



# basic education

---

Department:  
Basic Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

## **VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)**

### **RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE**

**2014**

**Hierdie riglyne bestaan uit 14 bladsye.**

## DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE VIR VERBRUIKERSTUDIES VOEDSELPRODUKSIE

### 1. OORSIG

- Tydens die Praktiese Assesseringstaak moet die leerder sy/haar **kennis en praktiese vermoë/vaardighede** demonstreer om voedselitems te produseer, met die fokus op **verkoopbaarheid**.
- Die Praktiese Assesseringstaak vir Graad 12 bestaan uit twee praktiese eksamens van drie uur elk. Leerders voer hierdie praktiese eksamens individueel uit.
  - **Kwartaal 2: Praktiese eksamen 1**  
Leerders maak en bied die produkte aan wat hulle vir die mikro-onderneming vir die projek in kwartaal 1 gekies het.
  - **Kwartaal 3: Praktiese eksamen 2**  
Leerders maak 'n verskeidenheid voedselprodukte wat geskik is om te verkoop, deur 'n verskeidenheid vaardighede en tegnieke te gebruik.

### 2. PUNTETOEKENNING

- Elke eksamen bestaan uit 100 punte. Die punt vir die finale Praktiese Assesseringstaak word verkry deur die punte vir die 2 eksamens te kombineer, soos hieronder aangedui:

Praktiese eksamen: kwartaal 2	100
Praktiese eksamen: kwartaal 3	100
Totaal	200 ÷ 2
<b>Finale punt vir PAT</b>	<b>100</b>

- Die punte vir die PAT vorm deel van die finale assessering.
- Die provinsie sal twee aparte gerekenariseerde puntestate, een vir SBA en een vir die PAT, voorsien. Albei puntestate moet deur die onderwyser, hoof en moderator geteken word.

### 3. VEREISTES VIR DIE PRAKTIESE EKSAMENS

Verbruikerstudies is 'n keusevak met vyf praktiese opsies. As die skool kies om Verbruikerstudies, met Voedselproduksie as praktiese opsie, as 'n vak aan te bied, is die nodige toerusting en fondse vir die PAT sowel as die gespesifiseerde aantal praktiese lesse die verantwoordelikheid van die skool, soos uiteengesit in die KABV-dokument.

Die onderstaande moet voorsien word:

- 'n Geskikte opleidingskombuis met die nodige toerusting: 'n minimum van 6 stowe (gas/elektries), 'n koelkas (elektries/gas), opwasbakke met lopende warm en koue water en toerusting en gereedskap vir voorbereiding en gaarmaak.
- 'n Minimum van R30 tot 'n maksimum van R50 per leerder vir ELK van die twee Praktiese eksamens word benodig, buiten die fondse wat benodig word om bestanddele te koop vir die SBA praktiese lesse.
- Verdeel die leerders in groepe met 'n maksimum van 12. Vier-en-twintig leerders (twee groepe van 12 leerders) kan gelyktydig die eksamen op dieselfde dag doen (bv. van 08:00–11:00 en van 12:00–15:00).
- Die onderwyser het tyd nodig tussen die twee sessies om die lokaal vir die volgende groep gereed te maak.
- Skole met baie leerders sal meer as een dag benodig om die eksamen te voltooi.

#### 4. VEREISTE TYDRAAMWERK

- 'n Totaal van **3 uur** word per eksamen vereis.
- Die 3 uur word soos volg toegeken:
  - **15 minute** vir leerders om die take te trek, rustig te raak by die werkeenheid waar hulle moet werk en die resepte en die werkvolgorde wat hulle ontvang het, te bestudeer.
  - **2 uur** vir die bymekaarmaak van bestanddele en die voorbereiding van die produkte onder eksamenomstandighede.
  - **45 minute vir die onderwyser** om die evaluering te doen, die werkeenhede van die leerders te kontroleer en om die puntestate te voltooi.

