



# education

---

Department:  
Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

## **VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)**

**RIGLYNE VIR  
PRAKTIESE ASSESSERINGTAAK**

# **2010**

**Hierdie riglyne bestaan uit 28 bladsye.**

## **DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK VIR VERBRUIKERSTUDIES VOEDSELPRODUKSIE**

### **1. OORSIG**

Tydens die Praktiese Assesseringstaak, moet die leerder demonstreer dat hy/sy oor die kennis en praktiese vaardigheid/vermoë beskik om 'n verskeidenheid voedselprodukte op kleinskaal te produseer.

Die leerder moet ook die vermoë demonstreer om 'n **implementeringsplan te ontwikkel** om die produkte te bemark en ook om die **volhoubare winsgewendheid van die onderneming te evalueer**.

Die Praktiese Assesseringstaak vir Graad 12 bestaan uit 'n reeks van drie take:

#### **a. Kwartaal 1: Implementeringsplan vir die produksie en bemarking van tuisgemaakte produkte**

Leerders moet 'n implementeringsplan opstel vir die produksie en bemarking van tuisgemaakte produkte, en die volhoubare winsgewendheid van die onderneming bepaal. Die leerder moet die teikenmark vir hierdie produkte beskryf, inligting rakende soortgelyke kompeterende produkte inwin en bepaal wat alles nodig sal wees om so 'n mikro-onderneming te begin. Leerlinge moet 'n bemarkingstrategie vir die produkte ontwikkel en die produksiekoste, verkoopprijs en wins bepaal.

#### **b. Kwartaal 2: Praktiese eksamen**

Leerders produseer die produkte wat hulle vir die mikro-onderneming gekies het.

#### **c. Kwartaal 3: Praktiese eksamen**

Tydens hierdie eksamen moet leerders hulle vaardigheid demonstreer om 'n verskeidenheid van voedselprodukte in 'n gegewe tyd te produseer. Leerders moet is staat wees om 'n verskeidenheid van tegnieke te gebruik.

### **2. PUNTETOEKENNING**

Leerders werk individueel in die Praktiese Assesseringstaak.

Elke taak tel 100 punte. Die punte vir die finale Praktiese Assesseringstaak word verkry deur die punte vir take 1, 2 en 3, soos volg bymekaar te tel:

Implementeringsplan: kwartaal 1	100
Praktiese eksamen: kwartaal 2	100
Praktiese eksamen: kwartaal 3	100
Totaal	300 ÷ 3
<b>Finale punt vir PAT</b>	<b>100</b>

Die punte vir die PAT vorm **nie** deel van die Skoolgebaseerde Assessering nie en mag nie by die kwartaalpunte getel word nie. Dit vorm deel van die einde van die jaar se assessering. Die provinsie sal twee afsonderlike/aparte gerekenariseerde puntestate voorsien, een vir SGA en een vir die PAT.

Die punte vir die produkte wat die leerders in praktiese periodes maak om tegnieke vir die praktiese eksamen te oefen, kan as praktiese punt vir die kwartaal gebruik word.

### 3. VEREISTES VIR DIE PRAKTIESE EKSAMEN

Verbruikerstudies is 'n keusevak met verskeie praktiese opsies. Die skool het besluit om Verbruikerstudies as vak aan te bied en het voedselproduksie as praktiese opsie gekies. Daarom is die **apparaat en fondse wat benodig word om die vak te bedryf, die verantwoordelikheid van die skool, soos gespesifiseer in Omsendbrief S8 van 2006.**

- 'n Geskikte opleidingskombuis met die noodsaaklike gereedskap: 6 stowe, 'n koelkas, elektriese / gasstowe, opwasbakke met lopende water en die apparaat en gereedskap wat nodig is vir voedselvoorbereiding.
- 'n Minimum van R25, maar 'n maksimum van R40 per leerder vir ELK van die twee praktiese eksamens is nodig vir die aankoop van kruideniers-ware om die vereiste produkte te maak.

### 4. MODERERING VAN DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

1. Tydens Kwartaal 3, word die **laaste** groep van 12 leerders ekstern gemodereer by die skool, terwyl hulle besig is met die praktiese eksamen. Dit is noodsaaklik dat die laaste groep gemodereer word, omdat die punte van al die leerders gefinaliseer en die gerekenariseerde puntestate voltooi en geteken moet word deur die vakadviseur en die hoof op die dag van die eksamen (indien die gerekenariseerde puntestate beskikbaar is).
2. Die onderwyser moet ten minste 3 toetse opstel vir die praktiese eksamen in kwartaal 3. Volg die instruksies in die afdeling wat handel oor taak 3.
3. Die volgende inligting moet aan die vakadviseur voorgelê word vir goedkeuring tydens die eerste week van die tweede kwartaal:
  - Die toetse en toepaslike resepte, asook die gewigswaarde van die tegnieke volgens die vaardigheidskode (Sien bylaag A)
  - Die korrekte tydskedule/volgorde van werk vir elke taak

- Die beplanning vir die aankope. (Sien bylaag D)
  - 'n Konsepbegroting met die beraamde koste per leerder
  - 'n Memorandum vir die voorkoms, smaak en tekstuur van elke gereg/produk
  - 'n Voorgestelde datum vir moderering van die laaste groep leerders
4. Die onderwyser moet die volgende gereed hê op die dag van die moderering.
- Die punte van die leerders wat reeds die praktiese eksamen in kwartaal 3 afgelê het
  - Al die leerders se punte vir die praktiese eksamen in kwartaal 2
  - Al die leerders se punte vir die implementeringsplan (kwartaal 1)
  - 'n Aparte stel assesseringsvorme vir die moderator om te gebruik, met die leerders se name/eksamennummers reeds ingevul.

