



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)

RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE

2013

INLIGTING VIR ONDERWYSERS

Hierdie riglyne bestaan uit 14 bladsye.

DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK VIR VERBRUIKERSTUDIES VOEDSELPRODUKSIE

1. OORSIG

- Tydens die Praktiese Assesseringstaak, moet die leerder sy/haar **kennis en praktiese vaardighede/vermoëns** demonstreer om 'n verskeidenheid gehalte voedselprodukte te produseer met die fokus op die **geskiktheid vir verkoop** daarvan.
- Die Praktiese Assesseringstaak vir graad 12 bestaan uit twee praktiese eksamens van 2½ uur elk. Leerders doen hierdie eksamens individueel.
 - **Kwartaal 2: Praktiese eksamen 1**
Leerders sal die produkte maak en aanbied wat hulle vir die mikro-onderneming vir die projek in kwartaal 1 gekies het.
 - **Kwartaal 3: Praktiese eksamen 2**
Leerders sal 'n verskeidenheid voedselprodukte geskik vir verkoop maak, met gebruik van 'n verskeidenheid vaardighede en tegnieke.

2. PUNTETOEKENNING

- Elke eksamen tel 100 punte. Die punt vir die finale Praktiese Assesseringstaak word verkry deur die punte vir die twee eksamens bymekaar te tel soos hieronder aangedui:

Praktiese eksamen: kwartaal 2	100
Praktiese eksamen: kwartaal 3	100
Totaal	200 ÷ 2
Finale punt vir PAT	100

- Die punte vir die PAT is deel van die einde-van-die-jaar-assessering.
- Die provinsie sal twee afsonderlike gerekenariseerde puntestate voorsien, een vir SGA en een vir die PAT.

3. VEREISTES VIR DIE PRAKTIESE EKSAMENS

Verbruikerstudies is 'n keusevak met verskillende 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 nodig is vir die praktiese eksamens, die verantwoordelikheid van die skool, soos gespesifiseer in omsendbrief S8 van 2006. Ook gespesifiseer is die vermoë van die skool om te verseker dat die praktiese klasse gedurende die jaar plaasvind.**

- 'n Geskikte opleidingskombuis met die noodsaaklike gereedskap: 'n minimum van 6 stowe (gas/elektries), 'n koelkas, elektrisiteit/gas, opwasbakke met lopende water en die apparaat en gereedskap wat nodig is vir bereiding en gaarmaak.
- 'n Minimum van R25 tot 'n maksimum van R45 per leerder vir ELK van die twee praktiese eksamens is nodig, bo en behalwe die fondse benodig vir die SGA praktiese klasse vir die aankoop van bestanddele om die vereiste produkte te maak.
- Deel leerders in groepe van 'n maksimum van 12. Vier-en-twintig leerders (twee groepe van 12 leerders) kan die eksamen op dieselfde dag doen (bv. van 08:00 tot 11:00 en van 12:00 tot 15:00).
- Die onderwyser het tyd tussen die twee sessies nodig om die lokaal voor te berei vir die tweede groep.
- Skole met 'n groot aantal leerders sal meer as een dag nodig hê om hierdie eksamen af te handel.

4. VEREISTE TYDRAAMWERK

'n Tydraamwerk van 2½ uur, onder eksamentoestande, (+ 30 minute vir onderwyserevaluering) word benodig vir elke eksamen – 'n totaal van 3 uur.

- 30 minute vir leerders om hulle toetse te trek en rustig te raak by die werkstasie wat aan hulle toegeken is en om bestanddele te begin bymekaarmaak.
- 2 uur vir die bereiding van die produkte.
- 30 minute vir die onderwyser om te evalueer, die werkstasies van die leerders na te gaan en om puntestate te voltooi.

5. OPSTEL VAN DIE EKSAMENS

Eksamen 1 (kwartaal 2)

- Hierdie praktiese eksamen moet in die **eksamenrooster vir die tweede kwartaal ingepas word.**
- Leerders sal die produkte maak wat hulle vir die mikro-onderneming gekies het (projek kwartaal 1). Die verkoopbaarheid van die produkte vorm 'n belangrike aspek van hierdie eksamen.

