

SA's Leading Past Year

Exam Paper Portal

STUDY

You have Downloaded, yet Another Great Resource to assist you with your Studies 😊

Thank You for Supporting SA Exam Papers

Your Leading Past Year Exam Paper Resource Portal

Visit us @ www.saexampapers.co.za



SA EXAM
PAPERS



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)

RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE

GRAAD 12

2023

Hierdie riglyne bestaan uit 29 bladsye.

DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK VIR VERBRUIKERSTUDIES VOEDSELPRODUKSIE

1. INLEIDING

Die 18 Kurrikulum-en-assesseringsbeleidsverklaring-vakke wat uit praktiese komponente bestaan, sluit almal 'n praktiese assesseringstaak (PAT) in. Hierdie vakke is:

- **LANDBOU:** Landboubestuurswetenskappe, Landboutegnologie
- **KUNS:** Dansstudies, Ontwerp, Dramatiese Kunste, Musiek, Visuele Kunste
- **WETENSKAPPE:** Rekenaartoepassingstegnologie, Inligtingstegnologie; Tegniese Wetenskappe; Tegniese Wiskunde
- **DIENSTE:** Verbruikerstudies, Gasvryheidstudies, Toerisme
- **TEGNOLOGIE:** Siviele Tegnologie, Elektriese Tegnologie, Meganiese Tegnologie en Ingenieursgrafika- en ontwerp

'n Praktiese assesseringstaak (PAT) is 'n verpligte komponent van die finale promosiepunt vir alle kandidate ingeskryf vir vakke wat 'n praktiese komponent het en tel 25% (100 punte) van die eksamenpunt aan die einde van die jaar. Die PAT word tot die einde van September geïmplementeer en maak voorsiening dat leerders geassesseer word op die vaardighede wat hulle gedurende die weeklikse praktiese klasse en praktiese eksamens in graad 10 en 11 bekom het. Dit maak ook voorsiening vir die assessering van vaardighede wat nie in 'n geskrewe formaat, bv. toetse of eksamens, geassesseer kan word nie. Dit is dus belangrik dat skole seker maak dat al die leerders die praktiese assesseringstake binne die gestipuleerde tydperk voltooi om te verseker dat leerders aan die einde van die jaar hulle uitslae ontvang. Die beplanning en uitvoering van die PAT verskil van vak tot vak.

- Tydens die praktiese assesseringstaak moet die leerder sy/haar kennis en praktiese vermoëns/vaardighede toon om 'n verskeidenheid gehaltevoedselprodukte te maak, met die fokus op verkoopbaarheid.
- Die praktiese assesseringstaak vir Verbruikerstudies vir graad 12, met die Voedselproduksie praktiese opsie, bestaan uit EEN praktiese eksamen van DRIE (3) ure.
- Uiteensetting van die DRIE (3) URE:
 - Twee ure en 15 minute om die produkte voor te berei.
 - 45 minute (evaluering), opruim en skoonmaak
- Leerders sal die praktiese eksamen vir die PAT individueel uitvoer.
- Die praktiese eksamen vir die PAT vind in Kwartaal 3 plaas.

2. PUNTETOEKENNING

- Die totale punttoekenning vir die PAT is 100 punte.
- Die punte vir die PAT vorm deel van die einde-van-die-jaar-assessering in Kwartaal 4.
- Die provinsie sal twee aparte gerekenariseerde puntestate, een vir SGA ('SBA') en een vir die PAT verskaf.
- Die punttoekenning word soos volg aangedui:

Praktiese eksamen	100
Finale punt vir PAT	100

3. VEREISTES VIR DIE PRAKTIESE EKSAMENS

Verbruikerstudies is 'n keusevak met vyf verskillende praktiese opsies. As die skool besluit om Verbruikerstudies met die Voedselproduksie praktiese opsie as 'n vak aan te bied, is die nodige toerusting en fondse vir die PAT, sowel as die gespesifiseerde getal praktiese klasse, die verantwoordelikheid van die skool, **soos in die KABV-dokument op bladsy 10 uiteengesit.**

Die skool het die verantwoordelikheid om die beskikbaarheid van die volgende vir die PAT-eksamen te verseker:

- 'n Geskikte opleidingskombuis met die nodige toerusting moet beskikbaar wees: 'n minimum van ses stowe (gas/elektries); 'n yskas; elektrisiteit/gas; opwasbakke met lopende warm en koue water en toerusting en gereedskap vir bereiding en kook.
- 'n Minimum van R80 tot 'n maksimum van R150 per leerder vir die praktiese eksamen word benodig om bestanddele te koop om die voorgeskrewe produkte te maak, buiten die fondse benodig vir die SGA ('SBA') praktiese klasse.
- Een leerder per stoof.
- 'n Maksimum van 6–12 leerders word per sessie toegelaat, afhangende van die aantal stowe beskikbaar in die opleidingskombuis.
- Twee groepe van 6–12 leerders kan die praktiese eksamen op dieselfde dag afê bv. van 08:00 tot 11:00 en van 12:30 tot 15:30.
- Die onderwyser het tyd tussen die twee sessies nodig om die lokaal vir die volgende groep gereed te maak.
- Skole met baie leerders sal meer as een dag benodig om hierdie praktiese eksamen te voltooi.

4. VEREISTE TYDRAAMWERK

'n Tydraamwerk van DRIE (3) UUR in totaal word vir die praktiese eksamen benodig. Die DRIE uur moet soos volg ingedeel word:

- **15 minute** vir oriëntasie, hande was en voortgaan om met die afmeet van bestanddele te begin
- **2 ure** vir die voorbereiding van die produkte onder eksametoestande
- **45 minute** vir die onderwyser om te evalueer, elke werkstasies na te gaan en om die assesseringsinstrument te voltooi

5. OPSTEL VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN

- Hierdie eksamen sal op 'n datum waarop met die moderator ooreengekom is, plaasvind.
- Die produksieproses en verkoopbaarheid van produkte is belangrike assesseringskriteria van hierdie praktiese eksamen.
- Leerders moet in staat wees om alle kookkunsvaardighede en -tegnieke te toon wat vir graad 12 geïdentifiseer is.
- Die onderwyser moet 'n **minimum van DRIE tot 'n maksimum van VIER verskillende toetse** opstel wat vir die beskikbare begroting en hulpbronne by die skool geskik is.
- Elke toets moet:
 - Ten minste TWEE geregte of produkte insluit
 - 'n Minimum vaardigheidskode-gewigswaarde van 20 punte hê
 - 'n Verskeidenheid kookkunsvaardighede en -tegnieke insluit

