basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)

RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE

GRAAD 12

2025

Hierdie riglyne bestaan uit 30 bladsye.

Kopiereg voorbehou

INHOUDSOPGAWE

		Bladsye
1.	**INLEIDING**	**3**
2.	**PUNTETOEKENNING**	**3**
3.	**VEREISTES VIR DIE PRAKTIESE EKSAMEN**	**4**
4.	**VEREISTE TYDRAAMWERK**	**4**
5.	**OPSTEL VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN**	**4**
6.	**VOORBEREIDING VIR DIE PRAKTIESE EKSAMEN**	**5**
7.	**UITVOER VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN**	**5**
8.	**EVALUERING**	**6**
9.	**MODERERING VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN**	**6**
	9.1 VOOR die praktiese eksamen	6
	9.2 OP DIE DAG van die praktiese eksamen	7
10.	**VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE WAT IN VOEDSELPRODUKSIE GEBRUIK WORD**	**8**
11.	**TEMPLATE: ONDERWYSER SE BEPLANNING**	**10**
12.	**ASSESSERINGSINSTRUMENT**	**15**
13.	**VOORBEELDE VAN TOETSE VIR DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK**	**18**
14.	**GEVOLGTREKKING**	**30**

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 gehalte-voedselprodukte 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 ure.
- Uiteensetting van die DRIE 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 puntetoekenning 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 puntetoekenning 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 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 eksamentoestande
- **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
  - Rolkoek ('Swiss roll')
  - 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 leerders moet 'n etiket voorberei. Leerders wat verkies om hulle produkte te verpak, moet die verpakking geskik vir hulle finale produkte saambring. Dit moet voltooi word voordat hulle die praktiese eksamen aflê en moet vir assessering op die dag van die praktiese eksamen beskikbaar wees.

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.
- Berei die assesseringsinstrument met die leerders se name voor.
- Berei naamkaartjies vir die laaste groep leerders voor om die moderator te help om die kandidate te identifiseer.
- Die leerders trek 'n toets **EEN week (7 dae)** 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.

7. UITVOER VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN

Praktiese eksamen in Kwartaal 3: DRIE uur

- Wanneer die leerders die opleidingskombuis (eksamenlokaal) binnekom, sal hulle 15 minute hê vir oriëntering, om hande te was, die bywoningsregister te teken 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.
- 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.
- Die produkte moet na 2 uur en 15 minute gereed wees vir assessering.
- Leerders sal **2 punte verloor vir elke 5 minute wat hulle laat is**, tot 'n maksimum van 20 punte.
- 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.

8. EVALUERING

- Die onderwyser en eksterne moderator het 45 minute om die finale produkte te evalueer, die leerders se werkstasies te inspekteer en die assesserings-instrument 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 voorgestelde datum vir eksterne moderering op die perseel, verkieslik vir die laaste groep van 6–12 leerders
- Die tegnieke en gewigswaarde vir elke resep
- Die vier toetse (insluitend die resepte, werksvolgorde en tydsindeling, prentjies en gewenste eienskappe vir elke produk)
- Die lys van bestanddele wat aangekoop moet word
- 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 en punte van al die leerders wat die praktiese eksamen voltooi het
  - 'n Kopie van die voltooide assesseringsinstrument vir die weeklikse praktiese lesse
  - 'n Kopie van die 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.

					PAT	
					100	
Leerders se Name					***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 puntestaat aangebring word.
- Die punte van al die leerders sal geraak word as 'n aanpassing gemaak word.

10. 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 kan slegs EEN keer toegeken word.
- Die onderwyser kan '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 volgens die moeilikheidsgraad van die tegniek toegeken.
- Die totale gewigswaarde van die tegnieke in 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. pannekoeke, 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	Vlabasis 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. pannekoeke, plaatkoekies, poffertjies, koek, muffins)	3
5.2	Chouxpasta	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 rolkoek ('Swiss roll')/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

11. TEMPLATE: ONDERWYSER SE BEPLANNING

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	10/09/25	08:00–11:00
	2	6	3/4	2	10/09/25	12:30–15:30
	3	7	3/4	2	11/09/25	08:00–11:00