Die moderator sal die leerders onafhanklik van die onderwyser assesser terwyl hulle met die eksamen besig is. Na afloop van die eksamen sal die moderator haar assessering met die van die onderwyser vergelyk.

As die moderator vind dat haar punte aansienlik verskil van die onderwyser se punte, moet 'n blokverskuiwing gemaak word. 'n Blokverskuiwing kan ook gemaak word as die moderator vind dat die praktiese eksamen by die skool nie aan die vereiste standaard vir die praktiese eksamen voldoen nie. Die moderator sal dit met die onderwyser bespreek. Die finale gemodereerde punte word dan gebruik.

Die moderator sal ook die punte van die vorige groepe leerders in ag neem by blokverskuiwings.

## **5. IMPLEMENTERINGSPLAN (VOLTOOI IN KWARTAAL 1)**

1. Die leerder moet 'n implementeringsplan ontwikkel om 'n mikro-onderneming met tuisgemaakte produkte te begin wat van die huis af bedryf word. Hy/sy moet ook die volhoubare winsgewendheid van die onderneming evalueer.
2. Die onderwyser kies drie mikro-ondernemings wat geskik sal wees vir die omgewing waarin die skool geleë is. Voorbeelde van mikro-ondernemings: Maaltye op wiele, snoepwinkel/spaza, verskaffing van middagetes, koffiekroeg, spyseniering vir kinderpartytjies, verjaarsdagpartytjies, vingeretes, tuisgebak vir tuisnywerhede, ens.
3. Die onderwyser kies 'n paar resepte vir elke mikro-onderneming, volgens die vaardigheidskode in Bylaag A.
4. Die leerder kies dan enige een van hierdie mikro-ondernemings en kies resepte uit die lys wat deur die onderwyser voorsien word.

5. Die leerders maak die geregte wat hulle gekies het vir hulle tuisonderneming in die praktiese eksamen in kwartaal 2.
6. Die resepte wat deur die onderwyser/es gekies word, moet optel tot 'n minimum van 20 punte, bv. 9 punte vir produk 1 en 11 punte vir produk 2. Een gevorderde produk/gereg met twee "resepte" bv. 'n hoenderpastei met 'n tuisgemaakte tertkors sal geskik wees as die vaardigheidskode voldoen aan die vereistes. Elke resep moet 'n illustrasie van die gereg by hê. Die resepte mag individuele produkte soos 'n laagkoek, 'n rolkoek, 'n souttert, 'n fles met ingemaakte vrugte of 'n baksel muffins, koekies of fudge insluit.
7. Neem die beskikbare begroting en apparaat in ag wanneer resepte gekies word.
8. Die onderwyser/es moet 'n pryslys van al die bestanddele van die gekose resepte aan die leerders verskaf, sodat hulle dit kan gebruik om die kosteberekening van hulle produk(te) te doen.
9. Leerders mag hulle eie resepte kies, as die onderwyser daartoe instem. Die onderwyser moet leiding in die keuse van die resepte verskaf.
10. Met die aanbieding van die implementeringsplan moet leerders bewys lewer van organisatoriese vermoë, netheid, toepaslike taalvaardigheid en korrekte spelling. 'n Raamwerk mag nie vir hulle gegee word waarop die taak op ingevul word nie.

## 6. PRAKTIESE EKSAMEN IN KWARTAAL 2

1. Hierdie praktiese eksamen, waar die leerders die produkte produseer wat hulle vir die mikro-onderneming gekies het, moet in die rooster vir die eksamen in die tweede kwartaal ingepas word. 'n Tydsduur van 2½-uur, onderhewig aan eksamen-toestande, word vereis.
2. Leerders moet in groepe van 'n maksimum van twaalf ingedeel word. Vier-en-twintig leerders (twee groepe van 12 leerders) kan die eksamen 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 lokaal voor te berei vir die tweede groep.
3. Skole met 'n groot aantal leerders sal meer as een dag nodig hê om die eksamen af te handel.
4. 'n **Beplanningssessie van 30 minute** moet in 'n klasperiode gedoen word, ongeveer 2 weke voor die praktiese sessie. 'n Raamwerk vir die beplanning is in die LEERDERTAAK ingesluit. Leerders sal hulle

resepte gebruik om 'n bestanddelelyst op te stel en 'n werkskedule / volgorde van werk te beplan.