- Sluit EEN van die volgende PER TOETS in. 'n Produk wat vir een toets gekies is, mag NIE in 'n ander toets herhaal word NIE om te verseker dat 'n verskeidenheid vaardighede en tegnieke getoets word.
 - Gisproduk (gebak of diepgebraai)
 - Chouxpasta
 - 'n Gelatiengereg (nie kommersiële jellie nie)
 - Tuisgemaakte broskors vir terte, pasteie of quiche
 - Switserse rolkoek
 - Sagte meringue soos suurlemoenmeringuetert of koninklike broodpoeding
 - Suikerkokery
- Die tweede produk kan enige geskikte tegniek of vaardigheid insluit, solank die vaardigheidskode-gewigswaarde 'n minimum van 20 punte is. **Die gewigswaarde van die twee produkte sal gelyk wees, of so na as moontlik aan gelyk wees.**
- **'n Gewigswaarde mag slegs een keer aan 'n vaardigheid in die toets toegeken word.**
- Alle resepte moet:
 - Netjies in standaard- of aksieformaat getik wees
 - Duidelike instruksies in kort sinne en maklike taal hê
 - Klein wees, 2–3 porsies
 - Geskik wees vir die beskikbare begroting en ander hulpbronne
 - Die verwagte kriteria of gewenste eienskappe insluit, naamlik geur, tekstuur, voorkoms
 - Duidelik geïllustreer wees

LET WEL: Leerders kan kies om hulle finale produkte vir evaluering te verpak **OF** op 'n bord te bedien. Alle produkte moet 'n geskikte etiket hê en dit moet, nadat die leerders die toets getrek het en voordat hulle die praktiese eksamen aflê, voltooi word. Leerders wat verkies om hulle produkte te verpak, moet die verpakking op die dag van die praktiese eksamen saambring.

6. VOORBEREIDING VIR DIE PRAKTIESE EKSAMEN

Die onderwyser is vir die volgende verantwoordelik:

- Bepaal die datums vir die praktiese eksamen. Dra hierdie datums aan die bestuurspan van die skool oor om te verseker dat dit nie met ander skoolaktiwiteite bots nie.
- Al die toerusting/apparaat moet in 'n werkende toestand wees en die stowe moet voor die begin van die praktiese eksamen gediens en herstel word.
- **Verpak ELKE toets en sluit die volgende in:** voorblad, instruksies, resepte, werksvolgorde en tydsindeling, prentjies en gewenste eienskappe vir elke produk, sowel as 'n kopie van die assesseringsinstrument.
- Die leerders trek 'n toets **EEN week (7 skooldae)** voor die datum van die praktiese eksamen sodat hulle kan voorberei.
- Bereken die hoeveelhede wat aangekoop moet word volgens die aantal leerders in graad 12.
- Beplan die finale inkopielys met die beraamde pryse.
- Koop die bestanddele.
- Pak die nodige toerusting en bestanddele vir elke toets uit.
- Berei naamkaartjies vir die laaste groep leerders voor om die moderator te help om die kandidate te identifiseer.
- Berei die assesseringsinstrument met die leerders se name voor.

7. UITVOER VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN

Praktiese eksamen in Kwartaal 3: DRIE (3) ure

- Wanneer die leerders die opleidingskombuis (eksamenlokaal) binnekom, sal hulle 15 minute hê vir oriëntering, om hande te was en om dan voort te gaan met die afmeet van bestanddele voordat hulle met die praktiese eksamen begin.
- Leerders wat dieselfde toets doen, moet by verskillende werkstasies geplaas word wat nie aangrensend of langs mekaar is nie.
- Die produkte moet na 2 uur en 15 minute vir assessering gereed wees.
- 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 leerders mag tydens die praktiese eksamen in die lokaal wees.
- Die onderwyser moet toesig hou en die leerders assesseer terwyl hulle die praktiese eksamen uitvoer en GEEN ander werk mag in hierdie tyd gedoen word NIE.
- GEEN leerders mag op enige manier gehelp word NIE.
- Wanneer albei produkte gereed is, kan leerders dit aanbied vir evaluering. Leerders hoef nie tot aan die einde van die tydperk van 2 uur en 15 minute te wag nie.
- Leerders word toegelaat om finale opruimwerk te doen terwyl die onderwyser hulle produkte assesseer.
- Die onderwyser moet die assesseringsinstrument voltooi, kommentaar ingesluit.

8. EVALUERING

- Die onderwyser en eksterne moderator het 45 minute om die finale produkte te evalueer, die leerders se werkstasies te inspekteer en die assesseringsinstrument te voltooi.
- Terwyl hulle produkte geëvalueer word, moet die leerders hulle werkstasies en toerusting opruim en skoonmaak.
- Aan die einde van die praktiese eksamen moet die onderwyser/moderator die werkstasies vir die finale toekenning van punte inspekteer.

9. MODERERING VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN

9.1 VOOR die praktiese eksamen:

Die onderwyser moet die volgende teen die einde van **Maart of vroeër** by die vakadviseur indien om te verseker dat die praktiese eksamen van 'n geskikte standaard is:

- Die tegnieke en gewigswaarde vir elke resep
- Die vier toetse (insluitend die resepte, werksvolgorde en tydsindeling, prentjies en gewenste eienskappe vir elke produk)
- Die voorgestelde datum vir eksterne moderering op die perseel, verkieslik vir die laaste groep van 6–12 leerders
- Die voltooide oorsiglys deur die skoolhoof nagegaan en onderteken

Die PAT kan nie gedoen word tensy die vakadviseur dit goedgekeur het nie.

9.2 OP DIE DAG van die praktiese eksamen:

- Die onderwyser moet op die dag van moderering die volgende vir die moderator gereed hê:
 - Die assesseringsinstrument van al die leerders wat die praktiese eksamen voltooi het
 - 'n Kopie van die voltooide assesseringsinstrument vir die weeklikse praktiese lesse
 - 'n Kopie van drie of vier toetse wat die leerders sal uitvoer
 - 'n Aparte stel assesseringsinstrumente vir die moderator se gebruik, met die leerders se name reeds op die assesseringsinstrument geskryf
- Na afloop van die assessering en konsolidering van punte sal die moderator sy/haar assessering met dié van die onderwyser vergelyk. Indien die moderator vind dat die onderwyser se punte met meer as 10% van sy/haar punte verskil, moet 'n blokverskuiwing opwaarts of afwaarts gemaak word na gelang van die verskil.

Die tabel hieronder illustreer hoe om die verskil tussen die moderator se punte en die onderwyser se punte te bepaal sodat daar bepaal kan word of 'n aanpassing gemaak moet word asook hoe groot die aanpassing moet wees.

