



education

Department:
Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

VERBRUIKERSTUDIES

RIGLYNE VIR GRAAD 12 PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

2009

VOEDSELPRODUKSIE PRAKTIESE OPSIE

VERBRUIKERSTUDIES
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK
GRAAD 12
2009

RIGLYNE VIR ONDERWYSERS

Riglyne vir onderwysers bestaan uit 7 bladsye

INLEIDING

Die 17 Nasionale Kurrikulumsverklaringsvakke wat 'n praktiese komponent bevat, sluit almal 'n PAT in, bv 'n Praktiese of Prestasie-Assesseringstaak. Hierdie vakke is:

- LANDBOU: Landboukundige Bestuurspraktyk, Landboutegnologie
- KUNSTE: Dansstudies, Ontwerp, Dramatiese Kunste, Musiek, Visuele Kunste
- SW: Lewensoriëntering
- WETENSKAPPE: Rekenaartoeëpassingstegnologie, Inligtingstegnologie
- DIENSTE: Verbruikerstudies, Gasvryheidstudies, Toerisme
- TEGNOLOGIE: Siviele Tegnologie, Elektriese Tegnologie, Ingenieursgrafieka en -ontwerp, Meganiiese Tegnologie

'n PAT help die onderwyser om direk en sistematies toeëpaste vaardighede waar te neem. Die PAT bestaan uit die toëpassing/uitvoëring van kennis, vaardighede en waardes eie aan die vak en tel 25% (100 punte) van die totale promosie/ sertifiseringspunt uit 400 vir die vak. In die twee Kunste vakke, Ontwerp en Visuele Kunste, tel die PAT 37.5% (150 punte) van die totale promosie/ sertifiseringspunt uit 400 vir die vak.

Die PAT word oor die eerste drie kwartale van die skooljaar geïmplementeer en behoort as een uitgebreide taak onderneem te word, wat afgebreek word in verskillende fases of kleiner aktiwiteite wat die PAT uitmaak. Die beplanning en uitvoëring van die PAT verskil van vak tot vak.

Die Praktiese Assesseringstaak vir Verbruikerstudies vir die Voedselproduksie Praktiese Opsie

Tydens die Praktiese Assesseringstaak moet die leerder sy/haar **kennis en praktiese vermoëns** om voedsel op 'n klein skaal te produseer, demonstreer. Die leerder moet ook die kreatiwiteit en vermoë ontwikkel om 'n implementeringsplan vir die bemarking van die produkte op te stel, asook om die **volhoubare winsgewendheid van die onderneming te evalueer**.

Leeruitkoms 4 is die praktiese komponent van Verbruikerstudies, en die kern-leeruitkoms vir die Praktiese Assesseringstaak

Leeruitkoms 4:

Produksie en bemarking van voedsel, kleding en sagte meublement	
<i>Die leerder is in staat om kennis toe te pas en vaardighede te demonstreer om kwaliteit verbruikersprodukte te produseer, asook die toëpassing van entrepreneur/ondernemerskennis en vaardigheid om hierdie produkte te bemark.</i>	
AS 12.4.1	Pas teoretiese kennis toe en demonstreer die nodige vaardighede om kwaliteit bemarkbare produkte te produseer deur toepaslike metodes en tegnieke te gebruik.
AS 12.4.2	Stel 'n implementeringsplan vir die produksie en bemarking van 'n produk op.
AS 12.4.3	Evalueer die volhoubare winsgewendheid van die onderneming.

VEREISTES VIR DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK VIR DIE VOEDSELPRODUKSIE PRAKTIESE OPSIE

Die vereiste toerusting en fondse om die PAT uit te voer is die verantwoordelikheid van die skool en is in Omsendbrief S8 van 2006 uiteengesit.

- 'n Geskikte opleidingskombuis met die noodsaaklike toerusting: 6 stowe, 'n koelkas, elektrisiteit/gas, opwasbakke met lopende water, en toerusting en gereedskap vir voedselvoorbereiding.
- Die nodige fondse om bestanddele aan te koop om die gekose produkte te produseer

Elke leerder moet die Praktiese Assesseringstaak individueel op sy/haar eie doen.

Die Praktiese Assesseringstaak vir Graad 12 bestaan uit 'n reeks van drie take. **Taak 2 en 3 moet buite die 4 uur wat weekliks toegestaan word vir die vak, gedoen word.**

Die punte vir die finale Praktiese Assesseringstaak word verkry deur die punte vir taak 1, 2 en 3 bymekaar te tel.

