



# basic education

---

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

## **VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)**

### **RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE (HERSIEN)**

**GRAAD 12**

**2020**

**Hierdie riglyne bestaan uit 28 bladsye.**

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

### **1. INLEIDING**

Die 17 Kurrikulum-en-assesseringsbeleidsverklaring-vakke wat 'n praktiese komponent bevat, 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
- **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 aan die einde van Oktober geïmplementeer en bied aan leerders die geleentheid om vir vaardighede geassesseer te word wat hulle tydens die weeklikse praktiese lesse en praktiese eksamens in graad 10 en 11 ontwikkel het. Die PAT bied aan leerders ook die geleentheid 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 toegelate 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 bestaan uit EEN praktiese eksamen van DRIE UUR.
- Leerders sal die praktiese eksamen individueel uitvoer.

### **2. PUNTETOEKENNING**

- Die PAT tel 100 punte.
- Die punte vir die PAT vorm deel van die einde-van-die-jaar-assessering
- Die provinsie sal twee aparte gerekenariseerde puntestate, een vir SGA ('SBA') en een vir die PAT voorsien.

### 3. VEREISTES VIR DIE PRAKTIESE EKSAMEN

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 weeklikse praktiese lesse, die verantwoordelikheid van die skool, soos uiteengesit in die KABV-dokument op bladsy 10.

Maak seker van die volgende:

- '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 praktiese eksamen word benodig om bestanddele te koop om die vereiste produkte te maak, buiten die fondse benodig vir die SGA ('SBA') weeklike weeklikse praktiese lesse.
- Verdeel die leerders in groepe met 'n maksimum van 6 leerders. Twaalf leerders (twee groepe van 6 leerders) kan die praktiese eksamen op dieselfde dag doen, bv. van 08:00 tot 11:00 en van 12:00 tot 15:00.
- Die onderwyser het tyd tussen die twee sessies nodig om die lokaal 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 Tydraamwerk van DRIE URE in totaal word vir die praktiese eksamen benodig. Die 3 ure moet soos volg ingedeel word:

- **15 minute** vir leerders om hulle toetse te trek, rustig te raak by die werkplekke aan hulle toegeken en om die resepte en werksvolgorde ontvang, te bestudeer. Leerders kan ook begin om bestanddele en toerusting in hierdie tyd bymekaar te maak.
- **2 ure** vir die bereiding van die produkte onder eksamentoestande.
- **45 minute** vir die onderwyser om te evalueer, die werkplekke van die leerders na te gaan en die puntestate in te vul.

### 5. DIE OPSTEL VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN

#### Praktiese eksamen (Kwartaal 3/4)

- Die praktiese eksamen sal plaasvind op 'n datum waarop met die moderator ooreengekom is.
- Die vervaardigingsproses en verkoopbaarheid van die produkte vorm 'n belangrike aspek van hierdie praktiese eksamen.
- Gedurende die praktiese eksamen moet leerders 'n verskeidenheid kookkunsvaardighede en -tegnieke toon.
- Die onderwyser moet 'n **minimum van DRIE verskillende toetse** opstel geskik is wat vir die begroting beskikbaar en ander hulpmiddels van die skool.
- Elke toets moet:
  - Uit ten minste TWEE produkte bestaan
  - '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, kan nie in 'n ander toets herhaal word nie, om te verseker dat 'n verskeidenheid vaardighede en tegnieke in elke toets getoets word:
  - Gisproduk (gebak of diepgebraai)
  - Chouxdeeg
  - 'n Gelatiengereg (nie kommersiële jellie nie)
  - Tuisgemaakte broskors vir terte, pasteie of quiche
  - Switserse rolkoek
  - Sagte meringue soos suurlemoenskuimtert of spog-broodpoeding
  - Suikerkokery
- Die tweede produk kan enige geskikte tegniek of vaardigheid insluit solank die vaardigheidskode-gewigswaarde steeds 'n minimum van 20 punte is. Die gewigswaarde van die twee produkte sal gelyk of so gelyk as moontlik wees.
- Alle resepte moet:
  - Netjies in standaard- of aksieformaat getik wees
  - Duidelike instruksies in kort sinne en maklike taal hê
  - Klein wees, 2–3 porsies
  - Vir die beskikbare begroting en ander hulpmiddels geskik wees
  - Die verwagte kriteria insluit: smaak, tekstuur, voorkoms
  - Duidelik geïllustreer wees

## 6. VOORBEREIDING VIR DIE 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.
- Kopieer die toetse (resepte en werksvolgorde) vir die leerders.
- Berei puntestate voor met leerders se name en hulle eksamennommers.
- Leerders sal 'n toets **EEN week (7 skooldae)** voor die datum van die praktiese eksamen trek sodat hulle kan voorberei.
- Bereken die hoeveelhede om aan te koop volgens die getal leerders in graad 12.
- Beplan die finale inkopielys met die beraamde pryse.
- Koop die bestanddele.
- Maak die opleidingskombuis skoon, netjies en ontsmet dit.
- Pak die nodige toerusting en bestanddele voor die tyd uit. Leerders moet nie tydens die eksamen rondloop en na toerusting in die stoorkamer soek nie; alle toerusting moet gereedlik by hulle werkplekke beskikbaar wees.
- Stel 'n tafel met bestanddele en toerusting (indien nodig) vir elke sessie op.

## 7. UITVOER VAN DIE EKSAMEN

### Praktiese eksamen in Kwartaal 3/4: 3 ure

- Wanneer die leerders die opleidingskombuis (eksamenlokaal) binnekom, sal leerders 15 minute hê om die resepte en die werksvolgorde te bestudeer voordat hulle met die praktiese eksamen begin.
- Leerders wat dieselfde toets doen, moet by verskillende werkplekke geplaas word om sosiale afstandhouding te handhaaf.
- Die produkte moet na TWEE ure 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 leerders, die onderwyser en die moderator 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 hy/sy mag NIE ander werk doen of die leerders op enige wyse help NIE.
- Wanneer albei produkte gereed is, mag leerders bedien. Leerders hoef nie tot aan die einde van die 2 uur-tydperk te wag nie.
- Leerders word toegelaat om finale opruiming te doen terwyl die onderwyser hulle produkte assesseer.
- Die onderwyser moet die punte aanteken.

## 8. EVALUERING

- Die onderwyser en eksterne moderator het 45 minute om die finale produkte te evalueer, die leerders se werkplekke te inspekteer en die puntestate te voltooi.
- Terwyl hulle produkte geëvalueer word, moet leerders hulle werkplekke opruim sodat die onderwyser/moderator die werkplekke vir die finale toekenning van punte kan inspekteer.

