



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

GASVRYHEIDSTUDIES

RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE (HERSIEN)

GRAAD 12

2020

Hierdie riglyne bestaan uit 27 bladsye.

INHOUDSOPGAWE

	Bladsy
1. INLEIDING	3
2. RIGLYNE VIR ONDERWYSERS	4
3. DIE EKSAMEN	10
4. ASSESSERING	10
5. PROVINSIALE MODERERING	11
6. GEVOLGTREKKING	15
BYLAES A-I	16–27

1. INLEIDING

Die 17 Kurrikulum-en-Assesseringbeleidsverklaring-vakke wat 'n praktiese komponent bevat, sluit almal 'n praktiese assesseringstaak (PAT) in. Hierdie vakke is:

- LANDBOU: Landboubestuurswetenskappe, Landboutegnologie
- KUNS: Dans, 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 moet in Kwartaal 3 van die skooljaar geïmplementeer word. Die PAT bied leerders die geleentheid om gedurende die skooljaar geassesseer te word en dit maak ook voorsiening vir die assessering van vaardighede wat nie in 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 praktiese assesseringstaak (PAT) vir Gasvryheidstudies vir 2020 bestaan uit EEN praktiese eksamen. Leerders moet die rol van **sjef** in die eksamen vertolk, asook sekere **bedieningvaardighede** voltooi. Elke leerder moet die volgende vaardighede demonstreer:

- Berei en bedien TWEE geregte
- Skryf 'n spyskaart uit en teken 'n plekdekking ('cover') vir 'n formele ete volgens spyskaartgeregte wat deur die onderwyser verskaf is
- Beskryf die korrekte bedieningstegnieke vir voedsel en drank

1.1 PUNTETOEKENNING

Leerders werk individueel. Aan elke leerder sal 'n gekombineerde punt uit 100 vir kookkunsvaardighede (sjef) en geskrewe bedieningsvaardighede (kelner) toegeken word.

Praktiese eksamen, Kwartaal 3	100
Finale punt vir PAT	100

1.2 VEREISTES VIR DIE PAT TYDENS COVID 19

Die volgende toerusting en hulpbronne moet vir die PAT beskikbaar wees:

- 'n Opleidingskombuis vir die eksamen, met die nodige toerusting sowel as aparte wasbakke vir elke leerder (verskaf een bak met seep en een met skoon water per leerder indien nodig) en aparte stowe. Alternatiewelik kan 'n maksimum van twee leerders 'n stoof deel, op voorwaarde dat hulle sosiale afstandhouding toepas.
- Toiletgeriewe vir die leerders
- Leerders moet die toepaslike sjefsuniforms dra, insluitend **gesigmaskers**.
- 'n Veilige en higiëniese omgewing moet verskaf word met genoeg spasie om die praktyke van **sosiale afstandhouding** na te kom (**laat 'n afstand 1,5 m tussen leerders toe**), **seep** en **skoon** water om hande mee te was asook **ontsmettingsmiddel** (met ten minste 70% alkohol) om hulle werkstasies te ontsmet.
- Plaas voldoende **kennigewings/plakkate** in die kombuis om leerders daaraan te herinner om gereeld hul hande te was en hul werkstasies te ontsmet.

2. RIGLYNE VIR ONDERWYSERS

2.1 BEPLANNING VAN DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

EEN praktiese eksamen moet in Kwartaal 3 in die opleidingskombuis en restaurant van die skool gedoen word. Die praktiese assesseringstaak moet 'n formele viergangmaaltyd wees.

- Die leerders sal slegs TWEE geregte berei, wat uit 1 of 2 porsies elk bestaan, en dit vir die eksaminator aanbied. **Geen betalende gaste sal toegelaat word nie.**
- Die getal Gasvryheidstudie-onderwysers en stowe wat vir die eksamen beskikbaar is, sal die aantal leerders vir 'n PAT-sessie bepaal.
- Een onderwyser kan 'n maksimum van **TIEN** leerders assesseer. Die assessering mag in die kombuis asook in die restaurant of 'n ander kombuis plaasvind op voorwaarde dat daar TWEE eksaminators is.
- Die eksamen kan tydens of ná skoolure plaasvind, afhangende van die konteks van die skool. **Dit mag nie saans plaasvind nie.**

2.2 OPSTEL VAN DIE TAAK

2.2.1 STEL EEN FORMELE VIERGANGMAALTYDSPYSKAART OP

Die onderwyser moet 'n spyskaart opstel om by die konteks van die skool te pas en wat aan die voorgeskrewe spyskaartvereistes voldoen.

Die provinsie mag nie 'n gemeenskaplike spyskaart voorskryf nie.