Toets	**Resep 1: Quiche Lorraine**			**Resep 2: Koninginpoffertjies**		
1	**Bestanddele**	**1**	**x 6**	**Bestanddele**	**1**	**x 6**
	Salticrax-beskuitjies	¾ pak	5 pk	Koekmeel	125 mℓ	750 mℓ (360 g)
	Margarien	50 mℓ/g	300 g	Margarien	62,5 mℓ (60 g)	360 g
	Spekvleis/'Macon'	100 g	600 g	Strooisuiker	50 mℓ	300 mℓ (250 g)
	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	½	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

ONDERWYSER SE INKOPIELYS

Bestanddele	**Toets 1**	**Toets 2**	**Toets 3**	**Toets 4**	**Totaal** (aankope in g/kg of mℓ/ℓ)	**Beraamde koste van hoeveelhede benodig**

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, pasteie of quiche, rolkoek ('Swiss roll'), sagte meringue soos suurlemoenmeringue of koninklike broodpoeding, suikerkokery		

GOEDGEKEUR/NIE GOEDGEKEUR NIE **HERVOORLEGGINGSDATUM**_____

Handtekeninge:

ONDERWYSER: _____ **DATUM:** _____

SKOOLHOOF: _____ **DATUM:** _____

MODERATOR: _____ **DATUM:** _____

Kopiereg voorbehou

12. ASSESSERINGSINSTRUMENT

ASSESSERINGSINSTRUMENT VIR VOEDSEL PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

			LEERDERS SE NAME EN VANNE:							
NAAM VAN SKOOL _____ **DATUM** _____ **ONDERWYSER** _____ **MODERATOR** _____										
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)

				LEERDERS SE NAME EN VANNE:							
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/korrekte grootte		1								
	Voorkoms van finale produkte*		5								
	Tekstuur van finale produkte*		3								
	Geur van finale produkte*		3								
	Geskiktheid vir verkope **(Gebruik die skaal hieronder)**		5								
	Produk 2										
	Alle porsies/produkte is dieselfde/korrekte grootte		1								
	Voorkoms van finale produkte*		5								
	Tekstuur van finale produkte*		3								
	Geur van finale produkte*		3								
	Geskiktheid 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.**

GESKIKTHEID VIR VERKOPE/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

VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDESWAARDE VAN TEGNIEKE WAT IN DIE TOETSE VIR DIE PAT GEBRUIK WORD

Tunatert en Pynappelroom					
Resep 1: Naam: Tunatert			**Resep 2: Naam: Pynappelroom**		
Tegnieke		**Gewigswaarde**	**Tegnieke**		**Gewigswaarde**
5.3	Invryf	3	**2.2**	Kommersiële jellie	2
1.3	Blind bak	4	**10.1**	Klits ingedampte melk	2
6.1	Berei bestanddele voor	2	**2.3**	Invou van pynappel	2
1.12	Soteer	2	**2.4**	Ontvorm jellie uit bak	2
1.1	Bak	3			
Totaal Resep 1		**14**	**Totaal Resep 2**		**8**
Totaal 22					

Rolkoek ('Swiss roll') en Roompoffertjies					
Resep 1: Naam: Rolkoek			**Resep 2: Naam: Roompoffertjies**		
Tegnieke		**Gewigswaarde**	**Tegnieke**		**Gewigswaarde**
5.1	Rolkoekbeslag	3	**5.2**	Chouxdeeg	5
1.1	Bak in 'n uitgevoerde pan	4	**10.4**	Vorming/Spuit met 'n versierbuis/-sak	3
10.10	Oprol van rolkoek	3	**1.1**	Bak in onuitgevoerde pan	3
10.1	Klop room	2			
Totaal Resep 1		**12**	**Totaal Resep 2**		**11**
Totaal 23					

Suurlemoenmeringuetert en Sjokolade-chiffonkoek					
Resep 1: Naam: Suurlemoenmeringue-tert			**Resep 2: Naam: Sjokolade-chiffonkoek**		
Tegnieke		**Gewigswaarde**	**Tegnieke**		**Gewigswaarde**
7.1	Berei beskuitjiekors	2	**5.1**	Beslagkoek	3
3.1	Sagte meringue	3	**3.4**	Klop en invou van eierwitte	3
1.1	Bak	3	**1.1**	Bak in uitgevoerde pan	4
			10.2	Kakaoversiersel	3
Totaal Resep 1		**8**	**Totaal Resep 2**		**13**
Totaal 21					