5. Merk die beplanning en gee dit terug aan die leerders voor die praktiese eksamen. Leerders moet die nagesiene beplanning in die eksamen gebruik.
6. Koop die bestanddele nadat die leerders se bestanddelelyste ontvang is.
7. Berei die opleidingskombuis voor. Pak die bestanddele en apparaat voor die tyd uit.
8. Gedurende die **praktiese sessie van 2-uur** werk die leerders individueel onder toesig van die onderwyser. Die produkte moet verpak en etikette moet aangeheg word (indien van toepassing) aan die einde van die 2 uur. Die maak van die etiket is deel van die implementeringsplan in kwartaal 1. Die verpakking kan deur die onderwyser voorsien word of van die huis af gebring word.
9. Slegs die onderwyser en die leerders mag in die lokaal wees tydens die praktiese eksamen.
10. Assesseer die leerders terwyl hulle die praktiese eksamen doen. Die onderwyser mag nie ander werk doen nie, maar moet aktief toesig hou en elke leerder assesseer.
11. Nadat die 2 ure verstreke is, **sal die onderwyser die geregte assesseer (30 minute)**

## 7. PRAKTIESE EKSAMEN IN KWARTAAL 3

1. Tydens die eksamen in die derde kwartaal moet die leerders 'n verskeidenheid van kookvaardighede demonstreer.
2. Onderhandel met die vakadviseur oor die datum vir die praktiese eksamen in die derde kwartaal, vir **eksterne moderering by die skool**.
3. Stel 3 - 6 verskillende toetse op, neem die aantal leerders in ag. Elke toets moet uit minstens twee geregte bestaan, 'n verskeidenheid kookvaardighede en tegnieke insluit, en 'n gewigswaarde van minstens 20 punte volgens die vaardigheidskode hê (Bylaag A). Leerders se vermoë om geregte suksesvol te kan maak deur 'n resep te volg, moet geassesseer word.
4. Neem die beskikbare begroting en apparaat in ag wanneer resepte gekies word.

5. Elke toets moet die instruksies vir die eksamen asook die resepte bevat. Dieselfde 3-6 toetse kan vir al die eksamensessies gebruik word.
6. Beplan die werksvolgorde vir elke toets. Hierdie werksvolgorde word aan die leerders gegee na die beplanningssessie. Die leerder sal punte kry vir sy/haar eie beplanning maar nie 'n tweede keer vir dieselfde fout gepenaliseer word deur die verkeerde werksvolgorde te volg nie.
7. Lê die toetse voor aan die vakadviseur vir goedkeuring tydens die eerste week van kwartaal 2, soos in die afdeling oor moderering bespreek is.
8. Die leerders word in groepe van 'n maksimum van twaalf ingedeel, soos vir die eksamen in die tweede kwartaal.
9. Koop die bestanddele. Berei die opleidingskombuis voor. Pak die bestanddele en apparaat voor die tyd uit.
10. Assesseer die leerders terwyl hulle besig is met die praktiese eksamen. Die onderwyser mag nie ander werk doen nie, maar moet aktief toesig hou en elke leerder individueel assesseer.

### **Uitvoering van die eksamen (3 ure)**

1. Leerders trek 'n nommer uit 'n houer. Die onderwyser gee aan elke leerder die toets volgens die nommer wat hy/sy getrek het. Daarna het die leerder **30 minute om die beplanning te doen.**
2. Wanneer die leerder sy/haar beplanning ingee, ontvang hy/sy die korrekte werksvolgorde vir sy/haar toets.
3. Leerders wat dieselfde toets getrek het, moet by verskillende werkstasies geplaas word. 'n leerder wat bv. Toets 1 getrek het kan 'n werkstasie deel met 'n leerder wat Toets 3 getrek het.
4. Daarna het die leerder **2 uur tyd om die produkte te maak.** Leerders werk individueel onder toesig van die onderwyser.
5. Slegs die onderwyser en die kandidate mag in die lokaal wees tydens die praktiese eksamen.
6. Die produkte moet teen die einde van die twee uur **bedien** word (nie verpak nie). Leerders sal **2 punte verloor vir elke 5 minute wat hulle laat is.**
7. Die onderwyser **assesseer die produk(te) / gereg(te). (30 minute)**

## BYLAAG A

### VAARDIGHEIDSKODE VIR TEGNIEKE WAT GEBRUIK WORD IN VOEDSELPRODUKSIE

'n Gewigswaarde word toegeken vir elke tegniek, volgens die moeilikheidsgraad van die tegniek.

1. Die gewigswaarde van die tegnieke in die gekose resepte moet 'n minimum waarde van 20 punte hê.
2. Punte mag nie twee maal vir dieselfde tegniek, in dieselfde toets, gegee word nie.
3. 'n Verskeidenheid tegnieke moet vir taak 3 gebruik word.