Eksamen 2 (kwartaal 3)

- Gedurende die praktiese eksamen in die derde kwartaal moet leerders 'n verskeidenheid kookkunsvaardighede demonstreer. Hulle sal geassesseer word op die produksieproses en die verkoopbaarheid van die produkte.
- Die onderwyser moet 'n minimum van 4 verskillende toetse opstel.
Elke toets moet:
 - Uit ten minste twee produkte bestaan
 - 'n Minimum vaardigheidskode-gewigswaarde van 20 hê, sluit 'n verskeidenheid kookkunsvaardighede en -tegnieke in
 - Ten minste EEN van die volgende insluit:
 - Suurdeeg/Gisdeeg (gebak of diepgebraai)
 - Chouxbeslag
 - 'n Gelatiengereg (nie jellie nie)
 - Switserse rolkoek
 - Sagte meringue, soos suurlemoenmeringuetert of spogbroodpoeding
 - Meelmengsels, soos beskuitjies, broskorsdeeg, muffins, skons/skondeegvariasie/pannekoeke/plaatkoekies/wafels, ander geskikte meelmengsels
 - Suikerkokery
 - Die tweede produk kan enige toepaslike tegniek of vaardigheid insluit solank die vaardigheidskode se gewigswaarde steeds 'n minimum van 20 is
- Alle resepte moet:
 - Vergesel wees van 'n duidelike prentjie
 - Duidelike instruksies in kort sinne en maklike taal hê
 - Klein wees, 2–4 porsies
 - Geskik wees vir die beskikbare begroting en ander hulpbronne van die skool
 - Geskik wees vir verkoop
- Berei 'n werkvolgorde voor vir elke toets.
- Berei 'n memorandum voor met betrekking tot die gewenste eienskappe van elke produk vir elke toets.
- Dieselfde vier toetse sal vir al die eksamensessies gebruik word, al vind dit op verskillende dae plaas.

LET WEL: Die maak van verpakking en etikette is nie deel van hierdie eksamen nie.

- Die onderwyser moet die volgende aan die vakadviseur vir goedkeuring voorlê in die **eerste week van kwartaal 2**:
 - Die toetse en relevante resepte, dui die gewigswaarde van die tegnieke volgens die vaardigheidskode aan
 - Die werkvolgorde vir elke toets
 - Die memorandum met die gewenste eienskappe vir elke produk vir elke toets
 - Die beplanning vir aankope
 - 'n Konsepbegroting en die geraamde koste per leerder
 - Die kontrolelys, geteken deur die skoolhoof
 - Die **voorgestelde datum vir eksterne moderering by die skool** vir die laaste groep leerders. Die datum moet met die vakadviseur onderhandel word.
 - Die getekende kontrolelys (aangeheg)

6. VOORBEREIDING VIR DIE EKSAMEN

- Bepaal die datums. Stel die skool se bestuurspan in kennis van hierdie datums, en maak seker dat dit nie bots met ander skoolaktiwiteite nie. Dit moet ingesluit word in die skool se rooster vir toetse en eksamens.
- Laat die stowe diens en herstel.
- Kopieer die toetse (resepte en werkvolgorde) vir die leerders.
- Berei puntestate voor met die leerders se name en hulle eksamennommers.
- Koop die bestanddele.
- Maak die opleidingkombuis skoon en netjies.
- Pak die nodige bestanddele en apparaat voor die tyd uit. Leerders moet nie tydens die eksamen rondloop en soek na toerusting in die stoorkamer of kaste nie, behalwe die kaste onder hulle werkstasies. 'n Tafel met bestanddele asook toerusting is nodig.

7. AFLÊ VAN DIE EKSAMEN

- Leerders sal al die resepte ingesluit in die vier toetse (nie in toetsformaat) een week (7 dae) voor die datum van die eksamen vir die eerste groep leerders ontvang. Hulle sal nie weet hoe die resepte in toetsformaat gekombineer sal wees nie, en hulle sal ook nie weet watter resepte hulle sal trek nie.
- Wanneer leerders die eksamenlokaal binnekom, sal elke leerder EEN van die vier toetse trek.
- Leerders sal 30 minute hê om die toets te bestudeer en 'n werkvolgorde voor te berei. Die onderwyser moet dit hou vir modereringsdoeleindes.
- Indien 'n leerder sy/haar werkvolgorde in minder tyd voltooi, kan hy/sy die bestanddele bymeekaarmaak en begin kook.
- Leerders wat dieselfde toets doen, moet by verskillende werkstasies geplaas word, bv. 'n leerder wat toets 1 doen, kan 'n werkstasie met 'n leerder wat toets 3 doen, deel.
- Die produkte moet aan die einde van die 2 uur gereed wees vir assessering. Na 5 minute **verloor leerders 2 punte vir elke 5 minute wat hulle laat is**.
- Slegs die leerders, die onderwyser en die moderator mag in die lokaal wees tydens die praktiese eksamen.
- Die onderwyser moet toesig hou en die leerders assesser terwyl hulle die praktiese eksamen aflê. Die onderwyser mag nie ander werk doen nie.