Knoffelring en Fudge					
Resep 1: Naam: Knoffelring			**Resep 2: Naam: Fudge**		
Tegnieke		**Gewigswaarde**	**Tegnieke**		**Gewigswaarde**
11	Afmeet	1	**9.2**	Kook suikerstroop	4
4.1	Gisdeeg	4	**9.3**	Manipuleer suikerstroop	2
10.8	Vorming van knoffelring	3	**9.5**	Sny in vierkante	2
1.1	Bak (onuitge-voerde pan)	3	**11**	Afmeet	1
Totaal Resep 1		**11**	**Totaal Resep 2**		**9**
Totaal 20					

13. VOORBEELDE VAN TOETSE VIR DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

TUNATERT

Bestanddele:
(Lewer: 6 klein terte/1 medium tert)

Kors:
80 mℓ koekmeelblom
80 mℓ gerasperde kaas
30 g botter/margarien, gerasper
15 mℓ koue water

Vulsel:
1 ui, gekap
¼ soetrissie, gekap
500 mℓ gekapte spinasie
Sout en peper na smaak
1 blik tuna, gedreineer
5 mℓ vars pietersielie, gekap
3 mℓ grasuie, gekap
150 mℓ mayonnaise
150 mℓ gerasperde kaas
15 mℓ suiker
2 eiers

Metode:
1. Voorverhit die oond tot 180 °C.
2. Berei 6 klein tertpanne/1 mediumgrootte tertpan/weggooibare aluminium pasteiepanne voor.
3. Berei waspapier en gewigte/bone voor om die deeg blind te bak.
4. Meng die koekmeelblom met die kaas.
5. Vryf die botter/margarien in die koekmeelblom en kaasmengsel in.
6. Voeg die koue water by die meelmengsel. Druk saam om 'n deeg te vorm. Plaas in die yskas.
7. Voer 6 klein panne of 'n mediumgrootte tertpan met deeg uit. Druk die kante stewig en steek gate in die bodem sodat die stoom kan ontsnap.
8. Bak die kors/korsdoppe blind totdat dit byna gaar is. Dit moenie verbruin nie.
9. Begin om die vulsel te berei terwyl die kors bak.
10. Braai die gekapte ui en soetrissie liggies en voeg die spinasie by. Geur liggies met sout en peper na smaak. Meng met die res van die bestanddele, behalwe die eiers.
11. Verwyder die kors uit die oond en plaas eenkant totdat die vulsel gaar is.
12. Voeg die eiers by die vulsel, meng goed. Skep dit in die gebakte kors. Borsel met 'n bietjie melk, gesmelte botter of geklitste eier en bak tot goudbruin.
13. Bedien.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Tunatert	Goudbruin kors, nie gebreek by die rande nie, deurgaans eweredig Al die vulselbestanddele deurgaans eweredig versprei	**Kors:** Bros maar nie hard nie Nie nat nie **Vulsel:** Sag en vogtig binne, nie loperig of rubberagtig nie	**Kors:** Aangename geur **Vulsel:** Kenmerkend van die tuna en ander vulselbestanddele

PYNAPPELROOM
(2 porsies)

Bestanddele:
170 g ingedampte melk (Ideal-melk)
80 g pynappeljellie
100 mℓ kookwater
50 mℓ yskoue water
100 mℓ ingemaakte, fyngemaakte pynappel
Pynappelstukkies en kruisementblare vir versiering