#### 5. OPSTEL VAN DIE EKSAMENS

##### 5.1 Eksamen 1 (kwartaal 2)

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

##### 5.2 Eksamen 2 (kwartaal 3)

- Hierdie eksamen sal plaasvind op 'n datum soos met die vakadviseur ooreengekom.
- Tydens die Praktiese eksamen in die derde kwartaal, moet die leerders 'n verskeidenheid kulinêre vaardighede demonstreer. Assessering sal fokus op die produksieproses en die verkoopbaarheid van die produkte.
- Die onderwyser moet 'n **minimum van 4 verskillende toetse** opstel. Elke toets moet aan die volgende voldoen:
  - Ten minste twee produkte
  - 'n Minimum vaardigheids-gewigswaarde van 20 punte
  - 'n Verskeidenheid kulinêre vaardighede en tegnieke
- Sluit EEN van die volgende produkte **per toets** in. 'n Produk wat vir een toets gebruik word mag nie in 'n ander toets herhaal word nie, om te verseker dat 'n verskeidenheid vaardighede en tegnieke getoets word.
  - Gisproduk (gebak of diepgebraai)
  - Chouxdeeg
  - 'n Gelatiengereg (nie kommersiële jellie nie)
  - Tuisgemaakte brooddeeg vir terte, pasteie of quiche
  - Rolkoek
  - Sagte meringue soos suurlemoenmeringue-tert of koninginbroodpoeding
  - Suikerkookkuns
- Die tweede produk kan enige toepaslike vaardigheid of tegniek insluit solank die totale vaardigheidsgewigswaarde 'n minimum van 20 punte vorm. Die gewigswaarde van albei resepte moet gelyk of so na aan gelyk as moontlik wees.
- Al die resepte moet:
  - Netjies in standaard- of aksieformaat getik wees.
  - Duidelike instruksies hê, met kort sinne en in maklike taal.
  - 2–3 porsies bedien
  - Geskik wees vir die beskikbare begroting en ander hulpmiddels van die skool
  - Geskik wees om te verkoop
  - Die verwagte smaak, tekstuur en voorkoms van elke produk aandui
  - 'n Duidelike illustrasie bevat

Die onderwyser moet tydens die laaste week van kwartaal 1 of vroeër, die onderstaande by die vaksadviseur inhandig vir goedkeuring:

- **Stap 1: die laaste week van kwartaal 1 of vroeër**
  - Die toetse en toepaslike resepte, met die gewigswaarde van tegnieke volgens die vaardigheidskode
  - Die **voorgestelde datum vir eksterne moderering** vir die laaste groep leerders. Bespreek die datum met die vakadviseur.
- **Stap 2 (nadat die stap 1-dokumente goedgekeur is): einde van April**
  - Die werkvolgorde vir elke toets
  - Die memorandum met die wenslike eienskappe vir elke produk vir elke toets
  - Die beplanning vir die aankope
  - 'n Konsepbegroting en die geraamde koste per leerder
  - Die oorsiglys, onderteken deur die hoof
- Dieselfde toetse word vir al die eksamensessies gebruik, selfs as dit op verskillende dae plaasvind.
- **Die eksamen mag nie plaasvind as die vakadviseur nie bogenoemde items goedgekeur het nie.**

## 6. VOORBEREIDING VIR DIE EKSAMEN

**Die onderwyser is verantwoordelik vir die onderstaande:**

- Bepaal die datums vir albei eksamens. Kommunikeer hierdie datums aan die bestuur van die skool om seker te maak dat dit nie met ander skoolaktiwiteite bots nie. Dit moet in die eksamen/toetsrooster opgeneem word.
- Al die toerusting moet in werkende toestand wees en die stowe moet nagegaan en gediens word voordat die eksamen begin.
- Kopieer die toetse (resepte en werkvolgorde) vir die leerders.
- Berei die puntestate met die leerders se name en hul eksamennommers voor.
- Leerders moet al die resepte, vir al vier toetse, (nie in toetsformaat nie) **een week (7 skool dae)** voor die eksamendatum van die eerste groep leerders ontvang. Hulle mag nie weet hoe die resepte gekombineer word nie en mag ook nie weet watter toets hulle sal trek nie.
- Koop die bestanddele.
- Maak die opleidingskombuis skoon en netjies.
- Pak die bestanddele en nodige toerusting uit. Leerders mag nie tydens die eksamen rondskarrel om toerusting of bestanddele te soek nie, alle toerusting moet by hul werkseenhede beskikbaar wees. Pak die bestanddele op die bestanddeletafel en ekstra apparaat/toerusting (indien nodig) op 'n ander tafel uit.