## 9. MODERERING VAN DIE PRAKTIESE EKSAMEN

### 9.1 VOOR die praktiese eksamen

Die onderwyser moet die volgende teen die einde van **Junie**, of vroeër, aan die vakadviseur vir goedkeuring voorlê:

- Die toetse en betrokke resepte wat die gewigswaarde van die tegnieke volgens die vaardigheidskode aandui
- Die voorgestelde datum vir eksterne moderering by die skool vir die laaste groep leerders
- Hierdie datum moet met die vakadviseur onderhandel word
- Die werksvolgorde van elke toets
- Die nasienriglyne met die gewenste eienskappe van elke produk vir elke toets
- Die beplanning vir die aankope
- 'n Konsepbegroting en die beraamde koste per leerder (moet op versoek beskikbaar wees)
- Die oorsiglys moet deur die skoolhoof geteken wees

**Die eksamen kan nie gedoen word tensy die items hierbo deur die vakadviseur goedgekeur is nie.**

**9.2 OP DIE DAG van die praktiese eksamen**

In Kwartaal 3/4 sal 'n groep van 6 leerders ekstern deur die betrokke vakadviseur gemodereer word terwyl hulle die praktiese eksamen by die skool uitvoer.

- Die onderwyser moet die volgende vir die moderator op die dag van die moderering beskikbaar hê:
  - Die punte van al die leerders wat die praktiese eksamen voltooi het
  - 'n Afskrif van die voltooide puntetaal vir die weeklikse praktiese lesse
  - 'n Afskrif van die drie toetse wat die leerders sal uitvoer
  - 'n Aparte stel assesseringsinstrumente vir die moderator se gebruik, met die name en eksamennommers van die leerders alreeds op die puntetaal geskryf
- Die moderator sal die leerders onafhanklik assesser terwyl hulle die eksamen uitvoer.
- Na afloop van die eksamen sal die moderator sy/haar assessering met dié van die onderwyser vergelyk. As die moderator vind dat die onderwyser se punte meer as 10% van sy/haar punte verskil, moet 'n blokverskuiwing opwaarts of afwaarts gemaak word, na gelang van die verskil.
- Die gerekenariseerde puntetaal moet op die dag van moderering voltooi word.

Die tabel hieronder toon hoe om die verskil tussen die moderator se punte en die onderwyser se punte te bepaal indien 'n aanpassing nodig is, asook die aanpassingspeiling wat vereis word:

| Leerder se Naam                                      |                 |   |                 | 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         |
| <b>TOTAAL</b>  |                 |   |                 | <b>388</b> | <b>316</b> |
| <b>GEMIDDELDE PUNT = TOTAAL ÷ 6 (getal 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 Blokverskuiwing kan ook op grond van die professionele oordeel van die moderator gemaak word indien 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 op die gerekenariseerde puntetaal aangebring word.
- Die punte van alle leerders sal geaffekteer word as 'n aanpassing gemaak word.
- Die punte van al die leerders moet gefinaliseer word en op die gerekenariseerde puntetaal aangebring word.
- Hierdie puntetaal moet deur die onderwyser, die skoolhoof en die vakadviseur geteken word.

**VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE GEBRUIK IN VOEDSELPRODUKSIE**

- 'n Gewigswaarde word aan 'n tegniek toegeken volgens die tegniek se moeilikheidsgraad.
- Die totale gewigswaarde van die tegnieke in die resepte gekies vir elke toets vir die praktiese eksamen in graad 12 moet 'n minimum van 20 punte tel.
- **Punte mag nie twee maal vir dieselfde tegniek, in dieselfde toets, toegeken word nie.**
- Die onderwyser kan 'n tegniek wat nie op die lys verskyn nie, byvoeg nadat die vakadviseur geraadpleeg is.

| <b>1</b> | <b>TEGNIEKE</b>   | <b>Gewigswaarde-punte</b> |
|----------|---|---------------------------|
| 1.1      | Bak van 'n koek:<br>Uitvoer van pan, voorverhit oond en stel op die korrekte temperatuur.<br>Posisie van oondrak korrek, bak vir korrekte tyd, blind bak. | 3                         |
| 1.2      | Bak sonder om pan uit te voer:<br>Bak in 'n pan met warm water (bain-marie) bv. gebakte vla. Bak 'n soufflé.  | 2                         |
| 1.3      | Blansjeer   | 2                         |
| 1.4      | Kook bo-op stoof (bv. rys, pasta, groente)  | 2                         |
| 1.5      | Diepbraai (skyfies, oliebolle, vetkoek, dreineer op papierhanddoek)   | 3                         |
| 1.6      | Rooster (hamburgerkoekies, biefstuk)  | 3                         |
| 1.7      | Rooster (groente en vleis)  | 3                         |
| 1.8      | Gaarmaak in mikrogolfoond, bv. vlasous, witsous, kook van pasta. (nie om melk, voedsel, water warm te maak nie)   | 3                         |
| 1.9      | Posjeer   | 2                         |
| 1.10     | Drukkoker gebruik, bv. vir vleis-en-groentebredie, boontjiesop  | 3                         |
| 1.11     | Soteer (uie, soetrissies ens.)  | 2                         |
| 1.12     | Verseël en verbruin vleis/maalvleis/droogbraai van spekvleis  | 2                         |
| 1.13     | Vlakbraai (pannekoeke, plaatkoekies, hamburgerkoekies, viskoekies)  | 3                         |
| 1.14     | Prut/Stowe vleis/hoendergereg met groente, droëvrugte   | 4                         |
| 1.15     | Stoom: Dubbelkoker of mengbak op kastrol, bv. vis, eiervlasous, sjokolade smelt (NIE RYS NIE)   | 3                         |
| <b>2</b> | <b>Gelatien</b>   |                           |
| 2.1      | Gelatiengereg, bv. gevormde slaai of nagereg  | 3                         |
| 2.2      | Gelatiengereg gemaak met kommersiële jellie   | 2                         |
| 2.3      | Invou van ander bestanddele soos geklopte room of gerasperde komkommer op korrekte stadium  | 2                         |
| 2.4      | Ontvorm van gelatiengereg   | 2                         |
| <b>3</b> | <b>Eiers</b>  |                           |
| 3.1      | Sagte meringue (bv. suurlemoenskuimtert)  | 3                         |
| 3.2      | Harde meringue (skuimpies)  | 4                         |
| 3.3      | Vlabasis met eiers, bv. quiche/melktert   | 2                         |
| 3.4      | Klop en invou van eierwit, bv. soufflé, melktert, roulade   | 2                         |
| <b>4</b> | <b>Gisgebak/Suurdeeggebak</b>   |                           |
| 4.1      | Berei gisbeslag of gisdeeg  | 4                         |
| <b>5</b> | <b>Mengmetodes</b>  |                           |
| 5.1      | Beslag, eenbakmetode (pannekoeke, plaatkoekies, poffertjies, koek, ens.)  | 3                         |
| 5.2      | Beslag, roommetode  | 3                         |
| 5.3      | Beslag, siffonmetode (sluit klits en invou van eierwit in)  | 4                         |
| 5.4      | Beslag, muffin-/emulsiemetode   | 3                         |
| 5.5      | Beslag, smeltmetode   | 3                         |
| 5.6      | Beslag, klopmetode  | 3                         |
| 5.7      | Chouxdeeg   | 5                         |
| 5.8      | Deeg, invryfmetode (broskorstertdeeg, skons/botterbroodjies)  | 3                         |
| 5.9      | Tertdeeg, invryfmetode, meng, uitrol (maak eie skilferdeeg)   | 5                         |