Metode:
1. Plaas ingedampte melk in die yskas om te verkoel.
2. Vul die jellievorm met water of gebruik Spray & Cook om die jellievorm te smeer.
3. Los die jellie in die kookwater op. Voeg yskoue water by, roer deeglik en laat dit in die yskas afkoel.
4. Klits die afgekoelde ingedampte melk met 'n elektriese klitser tot styf en voeg geleidelik die afgekoelde jellie by, terwyl jy dit klits totdat dit goed gemeng is.
5. Vou die pynappel in die melkmengsel.
6. Gooi die water uit die jellievorm en skep die pynappelmengsel in die nat/voorbereide jellievorm in. Plaas die jellievorm in die yskas en laat die pynappelroom stol.
7. Ontvorm die pynappelroom op 'n nat bord en versier met pynappelstukkies en kruisementblare.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Pynappelroom	Fatsoen van die jellievorm wat gebruik is Geel kleur Geen lae van bestanddele nie, goed gemeng Stukkies pynappel eweredig versprei	Gladde jellie, nie loperig/rubberagtig nie Geen korrels nie Stukkies pynappel eweredig versprei	Aangename pynappelgeur

ROLKOEK ('SWISS ROLL')

Bestanddele:
Bedien: 6

4 groot eiers, geskei
187 mℓ strooisuiker
5 mℓ lemoengeursel
187 mℓ koekmeelblom
5 mℓ bakpoeier
2 mℓ sout

Vulsel:
2 ingemaakte perskes, dun gesny
100 mℓ room, geklop
5 mℓ lemoengeursel
30 mℓ versiersuiker

Metode:
1. Berei vooraf 'n pan voor wat met waspapier/papierkassie (17 cm x 23 cm) bedek is.
2. Voorverhit die oond tot 180 °C.
3. Klits die eiergele en strooisuiker tot lig en sponsagtig. Voeg die lemoengeursel by.
4. Sif die koekmeelblom, bakpoeier en sout in die eiermengsel en vou dit liggies in.
5. Klop die eierwitte tot sagtepunte vorm en vou dit in die eier-en-koekmeelmengsel in. Werk versigtig om te voorkom dat lug ontsnap.
6. Gooi die beslag in die pan en maak dit sagkens eweredig.
7. Bak vir 15-20 minute in 'n voorverhitte oond of totdat dit goudbruin is.
8. Maak 'n skoon doek klam. Plaas dit oop op 'n werkoppervlak en sprinkel suiker op die doek.
9. Keer die rolkoek op die doek uit en verwyder die waspapier. Gebruik die doek om die rolkoek op te rol.
10. Laat dit afkoel.
11. Klop die room, geursel en versiersuiker tot styf. Moenie te veel klop nie anders sal die room in botter verander.
12. Rol die rolkoek saggies oop, versprei die room bo-op, voeg die perskes by en rol weer op. Laat dit heeltemal afkoel.
13. Bedien koud.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Rolkoek	Ligbruin kleur Koeklaag 10 mm Styf opgerol Netjiese, ronde fatsoen Nie gekraak/gebreek nie Vulsel loop nie uit nie	Fyn/Delikate krummel Klein selle Nie klewerig nie Vulsel nie loperig nie	Aangename lemoen- en perskegeur Nie te soet nie Geen rou-eier-smaak nie

ROOMPOFFERTJIES

Bestanddele:
Lewer: 10 mediumgrootte poffertjies

Chouxdeeg:
125 mℓ kookwater
50 mℓ margarien
125 mℓ koekmeelblom
0,5 mℓ sout
2 medium eiers

Vulsel:
100 mℓ room
10 mℓ strooisuiker

Metode:
1. Voorverhit die oond tot 220 °C.
2. Smeer 'n bakplaat.
3. Sif koekmeelblom en sout saam.
4. Bring water en margarien tot kookpunt, verlaag die stoofplaat se temperatuur en voeg die droë bestanddele saam by.
5. Verwyder van die hitte en meng deeglik met 'n houtlepel. Plaas die mengsel terug op die stoof en klop goed totdat die mengsel loskom van die kant van die kastrol en 'n bal vorm.
6. Hou op die hitte vir nog 30 sekondes totdat al die stysel gaar is.
7. Verwyder van die hitte.
8. Laat dit tot louwarm/60 °C afkoel.
9. Klop die eiers geleidelik by, klop goed na elke byvoeging. Dit moet glansend wees en die tekstuur van 'n drupbeslag hê.
10. Skep teelepels vol van die mengsel op die bakplaat.
11. Bak vir 10 minute in die oond teen 220 °C. Verminder die oondtemperatuur tot 180 °C en bak vir 'n verdere 12–15 minute tot bros en met 'n ligte bruin kleur.
12. Maak onmiddellik 'n klein gaatjie op die bodem van die poffertjies nadat dit uit die oond gekom het. Dit sal die stoom in staat stel om te ontsnap en sal voorkom dat die poffertjies pap word. Plaas terug in die oond om uit te droog.
13. Laat dit op 'n afkoelrak afkoel.
14. Klop die room tot styf, voeg die strooisuiker by en meng goed.
15. Vul die poffertjies met geklopte room.
16. Bedien.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	**TEKSTUUR**	**GEUR**
Roompoffertjies	Goed gerys Goudbruin kors Almal dieselfde grootte	Bros kors maar nie hard nie Sag en vogtig binne Nie pap nie Vulsel nie loperig nie	**Kors:** Aangename geur **Vulsel:** Aangenaam, soet