8. EVALUERING

Die onderwyser en die moderator het 30 minute om die finale produkte te evalueer, die leerders se werkstasies te inspekteer en om die puntestate te voltooi. Die leerders mag nie die lokaal verlaat voordat die evaluering en inspeksie klaar is nie. Hulle moet hulle werkstasies na die aflê van die eksamen netjies maak sodat die onderwyser die werkstasies kan inspekteer vir die toekenning van punte.

9. MODERERING VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN

- Tydens kwartaal 3, word die laaste groep van 'n maksimum van 12 leerders ekstern gemodereer by die skool deur die betrokke vakadviseur, terwyl hulle besig is met die praktiese eksamen. Op hierdie dag moet die punte van die res van die leerders (wat alreeds die eksamen voltooi het) beskikbaar wees vir die moderator. Die punte van al die leerders moet gefinaliseer wees en deur die vakadviseur en skoolhoof geteken word op die dag van die eksamen. Die gerekenariseerde puntestate moet ook op die dag van moderering voltooi word indien beskikbaar.

Die onderwyser(es) moet die volgende gereed hê op die dag van die moderering:

- Die punte van al die leerders wat die praktiese eksamen in kwartaal 3 afgelê het
 - Al die leerders se punte vir die praktiese eksamen in kwartaal 2
 - Die 'werkvolgorde'-formate van al die leerders vir al die eksamens waar die moderator nie teenwoordig was nie
 - 'n Aparte stel assesseringsinstrumente vir die moderator se gebruik, met die leerders se name en eksamennommers reeds op die puntestate ingevul
- Die moderator sal die leerders onafhanklik assesser terwyl hulle met die eksamen besig is. Na afloop van die eksamen sal die moderator sy/haar assessering met dié van die onderwyser(es) vergelyk.
 - As die moderator vind dat sy/haar punte aansienlik verskil van die onderwyser(es) 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(es) bespreek. Die finale gemodereerde punte word dan op die gerekenariseerde puntestate geskryf.
 - Die moderator moet ook die punte van die vorige groepe leerders in ag neem wanneer 'n blokverskuiwing gedoen word.

VAARDIGHEIDSKODE VIR GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE WAT IN VOEDSELPRODUKSIE GEBRUIK WORD

- 'n Gewigswaarde word toegeken vir elke tegniek, volgens die moeilikheidsgraad van die tegniek.
- Die totale gewigswaarde van die tegnieke in die resepte gekies vir elke toets vir die praktiese eksamen in graad 12 moet 'n minimum gewigswaarde van 20 punte hê.
- **Punte mag nie twee maal vir dieselfde tegniek, in dieselfde toets, toegeken word nie.**

1	Gaarmaakmetodes	Gewigswaarde-punt
1.1	Bak van 'n koek: Uitvoer van pan, voorverhit oond en stel op die korrekte temperatuur. Posisie van oondkorrek, bak vir korrekte tyd, blind bak	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	Rooster vleis	2
1.4	Blansjering	2
1.4	Kook bo-op stoof (bv. rys, pasta, groente)	2
1.6	Diepbraai (skyfies, oliebolle, vetkoek, dreineer op papierhanddoek)	3
1.7	Rooster ('hamburger patties', biefstuk)	3
1.8	Gaarmaak in mikrogolfoond, bv. vlasous, witsous, kook van pasta. (nie om melk, voedsel, water warm te maak nie)	3
1.9	Posjering	2
1.10	Drukkoker gebruik vir bv. vleis-en-groentebredie, boontjiesop	3
1.11	Soteer (uie, soetrisies ens.)	2
1.12	Seël en verbruining van vleis/maalvleis/droogbraai van spekvleis	2
1.13	Vlakbraai (pannekoeke, plaatkoekies, 'hamburger patties', viskoekies)	3
1.14	Prut/Stowe vleis/hoendergereg met groente, droë vrugte	4
1.15	Stoom: dubbelkoker of mengbak op kastrol, bv. vis, eiervlasous, sjokolade smelt (NIE RYS NIE)	3
2	Gelatien	
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. op korrekte stadium	2
2.4	Ontvorming van gelatiengereg	2
3	Eiers	
3.1	Sagte meringue (bv. suurlemoenmeringuetert)	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
4	Gisgebak/Suurdeeggebak	
4.1	Berei gisbeslag of gisdeeg	4
5	Mengmetodes	
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 (broskorstertdeeg, skons/botterbroodjies)	3
5.9	Tertdeeg, invryfmetode, meng, uitrol (maak eie skilferdeeg)	5