Leerders se Name				PAT	
				100	
				*O	*M
Leerder A				84	69
Leerder B				83	70
Leerder C				68	53
Leerder D				59	44
Leerder E				49	40
Leerder F				45	40
TOTAAL				388	316
GEMIDDELDE PUNT = TOTAAL ÷ 6 (getal leerders)				66	53
VERSKIL = 66 (*O) – 53 (*M)				13	
AANPASSING	AFWAARTS	✓	OPWAARTS	– 3	

***O = Onderwyser; *M = Moderator**

- 'n Blokverskuiwing kan ook op grond van die professionele oordeel van die moderator gemaak word as die praktiese eksamen van die skool nie aan die verwagte standaard voldoen nie.
- Die moderator sal die uitslag en enige aanpassings met die onderwyser bespreek.
- Die finale gemodereerde punte moet dan op die gerekenariseerde puntetaal aangebring word.
- Die punte van al die leerders sal geraak word as 'n aanpassing gemaak word.

VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE VIR VOEDSELPRODUKSIE

- Gebruik die volgende vaardigheidskode-gewigswaarde om resepte vir die PAT sowel as vir die weeklikse praktiese lesse te kies.
- Die vaardigheidskode dui die gewigswaarde vir die tegnieke aan en NIE die puntetoekenning NIE.
- Die gewigswaarde vir 'n spesifieke tegniek moet slegs EEN MAAL toegeken word.
- Die onderwyser mag 'n tegniek wat nie hieronder aangedui word nie, byvoeg nadat dit met die vakadviseur bespreek is. Die onderwyser en die vakadviseur moet dan op die gewigswaarde vir die nuwe tegniek besluit.
- 'n Gewigswaarde word toegeken volgens die moeilikheidsgraad van die tegniek.
- Die totale gewigswaarde van die tegnieke vir beide resepte gekies vir die praktiese eksamen in graad 12 moet 'n minimum van 20 punte in totaal hê.

1.	Gaarmaakmetodes	
1.1	Bak: Bak in 'n onuitgevoerde pan (bv. koek) Bak in 'n uitgevoerde pan (bv. koek) (Voorverhitting van die oond en stel op korrekte temperatuur) (Posisie van oondrak korrek, bak vir gewenste tyd)	3 4
1.2	Bak in 'n pan met warm water (bain-marie) (bv. gebakte vla, soufflé, bobotie)	4
1.3	Blindbak	4
1.4	Blansjering	2
1.5	Kook bo-op die stoof (bv. rys, pasta, groente)	2
1.6	Diepbraai (bv. skyfies, oliebolle, vetkoek)	4
1.7	Rooster (bv. hamburgerkoekies, biefstuk)	3
1.8	Oondbraai (bv. groente, vleis)	3
1.9	Gaarmaak in mikrogolfoond (bv. vlasous, witsous, pasta) (nie om melk, voedsel, water warm te maak nie)	3
1.10	Posjeer (bv. eiers)	3
1.11	Drukkoker gebruik (bv. vleis-en-groentebredie, boontjiesop)	3
1.12	Soteer (bv. uie, soetrissie)	2
1.13	Seël en verbruining van vleis/maalvleis/droogbraai van spekvleis	2
1.14	Vlakbraai (bv. pannekoekie, plaatkoekies, hamburgerkoekies, viskoekies)	3
1.15	Prut/Stowe vleis/hoendergeregte met groente, droë vrugte	3
1.16	Stoom: Dubbelkoker of mengbak op kastrol (bv. vis, eiervlasous, smelt sjokolade) (nie rys nie)	3
2.	Gelatien	
2.1	Gelatiengeregte (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 die regte stadium	2
2.4	Ontvorming van gelatiengereg	2
3.	Eiers	
3.1	Sagte meringue (bv. suurlemoenmeringuetert)	3
3.2	Harde meringue (skuimpies)	3
3.3	Vlabbasis met eiers (bv. quiche/melktert)	2
3.4	Klop en invou van eierwit (bv. soufflé, melktert, roulade)	3
4.	Gis	
4.1	Berei gisbeslag of gisdeeg	4
5.	Mengmetodes	
5.1	Beslag (bv. pannekoekie, plaatkoekies, poffertjies, koek, muffins)	3
5.2	Choux pasta	5
5.3	Deeg/Tertdeeg, invryfmetode (bv. broskors, botterbroodjies)	3

6.	Voorbereiding van bestanddele	
6.1	Skil, sny, kerf, blokkies sny van groente (bv. julienne-wortels)	2
6.2	Ontbeen hoender/hoenderborsies	2
7.	Klaarvoorbereide voedsel	
7.1	Berei 'n beskuitjiekors (bv. gebruik van Marie-beskuitjies/Tennis-beskuitjies en gesmelte botter)	2
7.2	Gebruik klaarvoorbereide tertdeeg/filodeeg/brooddeeg	2
8.	Souse en slaaisouse	
8.1	Gekookte souse (bv. vleissous, vlasous, coulis, lemoensous, sous verdik met meelblom)	2
8.2	Mayonnaise (tuisgemaak)	4
8.3	Ongekookte, tuisgemaakte slaaisous	2
8.4	Gekookte slaaisous	4
8.5	Witsous/Kaassous, rouxmetode	3
8.6	Hollandaisesous	3
9.	Suikerkokery en tuisgemaakte lekkergoed	
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)	2
9.4	Manipulasie van suikerstroop om gespinde suiker te maak	4
9.5	Sny lekkers (bv. fudge, malvalekkers) in vorms	2
10.	Tegnieke	
10.1	Klop en invou van room	2
10.2	Botterversiersel/Roomkaasversiersel – berei en versier kolwyntjies en koeke	3
10.3	Garnering, gevorderd (bv. tamatie-/aartappel-/radysblomme/tuiles/sjokoladekrulle/sjokoladeblare/sjokoladekoppies/vorming en versiering met fondantversiersel/marsepein en ander versierings)	2
10.4	Gebruik van versierbuis of -sak, vorm eweredige vorms	3
10.5	Royal-versiersel (versiersuiker en water/suurlemoensap/eierwit – verglansing): voorbereiding en gebruik	2
10.6	Voorbereiding en gebruik van sjokolade ganache (sjokolade en room)	3
10.7	Puree	2
10.8	Vorming van sagte deeg (bv. botterbroodjies/skons, koekies, oliebolle, broodrolle, koeksisters, krokette)	3
10.9	Vorming van stywe deeg (bv. uitrol van tertdeeg, koekiedeeg)	3
10.10	Rol van Switserse rolkoek/Roulade/Chelseabolletjies/Sweedse teering	3
10.11	'Lamingtons'/Ystervarkies – maak sjokoladesous en doop, rol in klapper	3
10.12	Gebruik gespesialiseerde toerusting (bv. voedselverwerker, versapper, 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) Afmeet van bestanddele kan hier bygevoeg word.	1

ONDERWYSER SE BEPLANNING: GRAAD 12 PRAKTIESE EKSAMEN*(Moet aan die einde van **Maart of vroeër** aan die vakadviseur vir moderering voorgelê word.)*

Naam van skool:
Naam van onderwyser:
Datum(s) en tyd (tye) van praktiese eksamensessies:

TOETSE VIR PAT: GRAAD 12 (Heg die toetse aan, insluitend die resepte, werksvolgorde en tydsindeling, prentjies en gewenste eienskappe vir elke produk.)