SUURLEMOENMERINGUETERT

Bestanddele:
Lewer: 1 tert

Beskuitjiekors:
150 g margarien
40 g suiker
400 mℓ Tennisbeskuitjies, fyngemaak

Vulsel:
1 blik (397 g) kondensmelk
75 mℓ suurlemoensap
3 eiers, geskei
100 mℓ suiker

Metode:
1. Voorverhit die oond tot 180 °C.
2. Smeer 'n tertbord.
3. Smelt die margarien in 'n mengbak. Voeg die suiker en fyngemaakde beskuitjies by en meng goed.
4. Versprei die beskuitjiemengsel eweredig in die gesmeerde tertbord/weggooibare aluminium tertbord.
5. Meng kondensmelk, suurlemoensap en eiergele in 'n mengbak.
6. Skep die kondensmelkmengsel in die tertkors.
7. Klits die eierwitte tot die sagtepuntstadium. Voeg die suiker geleidelik by terwyl die eierwitte tot die stywepuntstadium geklits word.
8. Skep die geklitste eierwitte bo-op die vulsel en kors. ('n Versiersak kan gebruik word.)
9. Bak vir 12–15 minute totdat die eierwitte goudbruin en die vulsel gestol is.
10. Laat afkoel.
11. Bedien koud.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Suurlemoen-meringuetert	Ligbruin en wit kleur Eierwitpunte sigbaar, baie mooi gefatsoeneer Meringue goed gestol Meringue bedek die hele tert Netjiese kors	**Kors:** Sag en vogtig Nie droog nie **Vulsel:** Glad, goed gestol	**Kors:** Kenmerkende beskuitjiegeur **Vulsel:** Goeie balans tussen soet en suur

SJOKOLADE-CHIFFONKOEK MET KAKAOVERSIERSEL

Bestanddele:
Lewer: 1 koek

450 mℓ koekmeelblom
50 mℓ kakao
2 mℓ sout
310 mℓ suiker
15 mℓ bakpoeier
125 mℓ olie
5 eiers, geskei
180 mℓ koue water
10 mℓ vanieljegeursel
2 mℓ kremetart
48 mℓ appelkooskonfyt

Metode:
1. Voorverhit die oond tot 180 °C. Voer twee 220 mm-koekpanne met waspapier uit. Smeer die panne.
2. Sif die koekmeelblom, kakao, sout, suiker en bakpoeier in 'n mengbak.
3. Maak 'n holte in die middel van die meelblom en voeg die olie, ongeklitste eiergele, koue water en vanieljegeursel by.
4. Klop met 'n houtlepel totdat die mengsel glad is.
5. Sprinkel die kremetart oor die eierwit en klits tot die sagtepuntstadium (met 'n eierklitser).
6. Vou die beslag in die eierwitskuim en gooi die beslag in die gesmeerde koekpanne. Skud die koekpanne liggies (3 keer) om groot lugborrels te verwyder.
7. Bak vir ± 25–30 minute. Gebruik 'n toetspen om te toets of dit deeglik gebak is.
8. Keer die koek op 'n afkoelrak uit. Verwyder die waspapier en laat dit afkoel.
9. Smeer die appelkooskonfyt tussen die lae en versier met kakaoversiersel.