MODERERING VAN DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

1. Al die bewysstukke van die drie take moet beskikbaar wees vir eksterne moderering.
2. Die onderwyser moet ten minste **drie take** wat uit **twee resepte** elk bestaan, opstel vir Taak 3. Hierdie take moet aan die begin van kwartaal 2 aan die vakadviseur vir Verbruikerstudies voorgelê word vir goedkeuring. Die onderwysers moet ook vir elke taak 'n memorandum vir bestanddele, toerusting/apparaat, die volgorde van werk en die kriteria vir die voorkoms, smaak en tekstuur van elke resep indien.
3. Tydens Kwartaal 3, sal die laaste groep van 12 leerders ekstern by die skool gemodereer word terwyl hulle die take uitvoer. Die moderator sal elke leerder in die groep individueel evalueer terwyl hulle hul produkte produseer. Die moderator sal haar assessering met dié van die onderwysers vergelyk. Die moderator sal ook die bewysstukke van taak 1 en 2 modereer. (Dit kan gedoen word terwyl die leerders die beplanning doen.)

Die Praktiese Assesseringstaak van kwartaal 1 en 2 kan ook tydens die SBA-moderering gedoen word, of soos deur die provinsie gereël.

TAAK 1 (VOLTOOI IN KWARTAAL 1)

1. Taak 1 neem die vorm van 'n projek aan en word in die eerste kwartaal voltooi. Daar word verwag dat die leerder twee voedselprodukte moet kies, die resepte vir die twee produkte moet soek en 'n implementeringsplan vir 'n mikro-onderneming, wat die produkte kan verkoop, op te stel. Taak 1 is gebaseer op Assesseringstandaard 12.4.2 en 12.4.3.
2. Die onderwyser moet duidelike riglyne in verband met die keuse van die produkte gee sodat dit by die konteks van die skool pas, (skool se begroting en beskikbare toerusting) omdat hierdie produkte vir taak 2 geproduseer moet word.
3. Die resepte word gekies volgens die vaardigheidskode (**Bylaag A**), wat die moeilikheidsgraad van die tegniek aandui. 'n Minimum gewig van 20 punte is noodsaaklik vir Graad 12, bv. 9 punte vir resep 1, 11 punte vir resep 2.
4. Die onderwyser moet Vraag 1 (keuse van resepte) nasien voordat die leerders met Vraag 2 begin, om vas te stel of die resepte geskik is vir produksie in die tweede kwartaal. Die leerders voltooi vraag 2 slegs nadat die onderwyser die resepte goedgekeur het.

ALTERNATIEWELIK

1. Die onderwyser kan drie mikro-ondernemings kies wat geskik is vir die omgewing waarin die skool geleë is, en 'n paar resepte uitsoek uit elkeen van die drie mikro-ondernemings, volgens die vaardigheidskode (**Bylaag A**). Die onderwyser moet die begroting en beskikbare apparaat in ag neem by die keuse van die resepte.
2. Die leerder kan dan enige-een van die drie mikro-ondernemings kies, met enige 2 van die resepte vir daardie onderneming wat deur die onderwyser verskaf word.
3. Geen vooraf nasien van vraag een is nodig in hierdie geval nie.

TAAK 2 (VOLTOOI IN KWARTAAL 2)

Praktiese eksamen

1. 'n Tydsduur van 3 uur is noodsaaklik.
2. Leerders sal die produkte wat hulle in taak 1 gekies het, produseer.
3. Hierdie taak moet in die toetsrooster/eksamenrooster vir die tweede kwartaal ingepas word.
4. Die leerders word in groepe van maksimum twaalf verdeel.
5. Vier en twintig leerders (twee groepe van 12 leerders) kan die taak op dieselfde dag doen (bv van 8:00 – 11:00 en van 12:00 – 15:00). Die onderwyser het tyd tussen die twee sessies nodig om die bestanddele en gereedskap vir die tweede groep uit te pak.
6. Skole met 'n groot hoeveelheid leerders sal meer as een dag benodig om die taak te voltooi omdat elke leerder die taak individueel moet voltooi.

Taak 2 word in drie afdelings verdeel:

Beplanning (30 minute)

- Die beplanning word skriftelik gedoen. Dit moet twee weke voor die praktiese taak 'n aanvang neem onder gekontroleerde toestande tydens 'n klasperiode gedoen word. Tydens hierdie afdeling moet die leerders lysies vir bestanddele en toerusting opstel en ook die volgorde van werk beplan.
- Die leerders mag handboeke, resepteboeke, ens. gebruik, maar mag nie hulp van die onderwyser of enige ander leerder ontvang nie.
- 'n voorbeeld van 'n templaar vir die beplanningstaak is aangeheg as **Bylaag B**

Produksie (2 uur)

- Individuele leerders voltooi hierdie afdeling onder toesig van die onderwyser.
- Die produkte moet aan die einde van die 2 uur verpak en van 'n etiket voorsien word (waar nodig).
- Slegs die onderwyser en die leerders mag in die lokaal wees tydens die afneem van die praktiese taak. (Eksamentoestande)

Evaluering (30 minute)

Die onderwyser evalueer die produk/te.