Toets 1: Totaal:			
Resep 1: Naam:		Resep 2: Naam	
Tegnieke	Gewigswaarde	Tegnieke	Gewigswaarde
Totaal Resep 1:		Totaal Resep 2:	

Toets 2: Totaal:			
Resep 1: Naam:		Resep 2: Naam	
Tegnieke	Gewigswaarde	Tegnieke	Gewigswaarde
Totaal Resep 1:		Totaal Resep 2:	

Toets 3: Totaal:			
Resep 1: Naam:		Resep 2: Naam	
Tegnieke	Gewigswaarde	Tegnieke	Gewigswaarde
Totaal Resep 1:		Totaal Resep 2:	

Toets 4: Totaal:			
Resep 1: Naam:		Resep 2: Naam	
Tegnieke	Gewigswaarde	Tegnieke	Gewigswaarde
Totaal Resep 1:		Totaal Resep 2:	

VOORBEELD VAN ONDERWYSERBEPLANNING VIR AANKOPE

(Moet aan die einde van **Maart of vroeër** aan die vakadviseur vir moderering voorgelê word.)

Totale getal leerders	Groepe	Getal leerders per groep	Getal toetse	Getal leerders per toets	Datums	Tyd
19	1	6	3/4	2	10/09/22	08:00–11:00
	2	6	3/4	2	10/09/22	12:30–15:30
	3	7	3/4	2	11/09/22	08:00–11:00

Toets	Resep 1: Quiche Lorraine			Resep 2: Koninginpoftjies		
1	Bestanddele	1	x 6	Bestanddele	1	x 6
	Salticrax-beskuitjies	$\frac{3}{4}$ pak	5 pk	Koekmeel	125 ml	750 ml
	Margarien	50 ml/g	300 g	Margarien	62,5 ml (60 g)	360 g
	Spekveis/'Macon'	100 g	600 g	Strooisuiker	50 ml	300 ml
	Cheddarkaas, 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	600 ml
	Melk	175 ml	1 050 ml	Papierhanddoek		1 rol
	Hoenderaftrekselblokkie	$\frac{1}{2}$	3	Olie vir diepbraai		5 liter
	Spray & Cook		1 blik			

ONDERWYSER SE BEPLANNING VIR AANKOPE

(Moet aan die einde van **Maart of vroeër** aan die vakadviseur vir moderering voorgelê word.)

Totale getal leerders	Groepe	Getal leerders per groep	Getal toetse	Getal 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

**VERBRUIKERSTUDIES
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK
VOEDSELPRODUKSIE
OORSIGLYS VIR BEPLANNING (MOET VIR MODERERING INGELEWER WORD)**

SKOOL		
ONDERWYSER		
SKOOLHOOF		
DATUM INGELEWER		
Datums van alle PAT-sessies	Voorgestelde modereringsdatum	Goedgekeurde modereringsdatum

KRITERIA	JA/NEE	KOMMENTAAR DEUR MODERATOR
Drie/Vier toetse		
Elke toets bestaan uit minstens 2 produkte		
Elke toets sluit 'n verskeidenheid vaardighede in en het 'n gewigswaarde van 20 punte		
Alle resepte, netjies in die korrekte formaat getik		
Alle resepte is in metrieke vorm		
Alle resepte is vir 'n maksimum van 2–3 porsies		
Prentjies en gewenste eienskappe vir elke produk/resep is ingesluit. (Prentjies is duidelik om te druk)		
Volgorde van werk/Tydskedule vir elke toets ontwikkel		
Beplanning vir aankope van verbruikersgoedere		
Sluit EEN van die volgende per toets in: Gisgebak (gebak/diepgebraai), chouxpasta, 'n gelatiengereg (nie kommersiële gelatien nie), tuisgemaakte broskorsdeeg vir terte, pastei of quiche, Switserse rolkoek, sagte meringue soos suurlemoenmeringue of koninklike broodpoeding, suikerkokery		

GOEDGEKEUR/NIE GOEDGEKEUR NIE **HERVOORLEGGINGSDATUM** _____

Handtekeninge:

ONDERWYSER: _____ **DATUM:** _____

SKOOLHOOF: _____ **DATUM:** _____

MODERATOR: _____ **DATUM:** _____

ASSESSERINGSINSTRUMENT VIR VOEDSEL PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

NAAM VAN SKOOL _____ DATUM _____ ONDERWYSER _____ MODERATOR _____			LEERDER SE NAAM EN VAN: KOMMENTAAR:
1.	PRAKTIESE VAARDIGHEDE EN TEGNIEKE		
1.1	Interpretasie van die resep	4	
	Volg resep-instruksies akkuraat vir Resep 1	2	
	Volg resep-instruksies akkuraat vir Resep 2	2	
1.2	Akkurate implementering van tegnieke	20	
	Korrekte afmeet van hoeveelhede vir beide resepte	4	
	Korrekte tegnieke toegepas vir produksie van Resep 1	8	
	Korrekte tegnieke toegepas vir produksie van Resep 2	8	
1.3	Korrekte hantering van gereedskap en toerusting	8	
	Gebruik korrekte gereedskap/toerusting om voedsel te berei en gaar te maak	3	
	Korrekte tyd en temperature vir bereiding/gaarmaak	2	
	Veilige gebruik van gereedskap, toerusting/stoof	3	
1.4	Doeltreffende produksie van produk(te)	8	
	Gereelde gehaltebeheer-kontrolepunte (tydens afmeet en produksie)	2	
	Ekonomiese gebruik van bestanddele, geen vermorsing van bestanddele nie, mengbakke skoon uitgekrap	2	
	Werk onafhanklik, stil, steur nie ander nie, vra nie enige vrae nie	2	
	Doeltreffende gebruik en bestuur van tyd	2	
2.	HIGIËNE EN NETHEID		
2.1	Werkstasie & gereedskap gedurende praktiese eksamen	9	
	Werkstasie netjies en goed georganiseer	2	
	Skottelgoedwater word gereeld vervang (warm water, afspoel)	2	
	Vadoeke skoon, beskikbaar en lê nie rond nie	2	
	Werk higiënies	3	
2.2	Persoonlike voorkoms	3	
	Geskik geklee met beskermende klere (skooluniform en voorskoot)	1	
	Naels skoon en kort	1	
	Hare heeltemal bedek	1	
2.3	Netheid van werkstasie na praktiese eksamen	4	
	Werkstasie, opwasbak en stoof skoon	1	
	Gereedskap skoon en in korrekte stoorplek weggepak	2	
	Afval verwyder, asblikke skoon	1	