Kakaoversiersel:
40 mℓ kakao
40 mℓ kookwater
50 mℓ sagte margarien
270 mℓ versiersuiker (gesif)
2 mℓ vanieljegeursel
sjokoladestrooisels (opsioneel)

Metode:
1. Meng die kakao met 40 mℓ kookwater tot 'n gladde pasta.
2. Klop/Room die margarien tot sag.
3. Voeg die versiersuiker en kakaomengsel afwisselend by die margarienmengsel. Meng goed na elke byvoeging.
4. Voeg die vanieljegeursel by en klop tot romerig.
5. Gebruik die versiersel om die koek te versier.
6. Besprinkel met sjokoladestrooisels.
7. Bedien.

Kopiereg voorbehou

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Sjokolade-chiffonkoek	Donkerbruin kleur Goed gerys/groot volume Netjies versier	Sag Deeglik gebak Lig in gewig/nie dig nie Krummel is fyn en vogtig Nie droog nie	Aangename sjokoladegeur

KNOFFELRING

Bestanddele:
Lewer: 1 ring

Deeg:
1 eier
13 mℓ sonneblomolie
250 mℓ louwarm water
15 mℓ suiker
5 g kitsgis
1 knoffelhuisie fyngemaak/5 mℓ fyngemaakte knoffel
625 mℓ koekmeelblom
2 mℓ sout

Knoffelsous:
90 mℓ margarien
1 knoffelhuisie, fyngemaak/5 mℓ fyngemaakte knoffel
15 mℓ vars pietersielie, gekap
5 mℓ droë kruie

Metode:
1. Voorverhit die oond tot 190 °C.
2. Smeer 'n ronde koekpan ongeveer 20 cm in deursnee.
3. Klits die eier, olie, louwarm water en suiker saam.
4. Meng die res van die deegbestanddele in 'n groot mengbak.
5. Voeg die eiermengsel by en meng om 'n sagte deeg te vorm.
6. Knie die deeg vir 5 minute tot glad en elasties.
7. Bedek met gesmeerde kleefplastiek en laat dit op 'n warm plek verdubbel in grootte.
8. Meng al die sousbestanddele in 'n kastrol en verhit totdat die margarien gesmelt is. Koel effens af.
9. Knie die gerysde deeg af en vorm ± 6–8 ewe groot balle.
10. Rol elke bal in die knoffelsous en pak hulle in die voorbereide koekpan. Gooi enige ekstra knoffelsous oor die balle.
11. Bedek die balle met gesmeerde kleefplastiek en laat dit op 'n warm plek rys tot dubbel die volume (± 20–30 minute).
12. Verwyder die kleefplastiek en bak vir 30–35 minute of tot goudbruin.
13. Bedien louwarm.

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	GEUR
Knoffelring	Rond/Ringvormig Netjies gefatsoeneer/ dieselfde grootte broodballe Goed gerys en lig in massa in verhouding tot grootte Goudbruin met groen spikkels	Lig in massa Elastiese krummel Vogtig, maar nie deegagtig nie Selle is klein, eweredig Geen groot gate of tonnels nie	Aangename knoffel- en kruiegeur Geen sterk gisgeur nie

FUDGE

Bestanddele:
Lewer: 12 blokkies

375 mℓ suiker
62,5 mℓ margarien
62,5 mℓ water
10 mℓ gouestroop
1 mℓ kremetart
125 mℓ (½ blikkie) kondensmelk
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 hitte en voeg die kondensmelk by.
3. Borsel die kante 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 roomyshouer werk goed).
9. Laat dit gedeeltelik stol en merk af in eweredige blokke.
10. Breek of sny 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	Kenmerkende geur Glad op die tong

WERKSVOLGORDE EN TYDTOEKENNING

Tydtoekenning		Tunatert en Pynappelroom
Tyd	**Minute**	**Werksvolgorde**
08:00–08:30	30 min.	Berei die pynappelroom en plaas dit in die yskas om te stol.
08:30–08:35	5 min.	Ruim op.
08:35–08:50	15 min.	Berei die tunatertkors en verkoel.
08:50–08:55	5 min.	Ruim op.
08:55–09:05	10 min.	Bak die kors blind.
09:05–09:25	20 min.	Berei die vulsel, terwyl die kors bak.
09:25–09:40	15 min.	Verwyder die kors uit die oond, vul met die vulsel en bak.
09:40–09:50	10 min.	Ruim op.
09:50–10:00	10 min.	Ontvorm die pynappelroom en bedien albei produkte.
TOTALE TYD: 2 ure	**TOTALE TYD: 120 minute**	

