



WETENSKAPLIKE BYDRAES VAN DIE PU VIR CHO
Reeks H: Inougurele Rede, nr. 51

**DIE PLEK VAN HUISHOUDKUNDE
OP SEKONDêRE EN TERSIêRE
ONDERWYSVLAK**

H.M. de Beer

Rede uitgespreek by die aanvaarding van die amp as Hoogleraar in die Departement Huishoudkunde en Dieetkunde aan die Potchefstroomse Universiteit vir Christelike Hoër Onderwys op 8 September 1978.

Potchefstroomse Universiteit vir CHO
1979

DIE PLEK VAN HUISHOUDKUNDE OP SEKONDÊRE EN TERSIÊRE ONDERWYSVLAK

Die tradisionele rol van die vrou in die samelewing het tydens die afgelope paar dekades in baie opsigte drasties verander. Gemotiveerde, ambisieuse jongmeisies met deursettingsvermoë en inisiatief is vroeër as 'n abnormale verskynsel beskou, maar vandag verteenwoordig vroue 'n groot deel van die arbeidsmag op meer as een terrein wat voorheen eksklusief deur mans beset was. Hierdie veranderde rol van die vrou is beslis nie 'n verbygaande gier nie, maar 'n belangrike sosiale verwickeling met groeiende uitwerking op komersiële, sosiale, politieke en ekonomiese instellings.

Daar is basies geen verskil tussen die intellek van seuns en meisies nie en geen rede waarom die vrou se produktiwiteit en ambisies moet afneem sodra sy die rol van vrou en moeder vervul nie. Die ideaal is dat alle jongmeisies, afgesien van studie- of beroepsrigting wat hulle kies, dwarsdeur hulle formele skolingsprogram voorberei moet word vir die dubbele rol van tuis-teskepper en medebroodwinner vir die gesin.

Die meeste vroue is bewus daarvan dat aan hulle by die vervulling van moederskap 'n groot en verantwoordelike taak opgelê word. Hulle is ook besorg daaroor om goeie opvoeders en tuis-teskeppers te wees, maar dan alleen in omstandighede waar hulle hulle persoonlikheid kan uitleef en 'n eie geldige identiteit behou. Die tekort aan bekwame mense op alle lewensterreine maak dit 'n ekonomiese verkwisting as vroue nie hul aanleg, intelligensie, opvoeding, bekwaamhede en talente ten volle gebruik nie.

As ons vir 'n oomblik ons gedagtes na die Bybel, die Woord van God, wend, kry ons daarin die Godgegewe opdrag om ons talente te gebruik en te ontwikkel. Op meer as een plek, maar veral in Spreuke 31, kom ons heelwat te wete oor die deugde, karakter en bestemming van die vrou.

„Wie sal 'n deugsame vrou vind? want haar waarde is ver bo korale. Die hart van haar man vertrou op haar, en aan wins sal dit hom nie ontbreek nie. Sy staan op as dit nog nag is, en gee voedsel aan haar huisgesin en die bestemde deel aan haar diensmeisies. Sy dink na oor 'n stuk grond en koop dit; van die vrug van haar hande plant sy 'n wingerd!”

Man en vrou is as 'n twee-eenheid geskape om mekaar wedersyds te ondersteun en te help. Hulle is geroepe om 'n samelewing of gemeenskap tot stand te bring waaruit dit sal blyk dat hulle beeldraers van God is. Dit is hulle gemeenskaplike eer en voorreg, en daarin lê ook hulle waardigheid as die kroon van God se skepping. Dit is hierdie roepingsbesef en intense be-

sorgdheid oor die gebrek aan kennis en motivering by sommige vroue om die volle verantwoordelikhede van 'n eie gesin te aanvaar en tot al sy konsekwensies deur te voer, wat my genoop het om juis hierdie besondere onderwerp, *Die plek van Huishoudkunde op Sekondêre en Tersiêre Onderwys*, as tema vir vanaand se rede te kies.

Huishoudkunde as studierigting in eie reg het sy beslag 'n skrale tagtig jaar gelede in die VSA onder leiding van mev. Ellen Richards gekry. Sy was 'n akademies goed onderlegde dame wat ongeveer 1860 tot 1870 aan die Massachusetts Institute of Science and Technology gestudeer het.

Onder mev. Richards se voorsitterskap het die Lake Placid-konferensie van 1899 af jaarliks in die staat New York plaasgevind. Hierdie groep persone, mans en dames, wat verteenwoordigers uit alle dele van die VSA, Kanada en Engeland ingesluit het, het hulle spesifiek beywer vir die instelling van Huishoudkundekursusse op sekondêre en tersiêre onderwysvlak, die samestelling van geskikte curricula (Hall, 1958, p. 32) en ook veral die insluiting van die onderliggende wetenskaplike beginsels in die verskillende Huishoudkundevakke. Mev. Richards het dit só gestel: „The home had not been receiving the benefits of the nineteenth-century advances in science and technology as had industry” (Quigley, 1974, p. 27). Een van mev. Richards se ideale was om 'n georganiseerde vereniging wat na die belange en bevordering van die Huishoudkundestudierigting kon omsien, te stig.