ASSESSERINGSINSTRUMENT VIR VOEDSEL PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK (vervolg)

				LEERDER SE NAAM EN VAN:
				KOMMENTAAR:
3.	VERKOOPBAARHEID			
3.1	Verpakking	OF Bediening op 'n bord	4	
	Beskerm die produk	Geskik vir die tipe produk	1	
	Geskik vir produk	Korrekte grootte bord vir die produkte	1	
	Koste-effektief	Kreatiwiteit	1	
	Verbruikersaanklank	Verbruikersaanklank	1	
3.2	Etiket			6
	Lys van bestanddele gebruik		1	
	Toon kreatiwiteit		2	
	Vervaardiger se naam/fisiese adres/ kontakbesonderhede		1	
	Massa of volume/Prys		1	
	Allergene/Waarskuwings		1	
3.3	Produkte geskep, hou by spesifikasies			34
	Produk 1			
	Alle porsies/produkte is dieselfde grootte		1	
	Voorkoms van finale produkte*		5	
	Tekstuur van finale produkte*		3	
	Geur van finale produkte*		3	
	Gesiktheid vir verkope (Gebruik die skaal hieronder)		5	
	Produk 2			
	Alle porsies/produkte is dieselfde grootte		1	
	Voorkoms van finale produkte*		5	
	Tekstuur van finale produkte*		3	
	Geur van finale produkte*		3	
	Gesiktheid vir verkope (Gebruik die skaal hieronder)		5	
	TOTAAL			100
	Straf indien laat: Trek 2 punte af vir elke 5 minute laat, tot 'n maksimum van 20 punte.			
	TOTAAL			100

*Gebruik die gewenste eienskappe van elke produk as 'n riglyn om die voorkoms, tekstuur en geur te evalueer.

VERKOOPBAARHEID:

- 0–1 Onaanvaarbaar, voldoen nie aan die vereistes nie, kan nie verkoop nie
- 2 Swak, voldoen aan sommige van die vereistes, sal nie verkoop nie
- 3 Gemiddeld, voldoen aan die meeste van die vereistes, behoort te verkoop
- 4 Goed, voldoen aan al die vereistes, sal goed verkoop
- 5 Uitstekend, oortref al die vereistes, sal baie goed verkoop

VOORBEELDE VAN TOETSE VIR DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

SWITSERSE ROLKOEK



Bestanddele:

Lewer: 6 snye

- 100 ml koekmeelblom
- 2 ml sout
- 4 eiers
- 100 ml strooisuiker
- 5 ml vanieljegeursel
- 100 ml appelkooskonfyt

Metode:

1. Berei die waspapierbedekte pan/papierkassie voor (17 cm x 23 cm).
2. Voorverhit die oond tot 180 °C.
3. Sif die koekmeel en die sout saam.
4. Klop die eiers en strooisuiker tot bleek en dik (oor warm water).
5. Voeg die vanieljegeursel by.
6. Vou die gesifte droë bestanddele liggies by die eiermengsel in.
7. Versprei die mengsel in die voorbereide pan/papierkassie.
8. Bak in voorverhitte oond vir 7–10 minute.
9. Besprinkel 'n klam, skoon doek met korrelsuikeer.
10. Wanneer die koek gaar is, keer onmiddellik uit op die suikerbesprinkelde doek, sny die kante netjies ½ cm van die rand af.
11. Rol op deur die klam doek te gebruik.
12. Laat dit afkoel.
13. Rol oop en smeer konfyt op. Rol weer op en laat dit heeltemal afkoel.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Switserse rolkoek	Ligbruin kleur Koeklaag 10 mm Stewig gerol Netjiese, ronde vorm Nie gekraak/gebreek nie Vulsel loop nie uit nie	Fyn/Delikate krummel Klein selle Nie klewerig nie	Aangename geur Nie te soet nie Geen rou-eier-smaak nie

FUDGE**Bestanddele:****Lewer: 12 blokkies**

375 ml	suiker
125 ml (½ blikkie)	kondensmelk
62,5 ml	margarien
62,5 ml	water
10 ml	goue stroop
1 ml	kremetart
3 ml	vanieljegeursel

Metode:

1. Voeg al die bestanddele, behalwe die kondensmelk en vanieljegeursel, saam in 'n swaarboomkastrol en roer oor lae hitte. (Maak seker dat al die suiker opgelos is voordat die mengsel kook.)
2. Kook vir 2 minute, verwyder van die stoofplaat en voeg die kondensmelk by.
3. Borsel die sykwante van die kastrol met warm water om suikerkristalle op te los.
4. Verlaag die hitte en roer af en toe (elke 2 minute) om te voorkom dat die mengsel brand.
5. Laat die fudge kook totdat dit die sagtebalstadium (112 °C) bereik.
6. Verwyder die mengsel van die hitte en plaas op 'n klam lap om die kookproses te stop.
7. Klop die mengsel totdat dit tekens van stolling toon.
8. Gooi in 'n gesmeerde pan (17 cm x 15 cm) ('n roomshouer werk goed).
9. Laat toe om te stol en merk dit af in eweredige blokke.
10. Breek dit in stukke sodra dit heeltemal gestol is.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Fudge	Karamelbruin kleur Gladde oppervlak Goed gestol Alle blokkies dieselfde grootte	Gladde, fyn korrels, geen onopgeloste/ groot suikerkristalle teenwoordig nie	Uitsonderlike geur Glad op die verhemelte

KONINKLIKE BROODPOEDING**Bestanddele:****Lewer: 2**

- 4 snye witbrood
- ±80 ml botter/konfyt
- 2 eiers, geskei
- 30 ml strooisuiker
- 250 ml melk
- 2 ml kaneel
- 2 ml vanieljegeursel
- 25 ml rosyntjies (opsioneel)

Metode:

1. Voorverhit die oond tot 180 °C.
2. Smeer die botter en konfyt op die brood.
3. Sny die brood in kwarte en pak dig teen mekaar in 'n oondvaste bak (±10 cm x 15 cm).
4. Klits die eiergeel, kaneel, vanieljegeursel en melk saam en gooi oor die brood.
5. Bak vir 10–15 minute.
6. Terwyl broodmengsel bak, klits die eierwitte terwyl die strooisuiker bietjie vir bietjie bygevoeg word tot die stywepuntstadium.
7. Gebruik 'n versierbuis/lepel om die meringue bo-op die broodmengsel te versprei.
8. Bak totdat die meringue 'n aantreklik bruin kleur het (ongeveer 10 minute).