Instruksies vir onderwysers vir Taak 2

1. Sien die beplanning na en gee terug aan die leerders **voor** die praktiese eksamen. Leerders gebruik die hersiene beplanning vir die praktiese eksamen.
2. Koop die bestanddele nadat die leerders se beplanning ontvang is.
3. Berei die klaskamer voor. Pak al die bestanddele en gereedskap voor die tyd uit.
4. Die onderwyser moet reël dat bestanddele wat in die resep as gaar/fyngemaak, ens. aangedui word, vooraf gaargemaak/fyngemaak word, tensy die gaarmaak of fynmaak deel van die gewig uitmaak vir die 20 punte.
5. Sien die beplanning na voor die praktiese sessie 'n aanvang neem. Die leerders moet die hersiene beplanning tydens die uitvoering van die taak gebruik.
6. Assesseer die leerders terwyl hulle die praktiese taak uitvoer. Die onderwyser moet toesig hou en assesseer en mag nie ander werk tydens die produksiefase doen nie.

Kopiereg voorbehou

Blaai om asseblief

TAAK 3 (VOLTOOI IN KWARTAAL 3)

Praktiese eksamen

1. Leerders moet produkte produseer om 'n verskeidenheid praktiese vaardighede te demonstreer. Die onderwyser moet ses take opstel, elk met 'n minimum van 2 resepte, met 'n minimum gewig van 20 punte, volgens die vaardigheidskode vir die verskillende tegnieke wat vir voedselbereiding gebruik word. **(Bylaag A)**
2. Hierdie ses take behoort 'n verskeidenheid vaardighede te toets. Die take moet heeltemal verskil van mekaar, m.a.w verskillende resepte bevat. Die verskillende take sal dus nie uit byvoorbeeld choux-pasta met verskillende vulsels bestaan nie.
3. Hierdie ses take kan vir al die sessies gebruik word.
4. Elke taak moet sowel die instruksies as die resepte bevat. (sien bladsy 8)
5. Die datum vir die voltooiing van Taak 3 en die eksterne moderering in die derde kwartaal moet met die vakadviseur bespreek word.
6. Die voorwaardes vir Taak 3 is dieselfde as vir Taak 2, bv. die leerders word in groepe van 'n maksimum van twaalf verdeel.
7. Die leerders kan die vorige dag hul take trek
8. Leerders wat dieselfde taak getrek het, moet by verskillende stowe geplaas word.

Taak 3 word in twee fases gedoen:

Beplanning (30 minute)

1. Hierdie afdeling moet onder toesig van die onderwyser gedoen word (eksamentoestande) nadat die leerders hulle take getrek het.
2. Leerders gebruik die resepte wat verskaf word, maar mag geen hulp van die onderwyser of ander leerders ontvang nie.

Produksie (2 uur)

1. Leerders begin hiermee onmiddellik nadat die beplanning voltooi is.
2. Individuele leerders voltooi hierdie afdeling onder toesig van die onderwyser.
3. Leerders wat dieselfde taak het, mag nie by dieselfde stoof geplaas word nie, bv. wanneer twee leerders gelyktydig dieselfde taak moet uitvoer, moet die leerder wat taak 1 doen, 'n stoof met die leerder wat taak 3 doen, deel.
4. Aan die einde van twee uur moet die produkte gereed wees om **te bedien**. (nie verpak nie) Slegs die onderwyser en die kandidate mag in die klaskamer wees tydens die praktiese taak. (Eksamentoestande)

Evaluering (30 minute)

Die onderwyser evalueer die produkte.

Instruksies vir onderwysers vir Taak 3

1. Stel ses verskillende take op, elk met 'n minimum van 2 resepte, met 'n gewig van 20 punte, volgens die vaardigheidskode.
2. Neem die beskikbare begroting en apparaat in ag wanneer resepte gekies word
3. Die ses take moet tydens die eerste week van die tweede kwartaal aan die vakadviseur voorgelê word vir goedkeuring. 'n Memorandum vir die werkvolgorde/tydskedule, en die kriteria vir die voorkoms, smaak en tekstuur van elke resep moet ingesluit word.

4. Koop die bestanddele nadat die vakadviseur die take goedgekeur het.
5. Berei die klaskamer voor. Pak die bestanddele en gereedskap voor die tyd uit. Bestanddele wat in die resep as gaar/fyngemaak, ens. aangedui word, moet vooraf gaargemaak/fyngemaak word tensy die gaarmaak /fynmaak deel uitmaak van die gewig van 20 punte.
6. Merk elke leerder se beplanning voordat hulle met die produksiefase begin. Die leerders se beplanning moet bediening van geregte insluit, en nie die verpakking nie.
7. Assesseer die leerders terwyl hulle besig is om die praktiese taak uit te voer. Die onderwyser mag geen ander werk tydens hierdie fase doen nie, maar moet toesig hou en assesseer.