<b>1</b>	<b>Gaarmaakmetodes</b>	
1.1	Bak van 'n koek: Uitvoer van pan, voorverhit oond en stel op die korrekte temperatuur. Korrekte plasing van oondrak, bak vir die korrekte tyd, blindbak	3
1.2	Bak sonder om pan uit te voer Bak in 'n pan met warm water (Bain Marie) bv. gebakte vla. Bak 'n soufflé	2
1.3	Blansjering	2
1.4	Kook bo-op stoof (bv. rys, pasta, groente)	2
1.5	Diepbraai (skyfies, oliebolle, vetkoek, dreineer op papierhanddoek)	3
1.6	Rooster ("hamburger patties", biefstuk)	3
1.7	Gaarmaak in mikrogolfoond, bv. vlasous, witsous, kook van pasta. (Nie om melk, voedsel, water warm te maak nie)	3
1.8	Posjering	2
1.9	Drukkoker gebruik vir bv. vleis-en-groentebredie, boontjiesop	3
1.10	Soteer (uie, soetrissies ens.)	2
1.11	Seël en verbruining van vleis/maalvleis/droogbraai van spekvleis	2
1.12	Vlakbraai (pannekoeke, plaatkoekies, 'hamburger patties', viskoekies)	3
1.13	Prut/stowe vleis/hoendergereg met groente, droë vrugte	4
1.14	Stoom: dubbelkoker of mengbak op kastrol, bv. vis, eiervlasous, sjokolade smelt. (NIE RYS NIE)	3
<b>2</b>	<b>Gelatien</b>	
2.1	Gelatiengereg, bv. gevormde slaai of nagereg	3
2.2	Gelatiengereg gemaak van kommersiële jellie	2
2.3	Invou van bestanddele soos geklopte room, gerasperde komkommer, ens.	2
2.4	Ontvorming van gelatiengereg	2
<b>3</b>	<b>Eiers</b>	
3.1	Sagte meringue (bv. suurlemoen-meringuetert)	3
3.2	Harde meringue (skuimpies)	4
3.3	Vlabasis met eiers, bv. quiche / melktert	2
3.4	Klop en invou van eierwit, bv. soufflé	2
<b>4</b>	<b>Afmeet</b>	
4.1	Gebruik van meetlepels, meetkoppies vir droë bestanddele, afmeet van vloeistowwe	2
<b>5</b>	<b>Mengmetodes</b>	
5.1	Beslag, eenbakmetode (pannekoeke, plaatkoekies, poffertjies, koeke ens.)	3
5.2	Beslag, roommetode	3
5.3	Beslag, sjiffonmetode (sluit klits en invou van eierwit in)	4
5.4	Beslag, muffin/emulsiemetode	3

5.5	Beslag, smeltmetode	3
5.6	Beslag, klopmetode	3
5.7	Choux-pasta	5
5.8	Deeg, invryfmetode (broskorsterdeeg, skons / botterbroodjies)	3
5.9	Tertdeeg, invryfmetode, meng, uitrol (maak eie skliferdeeg)	5
<b>6</b>	<b>Vorbereiding van bestanddele</b>	
6.1	Skil, sny, kerf, blokkies sny van groente, bv. julienne-wortels (korrekte gebruik van koksmes)	2
6.2	Ontbening van hoender/hoenderborsies	2
<b>7</b>	<b>Klaarvorbereide voedsel</b>	
7.1	Berei 'n beskuitjiekors met Marie-beskuitjies / Tennis-beskuitjies en gesmelte botter	2
7.2	Gebruik van voorafbereide / kommersiële tertdeeg / fillodeeg	2
<b>8</b>	<b>Souse en slaaisouse</b>	
8.1	Gekookte souse, bv. vleissous, vla-, konfyf-, lemoensous, sous verdik met stysel/meelblom	2
8.2	Mayonnaise (tuisgemaak)	4
8.3	Ongekookte tuisgemaakte slaaisous	2
8.4	Gekookte slaaisous	4
8.5	Witsous / kaassous, roux-metode	3
<b>9</b>	<b>Suierkokery en tuisgemaakte lekkergoed</b>	
9.1	Karamelisering van suiker, bv. karamelsous	4
9.2	Kook suikerstroop tot sagtebalstadium, hardebalstadium, ens.	4
9.3	Manipulering van suikerstroop, bv. klop fudge, malvalekkers. Sny in vorms as koud is.	4
<b>10</b>	<b>Tegniese</b>	
10.1	Botterversiersel – berei en versier kolwyntjies en koeke	3
10.2	Garnering, gevorderd, bv. tamatie-/aartappel-/ radysblomme / tuiles / sjokoladekrulle / sjokoladeblare, sjokoladebakkies / vorm en versier met fondantversiersel / marzipan en ander versierings, ens.	3
10.3	Tuisgemaakte pasta	3
10.4	Gebruik van versierbuis/-sak	2
10.5	Glansversiersel (versiersuiker en water/suurlemoensap/eierwit) – voorbereiding en gebruik.	2
10.6	Berei sjokolade ganache (Sjokolade en room)	2
10.7	Puree	2
10.8	Vorming van deeg, bv. skons/botterbroodjies, koekies, broodrolle, koeksisters, krokette	3
10.9	Rolkoek / roulade – oprol	3
10.10	Lamingtons / ystervarkies – doop in sjokoladesous, rol in klapper	3
10.11	Gebruik van gespesialiseerde apparaat, bv. voedselverwerker, pastamasjien, (nie elektriese klitser of diepbraaier nie)	2
<b>11</b>	<b>Gisgebak</b>	
11.1	Berei gisbeslag of gisdeeg	4
<b>12</b>	<b>Enige ander vaardigheid wat nie genoem is nie (mag slegs tweemaal in een toets gebruik word)</b>	1