In 1909 is die American Home Economics Association met 'n ledetal van 700 gestig. Mev. Richards is as presidente verkies en dr. Benjamin Andrews as sekretaris. Sedertdien het die vereniging dramaties gegroei. In 1971 was die ledetal 47 000, van wie 33 000 gegradueerde Huishoudkundiges en 14 000 studenteledede was. Nog steeds bevorder die vereniging sy basiese doelstellings, naamlik „the attainment and maintenance of the well-being of individuals, families and homes, and the preservation of values significant to home life” (Horn, 1964, p. 660). Volledigheidshalwe moet gemeld word dat daar gedurende die afgelope dekade heelwat onderstrominge en meningsverskille betreffende Huishoudkunde opleiding in die VSA was, soos onder andere uit die McGrathverslag blyk. Tog sluit hy af met die woorde: „If the leadership in the American Home Economics Association will clearly set forth professional goals and dynamically organize to achieve them, the profession will continue to grow in stature and in the respect of the whole fraternity of education. More importantly this will assure the further enrichment of American life and the well-being of our people” (McGrath, 1968, p. 511).

By die Departement Huishoudkunde en Dieetkunde van die PU vir CHO sien ons juis in dr. McGrath se afsluitingswoorde ons belangrikste taak,

naamlik om 'n bydrae te lewer tot die verryking van die kwaliteit van die lewe in Suid-Afrika en die algemene welsyn van al ons mense. Vergun my dus om kortliks aan u die aard en waarde van Huishoudkundeopleiding, soos ons dit sien, te skets. Die fokuspunt sal wees: die mens, sy omgewing en die interaksie tussen mens en omgewing (vergelyk ook Creekmore, 1968, p. 95).

Die mens is na God se beeld geskape, in sy totaliteit liggaam en gees. In 1 Korinthiërs 3 lees ons: „Weet julle dan nie dat julle 'n tempel van God is en die Gees van God in julle woon nie? As iemand die tempel van God skend, sal God hom skend; want die tempel van God is heilig, en dit is julle”.

God beskou die liggaam dus as iets kosbaars; iets om te versorg en te koester. Dit verdien die beste sorg wat ons met die kennis en hulpmiddels tot ons beskikking daaraan kan gee om tot eer van God te ontwikkel en funksioneer. Soos almal weet, begin lewe as 'n enkele sel en groei en ontwikkel tot 'n gekompliseerde organisme bestaande uit biljoene hoogs gespesialiseerde en goed georganiseerde selle elk met sy eie spesifieke eienskappe en funksies. Die boumateriaal om al hierdie selle te vorm is afkomstig uit slegs een bron, naamlik die voedsel wat ingeneem word.

Die regte voeding stel nie net die liggaam in staat om tot sy volle moontlikhede te ontwikkel nie maar bevorder werkvermoë, konsentrasievermoë, lewenskragtigheid en weerstand teen siektes.

Dit is belangrik om te weet dat gesondheid meer as net 'n siektevrye bestaan is. Dit is die vermoë om met genot, entoesiasme en vitaliteit deel te neem aan en by te dra tot 'n gelukkige, interessante en vooruitstrewende samelewing. Laasgenoemde is egter alleen moontlik wanneer die liggaam reg gevoed, gesond en energiek is. Ek wil nie hier te kenne gee dat gesondheidsprobleme slegs aan swak voeding toegeskryf kan word nie: daar kan ook talle ander redes voor wees, maar nogtans bly dit 'n feit dat gedurige moegheid en swakheid, gebrek aan energie en so meer veroorsaak kan wees deur een of ander voedingsgebrek veral ten opsigte van vitamene en minerale soos yster, kalium en fosfor.

Ongelukkig het die woorde vitamene en minerale vir sommige mense sinoniem geword met pille, tablette en kapsules. Sulke mense streef gewoonlik na 'n soort „supergesondheid” en beskou dit as verstandig en korrek om hulle daaglikse dieet met een of meer van bogenoemde nutriënte te supplementeer. Min mense besef egter dat oormatige en onoordeelkundige inname van sekere nutriënte geen voordeel vir die liggaam inhou nie maar inderdaad baie nadelig kan wees! Die ideale toestand is om al die nodige nutriënte in te neem soos dit van nature in voedsel voorkom.