VERBRUIKERSTUDIES

PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

VOEDSELPRODUKSIE-OPSIE

GRAAD 12

2009

INSTRUKSIES VIR LEERDERS

Instruksies vir leerders bestaan uit 6 bladsye

TAAK 1 (KWARTAAL 1)

Jy wil graag 'n mikro-onderneming begin wat daaglik twee verskillende voedselprodukte produseer en verkoop. Hierdie produkte moet van goeie kwaliteit wees, en geskik wees vir kleinskaalse produksie vanaf jou huis. Jy beplan om 10 resepte van elk van hierdie twee produkte weekliks te verkoop. Jou finansiële vennoot benodig die volgende inligting:

	Kriteria	Beskrywing	Punt									
1	Gekose produkte	1.1. Kies die twee produkte wat jy graag wil verkoop. Soek 'n resep vir elk van die twee produkte. Die tegnieke in hierdie resepte behoort 'n minimum waarde van 20 punte te hê volgens die vaardigheidskode, Bylaag A. OF Kies uit een van die mikro-ondernemings wat jou onderwyseres vooesien, en kies twee gwsikite resepte. Skryf die resepte in die korrekte formaat neer. Dui die volgende aan: • Noem die bestanddele en hoeveelhede 2 • Metode 4 • Waarde van tegnieke 2 • Grootte van reseep en porsiegroottes 2 • Gaarmaaktye en -temperature 2 • Illustrasies/prentjies/foto's van die finale produkte 2 1.2 Motiveer waarom hierdie produkte geskik is vir 'n kleinskaalse produksie van die huis af.	14 3									
2	Teikenmark	• Identifiseer die teikenmark vir jou produkte en beskryf die profiel van hierdie teikenmark. 4 • Beschryf die kenmerke van jou produkte wat vir jou klante belangrik sal wees. 3	7									
3	Mededingers	• Soek twee ander besighede wat produkte verkoop wat soortgelyk is aan die produkte wat jy wil verkoop. Wat is hulle prys vir dieselfde/soortgelyke produkte? Verskaf jou antwoord in tabelvorm soos volg: 6 <table><tr><td>Naam van besigheid</td><td>Naam van produk</td><td>Prys</td></tr><tr><td>1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td><td></td></tr></table> • Verduidelik hoe jou produkte sal verskil van die produkte wat jou mededingers verkoop, sodat jy 'n mededingings voordeel sal hê. 3	Naam van besigheid	Naam van produk	Prys	1			2			9
Naam van besigheid	Naam van produk	Prys										
1												
2												
4	Hulpmiddels en toerusting	Stel 'n lys op van alles wat nodig sal wees om jou mikro-onderneming te begin: • Noem wat jy het, bv. perseel, (perseel wat jy kies en nie die skool nie) toerusting, ens. 4 • Noem wat jy moet huur of koop. 4	8									

	Bemarking Gebruik die 4P – bemarkingsamestelling/ -mengsel “marketing mix”	Beplan ’n bemarkingstrategie vir jou produkte Produk	15
		- Besluit op ’n handelsnaam vir jou produkte. 1 - Kies ’n slagspreuk wat jou klante se belangstelling sal wek. 2 - Beplan die verpakking. (sluit sketse met byskrifte in) 4 - Maak etikette met al die toepaslike inligting op. Onthou die etiket is ook ’n bemarkingsinstrument 8	
		Promosie Beplan ’n advertensiestrategie (hoe, wat, wanneer, waar?) 4 Maak ’n advertensie vir jou produk/te. 7	11
		Plek Waar gaan jou verkoops punt wees? 1 Hoekom het jy hierdie plek gekies? 4 Beplan vervoer-, stoor- en afleweringstrategieë 3	8
6	Kosteberekening	Prys 6.1 Bereken die koste van een van jou produkte. Gebruik die tabel wat verskaf word	9
	Produksie koste	6.2 Gebruik die prys per porsie om die produksiekoste te bereken. - Voeg 20% by vir oorhoofse kostes. 2 - Besluit vir hoeveel uur jy ’n helper in diens wil neem. Voeg arbeidskoste by, gebruik onderstaande inligting 4 - Bereken jou produksiekoste. 1	7
	Verkoopprys	6.3 Besluit op ’n geskikte beraamde persentasie wins om kompetender te wees. 3 Motiveer waarom jy hierdie %-wins gekies het. 1 Bereken jou verkoopprys. 2	6
	Wins	6.4 Jy beoog om weekliks 10 resepte van hierdie produk te verkoop. Bereken jou weeklikse wins.	3
		Totaal	100

Minimum Lone (Van die webwerf van die Departement van Arbeid, 6 Junie 2008)

Werkers wat langer as 27 uur per week werk (oortyd uitgesluit):