|           |  |   |
|-----------|--|---|
| <b>6</b>  | <b>Vorbereiding van bestanddele</b>  |   |
| 6.1       | Skil, sny, kerf, blokkies sny van groente, bv. julienne-wortels (gebruik van koksmes)  | 2 |
| 6.2       | Ontbeen van hoender/hoenderborsies   | 2 |
| <b>7</b>  | <b>Klaarvoorbereide voedsel</b>  |   |
| 7.1       | Berei 'n beskuitjiekors, bv. met Marie- of Tennis-beskuitjies en gesmelte botter   | 2 |
| 7.2       | Gebruik klaargemaakte/kommersiële tertdeeg/filloodeeg  | 2 |
| <b>8</b>  | <b>Souse en slaaisouse</b>   |   |
| 8.1       | Gekookte souse, bv. vleissous, vla, konfynt, 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, roux-metode  | 3 |
| <b>9</b>  | <b>Suikerkokery en tuisgemaakte lekkergoed</b>   |   |
| 9.1       | Karamellisering van suiker, bv. Karamelsous  | 4 |
| 9.2       | Kook suikerstroop tot sagtebalstadium, hardebalstadium, ens.   | 4 |
| 9.3       | Manipuleer suikerstroop, bv. klop fudge, malvalekkers. Sny in vorms wanneer koud.  | 4 |
| <b>10</b> | <b>Tegnieke</b>  |   |
| 10.1      | Klop en invou van room   | 2 |
| 10.2      | Botterversiersel/Vars roomversiersel – berei en versier kolwyntjies en koeke   | 3 |
| 10.3      | Garnering, gevorderd, bv. tamatie-/aartappel-/radysblomme/tuilles/sjokoladekrulle/sjokoladeblare/sjokoladebakkies/vorm en versier met fondantversiersel/marsepein en ander versierings, ens. | 3 |
| 10.4      | Gebruik van versierbuis/-sak   | 2 |
| 10.5      | Royal-versiersel (versiersuiker en water/suurlemoensap/eierwit – verglansing): Bereiding en gebruik  | 2 |
| 10.6      | Berei sjokolade-ganache (sjokolade en room)  | 2 |
| 10.7      | Puree  | 2 |
| 10.8      | Vorm van deeg, bv. skons, koekies, broodrolle, koeksisters, krokette   | 3 |
| 10.9      | Switserse rolkoek/roulade/Chelseabolletjie/Sweedse teering (koek) – rol  | 3 |
| 10.10     | Lamingtons/Ystervarkies – maak sjokoladesous en doop, rol in klapper   | 3 |
| 10.11     | Gebruik gespesialiseerde toerusting, bv. voedselverwerker, vermenger, pastamasjien, (nie elektriese klitser of diepbraaier nie)  | 2 |
| <b>11</b> | <b>Enige ander vaardighede wat nie genoem is nie (mag slegs twee maal in dieselfde toets gebruik word)</b>   | 1 |



**ONDERWYSERBEPLANNING GRAAD 12 PRAKTIESE EKSAMEN***(Moet aan einde van **Junie** of vroeër aan die vakadviseur vir moderering voorgelê word.)*

|   |
|---|
| <b>Naam:</b>                            |
| <b>Naam van onderwyser:</b>             |
| <b>Datum en tyd van eksamensessies:</b> |

**TOETSE VIR PAT 2: GRAAD 12 (heg alle resepte aan)**

|                         |                     |                        |                     |
|-------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| <b>Toets 1: Totaal:</b> |                     |                        |                     |
| <b>Resep 1: Naam:</b>   |                     | <b>Resep 2: Naam:</b>  |                     |
| <b>Tegnieke</b>         | <b>Gewigswaarde</b> | <b>Tegnieke</b>        | <b>Gewigswaarde</b> |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
| <b>Totaal resep 1:</b>  |                     | <b>Totaal resep 2:</b> |                     |

|                         |                     |                        |                     |
|-------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| <b>Toets 2: Totaal:</b> |                     |                        |                     |
| <b>Resep 1: Naam:</b>   |                     | <b>Resep 2: Naam:</b>  |                     |
| <b>Tegnieke</b>         | <b>Gewigswaarde</b> | <b>Tegnieke</b>        | <b>Gewigswaarde</b> |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
| <b>Totaal resep 1:</b>  |                     | <b>Totaal resep 2:</b> |                     |

|                         |                     |                        |                     |
|-------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| <b>Toets 3: Totaal:</b> |                     |                        |                     |
| <b>Resep 1: Naam:</b>   |                     | <b>Resep 2: Naam:</b>  |                     |
| <b>Tegnieke</b>         | <b>Gewigswaarde</b> | <b>Tegnieke</b>        | <b>Gewigswaarde</b> |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
|                         |                     |                        |                     |
| <b>Totaal resep 1:</b>  |                     | <b>Totaal resep 2:</b> |                     |

**VOORBEELD VAN ONDERWYSERBEPLANNING VIR AANKOPE***(Moet aan einde van Junie of vroeër aan die vakadviseur vir moderering voorgelê word.)*

| Totaal leerders | Groepe | Getal leerders per groep | Getal toetse | Getal leerders per toets | Datums   | Tyd         |
|-----------------|--------|--------------------------|--------------|--------------------------|----------|-------------|
| 25              | 1      | 8                        | 4            | 2                        | 10/09/20 | 08:00–11:00 |
|                 | 2      | 8                        | 4            | 2                        | 10/09/20 | 13:30–16:00 |
|                 | 3      | 7                        | 4            | 2                        | 11/09/20 | 08:00–11:00 |

| Toets | Produk 1: Quiche Lorraine |                   |          | Produk 2: Koninginpoftjies |                   |         |
|-------|---------------------------|-------------------|----------|----------------------------|-------------------|---------|
|       | Bestanddele               | 1                 | x 6      | Bestanddele                | 1                 | x 6     |
| 1     | Salticrax-beskuitjies     | $\frac{3}{4}$ pak | 5 pk     | Koekmeel                   | 125 ml            | 750 ml  |
|       | Margarien                 | 50 ml/g           | 300 g    | Margarien                  | 62,5 ml<br>(60 g) | 360 g   |
|       | Spekvlis                  | 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            | 500 ml  |
|       | Melk                      | 175 ml            | 1¼ liter | Papierhanddoek             |                   | 1 rol   |
|       | Hoenderaftreksel-blokkie  | $\frac{1}{2}$     | 3        | Olie vir diep braai        |                   | 5 liter |
|       | Spray & Cook              |                   | 1 blik   |                            |                   |         |

**ONDERWYSERBEPLANNING VIR AANKOPE**

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

| Totaal 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 6 | Bestanddele | 1 | x 6 |
|       |             |   |     |             |   |     |
|       |             |   |     |             |   |     |
|       |             |   |     |             |   |     |
|       |             |   |     |             |   |     |
|       |             |   |     |             |   |     |
|       |             |   |     |             |   |     |
|       |             |   |     |             |   |     |