Die voedselreeks bied al die nutriënte wat die liggaam nodig het, maar

wat noodsaaklik is, is kennis van die nutriënte, hulle bronne, eienskappe, funksies en reaksies tydens voorbereidings- en gaarmaakprosesse, sodat 'n daaglikse eetpatroon saamgestel kan word wat al die voedingstowwe in die regte verhouding insluit, dog waarvan die energiewaarde sodanig beperk is dat liggaamsmassa nie bo-normaal sal toeneem nie.

Die verantwoordelikheid van die moeder as grondlegger van haar kinders se eetgewoontes kan nie oorskat word nie, want dit is sy wat die maaltye beplan, voedsel aankoop, voorberei en bedien. Voedingsnavorsing toon duidelik dat verkeerde eetgewoontes wat as kind aangeleer word, later die oorsaak van ontsaglike gesondheidsprobleme kan wees. Een van die grootste euwels is die oormatige inname van vette, suikers en ander geraffineerde voedsel. Dit is ook onbetwisbaar bewys dat 'n verkeerde eetpatroon wat gedurende die eerste paar lewensjare aangeleer word, 'n kind vir die res van sy lewe in 'n stryd met oormassa kan dompel.

Vetselle wat eenmaal gevorm is, verdwyn nooit weer nie. Hulle kan kleiner word wanneer 'n verslankingsdieet gevolg word, maar keer maklik weer terug na hulle vorige dimensies sodra die normale eetpatroon hervat word. Ten opsigte van kleutervoeding moet die klem dus eerder op die aanleer van goeie eetgewoontes val en nie soseer op die aanleer van goeie tafelmaniere nie.

'n Geweldige gebrek aan kennis met betrekking tot die verband tussen voeding en gesondheid word onder andere in die volgende gereflekteer:

- * Die onoordeelkundige voedselaankope by supermarkte, funksies en snoepwinkels.
- * Die wanbegrippe en bygelofies in verband met sekere voedselsoorte.
- * Die talle fratsdiëte wat gedurig hoog in die mode is maar geen langtermynresultate lewer nie.
- * Die gebrek aan oordeelsvermoë wanneer daar telkens op loop gegaan word met die voortreflikhede van 'n enkele nutriënt, soos vitamien C of E.
- * Die welslae waarmee die publiek uitgebuit word met misleidende inligting en advertensies.
- * Die sorgwekkende gebrek aan kennis wanneer dit by die voeding van babas kom. Gewoonlik is dit die bottelgevoede babas was daaronder ly. Oorvol lepels en ekstra suikerbyvoegings, volgens die moeder se smaak, word gebruik wanneer melkformules gemeng word. Hierdie „goed bedoelde” foute kan ernstige gesondheidskomplikasies vir die kind inhou, net soos die te vroeë byvoeging van vaste voedsel. Omdat dit 'n verkeerde voedingspraktyk is wat dikwels voorkom, verduidelik ek kortliks:

Die jong baba se niere is funksioneel onryp, en die vermoë om opgeloste stowwe afkomstig van proteïene en minerale uit te skei, is beperk. Ge-

konsentreerde babavoedings, hetsy spesiale melkformules, beesmelk of vaste voedselsoorte, verskaf dus addisionele hoeveelhede opgeloste stowwe en verminder gevolglik die hoeveelheid beskikbare vloeistof in die liggaam. Wanneer so 'n baba meer vog as normaalweg verloor, byvoorbeeld tydens warm weer, koorstoestande, vomering of diarree, kan as gevolg van hierdie dehidrasie 'n hipertonsiteit ontstaan waardeur die natriumvlak in die bloed soveel toeneem dat dit nadelige gevolge kan hê, waaronder selfs breinbeskadi-ging. Uit 'n voedingsoogpunt gesien is dit beslis onwenslik, onnodig en moontlik selfs gevaarlik om vaste voedselsoorte in te sluit by die dieet van 'n baba wat jonger as vier maande is.

* Oormassa is een van die ander gesondheidsprobleme waarna ek kortliks wil verwys. Dit is 'n bekende feit dat daar hoë korrelasie tussen die massa van ouers en kinders is. As beide ouers se massa normaal is, is die kans gering dat die kinders oormassa sal wees. Indien een ouer oormassa is, is die kans 40 persent, en dit styg na 80 persent indien beide ouers oormassa is.

Party mense meen ook foutiewelik dat hulle hulle massa kan verminder deur slegs een of twee groot maaltye per dag te nuttig. Die teendeel is egter waar: 3, 5 of selfs 7 klein maaltye wat gesamentlik nie die energiebehoefte vir die dag oorskry nie, lewer beter resultate.

Versekeringsmaatskappye stel ook nie verniet belang in die massa van voornemende kliënte nie. Hart- en bloedvatsiektes, niersiektes, diabetes mellitus, artritis, jig, siektes van die galblaas, spatare, abdominale breuke, rug- en voetprobleme word onder andere met oormassa geassosieer. Emosionele en sielkundige probleme kan die oorsaak of gevolg van oormassa wees.