	Minimum Lone		
	Per Uur	Per Week	Per Maand
Stedelike Gebiede	R 5.47	R 246.21	R 1066.83
Landelike Gebiede	R 4.44	R 199.76	R 865.54

Werkers wat 27 of minder uur per week werk (oortyd uitgesluit):

	Minimum Lone		
	Per Uur	Per Week	Per Maand
Stedelike Gebiede	R 6.46	R 174.50	R 756.09
Landelike Gebiede	R 5.24	R 141.56	R 613.39

6. KOSTEBEREKENING

Naam van kandidaat:

Naam van resep:

6.1 Bereken die koste van een porsie

Bestanddele	Aankoop- eenheid (2)	Aankoop- prys (2)	Hoeveelheid gebruik (2)	Omskakeling (ml na g /kg) Om te pas by die aankoopeenheid (2)	Berekening: $\frac{\text{Hoeveel gebruik} \times \text{Aankoopprys}}{\text{Aankoopeenheid}}$ = Koste van hoeveelheid gebruik (2)	Werklike Koste (2)	$12 \div 2$ =6
		R				R	
		R				R	
		R				R	
		R				R	
		R				R	
		R				R	
		R				R	
		R				R	
		R				R	
Totale koste van inkopielys vir een resep		R		Werklike koste van een resep		R	
$\div$ __Porsies = Koste per porsie (2)		R		$\div$ __Porsies = Koste per porsie (2)		R	4
						Totaal	10

Produksiekoste (7)

Voeg 20 % by die koste per porsie (2)

Voeg arbeidskoste by (4)

Produksiekoste is R_____ (1)

Verkoopprys (3)

Beraamde persentasie wins _____%

Rede vir hierdie %: _____

Bereken verkoopprys

Bereken wins per week as jy elke week 10 resepte verkoop. (3)

TAAK 2 (KWARTAAL 2)

Praktiese eksamen

A	Beplanning:	Tyd: 30 minute	
	Beplan die produksie van die produkte. Gebruik die resepte wat jy in taak 1 gekies het. Gebruik die aangehegte BYLAAG B as formaat.		Punte
1	Maak 'n lys van die bestanddele en toerusting wat jy gaan benodig vir die produksie van al twee resepte. Sluit die verpakking in waar van toepassing.		10
2	Beplan 'n tydskedule/volgorde van werk. Werk gelyktydig aan albei produkte / integreer die werkskedule. Dui kortliks die gaarmaakmetodes en gaarmaaktye aan.		15
		Totaal	25

B	Produksie:	Tyd: 2 uur	
	Berei die produkte. Gebruik jou resepte van taak 1, en demonstreer die volgende vaardighede:		Punte
1	Versamel van bestanddele en apparaat		5
2	Veilige en korrekte gebruik van toerusting, insluitend meetapparaat en gebruik van stoof.		10
3	Resepinterpretasie, voorbereiding en gaarmaakmetodes (10 punte vir elke resep)		20
4	Handhaaf higiëniese standaarde: Hantering van voedsel en toerusting, skottelgoed was, vadoeke, werkoppervlakke, vullisverwydering		5
5	Persoonlike voorkoms		5
6	Doeltreffende gebruik van tyd/korrekte volgorde van werk		10
C	Evaluering:	Tyd: 30 minute	
	Evalueer produkte		Punte
7	Produk 1: Voorkoms, smaak en tekstuur		10
	Produk 2: Voorkoms, smaak en tekstuur		10
		Totaal	75

TAAK 3 (KWARTAAL 3) Praktiese eksamen

A	Beplanning:	Tyd: 30 minute	
	Bestudeer die resepte wat deur die onderwyser verskaf is en beplan die produksie daarvan. Gebruik BYLAAG B wat aangeheg is as formaat.		Punte
1	Maak 'n lys van die bestanddele en toerusting wat vereis word vir die produksie van die twee resepte wat jy gaan benodig. Lys slegs dit wat nie by jou werkstasie is nie.		10
2	Beplan 'n tydskedule/volgorde van werk wat aandui dat daar gelyktydig aan albei resepte gewerk word/geïntegreerde tydskedule. Dui gaarmaakmetodes en gaarmaaktye kortliks aan.		15
		Totaal	25

B	Produksie:	Tyd: 2 uur	
	Berei die produkte, gebruik die resepte wat verskaf word, terwyl die volgende vaardighede gedemonstreer word:		Punte
1	Versamel van bestanddele en apparaat		5
2	Veilige en korrekte gebruik van toerusting, insluitend meetapparaat en gebruik van stoof		10
3	Resepinterpretasie, voorbereiding- en gaarmaakmetodes (10 punte vir elke resep)		20
4	Handhaaf higiëniese standaarde: Hantering van voedsel en toerusting, skottelgoed was, vadoeke, werkoppervlakke, vullisverwydering		5
5	Persoonlike voorkoms		5
6	Doeltreffende gebruik van tyd/korrekte volgorde van werk		10
7	Gedrag		5
C	Evaluering:	Tyd: 30 minute	
	Evalueer produkte		Punte
7	Produk 1: Voorkoms, smaak en tekstuur		10
	Produk 2: Voorkoms, smaak en tekstuur		10
		Totaal	80