**VERBRUIKERSTUDIES VOEDSELPRODUKSIE  
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK**

**OORSIGLYS VIR BEPLANNING WAT VIR MODERERING INGEGEE MOET WORD**

|                                    |                                      |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>SKOOL:</b>                      |                                      |                                      |
| <b>ONDERWYSER:</b>                 |                                      |                                      |
| <b>SKOOLHOOF:</b>                  |                                      |                                      |
| <b>DATUM VOORGELÊ:</b>             |                                      |                                      |
| <b>Datums van alle PAT-sessies</b> | <b>Voorgestelde modereringsdatum</b> | <b>Goedgekeurde modereringsdatum</b> |
|                                    |                                      |                                      |

| <b>KRITERIA</b>   | <b>JA/NEE</b> | <b>KOMMENTAAR DEUR MODERATOR</b> |
|---|---------------|----------------------------------|
| Drie toetse   |               |                                  |
| Elke toets bestaan uit minstens 2 produkte  |               |                                  |
| Elke toets sluit 'n verskeidenheid vaardighede in en het 'n gewigswaarde van 20 punte   |               |                                  |
| Alle resepte aangeheg, netjies getik  |               |                                  |
| Nasienriglyne met wenslike eienskappe vir elke produk in elke toets   |               |                                  |
| Volgorde van werk/Tydskedule vir elke toets ontwikkel   |               |                                  |
| Beplanning vir aankope aangeheg   |               |                                  |
| Beraamde begroting en koste per leerder aangeheg  |               |                                  |
| Resepte duidelik geïllustreer   |               |                                  |
| Sluit EEN van die volgende <b>per toets</b> in:<br>Gisgebak (gebak/diepgebraai), chouxdeeg, 'n gelatiengereg (nie kommersiële gelatien nie), tuisgemaakte broskorsdeeg vir terte, pasteie of quiche, Switserse rolkoek, sagte meringue, soos suurlemoenmeringuetert of spogbroodpoeding, suikerkokery |               |                                  |

**GOEDGEKEUR/NIE GOEDGEKEUR NIE**

**HERVOORLEGGINGSDATUM: .....**

**Handtekeninge:**

**ONDERWYSER: .....**

**DATUM: .....**

**SKOOLHOOF: .....**

**DATUM: .....**

**MODERATOR: .....**

**DATUM: .....**

## PUNTESTAAT VIR PRAKTIESE EKSAMEN

| PAT-EKSAMEN  |  | NAME VAN LEERDERS  |            |   |   |   |   |   |   |
|--|--|--|------------|---|---|---|---|---|---|
| NAAMVANSKOOL   |  | 1  | 2          | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| EKSAMINATOR  |  |  |            |   |   |   |   |   |   |
| DATUM  |  |  |            |   |   |   |   |   |   |
| 1  | <b>PRAKTIESE VAARDIGHEDE EN TEGNIEKE</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li><b>Interpretasie van resep</b><br/>Korrekte afmeet van hoeveelhede, korrekte bereidingsmetodes, korrekte mengmetodes, korrekte kookmetodes<br/> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Resep 1</li> <li>o Resep 2</li> </ul> </li> </ul>  | 14   |            |   |   |   |   |   |   |
|  |  | 7  |            |   |   |   |   |   |   |
|  |  | 7  |            |   |   |   |   |   |   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Gebruik van gereedskap en toerusting</b><br/>Korrekte kastrol/pan vir tipe voedsel, korrekte grootte van kastrol/pan vir stoofplaat.<br/>Gebruik korrekte gereedskap om te berei en te kook.<br/>Veilige gebruik van gereedskap, toerusting en stoof.<br/>Korrekte temperatuur vir stoofplaat en oond, hoogte van oondrakies, voorverhit oond, korrekte tyd vir bak/kook.</li> </ul> | 6  |            |   |   |   |   |   |   |
|  |  | 1  |            |   |   |   |   |   |   |
|  |  | 2  |            |   |   |   |   |   |   |
|  |  | 1  |            |   |   |   |   |   |   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Werkvolgorde en doeltreffende gebruik van tyd</b><br/>Vermoë om gegewe werkvolgorde of ander realistiese volgorde te volg.</li> </ul>  | 5  |            |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |            |   |   |   |   |   |   |
|  | 2  | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Netheid van werkplek en toerusting</b><br/>Skottelgoed was (warm water, afspoel)<br/>Vadoeke skoon, beskikbaar en lê nie rond nie.<br/>Hantering van toerusting/gereedskap na gebruik/korrekte berging van oorskietbestanddele.<br/>Afval op gepaste wyse weggegooi.<br/><i>Onderwyser neem elke leerder 'n paar keer tydens en na die eksamen waar en gee 'n punt daarvolgens.</i></li> </ul> | 5          |   |   |   |   |   |   |
| 1  |  |  |            |   |   |   |   |   |   |
| 1  |  |  |            |   |   |   |   |   |   |
| 2  |  |  |            |   |   |   |   |   |   |
| 1  |  |  |            |   |   |   |   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Persoonlike voorkoms</b><br/>Hare netjies, koksmus/bedek, voorskoot/koksbaadjie, skoon naels<br/><i>Onderwyser neem elke leerder 'n paar keer tydens en na die eksamen waar en gee 'n punt uit 5.</i></li> </ul> | 5  |  |            |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |            |   |   |   |   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Netheid van werkplek na prakties</b><br/>Werkplek, opwasbak en stoof skoon. Gereedskap skoon en weggepak in korrekte stoorplek en ruimte. Asblikke skoon.</li> </ul>   | 5  |  |            |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |            |   |   |   |   |   |   |
| 3  | <b>VERKOOPBAARHEID VAN PRODUK 1</b>  | Voorkoms   | 10         |   |   |   |   |   |   |
|  |  | Smaak/Geur   | 10         |   |   |   |   |   |   |
|  |  | Tekstuur   | 10         |   |   |   |   |   |   |
| 4  | <b>VERKOOPBAARHEID VAN PRODUK 2</b>  | Voorkoms   | 10         |   |   |   |   |   |   |
|  |  | Smaak/Geur   | 10         |   |   |   |   |   |   |
|  |  | Tekstuur   | 10         |   |   |   |   |   |   |
|  |  | <b>TOTAAL</b>  | <b>100</b> |   |   |   |   |   |   |
| Penalising vir laat wees: trek 2 punte af vir elke 5 minute laat tot 'n maksimum van 20 punte  |  |  |            |   |   |   |   |   |   |
|  |  | <b>TOTAAL</b>  | <b>100</b> |   |   |   |   |   |   |

**VOORKOMS, TEKSTUUR EN SMAAK/GEUR VAN DIE 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 die meeste vereistes, behoort te verkoop  
7-8 Goed, voldoen aan al die vereistes, behoort goed te verkoop  
9-10 Uitstekend, oortref alle vereistes, sal baie goed verkoop