**BYLAAG B**  
**ASSESSERINGSKRITERIA VIR IMPLEMENTERINGSPLAN (KWARTAAL 1)**

Vraag		Kriteria				
1	<b>Gekose produkte</b>	Verduideliking van 4 grondige redes waarom hierdie produkte geskik sal wees vir kleinskaalse tuisproduksie.			4	
2	2.1 Teikengroep	Keuse en beskrywing van teikengroep			2	
	2.2 Profiel van teikengroep	Beskrywing van teikengroep, ten minste 4 eienskappe van hierdie teikengroep genoem			4	
	2.3 Geskiktheid van produkte	Verduideliking van 3 grondige redes waarom die teikengroep hierdie produkte sal koop.			3	
					9	
3	<b>Mededingende besighede</b>		Naam van besigheid	Naam van produk	Prys	
			1✓	✓	✓	
		3.1 Produkte	2✓	✓	✓	
	3.2 Redes vir voordeel bo mededingers	Verduidelik hoe eie produk sal verskil van die mededingers s'n, en beter sal wees as mededingers se produkte. 3 feite ✓✓✓			9	
	<b>Hulpmiddels</b>	Realistiese lys van hulpmiddels/toerusting wat jy by die huis het. Noem ten minste agt.			4	
	4.1 Beskikbaar					
	4.2 Benodig	Realistiese lys van hulpmiddels/toerusting wat gekoop moet word. Noem ten minste agt			4	
					8	
5	<b>Bemaking</b> 5.1 Produk	• Treffende handelsnaam, geskik vir produk en teikengroep			2	
		• Treffende slagspreuk of sin wat die klante se aandag sal trek, ✓ geskik vir produk en teikengroep ✓			3	
		• Verpakkingsdetail: Noem 4 uitstekende redes vir keuse. Sluit tipe materiaal, fatsoen, grootte, duursaamheid, geskiktheid vir produk en teikengroep			5	
		• Etiket: Inligting volledig, bv. handelsnaam ✓, adres en kontakbesonderhede ✓, vervaardigingsdatum, verkoop teen / gebruik teen datum, ✓ bedieningsvoorstel ✓. Aantreklik, opvallend en baie netjies, ✓ pas by beeld van produk en teikengroep ✓, baie netjies, ✓ geskikte materiaal om etiket van te maak. ✓			10	
					20	



## BYLAAG C

## PUNTESTAAT VIR PRAKTIESE EKSAMENS

		Name van leerders							
<b>NAAM VAN SKOOL:</b> _____									
<b>DATUM</b> _____									
<b>EKSAMINATOR</b> _____									
<b>1</b>	<b>PERSOONLIKE VOORKOMS EN HIGIËNE</b> Hare bedek, skoon voorskoot, skoon hande en naels, geen juwele	5							
<b>2</b>	<b>VOORBEREIDING</b> Versamel en berei apparaat voor. Versamel en berei bestanddele voor. (Trek punte af vir foute)	5							
<b>3</b>	<b>GEBRUIK VAN TOERUSTING/APPARAAT</b> Kies korrekte toerusting/apparaat vir taak. Gebruik apparaat korrek en veilig (Trek punte af vir foute)	5							
	Akkurate afmetings, gebruik die korrekte apparaat (meetlepels, meetkoppies vir droë bestanddele en vloeistowwe (Trek punte af vir foute, bv. meet melk in meetkoppies vir droë bestanddele, druk meelblom in koppie in, i.p.v. om dit versigtig in te skep)	5							
	Korrekte gebruik van stofooppervlak en oond. (Korrekte temperatuur, hoogte van oondrakke, voorverhit oond, ens.) (Trek punte af vir foute, bv. oondrakkie verkeerde hoogte, plaat nie laer gestel terwyl groente kook nie)	5							
<b>4</b>	<b>INTERPRETASIE VAN RESEPTTE</b> Interpretasie van resepte, leesvaardigheid en begrip	5							
<b>5</b>	<b>VOORBEREIDING EN GAARMAAKMETODES</b> Korrekte voorbereidingsstegnieke, mengmetodes, korrekte gaarmaakmetodes, effektiewe kookvaardighede. (Trek punte af vir foute, bv. vryf nie smeer korrek in nie)	10							
<b>6</b>	<b>HIGIËNE, NETHEID en EKONOMIE</b> Netheid van werksoppervlakke en toerusting (stowe, opwasbakke, ens.) Opwas (warm water, spoel), vadoeke skoon, beskikbaar, lê nie rond nie (in voorskoot se bande gedruk) Opwas, skoonmaak van werkoppervlak, stoof, vloer, werkeenheid/kassies en wegpak van toerusting moet voltooi wees voordat geregte bedien word. Korrekte hantering van afval. (Trek punte af vir foute)	5							