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Koninklike broodpoeding	Sagte meringue bo Ligbruin kleur Meringue bedek die hele boonste deel van die gereg	Ligte meringue, nie korrelrig nie, krakerige buitelaag Vla gestol, maar nie rubberagtig nie	Ligte kaneelgeur Meringue nie te soet nie

OLIEBOLLE**Bestanddele:****Lewer: 6–8**

30 ml loutarm water
 30 ml loutarm melk
 20 ml olie
 30 ml geklitste eier
 0,5 ml sout
 12,5 ml suiker
 10 g kitsgis
 250 ml koekmeelblom
 ± 500 ml olie vir diepbraai

Glaseersel

100 ml gesifte versiersuiker
 25 ml kakao of sjokolade
 12,5 ml kookwater

Metode:

1. Meng die loutarm water, melk en olie saam.
2. Klits die eier en suiker saam en voeg by die vloeistof hierbo.
3. Sif die koekmeelblom en sout in 'n groot mengbak en sprinkel die gis oor.
4. Voeg die vloeistof by die meelmengsel om 'n sagte kniebare deeg te vorm. **(Moenie al die vloeistof op een slag byvoeg nie, om te voorkom dat die deeg te nat is.)**
5. Knie die deeg vir 10 minute totdat dit sag en elasties is.
6. Plaas die deeg in 'n mengbak wat met olie uitgesmeer is en bedek met 'n kleefplastiek.
7. Laat die deeg in 'n warm plek rys tot dubbel die grootte (±20-30 minute).
8. Knie af, vorm die oliebolle of rol die deeg 1 cm dik uit en sny die oliebolle met 'n deegsnyer vir oliebolle.
9. Plaas die oliebolle op waspapier en laat dit in 'n warm plek rys tot dubbel die volume (bedek met gesmeerde kleefplastiek) (±20-30 minute).
10. Braai in diep olie tot goudbruin (gebruik 'n klein tot medium kastrol om olie te bespaar).
11. Dreineer op absorbeer papier.
12. Wanneer dit afgekoel het, bedek met/drup glaseersel oor.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Oliebolle	Goed gerys en lig in massa in verhouding met die grootte Goudbruin Netjies gevorm/dieselfde grootte Selle is klein, egalig	Lig in massa Elastiese krummel Vogtig, maar nie deegagtig nie Nie oliërig nie	Aangename neutagtige geur Geen skerp gisgeur nie Delikaat en nie oliërig nie

PANNACOTTA**Bestanddele:****Bedien: 2**

125 ml room
 125 ml melk
 50 ml suiker
 5 ml gelatien
 25 ml water
 5 ml vanieljegeursel

Vrugte om te versier**Metode:**

1. Kombineer die room, melk en suiker in 'n swaarboomkastrol en bring tot kookpunt.
2. Kook vir 4–5 minute.
3. Skakel die hitte af, voeg vanieljegeursel by en plaas eenkant.
4. In 'n klein glasbak, meng die gelatien en koue water.
5. Laat toe om te hidreer.
6. Smelt gehidreerde gelatien oor 'n kastrol met warm water of plaas in 'n mikrogolfoond vir 20 sekondes om op te los. **Moenie dit laat kook nie.**
7. Roer die gelatienmengsel by die vanielje-en-roommengsel. Roer liggies.
8. Gooi die mengsel in 'n klein nageregbakkie of 'n pannacotta-vormpie of 'n lang nageregglas.
9. Laat dit tot kamertemperatuur afkoel.
10. Verkoel in die yskas vir ten minste een uur totdat dit gestol het.
11. Versier met vars vrugte.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Pannacotta	Goed gestol, maar drillerig Aantreklike/Toepaslike versiering	Gladde, romerige, fluweelagtige tekstuur Geen gelatienstringe sigbaar nie	Delikate, romerige vanieljegeur Kenmerkend van vrugte wat vir versiering gebruik is

SJOKOLADE-ÉCLAIRS**Bestanddele:****Lewer: 4****Chouxpasta/-deeg:**

- 65 ml water
- 30 ml margarien
- 65 ml koekmeelblom
- 1 ml sout
- 1 jumbo-/ekstragroot eier

Vulsel:

- 100 ml room
- 10 ml strooisuiker

Glaseersel:

- 100 ml versiersuiker
- 25 ml kakao
- 12,5 ml kookwater

Metode:**Chouxpasta:**

1. Voorverhit die oond tot 200°C.
2. Berei die bakplaat voor (sprinkel liggies waterdruppels op die bakplaat).
3. Plaas die botter en die water in 'n kastrol en verhit, met die deksel op, totdat die mengsel begin kook. Hou die deksel op en laat dit vir 'n paar sekondes (min of meer 60 sekondes) kook.
4. Voeg al die gesifte koekmeelblom op een slag by en klop met 'n houtlepel op die hitte totdat die mengsel van die kante van die kastrol wegkom en 'n bal vorm.
5. Hou dit vir 'n verdere 30 sekondes op die hitte totdat al die stysel gaar is.
6. Verwyder van die hitte.
7. Laat dit afkoel tot loutwarm/60 °C.
8. Klop die eiermengsel geleidelik by, klop goed na elke byvoeging. Dit moet glansend wees en die tekstuur van 'n drupbeslag hê.
9. Vorm die éclairs op die bakplaat (gebruik 'n versierbuis/-sak).
10. Bak in die oond teen 220 °C vir 10 minute of tot die éclairs genoeg gerys het, verlaag die hitte na 180 °C en bak vir nog ±10–15 minute, tot dit bros is en 'n ligte goudbruin kleur het. Éclairs moet hol klink wanneer daaraan getik word.
11. Nadat dit uit die oond verwyder is, maak 'n klein gaatjie in die basis van die éclairs. Dit sal die stoom laat ontsnap en voorkom dat die éclairs pap word. Plaas terug in die afgeskakelde oond om uit te droog.
12. Laat die éclairs op 'n afkoelrak afkoel.