## VOORBEELDE VAN TOETSE VIR PAT

## VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE GEBRUIK IN TOETSE VIR PAT

| <b>Toets 1: Totaal 21</b> |                     |                     |                                |                         |                     |
|---------------------------|---------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>Vetkoek</b>            |                     |                     | <b>Souttert sonder 'n Kors</b> |                         |                     |
| <b>Tegniese</b>           |                     | <b>Gewigswaarde</b> | <b>Tegniese</b>                |                         | <b>Gewigswaarde</b> |
| 4.1                       | Gisdeeg             | 4                   | 61.                            | Skil en kap bestanddele | 2                   |
| 10.8                      | Vorming van vetkoek | 3                   | 1.4                            | Kook                    | 2                   |
| 1.5                       | Diepbraai           | 3                   | 1.13                           | Vlakbraai               | 3                   |
|                           |                     |                     | 1.11                           | Soteer                  | 2                   |
|                           |                     |                     | 1.2                            | Bak                     | 2                   |
| <b>Totaal resep 1</b>     |                     | <b>10</b>           | <b>Totaal resep 2</b>          |                         | <b>11</b>           |

| <b>Toets 2: Totaal 21</b> |  |                     |                                   |                     |                     |
|---------------------------|--|---------------------|-----------------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Sjokolade-mousse</b>   |  |                     | <b>Maalvleis-en-spinasiegebak</b> |                     |                     |
| <b>Tegniese</b>           |  | <b>Gewigswaarde</b> | <b>Tegniese</b>                   |                     | <b>Gewigswaarde</b> |
| 2.1                       | Gelatiengereg                          | 3                   | 1.11                              | Soteer              | 2                   |
| 1.15                      | Smelt sjokolade (Stoom)                | 3                   | 1.14                              | Prut                | 4                   |
| 2.3                       | Invou van styfgeklopte room en eierwit | 2                   | 8.5                               | Witsous, rouxmetode | 3                   |
| 2.4                       | Ontvorm                                | 2                   | 1.2                               | Bak                 | 2                   |
| <b>Totaal resep 1</b>     |  | <b>10</b>           | <b>Totaal resep 2</b>             |                     | <b>11</b>           |

| <b>Toets 3: Totaal 22</b> |                    |                     |                       |                       |                     |
|---------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Hertzoggies</b>        |                    |                     | <b>Lasagne</b>        |                       |                     |
| <b>Tegniese</b>           |                    | <b>Gewigswaarde</b> | <b>Tegniese</b>       |                       | <b>Gewigswaarde</b> |
| 5.8                       | Deeg, invryfmetode | 3                   | 1.4                   | Kook pasta            | 2                   |
| 10.8                      | Vorm koekies       | 3                   | 1.11                  | Soteer uie            | 2                   |
| 3.1                       | Sagte meringue     | 3                   | 1.14                  | Stowe maalvleissous   | 4                   |
| 1.2                       | Bak                | 2                   | 8.5                   | Kaassous, roux metode | 3                   |
| <b>Totaal resep 1</b>     |                    | <b>11</b>           | <b>Totaal resep 2</b> |                       | <b>11</b>           |

| <b>Toets 4: Totaal 20</b> |              |                     |                                  |                    |                     |
|---------------------------|--------------|---------------------|----------------------------------|--------------------|---------------------|
| <b>Melktert</b>           |              |                     | <b>Maalvliesrol met Skondeeg</b> |                    |                     |
| <b>Tegniese</b>           |              | <b>Gewigswaarde</b> | <b>Tegniese</b>                  |                    | <b>Gewigswaarde</b> |
| 5.8                       | Invryfmetode | 3                   | 1.11                             | Soteer             | 2                   |
| 3.3                       | Vlavlusel    | 2                   | 1.14                             | Prut               | 4                   |
| 11                        | Blind bak    | 1                   | 5.8                              | Deeg, invryfmetode | 3                   |
|                           |              |                     | 10.8                             | Vorm maalvleisrol  | 3                   |
|                           |              |                     | 1.2                              | Bak                | 2                   |
| <b>Totaal resep 1</b>     |              | <b>6</b>            | <b>Totaal resep 2</b>            |                    | <b>14</b>           |

**VETKOEK**

250 ml koekmeelblom  
 2,5 ml sout  
 2,6 ml suiker  
 25 ml margarien  
 5 ml kitsgis  
 150 ml loutwarm water

**Metode:**

1. Meng die koekmeelblom, sout en suiker saam.
2. Vryf die margarien met die vingerpunte in die meelmengsel in.
3. Voeg die kitsgis by en meng.
4. Voeg loutwarm water by en meng goed met hande.
5. Knie die deeg deeglik tot 'n gladde en elastiese tekstuur ( $\pm$  5–10 minute)
6. Bedek die deeg met 'n plastieksakkie en laat dit toe om dubbel die grootte te rys.
7. Knie af. Knie goed tot die deeg glad is.
8. Vorm die vetkoek deur dit in klein balletjies te rol. Plaas balletjies op 'n bakplaat en laat dit rys tot dubbel die grootte.
9. Diepbraai die vetkoek tot goudbruin. Dreineer op kombuispapierhanddoek.
10. Laat toe om af te koel en bedien

|                | <b>VOORKOMS</b>   | <b>TEKSTUUR</b>  | <b>SMAAK/GEUR</b>  |
|----------------|---|--|--|
| <b>Vetkoek</b> | Goed gerys en lig in massa in verhouding met grootte<br>Goudbruin<br>Netjies gerond/dieselfde grootte<br>Selle is klein en reëlmatig (10) | Lig in massa<br>Elastiese krummel<br>Vogtig maar nie deegagtig nie<br>(10) | Aangename neutsmaak<br>Geen sterk gisgeur nie<br>Delikaat, nie olierig nie<br>(10) |



**SOUTTERT/-TERTJIES SONDER 'N KORS (1 TERT/12 TERTJIES)**

- 30 ml margarine
- 2 snye witbrood
- 500 ml melk
- 1 ui
- 500 ml gerasperde kaas
- 2 Weense worsies
- 100 g spekvleis/'macon'
- 4 eiers
- 1 ml witpeper
- 3 ml gedroogde/vars pietersielie/origanum/gemengde kruie

**Metode:**

1. Voorverhit die oond tot 180 °C. Smeer 'n tertbord/muffin pan.
2. Kap die ui, sny die Weense worsies in skyfies, kap die spekvleis/'macon'.
3. Breek die brood in stukkie en kook dit saam met melk en margarien tot dit pap is. Laat dit afkoel.
4. Soteer uie en verwyder dit van die hitte.
5. Braai spekvleis/'macon' liggies.
6. Meng die broodmengsel, spekvleis/'macon', uie en kaas saam in 'n mengbak.
7. Klits die eiers in 'n aparte mengbak en voeg speserye by.
8. Voeg die gesnyde Weense worsies en geklitste eier by die broodmengsel.
9. Skep die mengsel in die gesmeerde tertbord/muffinpanholtes (vir klein tertjies).
10. Bak vir 35 minute/tot die tert/tertjies gestol het.
11. Laat dit afkoel.
12. Bedien.