In welvarende gemeenskappe kom veral drie metaboliese versteurings algemeen voor, naamlik verhoogde bloedglukose, geassosieer met diabetes mellitus, verhoogde plasma-urienuurvlak, wat met jig geassosieer word, en verhoging van een of meer plasmalipiede met hiperlipidemie. Al drie affekteer veral middeljarige, onaktiewe persone en is geneig om in kombinasie van twee of drie in dieselfde persoon voor te kom. Die drietal het heelwat gemeen: hulle verskyning is deels aan oorerwing en deels aan 'n ryk dieet toe te skryf.

Hoewel dikwels sonder stimpome en slegs deur 'n bloedtoets diagnoseerbaar het elkeen akute komplikasies wat vinnig op behandeling reageer, byvoorbeeld diabetiese koma, eksplosiewe xantomatose en kwaai abdominale pyn in sekere tipes hiperlipidemie, ook akute jigaanvalle. Al drie tipes versteuring het langtermynkomplikasies wat hoofsaaklik die kardiovaskulêre en renale sisteme affekteer; koronêre aterosklerose is die belangrikste en kom algemeen voor in gevalle van diabetes, verhoogde urienuurwaardes in die bloed en die meeste van die hiperlipidemies. Hierdie latere komplikasies

kan nie maklik behandel word nie. Tog is 'n geskikte dieet baie belangrik en soms die enigste behandeling wat nodig is vir sekere vorms van diabetes, hiperlipidemie en hiperurisemie.

Ek haal graag aan wat Darby (1977, p. 33) die president van The Nutrition Foundation, New York, gesê het: „Nineteen seventy-six marked the Bicentennial year of the United States and of the modern science of nutrition. As we now enter the third century, there is evidence of a Nutrition Renaissance, a rebirth of vigorous intellectual activity in the science of nutrition and its application in medicine and the health sciences. This Renaissance is based upon centuries of discovery and knowledge and has the characteristics of an evolutionary maturation, not of an eruptive revolution. It promises to result in the widest utilization of the wisdom of the past to benefit mankind – to preserve health, prolong years, enhance the quality of life and cure the ill – and parenthetically to accelerate the advancement of knowledge through research in the basic sciences.”

Celender en Sloan (1977, p. 50) stel dit soos volg: „Food and nutritional professionals speaking before “grass-roots” audiences can go a long way toward correcting confusion, ignorance and misinformation about nutrition. For the past four or five years many food professionals have travelled from coast to coast trying to provide facts on a number of emotional food and nutrition subjects. But this number of men and women should be increased one-thousand-fold”.

Wanneer mens sien hoe ontoereikend die kennis van sommige blanke-moeders nog steeds is, niteenstaande die hoë ontwikkelingspeil van die gemeenskap waarin hulle lewe, hoe groot moet die behoefte aan kennis dan nie by die swart en anderskleurige bevolkingsgroepe in Suid-Afrika wees nie?

Voedingsvoortligting in Suid-Afrika het beslis nog 'n lang pad voor. Huis-houdkundiges en dieetkundiges het 'n groot en unieke bydrae om te lewer. Om slegs feite te verskaf is nie genoeg nie, maar mense moet gemotiveer word om op die feite te reageer sodat gesonde, gebalanseerde voeding nie 'n sporadiese verskynsel is nie maar 'n heel nuwe en stimulerende leefwyse waardeur 'n gesonde en sterk volk opgebou kan word.

Vervolgens 'n kort toeligting oor die omgewing waarin die mens woon, en sy interaksie met hierdie omgewing. Elke mens het 'n woonplek nodig. Maar om waarlik 'n tuiste te kan wees moet dit veral aan twee vereistes voldoen: Dit moet fisiese beskerming sowel as emosionele sekuriteit aan sy inwoners bied. Dit huislike milieu van elke gesin is uniek en word bepaal deur die moeder se vermoë om 'n ware tuiste vir haar gesin te skep – 'n plek wat aan almal se behoeftes sal voldoen, waar almal tuis en welkom sal voel en graag hulle vriende sal wil onthaal.

Tuisteskepping is dus die daarstelling van 'n aantreklike, gerieflike, goed-georganiseerde tuiste met 'n eie identiteit; 'n plek waar die gesinslede deur onderlinge aanvaarding, begrip en respek vir mekaar, saamgesnoer word; 'n plek waar gesinsaktiwiteite beoefen kan word maar wat tog genoeg privaatheid en ontwikkelingsruimte vir elke individu laat.

Die moeder bly steeds die kern van die gesinstruktuur: haar verfyning, afronding en waardenorme word outomaties op die gesin geprojekteer en het 'n baie belangrike invloed op die persoonlikheidsontwikkeling en persoonlikheidsverdieping van elke individuele gesinslid. Die kwaliteit van die gesinsverhoudinge het 'n belangrike invloed op die uiteindelijke karaktereenskappe van die kind.