Tydtoekenning		Rolkoek en Roompoffertjies
Tyd	**Minute**	**Werksvolgorde**
08:00–08:25	25 min.	Voorverhit die oond tot 180 °C. Berei die bakplaat voor. Berei die rolkoekbeslag. Plaas in die oond om te bak.
08:25–08:30	5 min.	Ruim op.
08:30–08:45	15 min.	Berei die doek voor om dit op te rol. Begin om die chouxdeeg te berei, terwyl die rolkoek bak.
08:45–09:00	15 min.	Verwyder die rolkoek uit die oond. Voorverhit die oond tot 220 °C. Rol die rolkoek op. Laat staan om af te koel.
09:00–09:15	15 min.	Voltooi die chouxdeeg. Plaas in die oond om te bak.
09:15–09:20	5 min.	Ruim op.
09:20–09:35	15 min.	Berei die rolkoelvulsel. Rol die rolkoek oop. Smeer die vulsel op en rol die rolkoek weer op.
09:35–09:40	5 min.	Ruim op.
09:40–09:50	10 min.	Berei die vulsel vir die roompoffertjies. Vul die roompoffertjies.
09:50–09:55	5 min.	Ruim op.
09:55–10:00	5 min.	Bedien albei produkte.
TOTALE TYD: 2 ure	**TOTALE TYD: 120 minute**	

Tydtoekenning		Suurlemoenmeringuetert en Sjokolade-chiffonkoek
Tyd	**Minute**	**Werksvolgorde**
08:00–08:30	30 min.	Voorverhit die oond tot 180 °C. Berei die koek. Plaas in die oond om te bak.
08:30-08:35	5 min.	Ruim op.
08:35–08:50	15 min.	Berei die kors vir die suurlemoenmeringuetert.
08:50–08:55	5 min.	Ruim op.
08:55–09:00	5 min.	Verwyder die koek uit die oond en laat dit afkoel.
09:00–09:15	15 min.	Berei die suurlemoenmeringuetert se vulsel. Skep die vulsel in die kors.
09:15–09:20	5 min.	Ruim op.
09:20–09:30	10 min.	Klits die eierwitte. Voltooi die suurlemoenmeringuetert. Plaas in die oond om te bak.
09:30–09:35	5 min.	Ruim op.
09:35–09:50	15 min.	Verwyder suurlemoenmeringuetert uit die oond en laat afkoel. Berei die kakaoversiersel en versier die koek.
09:50–09:55	5 min.	Ruim op.
09:55–10:00	5 min.	Bedien albei produkte.
TOTALE TYD: 2 ure	**TOTALE TYD: 120 minute**	

Tydtoekenning		Knoffelring en Fudge
Tyd	**Minute**	**Werksvolgorde**
08:00–08:25	25 min.	Voorverhit die oond tot 190 °C. Berei die gisdeeg en laat toe om te rys. Berei die knoffelsous.
08:25–08:30	5 min.	Ruim op.
08:30–08:55	25 min.	Berei die fudge. Laat toe om te kook. Roer elke 2 minute.
08:55–09:15	20 min.	Knie die gisdeeg af. Vorm die deeg, rol elke bal in knoffelsous. Vorm die knoffelring en laat dit weer rys.
09:15-09:20	5 min.	Ruim op.
09:20–09:35	15 min.	Klits die fudgemengsel weg van die hitte. Gooi in die pan. Laat dit stol. Plaas die knoffelring in die oond en bak.
09:35–09:40	5 min.	Ruim op.
09:40–09:50	10 min.	Merk die fudge in vierkante. Sny die fudge in vierkante.
09:50-09:55	5 min.	Ruim op.
09:55–10:00	5 min.	Bedien.
TOTALE TYD: 2 ure	**TOTALE TYD: 120 minute**	

14. 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.

Kopiereg voorbehou