**NOTA AAN ONDERWYSER:**

Meet die kaas af, plaas in 'n plastieksakkie en gee aan die leerders.

|  | <b>VOORKOMS</b>  | <b>TEKSTUUR</b>                                    | <b>SMAAK/GEUR</b>           |
|--|--|--|-----------------------------|
| <b>Souttert/-tertjies sonder 'n Kors</b> | Geel – goudbruin met stukkie Weense worsie en spekvleis/'macon' en pietersielie/kruie (10) | Sag en ferm<br>Klam<br>Nie rubberagtig nie<br>(10) | Aangename soutsmaak<br>(10) |

**SJOKOLADEMOUSSE (2 PORSIES)**

5 ml gelatien  
 25 ml koue water  
 100 g baksjokolade  
 45 ml melk  
 1 eierwit  
 125 ml room, verkoel

**Metode:**

1. Smeer/Spuit 1 groot/2 klein jellievorms liggies met olie of Spray & Cook of spoel dit met koue water uit.
2. Week gelatien in die koue water in 'n metaalmengbakkie.
3. Breek die sjokolade in stukkies in 'n ander metaalmengbak. Voeg melk by. Plaas die metaalmengbak op 'n kastrol met kookwater en smelt die sjokolade, terwyl jy aanhoudend roer, om met melk te meng. Verwyder van die hitte sodra die sjokolade gesmelt het om oorverhitting te vermy.
4. Smelt die gelatien oor kookwater en voeg by die sjokolade.
5. Klits die eierwit met 'n draai-eierklitser/elektriese klitser tot stywe punte vorm.
6. Klits die room tot stywe punte vorm.
7. Vou die eierwit met 'n metaallepel/slaplemmes by die sjokolademengsel in.
8. Vou die room met 'n metaallepel/slaplemmes by die sjokolademengsel in.
9. Skep die mengsel in die voorbereide jellievorm(s). Plaas in koelkas om te stol.
10. Ontvorm op 'n groot/klein bord/bordjie.

|                        | <b>VOORKOMS</b>  | <b>TEKSTUUR</b>   | <b>SMAAK/GEUR</b>                        |
|------------------------|--|---|--|
| <b>Sjokolademousse</b> | Bruin kleur<br>Goed gestol<br>Gladde oppervlak<br>Geen wit spikkels nie (10) | Gladde, romerige tekstuur<br>Geen gelatienkorrels/<br>-stringe nie (10) | Romerige sjokolade-smaak<br>Soet<br>(10) |

**MAALVLEIS-EN-SPINASIEGEBAK (2 PORSIES)****Spinasie**

5 spinasieblare  
1 mℓ sout  
50 mℓ kookwater

**Metode:**

1. Spoel spinasieblare onder lopende koue water af. Verwyder die aar van die blare en kerf spinasie in smal repies.
2. Kook die water en sout in 'n klein kastrolletjie. Voeg spinasie by en stoom spinasie totdat dit verwelk het.
3. Dreineer oortollige water en hou eenkant vir latere gebruik.

**Maalvleissous**

1 klein ui  
5 mℓ pietersielie  
5 mℓ fyn knoffel of 2 mℓ knoffelvlokkies  
15 mℓ olie  
250 g maalvleis  
100 mℓ tamatiepuree/geblikte tamaties/vars tamaties  
25 mℓ tamatiepasta/-sous  
1 lourierblaar  
3 ml organum/basiliekruid  
Sout en peper na smaak

**Metode:**

1. Voorverhit oond tot 180 °C.
2. Kap die ui en pietersielie. As vars tamaties gebruik word, skil en rasper die tamaties.
3. Verhit die olie in 'n kastrol. Soteer die ui, pietersielie en knoffel liggies.
4. Voeg die maalvleis by en braai tot gaar.
5. Voeg die tamatiepuree/geblikte tamaties/vars tamaties, die tamatiepasta/-sous, lourierblaar en organum/basiliekruid by. Geur met sout en peper.
6. Meng goed en prut 'n paar minute.

**Kaassous:**

40 ml margarien

40 ml koekmeel

350 ml melk

Sout en peper na smaak

50 g (100 ml) gerasperde cheddarkaas

**Metode:**

1. Smelt die margarien in 'n kastrol. Voeg die koekmeel by en roer totdat al die meeldeeltjies met smeer bedek is.
2. Verwyder kastrol van plaat, voeg die melk geleidelik by en roer met 'n houtlepel om goed te meng.
3. Plaas kastrol weer op die plaat en roer aanhoudend oor matige hitte totdat sous verdik en kookpunt bereik het.
4. Verwyder van die plaat. Geur met sout en peper.
5. Voeg die helfte van die kaas by die witsous en roer totdat die kaas gesmelt het. Hou die res van die kaas eenkant om bo-oor die gereg te sprinkel.
6. Skep die maalvleis in 'n oondvaste bak. Skep die spinasie bo-op die maalvleis en giet die kaassous bo-oor die spinasie.
7. Sprinkel die res van die kaas bo-oor die kaassous.
8. Bak vir 20 minute of tot kaas begin verbruin.

**NOTA AAN ONDERWYSER:**

Meet die kaas af, plaas in 'n plastieksakkie en gee aan die leerders.

|                                   | <b>VOORKOMS</b>   | <b>TEKSTUUR</b>   | <b>SMAAK/GEUR</b>                       |
|-----------------------------------|---|---|---|
| <b>Maalvleis-en-spinasiegebak</b> | Geel, groen en wit<br>gemengde kleur<br>Lae sigbaar as<br>uitgeskep word (10) | <b>Kaassous:</b> Glad, sonder<br>klonte<br>Romerige tekstuur (10) | Aangename smaak<br>Nie té sout nie (10) |

**HERTZOGTERTJIES****Kors**

- 250 ml koekmeelblom
- 25 ml strooisuiker
- 5 ml bakpoeier
- 1 ml sout
- 65 ml margarien (teen kamertemperatuur)
- 2 eiergele (ekstragroot eiers)
- 25 ml koue water

**Vulsel:**

- 2 eierwitte
- 150 ml witsuiker
- 250 ml klapper
- 50 ml appelkooskonfyt

**Metode:**

1. Voorverhit die oond tot 180 °C. Smeer 'n kolwyntjiepan.
2. Sif koekmeelblom, strooisuiker, bakpoeier en sout saam.
3. Vryf die margarien in.
4. Klits die eiergele en water liggies, voeg dit by die meelmengsel en meng om 'n sagte deeg te vorm. (Voeg 'n bietjie water by indien die deeg te styf is.) Knie die deeg goed, bedek, plaas eenkant en laat dit rus.
5. Rol die deeg dun uit op 'n meelblom besprinkelde oppervlak.
6. Druk sirkels van 7,5 cm met 'n koekiedrukker of glas uit en plaas die sirkels in die holtes van die kolwyntjiepan. Skep konfyt in die deegsirkels.
7. Klits eierwitte tot die sagtepuntstadium, voeg die suiker geleidelik by terwyl die eierwitte geklits word. Roer klapper liggies by die styfgeklitsde eierwitte.
8. Skep teelepelsvol van die eierwitmengsel op die appelkooskonfyt in die deegsirkels.
9. Bak 15–20 minute teen 180 °C of tot 'n strooibruin kleur.
10. Verwyder die tertjies uit die kolwyntjiepan en laat dit op 'n afkoelrakkie afkoel.
11. Bedien.

|                    | <b>VOORKOMS</b>  | <b>TEKSTUUR</b>   | <b>SMAAK</b>  |
|--------------------|--|---|---|
| <b>Hertzoggies</b> | <b>Kors:</b> Ligte/strooibruin kleur.<br><b>Vulsel:</b> Aantreklike goud/strooibruin kleur.<br>Meringue bedek die oppervlak (10) | <b>Kors:</b> Bros maar nie hard nie<br>Nie klam nie<br><b>Vulsel:</b> Sag en klam aan binnekant<br>Meringue bros (10) | <b>Kors:</b> Aangename smaak<br><b>Vulsel:</b> Aangename, soet, klappersmaak (10) |

**LASAGNE (2 PORSIES)**

1 liter kookwater  
250 mℓ lasagne/noedels  
3 mℓ sout  
2 mℓ olie

Kook die lasagne/noedels in 'n groot kastrol met die water, sout en olie tot sag/al dente. Voeg ekstra kookwater by indien nodig. Dreineer oortollige water en hou eenkant.