In die veeleisende, onstabiele mallemeulewêreld waarin ons vandag leef, vereis die ontwerp, beplanning en inrigting van die woning meer aandag as ooit tevore! Dit moet 'n skuilplek teen die geestelike, morele, emosionele en fisiese aanslae van die lewe word. Dit moet as 't ware uit die gesin se behoeftes groei om uiteindelik die gesinsbehoefes ten volle te bevredig.

Die moeder se rol in die vorming van 'n hegte gesinstruktuur en die plasing van so 'n goed aangepaste gesinstruktuur in die totale omgewing kan nooit oorskakel word nie. Die gesin met vaste ankers is en bly die behoud van 'n volk.

Die huisgesin is ook 'n verbruikerseenheid en kan eintlik as 'n klein onderneming gesien word. Om hierdie „onderneming” met welslae te behartig vereis sekere organisatoriese vermoëns maar ook spesifieke vaardighede en werksvermoëns. Kennis van ekonomie, beplanning, bestuurspraktyke, besluitnemingsteorie, verbruikerswese, tegnologie, konstruksietegnieke, wetenskap en kuns is baie belangrik, maar daarmee saam die nodige realisme en vaardigheid vir taakverrigting.

Dit is nie genoeg om spaarsaam en binne die inkomste te lewe nie, maar die vermoë moet ontwikkel word om kwaliteit na waarde te skat, sodat verantwoordelike en kundige verbruikersbesluite geneem kan word. Die wanbestuur van die woning kan belangrike ekonomiese implikasies hê, want die ekonomie van die gesinshuishouding speel 'n belangrike rol in die landse ekonomie. As mens in ag neem dat vroue 80 persent van die geld wat jaarliks deur Suid-Afrikaanse verbruikers bestee word, hanteer, plaas dit 'n groot verantwoordelikheid op die vrou as belangrikste verbruiker van die land.

Die Huishoudkundeleerplanne vir sekondêre skole is sodanig saamgestel dat die basiese inligting wat nodig is om 'n kwaliteit lewe te kan skep, oor die vyfjaar-periode van st. 6 tot 10 deeglik gedek word. Dit is belangrik om te onthou dat die hoërskoolleerling in haar adolessentjare is, juis die jare waarin sodanige opleiding die grootste trefkrag sal hê, want dit is die jare

waarin daar by die jong dogter 'n spontane en intense bewuswording van haarself as ontluikende vrou en toekomstige moeder is. Die Huishoudkundedekursus moet dus sodanig ingeklee wees dat die inhoud relevant en prikkelend is, dat dit tred hou met die veranderde behoeftes en belangstellings van die jeug sowel as met die verhoogde ontwikkelingspeil en lewenstandaard wat die jeug van vandag geniet.

Ek wil baie duidelik beklemtoon dat die doel van huishoudkunde op sekondêre vlak die opvoeding en afronding van die jong meisie vir die gesinslewe en gemeenskapslewe is en beslis nie voorloper vir professionele opleiding as huishoudkundige of dieetkundige is nie. Die eise wat in ons huidige sosioëkonomiese klimaat aan die vrou gestel word, is hoog. Die rol waarvoor die dogter van vandag dus voorberei moet word, verskil drasties — ek kan byna sê dramaties — van dié waarvoor vroue van vorige geslagte voorberei is.

Is meisies wat slegs 'n klein bietjie Huishoudkunde in standerd 6 en 7 gehad het, nou werklik in staat om sonder enige verdere leiding al hierdie verantwoordelikhede te aanvaar? My antwoord is 'n besliste „Nee!” En ek wil 'n sterk pleidooi lewer vir die instelling van Huishoudkunde as verpligte vak vir alle meisies tot standerd 10 in alle skole van al die provinsies van die land, vir alle bevolkingsgroepe.

Ek sê dit nie omdat ek van alle dames huishoudkundiges wil maak nie; intendeel, slegs dié met die nodige vermoëns, belangstelling en vaardigheid kies dit as studierigting. Nogtans het elke jongmeisie die reg om te verwag dat sy tydens haar formele skolingsprogram van die basiese kennis voorsien moet word om 'n gesonde en gelukkige gesinstruktuur te kan skep.

Veral die Huishoudkundeonderwyseres kan hier 'n baie belangrike rol vervul. As sy self grondig onderlê is in die teorie van die verskillende dissiplines wat die Huishoudkunderstudierigting uitmaak en sorg dat sy voortdurend op hoogte bly van resente verwikkelinge en neigings in die vakgebied, sal sy die vak met entoesiasme en begrip kan aanbied en dit verhef tot een van die waardevolste vakke wat 'n hoërskool kan aanbied.