## 7. UITVOER VAN EKSAMEN

### 7.1 PAT 1 in kwartaal 2: 3 uur

- Die leerders ontvang hulle resepte soos gekies vir die projek in kwartaal 1 wanneer hulle die klaskamer binnekom.
- Leerders het 15 minute om die resepte en die volgorde van werk te bestudeer, voordat die Praktiese eksamen begin.
- Leerders wat dieselfde toets moet uitvoer, moet by verskillende werkseenhede geplaas word, bv. die leerder wat toets 1 het, kan 'n werkseenheid met die leerder wat toets 3 het, deel.
- Die produkte moet na 2 uur gereed wees vir evaluering. Leerders sal 2 punte verloor vir elke 5 minute wat hulle laat is, tot 'n maksimum van 20 punte.
- Slegs die onderwyser, die moderator en die kandidate mag in die klas wees tydens die Praktiese eksamen.
- Die onderwyser moet deurgaans toesig hou en die leerders assesseer terwyl hulle die eksamen uitvoer, en sy/hy mag nie ander werk doen of die leerders help nie.
- Die onderwyser mag NIE hulp aan enige leerder tydens die Praktiese eksamen verleen nie.

### 7.2 PAT 2 in kwartaal 3: 3 uur

- Die leerders trek EEN van die vier toetse sodra hulle die eksamenlokaal binnegaan.
- Die leerders het 15 minute om die resepte en die werksvolgode te bestudeer voordat die eksamen begin.
- Leerders wat dieselfde toets uitvoer moet by verskillende werkseenhede geplaas word, bv. 'n leerder wat toets 1 doen kan 'n werkseenheid en 'n stoof met 'n leerder wat toets 3 doen, deel.
- Die produkte moet aan die einde van 2 uur gereed wees vir assessering. Leerders sal 2 punte verbeur vir elke 5 minute wat hulle laat is, tot 'n maksimum van 20 punte.
- Slegs die onderwyser, die moderator en die kandidate mag in die lokaal wees tydens die Praktiese eksamen.
- Die onderwyser moet deurgaans toesig hou en die leerders assesseer terwyl hulle die Praktiese eksamen uitvoer, en hy/sy mag nie ander werk doen of die leerders help nie.
- Die onderwyser mag NIE hulp aan enige leerder tydens die Praktiese eksamen verleen nie.

## 8. EVALUERING

Die onderwyser en moderator het 45 minute om die finale produkte te evalueer, die leerlinge se werkseenhede na te gaan en die puntestate te voltooi. Terwyl die produkte geëvalueer word, moet die leerders hul werkseenhede aan die kant maak sodat die onderwyser dit kan inspekteer vir die finale toekenning van punte.

## 9. MODERERING VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN

### 9.1 VOOR PAT 1 EN 2

Die vakadviseur moet voor die einde van kwartaal 1, of vroeër, die onderstaande ontvang om te modereer om toe te sien dat die eksamen se standaard toepaslik is:

- Die toetse en toepaslike resepte, met die gewigswaarde volgens die vaardigheidskode
- Elke toets se werksvolgorde
- Die memoranda met die wenslike eienskappe vir elke produk van elke toets
- Die beplanning vir aankope
- Die geraamde koste per leerder
- Die voltooide oorsiglys, nagegaan en onderteken deur die hoof

### 9.2 OP DIE DAG VAN PAT 2

- In kwartaal 3 sal die laaste groep met 'n maksimum van 12 leerders ekstern gemodereer word deur die betrokke vakadviseur terwyl hulle die eksamen by die skool uitvoer.
- Die onderwyser moet die onderstaande beskikbaar hê vir die moderator op die dag wat moderering plaasvind:
  - Al die leerders se punte vir PAT 1 in kwartaal 2
  - Al die leerders wat PAT 2 in kwartaal 3 voltooi het, se punte
  - 'n Kopie van die voltooide puntetaal vir die praktiese lesse
  - 'n Kopie van die vier toetse wat die leerders gaan uitvoer
  - 'n Aparte stel assesseringsinstrumente, met die leerders se name en eksamennommers op, vir die moderator om te gebruik
- Die moderator sal lukraak 6 kandidate uit die laaste groep kies om onafhanklik te assesser terwyl hulle die eksamen uitvoer.
- Daarna sal die moderator sy/haar assessering met dié van die onderwyser vergelyk. Indien die moderator bevind dat die onderwyser se punte met meer as 10% van syne/hare verskil, sal 'n blokverskuiwing opwaarts of afwaarts gemaak word na gelang van die verskil in punte.