**Vleissous**

1 klein ui  
30 mℓ olie  
5 mℓ fyn knoffel of 1 toontjie knoffel  
1 lourierblaar  
250 g maalvleis  
5 ml organum  
1 tamatie of 100 mℓ ingemaakte tamatie  
25 mℓ tamatiesous/-pasta  
3 mℓ sout  
'n Knippie peper

**Metode:**

1. Voorverhit die oond tot 180 °C.
2. Kap ui en knoffel (vars knoffel). Rasper vars tamatie.
3. Braai uie in olie tot effens bruin. Voeg knoffel en lourierblaar by en meng.
4. Voeg maalvleis by en roer terwyl dit braai tot goed gaar.
5. Voeg organum by en meng.
6. Voeg gerasperde tamatie/100 mℓ ingemaakte tamatie by die maalvleismengsel.
7. Voeg die tamatiesous/-pasta by en geur met sout en peper.

**Kaassous**

50 ml margarien

50 ml koekmeelblom

375 ml melk

Sout en peper na smaak

100 ml gerasperde cheddarkaas

**Metode:**

1. Smelt die margarien in 'n kastrol, verwyder van die hitte, roer die meelblom by totdat al die meelblomdeeltjies met margarien bedek is.
2. Voeg die melk by en verhit stadig.
3. Roer aanhoudend totdat die witsous dik word, geur met sout en peper en voeg die helfte van die gerasperde kaas by. (Behou van die kaas om bo-oor die lasagne te sprinkel.) Roer tot al die kaas gesmelt het.
4. Skep lae van lasagne/noedels, maalvleissous en witsous in 'n oondbak. Herhaal die lae en eindig met witsous.
5. Sprinkel die oorblywende gerasperde kaas bo-oor.
6. Bak 20–30 minute.

**NOTA AAN ONDERWYSER:**

Meet die kaas af, plaas in 'n plastieksakkie en gee aan die leerders.

|                | <b>VOORKOMS</b>   | <b>TEKSTUUR</b>  | <b>SMAAK/GEUR</b>  |
|----------------|---|--|--|
| <b>Lasagne</b> | Geel gesmelte kaas bo-op<br>Geen uitsypeling van vet nie<br>Eweredig met kaassous bedek<br>By bediening moet die lasagne lae van maalvleis, lasagne/noedels en kaas toon (10) | Sagte goedgaar maalvleis<br>Lasagne nie te pap nie<br>Kaassous glad sonder klonte<br>Kaas moenie rubberagtig wees nie, slegs gesmelt<br>(10) | Souterige kaassmaak<br>'n Tamatie/kruiesmaak/-geur<br>(10) |

**MILK TART****Kors**

- 160 mℓ bruismeel
- 5 mℓ vlapoeier
- 'n Knippie sout
- 50 mℓ margarien
- 1 eier
- 40 mℓ witsuiker
- 2,5 mℓ vanieljegeursel

**Metode:**

1. Voorverhit die oond tot 180 °C. Smeer 'n tertbord/muffinpan (vir melktertjies).
2. Sif bruismeel, vlapoeier en sout saam.
3. Vryf margarien in die meelmengsel in.
4. Klits eier, suiker en vanieljegeursel saam en voeg by die meelmengsel en meng goed om 'n sagte deeg te vorm.
5. Bedek met plastiek en plaas in die koelkas ± 30 minute.
6. Druk die deeg in die gesmeerde tertbord/holtes van die muffinpan (vir melktertjies) uit. Bedek die boom en die kante van die tertbord/muffinpan met die deeg.
7. Prik met 'n vurk en bak blind tot lig/strooibruin. Verwyder uit die oond en laat dit in die tertbord/muffinpan afkoel.
8. Berei die melktertvulsel en skep dit in die gebakte kors(e). Indien melktertjies gemaak word, moet die gebakte kors eers uit die muffinpan verwyder word voordat dit gevul word. Laat afkoel voor bedien word.

**Melktertvulsel**

- 300 mℓ melk
- 40 mℓ margarien
- 2 mℓ vanieljegeursel
- 2 eiers
- 40 mℓ suiker
- 25 mℓ mielieblom (Maizena)

**Metode:**

1. Verhit die melk, margarien en vanieljegeursel saam.
2. Klits die eiers, suiker en mielieblom saam tot glad.
3. Voeg 'n bietjie warm melk by die eiermengsel en meng goed.
4. Voeg die eiermengsel by die res van die warm melk en kook vir ± 5 minute terwyl deurgaans geroer word.
5. Skep die gaar melktertvulsel in die gebakte kors(e).
6. Sprinkel kaneel oor die vulsel en laat die melktert afkoel.

|                 | <b>VOORKOMS</b>   | <b>TEKSTUUR</b>   | <b>SMAAK/GEUR</b>                                      |
|-----------------|---|---|--|
| <b>Melktert</b> | Die vulsel moet byna gelyk wees met die rand van die kors<br>Eweredige kleur<br>Kaneel bo-op gesprinkel<br>(10) | <b>Kors:</b> Bros, maar nie krummelrig nie<br><b>Vulsel:</b> Ferm wanneer dit gesny word, maar moenie te styf of loperig wees nie<br>Glad/geen klonte nie<br>Geen wit spikkels nie (10) | Aangename, soet kaneelsmaak<br>Nie gebrand nie<br>(10) |



**MAALVLEISROL MET SKONDEEG (2 PORSIES)****Vulsel**

200 g beesmaalvleis  
10 ml sonneblomolie  
1 klein ui  
1 knoffeltoontjie  
15 ml vars pietersielie  
50 ml blatjang  
2 ml mosterd  
3 ml Worcestershiresous  
50 ml gerasperde kaas  
1 ml wit peper  
50 g sampioene  
3 ml sout

**Metode:**

1. Verhit die olie in 'n kastrol.
2. Kap die ui en pietersielie en kerf die sampioene.
3. Soteer die gekapte ui, knoffel en gekerfde sampioene tot sag. Voeg die maalvleis by en verbruin. Roer deurgaans om die maalvleis los te maak.
4. Meng die blatjang, mosterd, sout, peper en Worcestershire-sous met die vleismengsel.
5. Prut vir  $\pm$  5 minute tot die mengsel verdik maar nie droog is nie.
6. Verwyder van hitte en voeg die kaas en gekapte pietersielie by.
7. Laat mengsel afkoel.