VERBRUIKERSTUDIES

PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

VOEDSELPRODUKSIE-OPSIE

GRAAD 12

2009

ASSESSERINGSINSTRUMENTE

ASSESSERINGSKRITERIA VIR TAAK 1

Vraag		Kriteria	
1	Resep/te	Resep/te in die korrekte formaat geskryf . • Bestanddelelys, mate korrek aangedui 2 • Metode se Instruksies duidelik en maklik om te volg. 4 • Waarde van tegnieke, in die resep, aangedui 2 • Opbrengs en porsie groottes aangedui 2 • Gaarmaaktye en -temperatuur aangedui. 2 • Illustrasies/prentjies/foto's 2	14
	Motivering	Verduideliking waarom die produkte geskik is om by die huis te maak	3
2	Teikenmark	• Naam en profiel van teikenmark 4 • Beskryf die kenmerke van die produkte wat vir die teikenmark belangrik sal wees. 3	7
	Mededingers	Name van 2 besighede wat soortgelyke produkte verkoop 2 Een soortgelyke produk wat deur elke besigheid verkoop word 2 Pryse van die produkte wat deur hierdie besighede verkoop word 2 Beskryf hoe eie produk sal verskil van bogenoemde produkte om 'n mededingende voordeel te hê 3	9
4	Hulpmiddels	• Realistiese lys van die hulpmiddels wat jy het 4 • Realistiese lys van hulpmiddels wat jy moet koop of huur 4 Alles wat nodig is om hierdie produkte te produseer moet op een van hierdie twee lysies wees.	8
	Bemarking-strategie	Produk • Handelsnaam 1 • Slagspreuk of sin wat die klant se belangstelling sal wek. 2 • Verpakkingsdetail (Redes vir keuse, tipe materiaal, vorm en grootte) 4 • Etiket. Inligting volledig, bv. handelsnaam, adres en kontakbesonderhede, datum van vervaardiging, verkoop teen-gebruik teen-datum, bedieningsvoorstelle. Aantreklik, pas by beeld van produk, treffend 8	15
5		Promosie • Beskrywing van advertensiestrategie. Toepaslike advertensieveldtog – Hoe, waar, wanneer, wat? 4 • Advertensie: 7 Eenvoudige uitleg; boodskap duidelik en maklik om te verstaan Produk duidelik sigbaar Opskrif duidelik sigbaar Boodskap kort, direk en spreek een idee aan Effektiewe gebruik van kleur Gesikte prentjie / foto Prys ingesluit	11
		Plek Naam van verkooppunt ✓ rede vir keuse van plek ✓✓✓✓ vervoer-reëlins ✓ storig✓, aflewering✓	8
6	Kosteberekening	Sien voorbeeld	10
	Produksieprys	Vir kosteberekening, merk enige 2 bestanddele (6 kolomme elk = 12 punte ÷ 2 = 6)	
	Verkoopprys	Koste per porsie deur inkopielys te gebruik (2)	
	Wins	Koste per porsie deur bestanddelelys te gebruik (2)	
Totaal			100

GEBRUIK VIR TAAK 2 EN 3			Name van leerders											
ASSESSERING – VOORBEREIDING, PRODUKSIE en EVALUERING														
TAAK_____														
DATUM_____		PUNTE												
	Leerder nommers		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	VERSAMEL TOERUSTING EN BESTANDDELE	5												
	Versameling en voorbereiding van toerusting	2												
	Versameling van bestanddele voordat met die bereiding van geregte begin word	3												
2	VEILIGE EN KORREKTE GEBRUIK VAN TOERUSTING EN APPARAAT	10												
	Korrekte gebruik van toerusting	2												
	Veilige gebruik van toerusting bv. handvatsel na stoof gedraai, vatlappe vir warm gereedskap ens.	3												
	Akkurate afmetings, gebruik die korrekte gereedskap,(bv. meetlepels, meetkoppies vir droë bestanddele en vloeistowwe)	2												
	Korrekte gebruik van stoof en oond vir gaarmaakmetodes, (korrekte temperature, hoogte van oondrakkies, voorverhitte oond)	3												
3	RESEPINTERPRETASIE, VOORBEREIDING-, GAARMAAKMETODE – RESEP 1	10												
	Volg resep noukeurig	3												
	Gebruik korrekte voorbereidingstegnieke	2												
	Gaarmetodes korrek	2												
	Kan gereg maak sonder hulp van onderwyser	3												
4	RESEPINTERPRETASIE, VOORBEREIDING-, GAARMAAKMETODE– RESEP 2	10												
	Volg resep noukeurig	3												
	Gebruik korrekte voorbereidingstegnieke	2												
	Gaarmetodes korrek	2												
	Kan gereg maak sonder hulp van onderwyser	3												