- Die onderstaande tabel demonstreer hoe om die verskil tussen die moderator se punte en die onderwyser se punte te bereken en te bepaal of 'n verskuiwing nodig is en met hoeveel die punte aangepas moet word:

				PAT 2	
				100	
				*T	*M
<b>Leerder se Naam</b>					
Leerder A				84	69
Leerder B				83	70
Leerder C				68	53
Leerder D				59	44
Leerder E				49	40
Leerder F				45	40
<b>TOTAAL</b>				<b>388</b>	<b>316</b>
<b>GEMIDDELDE PUNT = TOTAAL ÷ 6 (Aantal leerders)</b>				<b>66</b>	<b>53</b>
<b>VERSKIL = 66 (*O) – 53 (*M)</b>				<b>13</b>	
<b>AANPASSING</b>	<b>AFWAARTS</b>	✓	<b>OPWAARTS</b>	<b>- 3</b>	

\*O- Onderwyser; \*M = Moderator

- 'n Blokaanpassing kan ook gemaak word, gebaseer op die professionele oordeel van die moderator as die praktiese eksamen van die skool nie die verwagte standaard is nie.
- Die moderator sal die resultaat en enige aanpassing met die onderwyser bespreek. Die finale gemodereerde punte moet dan op die gerekenariseerde puntetaal oorgedra word.
- Al die leerders se punte sal geaffekteer word as 'n aanpassing gemaak word.
- Al die leerders se punte moet gefinaliseer word en deur die vakadviseur en hoof onderteken word op die dag wat die eksamen plaasvind. Die gerekenariseerde puntetaal moet op die dag van die moderering voltooi word.

**VAARDIGHEIDSKODE VIR GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE WAT IN VOEDSELPRODUKSIE  
GEBRUIK WORD – GRAAD 12**

- 'n Gewigswaarde word toegeken aan 'n tegniek volgens die moeilikheidsgraad van die tegniek.
- Die totale gewigswaarde van die tegnieke in die gekose resepte vir elke toets vir die Praktiese eksamen in Graad 12 moet 'n totaal van 20 punte hê.
- **Punte vir dieselfde tegniek kan nie tweemaal** in dieselfde toets toegeken word nie.

1	Tegnieke	Vaardigheids- punte
1.1	Bak van koek: Voer pan uit, voorverhit oond en stel op korrekte temp. Posisie van oondrak korrek, bak vir verlangde tyd, blindbak	3
1.2	Bak, sonder pan uitvoer Bak in 'n pan warm water (bain marie) bv. gebakte vla. Bak 'n soufflé	2
1.3	Blansjering	2
1.4	Kook op plaat (bv. rys, pasta, groente)	2
1.5	Diepbraai (skyfies, oliebolle, vetkoek, dreineer op papierhanddoek)	3
1.6	Rooster (hamburgerfrikadelle, biefstuk)	3
1.7	Gaarmaak in mikrogolfoond, bv. vlasous, witsous, pasta (nie verhit melk, voedsel, water nie)	3
1.8	Posjeer	2
1.9	Gebruik van drukkoker vir bv. Vleis- en groentebredies, boontjiesop	3
1.10	Soteer (uie, soetrissies, ens.)	2
1.11	Seël en verbruining van vleis/maalvleis/droogbraai van spekvleis	2
1.12	Vlakraai (pannekoek, plaatkoekies, hamburgerfrikadelle, viskoekies)	3
1.13	Prut/Stowe vleis/hoenderdisse met groente, droë vrugte	4
1.14	Stoom: dubbelkoker of mengbak op kastrol, bv. vis, eiervlasous, smelt sjokolade (NIE RYS NIE)	3
<b>2</b>	<b>Gelatien</b>	
2.1	Gelatiengereg, bv. Gevormde slaai of nagereg	3
2.2	Gelatiengereg gemaak met kommersiële jellie	2
2.3	Invou van ander bestanddele soos geklopte room of gerasperde komkommer op korrekte stadium	2
2.4	Ontvorm gelatiengereg	2
<b>3</b>	<b>Eiers</b>	
3.1	Sagte meringue (bv. suurlemoenmeringue-tert)	3
3.2	Harde meringue (meringues/skuimpies)	4
3.3	Vlasis met eiers, bv. quiche/melktert	2
3.4	Klop en invou van eierwit, bv. Soufflé, Melktert, Rollade	2
<b>4</b>	<b>Gisgebak</b>	
4.1	Vorbereiding van gisbeslag of -deeg	4
<b>5</b>	<b>Mengmetodes</b>	
5.1	Beslag, eenbakmetode (pannekoek, plaatkoekies, poffertjies, koek, ens.)	3
5.2	Beslag, roommetode	3
5.3	Beslag, sjiffonmetode (sluit klop en invou van eierwit in)	4
5.4	Beslag, muffin/emulsiemetode	3
5.5	Beslag, smeltmetode	3
5.6	Beslag, klopmetode	3
5.7	Chouxdeeg	5
5.8	Deeg, invryfmetode (brosdeeg, botterbroodjies)	3
5.9	Tertdeeg, invryf, meng, uitrol (tuisgemaakte skilferkors/broskorsdeeg)	5
<b>6</b>	<b>Vorbereiding van bestanddele</b>	
6.1	Skil, sny, kerf, blokkies sny van groente, bv. julienne wortels (gebruik sjef- mes)	2
6.2	Ontbening van hoender/hoenderborsie	2
<b>7</b>	<b>Gereed-vir-gebruik voedsel</b>	
7.1	Berei beskuitjiekors met bv. Marie beskuitjies/Tennis beskuitjies en gesmelte botter	2
7.2	Gebruik gekoopte tertdeeg/fillodeeg	2
<b>8</b>	<b>Souse en slaaisouse</b>	
8.1	Gekookte souse, bv. bruinsous, vlasous, konfyt-, lemoensous, sous verdik met meelblom/stysel	2
8.2	Mayonnaise (tuisgemaak)	4
8.3	Ongekookte, tuisgemaakte slaaisouse	2
8.4	Gekookte slaaisouse	4