**SKONDEEG**

250 ml koekmeel  
 2 ml sout  
 2 ml suiker  
 15 ml margarien  
 60 ml gerasperde kaas  
 1 eier  
 5 ml bakpoeier  
 60 ml melk

**Metode:**

1. Voorverhit die oond tot 180 °C.
2. Smeer/Spuit 'n bakplaat ( 30 x 20 cm).
3. Sif die droë bestanddele.
4. Vryf die margarien in die droë bestanddele in. Voeg die gerasperde kaas by en meng goed.
5. Klits die eier en voeg die helfte by die melk.
6. Voeg die vloeistof by die meelmengsel en meng om 'n sagte deeg te vorm.
7. Rol die deeg in 'n reghoek (25 x 45 cm) op 'n meelbestrooide oppervlak uit.
8. Smeer die vulsel egalig oor die deeg. Rol die deeg op, begin by die breë kant.
9. Plaas die rol op die gesmeerde bakplaat. Plaas die oop kant op die bakplaat. Maak die kante van die rol netjies.
10. Sny die rol in 1 cm-snye, maar moet nie heeltemal deursny nie. Verf die oppervlak met ander helfte van geklitste eier.
11. Bak tot goudbruin vir ± 20 minute.
12. Bedien warm op 'n bord/houtplank.

**NOTA AAN ONDERWYSER:**

Meet die kaas af, plaas in 'n plastieksakkie en gee aan die leerders.

|                                  | <b>VOORKOMS</b>   | <b>TEKSTUUR</b>   | <b>SMAAK/GEUR</b>  |
|----------------------------------|---|---|--|
| <b>Maalvleisrol met Skondeeg</b> | <b>Kors:</b> Ligte strooikleur/bruin<br><b>Vulsel:</b> Aantreklike goudbruin kleur<br>Netjies in spiraalvorm opgerol (10) | <b>Kors:</b> Bros, nie droog nie<br>Nie pap nie<br><b>Vulsel:</b> Sag en klam<br>Nie rubberagtig nie (10) | <b>Kors:</b> Aangename kaassmaak<br><b>Vulsel:</b> Aangename souterige vleissmaak (10) |

| TYDTOEKENNING               |                                  | TOETS 1: WERKSVOLGORDE  |
|-----------------------------|----------------------------------|---|
|                             |                                  | Vetkoek en Souttert/-tertjies sonder 'n kors  |
| Tyd                         | Minute                           |   |
| 0:00–0:25                   | 25 min                           | Berei die vetkoekdeeg voor.   |
| 0:25–0:35                   | 10 min                           | Bedek die deeg en laat dit rys.<br>Ruim op.   |
| 0:35–1:05                   | 30 min                           | Voorverhit die oond.<br>Terwyl die vetkoekdeeg rys, berei die souttert/-tertjies voor.  |
| 1:05–1:10                   | 10 min                           | Bak die souttert/tertjies.<br>Ruim op.  |
| 1:10–1:45                   | 30 min                           | Knie die vetkoekdeeg af.<br>Vorm en laat rys tot dubbel die grootte.<br>Ruim op.  |
| 1:45–1:55                   | 10 min                           | Haal die souttert/-tertjies uit die oond. Laat dit afkoel.<br>Diepbraai die vetkoek en dreineer op papierhanddoek<br>Ruim op. |
| 1:55–2:00                   | 5 min                            | Bedien die produkte.  |
| <b>TOTALE TYD:</b><br>2 uur | <b>TOTALE TYD:</b><br>120 minute |   |

| TYDTOEKENNING               |                                  | TOETS 2: WERKSVOLGORDE   |
|-----------------------------|----------------------------------|--|
|                             |                                  | Sjokolademousse en Maalvleis-en-spinasiegebak  |
| Tyd                         | Minute                           |  |
| 0:00–0:30                   | 30 min                           | Berei die jellievorm voor.<br>Hidreer die gelatien, berei die sjokolademousse voor en plaas in die yskas om te stol. |
| 0:30–0:35                   | 5 min                            | Ruim op.   |
| 0:35–1:05                   | 30 min                           | Voorverhit die oond tot 180 °C.<br>Stoom spinasie en hou eenkant.<br>Berei die maalvleis en die kaassous.            |
| 1:05–1:35                   | 30 min                           | Skep die bestanddele in die oondvaste bak<br>Bak 20 minute by 180 °C.  |
| 1: 35–1:45                  | 10 min                           | Ruim op.   |
| 1:45–1:50                   | 5 min                            | Haal die sjokolademousse uit die yskas. Ontvorm.<br>Haal die maalvleisrol uit die oond.                              |
| 1:50–2:00                   | 10 min                           | Bedien die produkte.   |
| <b>TOTALE TYD:</b><br>2 uur | <b>TOTALE TYD:</b><br>120 minute |  |

| TYDTOEKENNING                    |                                    | TOETS 3: WERKSVOLGORDE<br>Hertzoggies en Lasagne  |
|----------------------------------|------------------------------------|---|
| Tyd                              | Minute                             |   |
| 0:00–0:40                        | 40 min                             | Voorverhit die oond en smeer die kolwyntjiepan.<br>Berei die Hertzoggies voor. Bak.                                 |
| 0:40– 0:50                       | 10 min                             | Ruim op.  |
| 0:50–1:25                        | 35 min                             | Kook die lasagne/noedels.<br>Haal die Hertzoggies uit die oond en laat dit afkoel.<br>Berei die maalvleissous voor. |
| 1:25–1:30                        | 5 min                              | Ruim op.  |
| 1:30–1:40                        | 10 min                             | Berei die witsous voor.<br>Skep die lasagne in lae en bak teen 180 °C.  |
| 1:40–1:50                        | 10 min                             | Ruim op.  |
| 1:50–1:55                        | 5 min                              | Haal die lasagne uit die oond.  |
| 1:55–2:00                        | 5 min                              | Bedien die produkte.  |
| <b>TOTALE<br/>TYD:<br/>2 uur</b> | <b>TOTALE<br/>TYD:<br/>120 min</b> |   |

| TYDTOEKENNING                    |                                       | TOETS 4: WERKSVOLGORDE<br>Melktert en Maalvleisrol   |
|----------------------------------|---------------------------------------|--|
| Tyd                              | Minute                                |  |
| 0:00–0:20                        | 20 min                                | Voorverhit die oond tot 180 °C. Berei die melktertkors voor.<br>Plaas in die koelkas.                    |
| 0:20–0:25                        | 5 min                                 | Ruim op.   |
| 0:25–0:45                        | 20 min                                | Berei bestanddele vir maalvleisrol, laat afkoel  |
| 0:45–0:50                        | 5 min                                 | Ruim op.   |
| 0:50–1:10                        | 20 min                                | Blindbak die melktertkors. Kook die melktertvulsel.  |
| 1:10–1:20                        | 10 min                                | Haal die melktertkors uit die oond en skep die vulsel in.<br>Plaas dit eenkant om af te koel en te stol. |
| 1:20–1:35                        | 15 min                                | Berei die skondeeg, rol uit en smeer vulsel oor, rol op. Sny skywe<br>en bak 20 minute by 180 °C.        |
| 1:35–1:45                        | 10 min                                | Ruim op.   |
| 1:45–1:50                        | 5 min                                 | Haal maalvleisrol uit oond.  |
| 1:50–2.00                        | 10 min                                | Bedien die produkte.   |
| <b>TOTALE<br/>TYD:<br/>2 uur</b> | <b>TOTALE<br/>TYD:<br/>120 minute</b> |  |