Aangesien daar egter heelparty van u is wat nie op hoogte is van die daaglikse aktiwiteite van die Departement Huishoudkunde en Dieetkunde nie, wil ek vervolgens aan u 'n kort skyfiereeks vertoon om aan u die verskillende fasette van ons studierigting te illustreer.

Met die opleiding van Huishoudkunde- en Dieetkunderstudente is ons gelukkig in die sin dat die kursusinhoud hom uitstekend tot 'n drieledige tipe van opleiding leen: Eerstens die akademiese vorming van die studente, wat 'n sterk wetenskaplike begroning het; tweedens die praktiese tegniek-magtiging ten opsigte van hulle hoofvakrigtings en derdens — vir ons 'n baie

belangrike faset van die opleiding – die intellektuele en geestelike verfyning sowel as persoonlike afronding van die studente. Op hierdie wyse trag ons dus om verfynde, gebalanseerde jong dames met grondige vakkennis toe te rus, sodat hulle volkome in staat sal wees om professionele diens aan die gemeenskap te lewer.

Die sterk wetenskaplike inslag wat die opleiding tans het, verleen 'n heel nuwe, stimulerende en dinamiese dimensie aan die studierigting. Met die nodige agtergrondkennis van basiese wetenskappe soos Chemie, Biochemie, Fisiologie, Fisika en Mikrobiologie is die student in staat om haar spesialiseringvakke Voedselkunde, Voedingskunde, Terapeutiese voeding, Kleding, Tekstielkunde en Interieur sinvol en met begrip en insig te magtig.

Skyfie no. 1: Hoë prioriteit word verleen aan die ontwikkeling van die vermoëns van studente om vir hulleself te dink, probleme te identifiseer en moontlike verklarings en oplossings daarvoor aan die hand te doen. Dit kan slegs gedoen word indien hulle die wetenskaplike beginsels waarop hulle vak gefundeer is, begryp en kan interpreteer.

Skyfie no. 2: 'n Belangrike begrip wat by die studente tuisgebring word, is dat alle biologiese materiaal, hetsy plantaardig hetsy dierlik van oorsprong uit basiese elemente soos koolstof, suurstof, waterstof, stikstof en ander elemente saamgestel is. Dit geld ook van die sintetiese materiale, wat veral in tekstielkunde 'n dramatiese omwenteling ten opsigte van kledingstowwe te weeggebring het.

Die verskillende voedselsoorte word in besonderhede bestudeer en ontleed, veral met betrekking tot oorsprong, strukturele en chemiese samestelling sowel as faktore wat nutriëntwaarde en eetkwaliteit beïnvloed, byvoorbeeld die gebruik van spierweefsel as voedsel.

Die karkas en skelet om die anatomiese samestelling sowel as spierweefsel: beenverhouding te illustreer (skyfies 3 en 4).

Die spesifieke metodes van karkassuspendering tydens die rigormortis-proses omdat dit veral 'n invloed op die sagtheid van vleis het as gevolg van die mate waarin die twee belangrikste proteïenfilamente, aktien en mio-sien, tydens strekking of krimpings oorvleuel en permanente chemiese bande vorm (skyfies 5, 6, 7, 8 en 9).

Die hoogs gekompliseerde strukturele samestelling van die individuele spiervesels moet volkome begryp word indien 'n student enigszins in staat wil wees om die reaksies tydens gaarmaak- en bevroeringsprosesse te verstaan en te verklaar (skyfies 10, 11, 12 en 13). Die biochemiese veranderinge en strukturele fragmentering as gevolg van spesifieke ensiemreaksies tydens die rypmakingsproses, waardeur organoleptiese eienskappe soos sagtheid, sappigheid en smaaklikheid aansienlik bevorder word, is van baie groot belang

(skyfies 14 en 15).

Die chemiese en strukturele samestelling van die spierpigment, mioglobien, en sy reaksies bepaal die groot reeks van kleurveranderinge wat in vleis plaasvind (skyfies 16, 17 en 18). Vergelyking van voedingswaarde van voedsels en die minimum behoeftes van verskillende individue is noodsaaklik (skyfie 19).

Vervolgens belig ons 'n ander faset van die Huishoudkundestudierigting, naamlik Tekstielkunde, Kleding en Interieur.

Die tekstielwetenskap het tydens die afgelope twee dekades fenomenale veranderinge en vooruitgang getoon. 'n Groot verskeidenheid sintese vesels is ontwikkel en bemark, elk met sy eie besondere chemiese samestelling en eienskappe. Een van die resernte praktyke in die tekstielnywerheid is die mengeling van verskillende vesels om die kledestof funksioneler, doeltreffender, ekonomieser en interessanter te maak. Slytweerstand en kreukelherstelvermoë is belangrike eienskappe wat sintesevesels tot 'n mengel bydra.

'n Groot verskeidenheid afwerkprosesse, soos kreukelweerstand, wasendra, permanent gepars, waterdig, brandweerstand, vuilvrystellend en vuilweerstandbiedend word op verskillende veseltipes toegepas.