<b>7</b>	<b>EFFEKTIEWE GEBRUIK VAN TYD</b>													
	Logiese werksprosedure. Integrasie van 2 resepte, geregte betyds klaar													
	Effektiewe gebruik van tyd, werk vinnig (Trek 2 punte af vi elke 5 minute wat leerder laat is)		5											
	<b>EVALUERING VAN GEREGTE :</b> 0 = Onaanvaarbaar, kan produk nie bedien nie 1-2 = Voldoen nie aan vereistes nie 3 = Aanvaarbaar 4 = Goed 5= Oortref verwagting/ vereistes, uitstekend	<b>FINALE PRODUK 1</b>	Voorkoms	5										
				Tekstuur	5									
				Smaak	5									
			<b>FINALE PRODUK 2</b>	Voorkoms	5									
					Tekstuur	5								
					Smaak	5								
	<b>PRAKTIESE WERK</b>			80										
	<b>BEPLANNING</b>			20										
	<b>TOTAAL</b>			<b>100</b>										

## BYLAAG D

## ONDERWYSER SE BEPLANNING VIR AANKOPE

## Voorbeeld

Totaal Leerders	Groepe	Aantal leerders per groep	Aantal toetse	Aantal leerders per toets	Datums	Tyd
25	1	8	4	2	10/09	08.00-11.00
	2	8	4	2	10/09	11.30-14.30
	3	7	4	2	11/09	08.00-11.00

Toets	Resep 1: Quiche Lorraine			Resep 2: Koninginpoffertjies		
	Bestanddele	1	X 6	Bestanddele	1	X6
1	'Salticrax' beskuitjies	$\frac{3}{4}$ pakkie	5 pk	Koekmeel	125 ml	750 ml
	Margarien	50 ml / g	300 g	Margarien	62,5 ml (60 g)	360 g
	Spekveis	100 g	600 g	Strooisuiker	50 ml	300 ml
	Cheddarkaas, gerasper	250 ml	1500 ml	Sout	Knypie	Pakkie
	Eiers	4	24	Eiers	2	12
	Room:langlewe	125 ml	750 ml	Geklitste room	100 ml	500 ml
	Melk	175 ml	1 $\frac{1}{4}$ liter	Papierhanddoek		1 rol
	Hoenderaftrekselblokkie	$\frac{1}{2}$	3	Olie vir diepbraai		5 liter
	'Spray and Cook'		1blik			

**ONDERWYSER SE BEPLANNING VIR AANKOPE**

Totaal Leerders	Groepe	Aantal leerders per groep	Aantal toetse	Aantal leerders per toets	Datums	Tyd

Toets	Resep 1:			Resep 2:		
1	Bestanddele	1	X 6	Bestanddele	1	X6

Toets	Resep 1:			Resep 2:		
2	Bestanddele	1	X 6	Bestanddele	1	X6

Toets	Resep 1:			Resep 2:		
3	Bestanddele	1	X 6	Bestanddele	1	X6

<b>Toets</b>	<b>Resep 1:</b>			<b>Resep 2:</b>		
<b>4</b>	<b>Bestanddele</b>	<b>1</b>	<b>X 6</b>	<b>Bestanddele</b>	<b>1</b>	<b>X6</b>





# education

---

Department:  
Education

**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

**NASIONALE KURRIKULUMVERKLARING**

**VERBRUIKERSTUDIES**

**GRAAD 12**

**PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK**

**2010**

**VOEDSELPRODUKSIE**

**LEERDERTAAK**

## TAAK 1 (KWARTAAL 1)

### IMPLEMENTERINGSPLAN



Jy wil 'n kleinskaalse onderneming begin om twee voedselprodukte van hoë gehalte op 'n daaglikse basis te maak en verkoop. Hierdie produkte moet geskik wees vir 'n kleinskaalse onderneming wat jy van die huis af bedryf. Jy beplan om 10 produkte/baksels van elk weklíks te verkoop.

Bestudeer die verskillende kleinskaalse ondernemings wat deur die onderwyser verskaf word. Kies een.

Bestudeer die resepte wat deur die onderwyser verskaf is vir die onderneming wat jy gekies het. Kies die produkte wat jy wil maak om te verkoop.

Stel 'n implementeringsplan vir die onderneming op:

- Kies en beskryf jou teikenmark/groep, en verduidelik waarom jou produkte geskik sal wees vir hierdie teikenmark.
- Soek inligting oor mededingers wat dieselfde produk verkoop en verduidelik hoe jou produk van hulle s'n sal verskil.
- Maak 'n lys van al die hulpmiddels en toerusting wat jy sal benodig om hierdie onderneming tuis te begin.
- Beplan 'n bemarkingstrategie vir jou produk/te, maak gebruik van die *4P marketing mix*.
- Bereken die produksieprys, verkoopprijs en wins.

