit uit en kristaliseer die styselmolekules," sê voedingswetenskaplike (3.14) dr. Sam Christie. "As dit gesluk word, behandel die spysverteringstelsel die weerstandstysel soos vesel."

Opwarm- en afkoelwenke

6 Wanneer jy enige oorskietkos opwarm moet jy seker maak dat dit oorspronklik deeglik gaargemaak was om voedselvergiftiging te vermy. Maak seker die opwarmingshitte is meer as 60 grade Celsius. So sal enige bakterieë wat tydens die afkoelproses ontwikkel het, doodgemaak word. (3.13) Dis ook belangrik om nie groot hoeveelhede warm kos in die yskas te sit nie, omdat die temperatuur van die kos sal styg. Jy moet die yskas onder vyf grade Celsius stel. (3.1) 5 Party organismes sal aktief aanhou groei teen lae temperature, maar salmonella en E-coli sal nie onder agt grade groei nie.

Verwerk uit Huisgenoot Digitaal van April 13, 2015

3.1 Skryf die getal van die vetgedrukte, onderstreepte woord.
Rys kan tot **60%** minder kalorieë bevat

1

3.2 Skryf die intensiewe vorm van die vetgedrukte, onderstreepte woord.
Die rede daarvoor is hoe die stysel in die rys verander wanneer dit **warm** gemaak word. 1

AFRIKAANS EERSTE ADDISIONELE TAAL
GRAAD 12 JUNIE-EKSAMEN
VRAESTEL 1

- 3.3 Gee een woord vir die twee vetgedrukte, onderstreepte woorde
Hulle beweer oorskietkos kan boonop ook 'n spul **gesondheid + voordele** inhou. 1
- 3.4 Skryf die meervoud vir die vetgedrukte, onderstreepte woord.
Nie volgens **wetenskaplike** nie. 1
- 3.5 Herskryf die sin met die voegwoord in hakies.
Moenie gister se aandete weggooi nie want dit kan op interessante manier ingespan word. (omdat) 1
- 3.6 Herskryf die sin en begin die sin met die woord in hakies.
Die vrou gebruik dit in 'n ander dis. (Die volgende dag) 1
- 3.7 Skryf die afkorting van die vetgedrukte, onderstreepte woord.
Die aantal kalorieë kan van 130 kalorieë per 100 **gram** tot net 52 verminder. 1
- 3.8 Skryf die korrekte vorm van die vetgedrukte, onderstreepte woord.
Dit bevat glo ook bestanddele wat vir 'n **gloei** gelaat kan sorg. 1
- 3.9 Gee 'n sinoniem vir die vetgedrukte, onderstreepte woord
Dit bevat dat min kalorieë en proe **heerlik**. 1
- 3.10 Skryf die volgende sin oor in die verlede tyd.
Die kollageen in die bene verander in gelatien. 1
- 3.11 Gee die vergrotende trap van die vetgedrukte, onderstreepte woord
Dis **goed** vir die vel. 1
- 3.12 Skryf die verkleiningsvorm vir die vetgedrukte, onderstreepte woord.
Daar word geglo **aartappels** se styselvlakke neem toe. 1
- 3.13 Gee 'n antoniem vir die vetgedrukte, onderstreepte woord
Dis ook belangrik om nie **groot** hoeveelhede warm kos in die yskas te sit nie, 1
- 3.14 Skryf die woord van die vetgedrukte, onderstreepte afkorting.
"Die styselmolekules kristaliseer," sê voedingswetenskaplike **dr.** Sam Christie. 1
- 3.15 Identifiseer die hoofsin in die volgende saamgestelde sin en skryf dit neer.
Party organismes sal aktief aanhou groei teen lae temperature, maar salmonella en E-coli sal nie onder agt grade groei nie 1
- 3.16 Identifiseer die bysin in die volgende saamgestelde sin en skryf dit neer
As dit gesluk word, behandel die spysverteringstelsel die weerstandstysel soos vessel. 1

AFRIKAANS EERSTE ADDISIONELE TAAL
GRAAD 12 JUNIE-EKSAMEN
VRAESTEL 1

3.17 Pas Kolom A by Kolom B. Skryf net die vraagnommer (3.17.1-3.17.3) en die letter (A-D) neer

Kolom A		Kolom B	
3.17.1	Afleiding	A	opwarmingshitte
3.17.2	Samestelling	B	bene
3.17.3	Samestellende Afleiding	C	gaarmaak

3

3.18 Identifiseer die byvoeglike bepaling in die volgende sin
Daar is in navorsing ontdek die stylsel het dieselfde voordele as dieetvesel, wat ons teen kolonkanker beskerm.

1

3.19 Identifiseer die bywoordelike bepaling in die volgende sin:
So sal enige bakterieë wat tydens die afkoelproses ontwikkel het, doodgemaak word.

1

3.20 Skryf die volgende sin in die passiewe / lydende vorm
Jy moet die yskas onder vyf grade Celsius stel.

1

3.21 Wat is die algemene of sentrale boodskap van die artikel?

1

3.22 Wat word bedoel met beensop is die "in-ding" volgens paragraaf 4?

1

VRAAG 4: STROKIESPRENT

TEKS E



4.1 Skryf die volgende sin oor in die indirekte rede
Piet vra: "Wat se tipe vis is op julle vistoebroodjie?"

2

4.2 Herskryf die volgende sin in die indirekte rede.
Piet vra: "Kom dit van 'n betroubare bron?"

1

AFRIKAANS EERSTE ADDISIONELE TAAL
GRAAD 12 JUNIE-EKSAMEN
VRAESTEL 1

- 4.3 Skryf die volgende sin oor in die indirekte rede
Die kitskosjoggie vra: “Wil jy een hê?” 2
- 4.4 Beantwoord die vraag hieronder in die negatief / ontkennde vorm
“Wil jy een hê?” 2
- 4.5 Wat is die verskil tussen Piet en die kitskosjoggie met betrekking tot die kos wat verkoop word. Jy moet ‘n vergelyk tref soos: Piet terwyl die kitskosjoggie.... 2
- 4.6 Die strokiesprent is ‘n goeie voorbeeld van vooroordeel
- 4.6.1 Verduidelik hoekom die strokiesprent ‘n goeie voorbeeld is van vooroordeel. 2
- 4.6.2 Noem een element in die strokiesprent wat die vooroordeel versterk? 1

VRAAG 5: STROKIESPRENT

TEKS F



- 5.1 Die een mier ‘n stukkie kos _____ sy rug. 1
- 5.2 ‘n Hele klomp miere saam staan bekend as ‘n _____ miere. 1

AFRIKAANS EERSTE ADDISIONELE TAAL
GRAAD 12 JUNIE-EKSAMEN
VRAESTEL 1

5.3 Kies die korrekte antwoord en skryf net die vraagnommer en die antwoord neer.

Insekte, soos miere het ses (pote/voete). 1

5.4 Wat is ironies met betrekking tot die “baie” kos waarna die mier verwys? 1

AFDELING C TOTAAL: 40

VRAESTEL TOTAAL: 80