## NSS (Voedselproduksie)

8.5	Witsous/kaassous, rouxmetode	3
<b>9</b>	<b>Suikerkookkuns en tuisgemaakte lekkergoed</b>	
9.1	Karamelisering van suiker, bv. karamelsous	4
9.2	Kook suikerstroop tot sagtebalstadium, hardebalstadium, ens.	4
9.3	Manipulasie van suikerstroop, bv. klop fudge, malvalekkers. Sny in vorms as koud is.	4
<b>10</b>	<b>Tegnieke</b>	
10.1	Botterversiersel/vars roomversiersel – voorbereiding en versiering van kolwyntjies en koeke	3
10.2	Garnering, gevorderd, bv. tamatie-/aartappel-/radysblomme /tuiles/ sjokoladekrulle/sjokoladeblare, sjokoladekoppies/vorming en versiering met fondantversiersel/marzipan en ander versierings, ens.	3
10.3	Spuitversiering/Gebruik versierbuis	2
10.4	Royal versiersuiker (versiersuiker en water/suurlemoensap/eierwit – glasuursel) – voorbereiding en gebruik	2
10.5	Voorbereiding van sjokolade ganache (Sjokolade en room)	2
10.6	Puree	2
10.7	Vorming van deeg, bv. botterbroodjies, koekies, oliebolle, broodrolletjies, koeksisters, krokette,	3
10.8	Rolkoek/Rollade/Chelseabolletjies/Sweedse teering/rol	3
10.9	Lamingtons – maak sjokoladesous en doop, rol in klapper	3
10.10	Gebruik gespesialiseerde toerusting, bv. voedselverwerker, versapper, pasta -masjien (nie elektriese klitser of diepbraaier nie)	2
<b>11</b>	<b>Enige ander vaardighede nie genoem nie (kan slegs tweemaal in dieselfde toets gebruik word)</b>	1



**VOORBEELD van onderwyser se beplanning vir aankope**  
(Moet by vakadviseur ingehandig word vir moderering aan die einde van April of vroeër)

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	<b>Bestanddele</b>	<b>1</b>	<b>X 6</b>	<b>Bestanddele</b>	<b>1</b>	<b>X6</b>
	Salticrax beskuitjies	¾ pak	5 pk	Koekmeel	125 ml	750 ml
	Margarien	50 ml/g	300 g	Margarien	62,5 ml (60 g)	360 g
	Spekvlies	100 g	600 g	Strooisuiker	50 ml	300 ml
	Cheddar kaas, gerasper	250 ml	1 500 ml	Sout	Knippie	Pakkie
	Eiers	4	24	Eiers	2	12
	Room, langlewe	125 ml	750 ml	Geklopte room	100 ml	500 ml
	Melk	175 ml	1¼ liter	Papierhanddoek		1 rol
	Hoenderaftrekselblokkie	½	3	Olie vir diepbraai		5 liter
	"Spray and Cook"		1 blik			