In laasgenoemde geval word fluorkoolstof en hidrofiliese segmente in die polimeer gekombineer om die dubbelaksie: vuilweerstandbiedend in lug en vuilvrystellend in water te bewerkstellig (skyfie 20).

Statische elektrisiteit word op verskeie maniere bekamp. Een van die metodes behels die inbed van 'n baie dun staaldraadjie in tekstieldraad, wat dan vir tapytpool gebruik kan word. By 'n gesnyde pool moet daar ook 'n aaneenlopende draadjie in die basis ingebed wees. Hierdie staaldraad gelei dan die statiese elektrisiteit wat as gevolg van die wrywing met die loopproses opbou, vinnig weg en versprei dit deur die hele tapyt, sodat geen akkumulاسie en gevolglike ontlading plaasvind nie. So 'n tapyt trek ook nie vuildeeltjies maklik aan nie en bly dus lank skoon (skyfie 21). Die verwerking van kledestowwe in modieuse, veeldoelige of ruil-en-pasuitrustings bied geleentheid aan die studente om aan hulle eie individualiteit en kunssin reg te laat geskied (skyfie 22, 23 en 24).

Patroonontwerp, taillering en drapering sowel as hoedemakery word ingesluit. Om goed gekleed te wees is een van die vereistes wat die samelewing stel. Studente word nie slegs op hoogte gehou van die nuwe modestyle nie, maar begrip oor die ontstaan en ontwikkeling van die modelyste word deurgaans beklemtoon.

Goë smaak is deels 'n inherente eienskap van elke individu maar kan afgegrond word deur kennis en toepassing van kuns- en kleurbeginsels. Goë

smaak behels dus die keuse en kombinasie van style, kleure en bykomstighede vir 'n individu met inagneming van eie persoonlikheid en voorkoms. Modeneigings word gebruik maar by die individu aangepas (skyfies 25, 26 en 27).

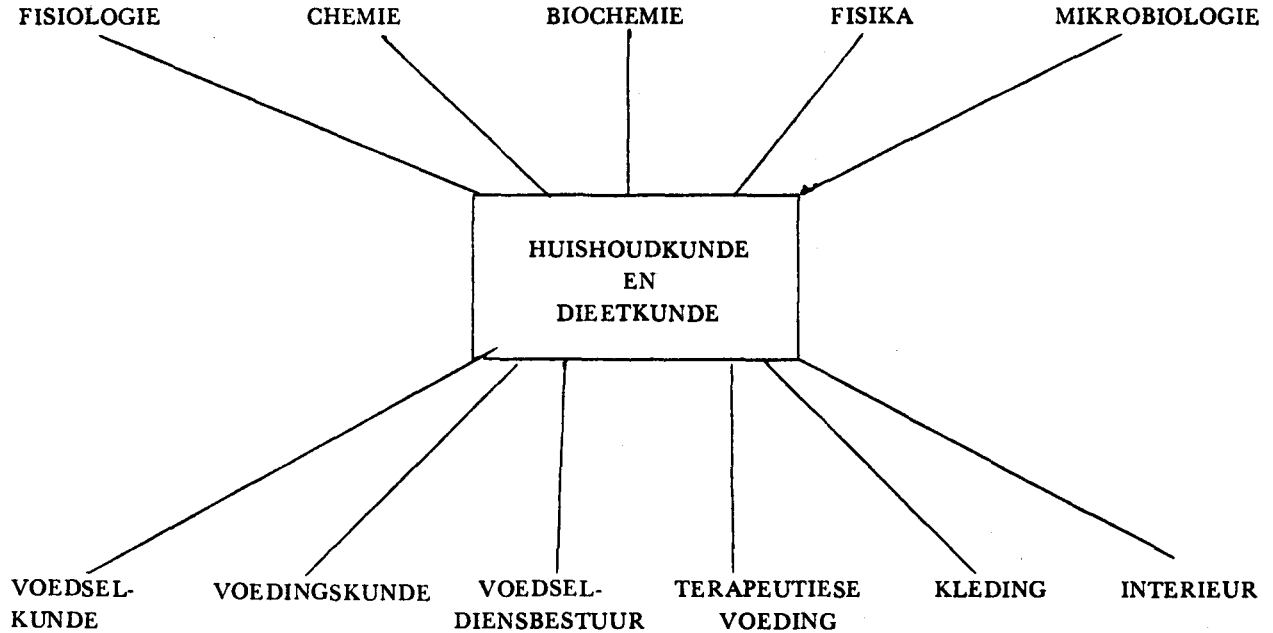
Kleur is 'n inherente deel van die modemistiek. Spesifieke kleursleutelsisteme word gebruik waarvolgens die studente die beste kleurkombinasies vir hulle eie gelaatskleur, haar- en oogkleur kies (skyfies 28, 29 en 30).