Gebruik die kriteria op die volgende bladsy om 'n netjiese plan op te stel. Duidelike, korrekte taalgebruik is belangrik.

	Kriteria	Beskrywing	Punte									
1	<b>Gekose produkte</b>	Verduidelik waarom hierdie produkte geskik sal wees vir 'n kleinskaalse onderneming om van jou huis af te bedryf.	4									
2	<b>Teikengroep</b>	Hierdie produkte sal vir 'n spesifieke teikengroep geproduseer word. 2.1 Watter teikengroep sal jou produkte koop? 2 2.2. Beskryf die profiel van hierdie teikengroep. 4 2.3 Verduidelik waarom die produkte geskik sal wees vir hierdie teikengroep. 3	9									
3	<b>Mededingers</b>	3.1 Stel ondersoek in na twee ander besighede wat produkte soortgelyk aan die wat jy wil produseer, verkoop. Wat is hulle verkoopprijs vir dieselfde / soortgelyke produkte? Voltooi die onderstaande tabel: 6 <table border="1" data-bbox="488 709 1295 863"> <thead> <tr> <th data-bbox="488 709 760 783">Naam van besigheid</th> <th data-bbox="760 709 1027 783">Naam van produk</th> <th data-bbox="1027 709 1295 783">Prys</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="488 783 760 825">1</td> <td data-bbox="760 783 1027 825"></td> <td data-bbox="1027 783 1295 825"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 825 760 863">2</td> <td data-bbox="760 825 1027 863"></td> <td data-bbox="1027 825 1295 863"></td> </tr> </tbody> </table> 3.2 Verduidelik hoe jou produk van die mededingers se produkte sal verskil sodat jy 'n mededingende voordeel sal hê. 3	Naam van besigheid	Naam van produk	Prys	1			2			9
Naam van besigheid	Naam van produk	Prys										
1												
2												
4	<b>Hulpmiddels en toerusting</b>	Maak 'n lys van die hulpmiddels wat jy sal benodig om hierdie onderneming tuis te begin: 4.1 Noem die toerusting wat jy by die huis het. 4 4.2 Noem watter toerusting jy sal moet koop. 4	8									
5	<b>Bemarkingstrategie (4P marketing mix)</b>	5.1.1 Kies 'n treffende handelsnaam vir jou produk. 2 5.1.2 Kies 'n treffende slagspreuk om die klante se aandag te trek. 3 5.1.3 Beplan die verpakking van jou produk. Beskryf jou keuse en noem 4 redes vir jou keuse. Hierdie verpakking moet vir die praktiese eksamen in kwartaal gebruik word. 5 5.1.4 Maak 'n etiket vir elke produk. Sluit al die relevante inligting in. Die etiket is ook 'n bemarkingsgeleentheid. Hierdie etiket/te moet in die praktiese eksamen in kwartaal 2 gebruik word. 10	20									
	5.2 Reklame	5.2.1 Beplan 'n bemarkingstrategie (hoe, wat, waar, wanneer?) 4 5.2.2 Ontwerp 'n advertensie vir jou produk/te 10	14									
	5.3 Plek van verkope	5.3.1 Waar sal jy jou produkte verkoop? 1 5.3.2 Waarom het jy hierdie plek gekies? Gee 4 redes. 4 5.3.3 Beplan 'n realistiese strategie vir vervoer, berging en aflewering 3	8									

<b>6</b>	<b>Prys</b>	6.1 Gebruik die pryse van die produkte en bepaal die koste van die inkopielys en die koste van die resep van een produk/baksel. Gebruik aangehegde formaat.	14
		6.2	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bepaal die koste van die bestanddele wat nie gebruik is nie, maar wel aangekoop is (ekstra/oorskot). 1</li> <li>• Bereken 40% van die produksieprys om by te sit om die oorhoofse kostes te dek en 'n wins te maak. 2</li> <li>• Bereken die verkoopprys van die produk/baksel. 2</li> </ul>	5
		6.3 Jy wil 10 produkte/baksels per week (5 dae) verkoop. Bereken jou weeklikse wins.	4
<b>7</b>	<b>Aanbieding</b>	Beplan 'n netjiese, georganiseerde aanbieding van jou implementeringsplan, met korrekte spelling en taalgebruik.	5
<b>Totaal</b>			<b>100</b>

### 6. PRYSBEREKENING

**Naam van resep:**

6.1 Bereken die koste van een produk/baksel (14)  
 (Produk is een item soos bv. 'n koek. 'n Baksel koekies/muffins is die aantal wat verkry word deur die resep een maal aan te maak.)