6	Vorbereiding van bestanddele	
6.1	Skil, sny, kerf, blokkies sny van groente, bv. julienne-wortels (korrekte gebruik van koksmes)	2
6.2	Ontbening van hoender/hoenderborsies	2
7	Klaarvorbereide voedsel	
7.1	Berei 'n beskuijtiekors met Marie- of Tennis-beskuittjies en gesmelte botter	2
7.2	Gebruik van voorafbereide/kommersiële tertdeeg/filodeeg	2
8	Souse en slaaisouse	
8.1	Gekookte souse, bv. vleissous, vla-, konfyt-, 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
9	Suikerkokery en tuisgemaakte lekkergoed	
9.1	Karamellisering 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
10	Tegnieke	
10.1	Botterversiersel – berei en versier kolwyntjies en koeke	3
10.2	Garnering, gevorderd, bv. tamatie-/aartappel-/radysblomme/tuilles/sjokoladekrulle/sjokoladeblare, sjokoladebakkies/vorm en versier met fondantversiersel/marsipan en ander versierings, ens.	3
10.3	Gebruik van versierbuis/-sak	2
10.4	Glansversiersel (versiersuiker en water/suurlemoensap/eierwit) – voorbereiding en gebruik	2
10.5	Berei sjokolade-ganache (Sjokolade en room)	2
10.6	Puree	2
10.7	Vorming van deeg, bv. skons/botterbroodjies, koekies, broodrolle, koeksisters, krokette	3
10.8	Rolkoek/Roulade – oprol	3
10.9	Lamingtons/ystervarkies – doop in sjokoladesous, rol in klapper	3
10.10	Gebruik van gespesialiseerde apparaat, bv. voedselverwerker, pastamasjien, (nie elektriese klitser of diepbraaier nie)	2
11	Enige ander vaardigheid wat nie genoem is nie (mag slegs twee maal in dieselfde toets gebruik word)	1

BEPLANNING DEUR ONDERWYSER(ES): GRAAD 12 PRAKTIESE EKSAMEN 2 KWARTAAL 3
(Moet aan die vakadviseur voorgelê word vir moderering gedurende week 1 van kwartaal 2)

Naam van skool:
Naam van onderwyseres:
Datum en tyd van eksamen:

TOETSE VIR PRAKTIESE EKSAMEN GRAAD 12 (heg alle resepte aan)

Toets 1: Totaal _____			
Naam van resep 1		Naam van resep 2	
Tegnieke	Gewig	Tegnieke	Gewig
Totaal resep 1		Totaal resep 2	

Toets 2: Totaal _____			
Naam van resep 1		Naam van resep 2	
Tegnieke	Gewig	Tegnieke	Gewig
Totaal resep 1		Totaal resep 2	

Toets 3: Totaal _____			
Naam van resep 1		Naam van resep 2	
Tegnieke	Gewig	Tegnieke	Gewig
Totaal resep 1		Totaal resep 2	

Toets 4: Totaal _____			
Naam van resep 1		Naam van resep 2	
Tegnieke	Gewig	Tegnieke	Gewig
Totaal resep 1		Totaal resep 2	

VOORBEELDE van onderwyser se beplanning vir aankope

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: <i>Quiche Lorraine</i>			Resep 2: <i>Koninginpoftertjies</i>		
1	Bestanddele	1	X 6	Bestanddele	1	X6
	Salticrax-beskuitjies	¾ 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	1 500 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	1¼ liter	Papierhanddoek		1 rol
	Hoenderaftrekselblokkie	½	3	Olie vir diepbraai		5 liter
	Spray and Cook		1blik			

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

Toets	Resep 1:			Resep 2:		
1	Bestanddele	1	X	Bestanddele	1	X

Toets	Resep 1:			Resep 2:		
2	Bestanddele	1	X	Bestanddele	1	X

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

Toets	Resep 1:			Resep 2:		
4	Bestanddele	1	X	Bestanddele	1	X

ONDERWYSER(ES) SE INKOPIELYS

Bestanddele	Toets 1	Toets 2	Toets 3	Toets 4	TOTAAL: (verwerk na die naaste aankoopeenheid in g/kg)	Koste van hoeveelhede benodig