Met betrekking tot interieur speel kleur ook 'n belangrike rol om illusies van ruimte, lig, warmte, koelheid en so meer te skep (skyfie 31).

Spesifieke kleurkombinasies word gekies, en kleurskemas word daarvolgens beplan (skyfies, 32, 33, 34 en 35).

Apparaat- en bewegingstudies veral ten opsigte van kombuisbeplanning word ingesluit (skyfies 36, 37 en 38), asook die interessante inrigting van ontspanningskamers vir gesinsaktiwiteit (skyfies 39 en 40).

U sal besef dat dit onmoontlik is om binne die bestek van hierdie lesing aan u 'n volledige beeld te gee van die Huishoudkundestudierigting, wat almal oor 'n vierjaartydperk, van Maandag tot Vrydag en daaglik byna van 8- tot 18-uur strek. Ek hoop egter dat ek iets van die veelsydigheid, waarde, interessantheid en relevansie daarvan aan u kon skets.



LITERATUUR

- ANON, 1975. Processes and processing; static problems on textiles and in the carpet field. *Textile month*:58, Feb.
- BERNARD, Jessie and CHILMAN, Catherine. 1970. Changing lifestyles for women; their significance to families. *Journal of home economics*, 62(8): 575-583.
- BLEGEN, T.C. 1955. The potential of home economics in education and the community. *Journal of home economics*, 47(7):479-482.
- BOULDING, K. 1970. The family segment of the national economy. *Journal of home economics*, 62(7):447-454.
- BYRD, Flossie M. 1970. A definition of home economics for the 70's. *Journal of home economics*, 62(6):411-415.
- CELENDER, Ivy M. and SLOAN, A. Elizabeth. 1977. Educational efforts of today's food industry. *Food technology*, 31(12):49-51
- CREEKMORE, Anna M. 1968. The concept basic to home economics. *Journal of home economics*, 60(2):93-99.
- DAHL, T. 1977. Economics, management, and public health nutrition. *Journal of the American Dietetic Association*, 70(2):144-148.
- DARBY, W.J. 1977. The renaissance of nutrition education. *Nutrition reviews*, 35(2):33-38.
- DWYER, Johanna T. and MAYER, Jean. 1975. Beyond economics and nutrition: the complex basis of food policy. *Science*, 188(4188):566-570.
- EAST, Marjorie. 1970. Family life by the year 2000. *Journal of home economics*, 62(1):13-18.
- EDWARDS, Kay P. 1970. A theoretical approach to goal-oriented family behavior. *Journal of home economics*, 62(9):652-655.

GORMAN, Jeanette C. and HARPER, Laura J. 1970. A look at the status of home economics in higher education. *Journal of home economics*, 62(10): 741-746.

HALL, Olive H. 1958. Home economics careers and homemaking. New York, Wiley.

HOOK, Nancy C. and PAOLUCCI, Beatrice. 1970. The family as an ecosystem. *Journal of home economics*, 62(5):315-318.

HORN, Marilyn J. 1964. Accreditation: second progress report of the AHEA accreditation committee. *Journal of home economics*, 56(9):659-662.

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS. 1977. Educating the consumer about food. Based on papers presented during the symposium, "Food education needn't be academic", at the 37th annual meeting. Philadelphia, Pa., June 5-8, 1977. *Food technology*, 31(12):40-54.

KOHLMANN, Eleanore L. and SMITH, Frances. 1970. Assessing values related to home and family life. *Journal of home economics*, 62(9):656-660.

LEE, Christine A. 1974. Infant feeding. *Nutrition*, 28(5):339-348.

LEWIS, J. 1974. Stain repellent finishes for wool. Part 1. *Wool science review*, 48:42-58.

MAGRABI, Frances M. 1970. The image of home economics courses as general education. *Journal of home economics*, 62(1):43-48.

MCGRATH, E.J. 1968. The imperatives of change for home economics. *Journal of home economics*, 60(7):505-514.

PYLER, E. 1978. Marketing of nutrition. *Baker's digest*, 52(1):6.

QUELCH, J.A. 1977. The role of nutrition information in national nutrition policy. *Nutrition reviews*, 35(11):289-293.

QUIGLEY, Eileen E. 1974. Introduction to home economics. New York, Collier-Macmillan.

RAY, Elizabeth M. 1970. Professional involvement in education. *Journal of home economics*, 62(10);715-719.

ROBINSON, Corinne H. 1977. Normal and therapeutic nutrition. New York, Macmillan.

SILVERMAN, S., ed. 1970. A panel discussion: family survival in today's urban crisis. *Journal of home economics*, 62(8):584-591.

WEBER, H.J. 1975. Die ekonomie in die huis met verwysing na inflasie. (Referaat gelewer by die simposium van die TVLU by die PU vir CHO).