Vulsel en Glaseersel:

1. Klits die room tot die sagtepuntstadium, voeg die strooisuiker by en meng goed.
2. Vul die éclairs met geklitste room en plaas op 'n afkoelrak.
3. Meng die bestanddele vir die glaseersel en drup/versprei dit oor die éclairs. Laat dit stol.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Sjokolade-éclairs	Goed gerys Goudbruin kors Almal dieselfde grootte Sjokolade gestol en glansend	Kors: Bros, maar nie hard nie Nie pap nie Vulsel: Sag en vogtig binne	Kors: Aangename geur Vulsel: Aangenaam, soet

BOTTERSKORSIE-EN-FETA-QUICHE**Bestanddele:****Lewer: 6****Broskorsdeeg:**

250 ml koekmeelblom
 125 ml margarien, in blokkies gesny
 1 ml sout
 10 ml koue water
 1 eiergeel
 5 ml suurlemoensap

Vulsel:

$\frac{1}{4}$ ui in skywe gesny
 125 ml blokkies botterskorsie
 5 ml olie
 5 ml bruinsuiker
 2 ml komynsaad
 25 g fetakaas
 10 ml strooisuiker

Eiervla:

125 ml room (of 75 ml room en 50 ml melk vir 'n ligter opsie)
 2 heel eiers
 Sout en peper vir geur

Metode:**Broskorsdeeg:**

1. Voorverhit die oond tot 180°C.
2. Berei 6 klein quiche-pannetjies/weggooibare aluminiumtertpannetjies.
3. Berei waspapier en bakgewiggies voor om die deeg blind te bak.
4. Sif die koekmeelblom en sout saam en vryf die margarien by die koekmeelblommengsel in totdat dit soos broodkrummels lyk.
5. Meng die eier, water en suurlemoensap saam.
6. Voeg die eiermengsel 'n bietjie op 'n slag by die koekmeelblommengsel. Hou op om nog van die eiermengsel by te voeg sodra die deeg vorm.
7. Bedek die deeg met kleefplastiek.
8. Plaas die deeg in die yskas vir ten minste 15–30 minute.
9. Rol die deeg uit en voer die pannetjies met die deeg uit.
10. Prik die bodem met 'n vurk.
11. Plaas in die yskas vir 15 minute.
12. Bak blind vir 10 minute.
13. Verwyder die bakgewiggies en bak totdat die bodem van die kors deurgebak is.
14. Laat dit in die pannetjies op 'n afkoelrak afkoel.

Vulsel:

1. Soteer die ui in die olie en plaas eenkant.
2. Plaas die botterskorsie op 'n roosterpan.
3. Sprinkel die suiker en komynsaad oor. Besprinkel met olie.
4. Rooster in die oond tot al dente op 180 °C vir ongeveer 10 minute.
5. Versprei die uie op die gaar tertkorse.
6. Plaas die geroosterde botterskorsie en feta-blokkies bo-op die ui.
7. Klits die eiers en room/melk saam en geur.
8. Gooi die eiermengsel oor die groentevulsel.
9. Bak in 'n voorverhitte oond op 180 °C op 'n voorverhitte bakplaat totdat die eiervla net stol.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Botterskorsie-en-feta-quiche	Goudbruin kors, Kors se randjies nie gebreek nie, deurgaans egalig Al die vulsel is deurgaans eweredig versprei	Kors: Bros, maar nie hard nie Nie pap nie Vulsel: Sag en vogtig binne, nie loperig nie	Kors: Aangename geur Vulsel: Kenmerkend van die botterskorsie en komyn

PANNEKOEK MET SOUTERIGE VULSEL**Bestanddele:****Lewer: 4–6****Pannekoek:**

- 125 mℓ koekmeelblom
- 1 mℓ bakpoeier
- 200 mℓ melk
- 1 groot eier
- 15 mℓ sonneblomolie

Metode:

1. Sif die droë bestanddele saam.
2. Klits die eier, melk en olie saam.
3. Meng die vloeistof by die droë bestanddele tot 'n gladde beslag.
4. Laat die beslag vir ten minste 30 minute staan (gooi beslag in 'n beker).
5. Verhit 'n braaipan oor matige hitte.
6. Gooi 'n klein bietjie olie in die pan (net genoeg om die bodem van die pan te bedek).
7. Gooi genoeg beslag in die pan om die bodem van die pan te bedek.
8. Braai totdat borrels op die oppervlak van die pannekoek vorm. Die pannekoek trek weg van die kant van die pan en die rande word droog en begin krul.
9. Draai om met 'n spatel of eierspaan en braai die ander kant (ongeveer 1 minuut).
10. Plaas die pannekoek op 'n bord. Hou die pannekoek warm deur dit op 'n bord oor 'n kastrol met kookwater op die stoof te plaas.

Vulsel:

- ½ ui
- 3 spinasieblare
- 4 sampioene
- 2 repies spekvleis/macon/1 Weense worsie
- 30 mℓ (30 g) margarien
- 30 mℓ koekmeelblom
- 250 mℓ melk
- 30 g cheddarkaas (gerasper)
- Sout en peper na smaak

Metode:

1. Kap die uie, spinasieblare en sampioene.
2. Soteer die ui.
3. Voeg die spinasieblare en sampioene by en braai tot dit gaar is.
4. Plaas eenkant.
5. Sny die spekvleis/macon/Weense worsie.
6. Smelt die margarien in 'n kastrol.
7. Roer die koekmeelblom by die gesmelte margarien totdat die koekmeelblom met margarien bedek is.
8. Verwyder die kastrol van die hitte, voeg die melk geleidelik by en roer met 'n houtlepel om goed te meng.
9. Plaas die kastrol terug op die hitte en hou aan roer oor matige hitte totdat die witsous kookpunt bereik.
10. Prut vir 2–3 minute om te verseker dat die witsous goed gaar is en nie 'n rou of meelagtige smaak het nie.
11. Verwyder die kastrol van die hitte.
12. Geur met sout en peper.
13. Roer die kaas by die witsous.
14. Voeg die ui, spinasie, sampioene en spekvleis/macon/Weense worsie by die witsous.
15. Skep die vulsel in die pannekoek.
16. Rol of vou die pannekoek.
17. Bedien warm.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Pannekoek met souterige vulsel	Dun/Plat Rond met deurgaans dieselfde dikte Egalige goudbruin kleur Geen donker spikkels nie Geen gekraakte rande nie Netjies gevou of gerol	Pannekoek: Sag en nie deegagtig nie Geen droë rande nie Geen klonte nie Vulsel: Geen klonte nie Al die bestanddele gaar en sag gekook	Souterige geur Aangename mengsel van bestanddele in die vulsel

**VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDESWAARDE VAN TEGNIEKE
IN DIE TOETSE VIR DIE PAT GEBRUIK**

Switserse Rolkoek en Fudge					
Resep 1: Naam: Switserse rolkoek			Resep 2: Naam: Fudge		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
5.1	Rolkoekbeslag	3	9.2	Kook suikerstroop	4
1.1	Bak in 'n uitgevoerde pan	4	9.3	Manipulasie van suikerstroop	2
10.10	Oprol van rolkoek	3	9.5	Sny vierkante	2
11	Smeer konfyt	1	11	Afmeet	1
Totaal Resep 1		11	Totaal Resep 2		9
Totaal 20					