5	HANDHAAF HIGIËNIESE STANDAARDE	10																
	Toerusting (lepel op lepelrus,)	2																
	Skoon werkoppervlak	2																
	Opwas van skottelgoed (warm water, spoel)	2																
	Vadoeke (skoon, wasvadoek en afdroogvadoek)	2																
	Vullisverwydering, geen vermorsing van bestanddele nie	2																
6	PERSOONLIKE VOORKOMS EN HIGIËNE	5																
	Hare bedek	1																
	Skoon voorskoot	1																
	Hande en naels skoon	1																
	Geen onhigiëniese gedrag nie	2																
7	EFFEKTIEWE GEBRUIK VAN TYD	5																
	Uitstekende begrip van tydschedule	2																
	Geregte betyds klaar	2																
	Doeltreffende gebruik van tyd, werk vinnig	1																

8	FINALE PRODUK 1	10																
	Voorkoms	4																
	Smaak	4																
	Tekstuur	2																
9	FINALE PRODUK 2	10																
	Voorkoms	4																
	Smaak	4																
	Tekstuur	2																
	TOTAAL	75																

SKAAL VIR ASSESSERING VAN FINALE PRODUKTE:

1 - 2 = Onaanvaarbaar
 3 - 4 = Voldoen nie aan vereistes nie
 5 - 6 = Voldoen aan vereistes
 7 - 8 = Oortref vereistes
 9 - 10 = Uitstekend

VERBRUIKERSTUDIES

PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

GRAAD 12

2009

BYLAE

Bylae A: Vaardigheidskode vir tegnieke: 2 bladsye
Bylae B: Voorbeeld van templaar: 3 bladsye

BYLAAG A**VAARDIGHEIDSKODE VIR TEGNIEKE GEBRUIK IN VOEDSELPRODUKSIE**

'n Gewig word toegeken aan elke tegniek, volgens die moeilikheidsgraad van die tegniek.

1. Kies ten minste twee produkte wanneer die taak opgestel word.
2. Die gewig van die tegnieke wat in die produkte gebruik word, moet bymekaar getel word om 'n minimum van 20 punte te vorm.
Punte vir dieselfde tegnieke kan nie twee maal in dieselfde taak toegeken word nie.
3. 'n Verskeidenheid tegnieke moet vir taak 3 gebruik word.

1	Gaarmaakmetodes	
1.1	Bak (voer pan uit, voorverhit oond en oondtemperatuur korrek, korrekte posisie van oondrakkie, korrekte baktyd, blind bak)	3
1.2	Bak in 'n pan met warm water (bain-marie) bv. gebakte vla.	3
1.3	Blansjering	2
1.4	Kook op plaat (bv. rys, pasta, groente)	2
1.5	Diepbraai (skyfies, oliebolle, vetkoek, en dreinerings op papierhanddoek)	3
1.6	Rooster (hamburger-"patties," biefstuk)	3
1.7	Mikrogolfoond gebruik vir gaarmaak bv. vlasous, witsous en nie verhit/warm maak nie (nie om melk, voedsel, water warm te maak nie)	3
1.8	Posjering	2
1.9	Drukkoker gebruik vir bv. gestoofde vleis en groente, boontjiesop, ens.	3
1.10	Soteer (uie, soetrissies, ens.)	2
1.11	Seël en verbruining van vleis	2
1.12	Vlakbraai (pannekoeke, plaatkoekies, hamburger-"patties," viskoekies, maaltvleis, ens.)	3
1.13	Prut	2
1.14	Stowevleis / hoendergereg met groente, droë vrugte	4
1.15	Stoom (dubbelkoker of mengbak op kastrol) (smelt sjokolade)	3
2	Gelatien	
2.1	Korrekte gebruik van gelatien	3
2.2	Invou van bestanddele bv geklitste room op die regte stadium	3
2.3	Ontvorm gelatiengereg	3
2.4	Gebruik van kommersiële jellie	3
3	Meringue	
3.1	Sagte meringue (bv suurllemoenmeringue-tert)	3
3.2	Harde meringue (meringues)	4
4	Afmeet	
4.1	Gebruik van meetlepels, meetkoppies vir droë bestanddele, meetkoppies vir vloeistowwe	2
5	Mengmetodes	
5.1	Beslag, eenbak-metode (pannekoeke, plaatkoekies, koek, ens.)	3
5.2	Beslag, roommetode	3
5.3	Beslag, sjiffonmetode (insluitende die styfklop en invou van eierwit)	4
5.4	Beslag, muffin / emulsiemetode	3
5.5	Beslag, smeltmetode	3
5.6	Beslag, klitsmetode	3
5.7	Choux-pasta	5
5.8	Deeg, invryfmetode (broskorstertdeeg, skons/botterbroodjies)	3
5.9	Tertdeeg, invryf, meng, uitrol (maak eie skilferdeeg)	5
6	Voorbereiding van bestanddele	
6.1	Sny, kerf, blokkies sny, ens. groente bv julienne-wortels	2
6.2	Ontbening bv. hoenderborsie	2
7	Klaarbereide voedsel	
7.1	Berei 'n beskuitjiekors bv. gebruik Marie-beskuitjies/tennis-beskuitjies, ens. en gesmelte botter	2