(Onderwyser merk enige twee bestanddele se berekening)

Bestanddele	Eenheid waarin gekoop (2)	Koopprijs (2)	Hoeveelheid gebruik (2)	Omskakeling (ml to g /kg) Herlei na die eenheid waarin dit gekoop is (2)	Berekening: $\frac{\text{Hoeveelheid gebruik} \times \text{Aankoopprijs}}{\text{Aankoopeenheid}}$ = Kostes van hoeveelheid wat gebruik is (2)	Werklike koste (2)
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
Totale koste van inkopies vir een produk / baksel (1)		R		Werklike koste van een produk / baksel (1)		R

6.2 Prys

- Bereken die koste van die bestanddele op jou inkopies wat oorbly nadat jy die produk gemaak het.

Totale koste van inkopies – werklike koste van produk/baksel (1)

- Bereken die prys as jy 40% byvoeg om oorhoofse kostes te dek en wins te maak.

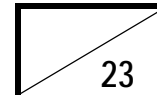
(2)

- Bereken die verkoopprijs per produk / baksel

	(2)
--	-----

- Bereken die weeklikse wins as jy elke week 10 produkte / baksels verkoop

	(4)
--	-----


---

**PRAKTIESE EKSAMEN  
KWARTAAL 2**

<b>Beplanning:</b>		<b>Tyd: 30 minute</b>	
<b>Beplan die produksie van die produkte wat jy vir die implementeringsplan gekies het.</b>			<b>Punte</b>
<b>Gebruik die aangehegte formaat:</b>			
1	Maak 'n lys van die bestanddele en apparaat wat jy nodig sal hê om jou geregte te maak. Noem slegs die apparaat wat nie by jou werkstasie beskikbaar is nie.		5
2	Stel 'n tydskedule/volgorde van werk op. Jy moet tegelyk aan albei resepte werk. Dui kortliks aan hoe jy jou tyd sal indeel.		15
<b>Totaal</b>			<b>20</b>

<b>Maak van die produkte:</b>		<b>Tyd: 2 uur</b>	
<b>Gebruik die resepte wat jy vir die implementeringsplan gekies het. Jou punte sal soos volg toegeken word:</b>			<b>Punte</b>
1	Persoonlike voorkoms en higiëne		5
2	Versamel en voorbereiding van toerusting / apparaat		5
3	Veilige en korrekte gebruik van toerusting / apparaat		5
	Afmeet van bestanddele		5
	Gebruik van stoof (oond en plate)		5
4	Interpretasie van resepte		5
5	Vorbereidings- en gaarmaakmetodes		10
6	Higiëne, netheid en ekonomiese gebruik van bestanddele		5
7	Effektiewe gebruik van tyd / korrekte volgorde van werk		5
8	Produk/te: Voorkoms, smaak, en tekstuur		30
<b>Totaal</b>			<b>80</b>

**PRAKTIESE EKSAMEN  
KWARTAAL 3**

<b>A</b>	<b>Beplanning:</b>	<b>Tyd: 30 minute</b>	
	<b>Bestudeer die resepte wat deur die onderwyser verskaf is en doen beplanning vir die maak daarvan. Gebruik die aangehegte formaat:</b>		<b>Punte</b>
1	Maak 'n lys van die bestanddele en apparaat wat jy sal nodig hê vir die maak van albei die resepte. Noem slegs die apparaat wat nie by jou werkstasie beskikbaar is nie.		10
2	Stel 'n tydskedule / volgorde van werk op wat aandui hoe jy aan albei resepte tegelyk gaan werk.		10
<b>Totaal</b>			<b>20</b>

	<b>Produksie:</b>	<b>Tyd: 2 uur</b>	
	<b>Maak die produkte. Gebruik die resepte wat aan jou gegee is. Puntetoekenning is soos volg:</b>		<b>Punte</b>
1	Persoonlike voorkoms en higiëne		5
2	Versameling en voorbereiding van bestanddele en apparaat.		5
3	Veilige en korrekte gebruik van apparaat		5
	Afmeet van bestanddele		5
	Gebruik van stoof (plate en oond)		5
4	Interpretasie van resepte		5
5	Korrekte uitvoering van voorbereidings- en gaarmaakmetodes		10
6	Higiëne, netheid en ekonomiese gebruik van bestanddele		5
7	Effektiewe gebruik van tyd / korrekte volgorde van werk		5
8	Produk/te: Voorkoms, smaak en tekstuur		30
<b>Totaal</b>			<b>80</b>

**BEPLANNING VIR PRAKTIESE EKSAMENS**

**TYD: 30 MINUTE**

(Jy mag die verskillende resepte in verskilende kleure aandui.)

<b>TOETSNUMMER</b>	<b>NAAM:</b>	<b>DATUM:</b>	20
--------------------	--------------	---------------	----

**LYS VAN BESTANDELE EN TOERUSTING WAT NIE BY WERKSTASIE BESKIKBAAR IS NIE**

**(5)**

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

SKAAL VIR ASSESSERING: 0-1 =Onaanvaarbaar, 2 = Voldoen nie aan vereistes nie, 3 = Voldoen aan vereistes/Aanvaarbaar, 4 =Goed, 5 = Uitstekend

**OPSTEL VAN TYDSKEDULE EN VOLGORDE VAN WERK**

(Jy mag die verskillende resepte met verskillende kleure aandui)