TOTALE KOSTE VAN INKOPIELYS _____

GERAAMDE KOSTE PER TOETS PER LEERDER _____

**VERBRUIKERSTUDIES-VOEDSELPRODUKSIE
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK
KONTROLELYS VIR BEPLANNING WAT VIR MODERERING INGELEWER MOET WORD**

SKOOL: ONDERWYSER(ES)

SKOOLHOOF

Datums van PAT	Voorgestelde modereringsdatum	Datum ingelewer

KRITERIA	JA/NEE	KOMMENTAAR DEUR MODERATOR
Vier toetse		
Elke toets bestaan uit minstens 2 produkte		
Elke toets sluit 'n verskeidenheid tegnieke in, en het 'n vaardigheidskode-gewigswaarde van 20 punte of meer		
Alle resepte aangeheg, met 'n duidelike prentjie van die suksesvolle produk		
Memorandum met die gewenste eienskappe vir elke produk in elke toets		
Werksvolgorde/Tydskedule ontwikkel vir elke toets		
Bepanning van aankope aangeheg		
Geraamde begroting en koste per leerder aangeheg		

Handtekeninge:

ONDERWYSERES: _____ DATUM: _____

HOOF: _____ DATUM: _____

MODERATOR: _____ DATUM: _____

PUNTESTAAT VIR PRAKTIESE EKSAMENS

		NAME VAN LEERDERS									
NAAM VAN SKOOL _____		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
DATUM _____											
EKSAMINATOR _____											
	WERKSKEDULE 2 resepte moet geïntegreer wees	10									
1	PRAKTIESE VAARDIGHEDE EN TEGNIEKE <ul style="list-style-type: none"> • Interpretasie van resep (Sluit in bereiding, kook, meng, korrekte afmeet van hoeveelhede, korrekte bereidingsmetodes) <ul style="list-style-type: none"> ○ Resep 1 ○ Resep 2 • Gebruik van gereedskap (Korrekte kastrol vir tipe voedsel, korrekte grootte kastrol vir stoofplaat, gebruik van korrekte gereedskap om te berei en te kook, veilige gebruik van gereedskap, ens.) • Gebruik stoofplate en -oond korrek (Korrekte temperatuur vir stoofplate en -oond, hoogte van oondrakke, voorverhit oond, korrekte tyd vir bak/kook) • Werkvolgorde en doeltreffende gebruik van tyd Vermoë om gegewe werkvolgorde te volg of ander realistiese volgorde 	5 5 5 5									
2	HIGIËNE EN NETHEID <ul style="list-style-type: none"> • Netheid van werkstasie en toerusting Skottelgoed was (warm water, afspoel), vadoeke skoon, beskikbaar en lê nie rond nie, hantering van gereedskap na gebruik, korrekte hantering van oorskietbestanddele en afval (Onderwyser neem elke leerder 'n paar keer tydens die eksamen waar en gee punt uit 5. Kry gemiddeld.) • Persoonlike voorkoms (Hare netjies en bedek/voorskoot/sjefbaadjie/naels skoon, geen juwele nie) (Onderwyser neem elke leerder 'n paar keer tydens eksamen waar en gee punt uit 5. Kry gemiddeld.) • Netheid van werkstasie na voltooiing Gereedskap skoon en weggepak op regte plekke 	5 5 5									
3	Geskiktheid vir verkoop produk 1	10									
	Smaak	10									
	Tekstuur	10									
4	Geskiktheid vir verkoop produk 2	10									
	Smaak	10									
	Tekstuur	10									
	Totaal	100									
As meer as 5 minute laat: Van totale punt uit 100, trek 2 punte af vir elke 5 minute laat.											
	Totaal	100									

VOORKOMS, TEKSTUUR EN SMAAK VAN DIE FINALE PRODUK:

- 0-1 Onaanvaarbaar, voldoen nie aan die vereistes nie, kan nie verkoop word nie
2-3 Swak, voldoen aan sommige vereistes, sal nie verkoop nie
4-6 Gemiddeld, voldoen aan die meeste vereistes, behoort te verkoop
7-8 Goed, voldoen aan al die vereistes, behoort goed te verkoop
9-10 Uitstekend, oortref alle vereistes, sal baie goed verkoop