7.2	Gebruik klaarbereide tertdeeg/filo-deeg	2
-----	---	---

8	Souse en slaaisouse	
8.1	Gekookte souse, bv. vla-, konfyet-, lemoensous, souse verdik met meelblom	2
8.2	Eiervla	3
8.3	Mayonnaise (tuisgemaak)	4
8.4	Slaaisous, nie gekook nie, tuisgemaak	2
8.5	Slaaisous, gekook	4
8.6	Verdikking van souse – mielieblompasta, souspoeier, bv. bruinsous/vleissous	2
8.7	Witsous, roux-metode	3
9	Suikerkokery en tuisgemaakte lekkergoed	
9.1	Karamellisering van suiker, bv. karamel-sous	4
9.2	Kook suikerstroop tot sagtebal-, stywebalstadium, ens.	4
9.3	Manipulering van suikerstroop, bv. klop fudge, malvalekkers. Sny in vorms as dit koud is.	4
10	Tegnieke	
10.1	Botterversiersel – berei en gebruik vir kolwyntjies en koeke.	3
10.2	Vlabasis, bv. quiche	3
10.3	Garnering, gevorderde, bv. tamatie-/aartappel-/radys-blomme / tuiles / sjokoladekrulle / sjokoladeblare, -bakkies / fondant – vorming en versiering / marzipan en ander versierings, ens.	3
10.4	Tuisgemaakte pasta	3
10.5	Gebruik van versierbuis/sak	2
10.6	Royal-versiersuiker (versiersuiker en water/suurlemoensap/eierwit – glasering) – bereiding en gebruik	2
10.7	Berei 'n sjokolade-ganache (sjokolade en room)	2
10.8	Puree	2
10.9	Vorming van deeg, bv. botterbroodjies, koekies, oliebolle, brood, broodrolle, koeksisters, krokette	3
10.10	Rolkoek/roulade – op rol	3
10.11	Lamingtons/Ystervarkies – Maak sjokoladesous, doop en rol in klapper	3
10.12	Gebruik gespesialiseerde apparaat, bv. voedselverwerker, menger (nie elektriese klitser nie)	2
11	Gis	
11.1	Berei gisbeslag of -deeg	4
12	Enige ander vaardighede nie genoem nie (gebruik slegs een maal) bv. Die smelt van sjokolade, klop van room	1/2

BYLAAG B VOORBEELD VAN TEMPLAAT VIR GEBRUIK VIR TAAK 2 EN 3**BEPLANNINGSTAAK** _____**TYD: 30 MINUTE****DATUM:** _____**NAAM:****RESEP 1:****5 punte**

Bestanddele	Hoeveelheid	Apparaat vir afmeet
		Apparaat vir voorbereiding
		Apparaat vir gaarmaak
		Apparaat vir verpakking / bediening

RESEP 2: 5 punte

Bestanddele	Hoeveelheid	Apparaat vir afmeet
		Apparaat vir voorbereiding
		Apparaat vir gaarmaak
		Apparaat vir verpakking/bediening

ASSESSERING:

SKAAL: 1 - 2 = Voldoen nie aan vereistes nie
 3 - 4 = Voldoen aan vereistes
 5 = Uitstekend

UITSTEKEND:

Alle bestanddele genoem

Bestanddele word akkuraat aangedui in die korrekte maat (milliliter of gram)

Alle apparaat genoem

VOLGORDE VAN WERK EN TYDSKEDULE

15 **punte**

[illegible]

ASSESSING

SKAAL:	1 - 3	=	Onaanvaardbaar
	4 - 6	=	Voldoen nie aan vereistes nie
	7 - 9	=	Voldoen aan vereistes
	10 - 12	=	Oortref vereistes
	13 - 15	=	Uitstekend

UITSTEKEND:

Uitstekende begrip van tydskedule

Voorbereiding van bestanddele en apparaat word aangedui, bv. skil en kap uie, meet droë bestanddele af in groot mengbak, stel oond op, berei bakplaat voor

Integreer al die stappe van die resepte.

Spesifiseer werk aan meer as een resep op dieselfde tyd.