Koninklike Broodpoeding en Oliebolle					
Resep 1: Naam: Koninklike Broodpoeding			Resep 2: Naam: Oliebolle		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
3.3	Eiervla	2	4.1	Gisdeeg	4
3.1	Sagte meringue	3	10.8	Vorm deeg	3
10.4	Gebruik van 'n versiersak/-buis	3	1.6	Diepbraai	4
1.1	Bak in 'n onuitgevoerde pan	3	10.5	Glaseersel	2
Totaal Resep 1		11	Totaal Resep 2		13
Totaal 24					

Pannacotta en Sjokolade-éclairs					
Resep 1: Naam: Pannacotta			Resep 2: Naam: Sjokolade-éclairs		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
1.5	Kook	2	5.2	Chouxpasta	5
2.1	Gelatien	3	10.4	Vorming/Buisvorming	3
10.1	Klits en invou van room	2	1.1	Bak in onuitgevoerde pan	3
10.7	Puree	2	10.5	Glaseersel	2
Totaal Resep 1		9	Totaal Resep 2		13
Totaal 22					

Botterskorsie-en-feta-quiche en Pannekoek met Souterige Vulsel					
Resep 1: Naam: Botterskorsie-quiche			Resep 2: Naam: Pannekoek met Souterige Vulsel		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
5.3	Invryf	3	5.1	Beslag	3
1.3	Blind bak	4	8.5	Witsous (roux-metode)	3
1.8	Rooster	3	1.14	Vlakbraai	3
3.3	Eiervla	2	1.12	Soteer	2
Totaal Resep 1		12	Totaal Resep 2		11
Totaal 23					

WERKSVOLGORDE EN TYDTOEKENNING

Tydtoekenning		Switserse Rolkoek en Fudge
Tyd	Minute	Werksvolgorde
08:00–08:25	25 min.	Berei die fudge voor. Laat dit kook. Roer elke 2 minute.
08:25–08:35	10 min.	Ruim op.
08:35–08:50	15 min.	Klits die fudge weg van die hitte af. Giet in die pan. Laat toe om te stol.
08:50–09:10	20 min.	Voorverhit die oond tot 180 °C. Berei die Switserse rolkoekbeslag voor. Bak.
09:10–09:20	10 min.	Berei die doek voor om op te rol. Rol die Switserse rolkoek op. Laat dit afkoel.
09:20–09:30	10 min.	Merk die fudge in blokkies.
09:30–09:40	10 min.	Ruim op.
09:40–09:55	15 min.	Rol die Switserse rolkoek oop. Smeer konfynt op en rol weer op. Sny die fudge in vierkante.
09:55–10:00	5 min.	Bedien beide produkte.
TOTALE TYD: 2 ure	TOTALE TYD: 120 minute	

Tydtoekenning		Koninklike Broodpoeding en Oliebolle
Tyd	Minute	Werksvolgorde
08:00–08:30	30 min.	Berei die olieboldeeg voor. Bedek die deeg en laat dit rys.
08:30–08:35	5 min.	Ruim op.
08:35–08:50	15 min.	Voorverhit die oond tot 180 °C. Berei die koninklike broodpoeding voor en bak sonder die meringue.
08:50–09:05	15 min.	Knie die olieboldeeg af. Vorm die oliebolle en laat dit toe om te rys tot dubbel die grootte.
09:05–09:15	10 min.	Ruim op.
09:15–09:25	10 min.	Berei die meringue voor, versprei op die poeding en bak.
09:25–09:40	15 min.	Braai die oliebolle, laat dit afkoel.
09:40–09:50	10 min.	Berei die glaseersel voor en versier die oliebolle.
09:50–10:00	10 min.	Bedien beide produkte.
TOTALE TYD: 2 ure	TOTALE TYD: 120 minute	

Tydtoekenning		Pannacotta en Sjokolade-éclairs
Tyd	Minute	Werksvolgorde
08:00–08:25	25 min.	Hidreer gelatien, berei die pannacotta voor en plaas in die yskas om te stol.
08:25–08:35	10 min.	Ruim op.
08:35–08:45	10 min.	Voorverhit die oond tot 200 °C. Berei die chouxpasta voor en laat toe om af te koel.
08:45–08:55	10 min.	Ruim op.
08:55–09:10	15 min.	Voltooi die chouxpasta en vorm die éclairs. Plaas in die oond om te bak.
09:10–09:25	15 min.	Berei die versiering vir die pannacotta. Klits die room en berei die sjokoladeglaseersel voor.
09:25–09:30	5 min.	Ruim op.
09:30–09:45	15 min.	Vul die éclairs met room en versier met sjokoladeglaseersel.
09:45–09:50	5 min.	Verwyder die pannacotta uit die yskas en versier.
09:50–10:00	10 min.	Bedien beide produkte.
TOTALE TYD: 2 ure	TOTALE TYD: 120 minute	

Tydtoekenning		Botterskorsie-quiche en Pannekoek met Souterige vulsel
Tyd	Minute	Werksvolgorde
08:00–08:25	25 min.	Berei die deeg voor en plaas in die yskas.
08:25–08:35	10 min.	Ruim op.
08:35–08:50	15 min.	Berei die pannekoekbeslag voor en laat dit eenkant staan.
08:50–09:05	15 min.	Rol die deeg uit, voer die quiche-pan daarmee uit en laat die deeg in die yskas rus.
09:05–09:20	15 min.	Rooster die botterskorsie en berei die quiche-vulsel voor.
09:20–09:30	10 min.	Voltooi die voorbereiding van die quiche en bak.
09:30–09:40	10 min.	Ruim op.
09:40–09:50	10 min.	Berei die pannekoekvulsel voor.
09:50–09:55	5 min.	Vul die pannekoek en rol dit op of vou dit.
09:55–10:00	5 min.	Bedien beide produkte warm.
TOTALE TYD: 2 ure	TOTALE TYD: 120 minute	

10. GEVOLGTREKKING

Na voltooiing van die praktiese assesseringstaak moet leerders in staat wees om hulle begrip van die bedryf te toon; hulle kennis, vaardighede, waardes en redenasievermoëns te versterk, en ook betrekkinge buite die klaskamer te vestig en uitdagings in die wêreld daar buite aan te durf. Die PAT ontwikkel verder leerders se lewensvaardighede en gee aan hulle die geleentheid om by hulle eie leerervarings betrokke te wees.