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

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



**VERBRUIKERSTUDIES VOEDSELPRODUKSIE  
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK  
OORSIGGLYS VIR BEPLANNING WAT INGEHANDIG MOET WORD VIR MODERERING**

SKOOL		
ONDERWYSER		
HOOF		
DATUM INGEHANDIG		
Datums van alle PAT sessies	Voorgestelde modereringsdatum	Goedgekeurde modereringsdatum

KRITERIA	JA/NEE	KOMMENTAAR DEUR MODERATOR
Vier Toetse		
Elke toets bestaan uit ten minste 2 produkte		
Elke toets sluit 'n verskeidenheid tegnieke in en het 'n vaardigheidsgewigswaarde van 20 punte		
Alle resepte aangeheg, netjies getik		
Memorandum met die wenslike eienskappe vir elke produk in elke toets		
Volgorde van werk/Tydskedule vir elke toets		
Beplanning vir aankope aangeheg		
Geraamde begroting en koste per leerder aangeheg		
Resepte duidelik geïllustreer		

**GOEDGEKEUR/NIE GOEDGEKEUR NIE** [HERVOORLEGGINGSDATUM: \_\_\_\_\_]

Handtekeninge:

ONDERWYSER: \_\_\_\_\_ DATUM: \_\_\_\_\_

HOOF: \_\_\_\_\_ DATUM: \_\_\_\_\_

MODERATOR: \_\_\_\_\_ DATUM: \_\_\_\_\_

## PUNTESTAAT VIR PRAKTIESE EKSAMENS

PAT EKSAMEN		1	2	LEERDERS SE NAME								
NAAM OF SKOOL				1	2	3	4	5	6	7	8	
EKSAMINATOR												
DATUM												
1	<b>PRAKTIESE VAARDIGHEDE EN TEGNIEKE</b> • <b>Resep interpretasie</b> <i>Sluit voorbereiding, gaarmaak, meng, korrekte afmeet van bestanddele, kies korrekte toerusting, korrekte voorbereiding s - metodes</i>	15										
		7										
		8										
	• <b>Gebruik van gereedskap en toerusting</b> <i>Korrekte kastrol vir tipe voedsel, korrekte grootte van kastrol/pan vir plaat, Korrekte gebruik van gereedskap vir voorberei ding en gaarmaak, Veilige gebruik van gereedskap en toerusting. Korrekte temperatuur vir plate en oond, hoogte van oondrakkies, voorverhit oond, korrekte tydsduur vir bak/gaarmaak</i>	5										
		1										
		1										
		2										
	• <b>Volgorde van werk en effektiewe gebruik van tyd</b> <i>Vermoë om volgorde van werk, of enige ander realisties volgorde te volg</i>	5										
	2	<b>HIGIËNE EN NETHEID</b> • <b>Netheid van werkeenheid en gereedskap.</b> <i>Opwas (warm water, spoel), Vadoeke skoon, beskikbaar en lê nie rond nie, Hantering van gereedskap/toerusting na gebruik/korrekte berging van oorskiet bestanddele Gesiklike afvalverwydering Onderwyser neem elke leerder 'n paar keer tydens en na die eksamen waar, gee 'n punt uit 5.</i>	5									
1												
2												
1												
• <b>Persoonlike voorkoms</b> <i>Hare netjies, sjef hoed/bedek, voorskoot/ sjefbaadjie, naels skoon Onderwyser neem elke leerder 'n paar keer tydens en na die eksamen waar, gee 'n punt uit 5.</i>	5											
• <b>Netheid van werkeenheid na prakties</b> <i>Gereedskap skoon, netjies weggepak in korrekte plek.</i>	5											
3	Verkoopbaarheid vir produk 1	Voorkoms	10									
		Smaak/geur	10									
		Tekstuur	10									
4	Verkoopbaarheid vir produk 2	Voorkoms	10									
		Smaak/geur	10									
		Tekstuur	10									
		<b>Totaal</b>	<b>100</b>									
Trek 2 punte af vir elke 5 minute wat leerder laat is, tot 'n maksimum van 20 punte												
<b>TOTAAL</b>			<b>100</b>									

**VOORKOMS, TEKSTUUR EN SMAAK GEUR VAN FINALE PRODUK:**

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