Daar moet aan die volgende vereistes voldoen word wanneer elke spyskaart beplan word (gebruik analisevorm:ADDENDUM A):

- Die spyskaart moet ten minste VIER verskillende gaarmaakmetodes insluit.
- Die hors d'oeuvre (eerste gang) moet 'n gevorderde tegniek en gaarmaakmetode insluit, bv. canapés, bouchées, samoesas, gevulde vetkoek, mini-terrines.
- Die tweede gang/voorgereg/sop moet 'n vegetariese gereg (lakto-, ovo- of lakto-ovo) wees wat 'n gevorderde tegniek en gaarmaakmetode insluit, bv. soutige mousse, roomsop (roux-metode), vol-au-vent, crêpes.
- Die hoofgang moet een of meer gevorderde proteïengeregte, soos vis, vleis of hoender, insluit. Die bereiding van die proteïengereg moet ten minste twee tegnieke insluit, bv. gevul en gerol, of ontbeen en gekrummel.
- Groentegeregte moet gevorderde mesvaardighede insluit, bv. rondelle, julienne, batonnettes, tourne, paysanne of brunoise.
- Styselgeregte moet 'n spesiale tegniek of variasie insluit, bv. risotto, pilaf, gebraaide polenta, Duchesse-aartappels, Dauphine-aartappels, krokette, rosti, latkes of rysballe.
- Een of meer gevorderde souse, soos 'n karamelsous (met gekarameliseerde suiker) of ander souse wat spesiale tegnieke vereis, bv. Béchamel, velouté, jus, pesto, mayonnaise of hollandaisesous. Een sous kan met 'n sop vervang word.
- Een of meer van die volgende fyngebak, soet of sout: skilferkors (klaar gemaak), filo- of purr-deeg (klaar gemaak), broskors of chouxdeeg.
- Nageregte (warm, koud of gevries), bv. gebakte spons- of gestoomde poeding, crêpes, mousse of meringues.
- 'n Gisproduk (geknief), soos broodrolletjies, broodstokkies of focaccia, geskik vir broodbediening in die restaurant.
- 'n Gelatiengereg (nie kommersieel gegeurde jellie nie), bv. kaaskoek, Beierse room, terrien of soutige mousse.
- Delikate, gevorderde garneer-/versiertegnieke volgens huidige neigings kan gebruik word, bv. gespinde suiker, sjokoladewerk, diepgebraaide of oondgedroogte groente- en vrugtetjips, tuiles, gemmerrolletjies, meringues.
- Opsioneel: Friandise kan ingesluit word. Om 'n geldige leerdertaak te wees, moet dit 'n gevorderde tegniek en gaarmaakmetode insluit, bv. klein melkertjies, klein baklavas, truffels, lekkergoed, koeksisters of meringuesoentjies.

Die vakadviseur vir Gasvryheidstudies moet die spyskaart saam met die resepte goedkeur, **insluitend kriteria vir smaak, tekstuur en voorkoms.**

- Die aangehegte ontledingsvorm (BYLAE A) moet voltooi en saam met die spyskaart en resepte voorgelê word.
- Die maaltydplanne hieronder kan as 'n riglyn gebruik word wanneer die viergangspyskaart vir die skool saamgestel word.

OPSIE 1	OPSIE 2	OPSIE 3
Hors d'oeuvre Voorgereg (Ovo-, lakto- lakto-ovo-vegetaries) Hoofgereg (Proteïen-, stysel- & groentegeregte) Nagereg	Hors d'oeuvre/Voorgereg Sop (Ovo-, lakto- lakto-ovo-vegetaries) Hoofgereg (Proteïen-, stysel- & groentegeregte) Nagereg	Sop Hors d'oeuvre/Voorgereg (Ovo-, lakto- lakto-ovo-vegetaries) Hoofgereg (Proteïen, stysel- & groentegeregte) Nagereg

SPYSKAARTVOORBEELD (Opsie 1):

<p>SPYSKAART Formele Dinee</p> <p>Hors d'oeuvre Steurgarnaalviskoekies met Soetkomkommersous</p> <p>Voorgereg Gekarameliseerde Ui-fetakaas-en-sampioentertjies *(Papawersaadbroodrolletjies)</p> <p>Hoofgereg Roosmaryngevulde Saratogajops met Kruisementsous Polentadriehoeke Geroosterde Wortelgroentes Gesoteerde Spinasie</p> <p>Nagereg Tropiese Mangomousse</p> <p>Tee en Koffie</p> <p>Friandise (opsioneel) Sjokoladetruffels</p> <p>4 Augustus 2020</p>

***Brood word op hierdie spyskaart slegs vir modereringsdoeleindes aangedui – dit word nie normaalweg op 'n spyskaart aangedui nie.**

**DIE SPYSKAARTE MOET AAN DIE VOLGENDE KRITERIA VOLDOEN:
(Sien BYLAE A vir templaai)****VOORBEELD:**

Naam van gereg	Minimum van 4 gaarmaakmetodes	Gevorderde proteiegeregte	Minimum van 1 gevorderde sous	Styselgeregte met spesiale tegniek	Gevorderde groentegeregte	Gevorderde vegetariese gereg	Tertdeeg/Choux/Purdeeg	Nageregte, bv. crêpes/meringues	Gisproduk	Gelatiengereg	Gevorderde garnering	Friandise
Steurgarnaal-viskoekies	Vlakbraai	X										
Gekarameliseerde Ui-fetakaas-en-sampioentertjies	Bak Oondbraai Vlakbraai					Lakto-ovo	X					
Soetkomkommersous			X		X						X	
Papawersaad-broodrolletjies	Bak								X			
Roosmaryngevulde Saratogatjops	Rooster	X									X	
Kruisementsous	Stowe		X									
Geroosterde Wortelgroente	Rooster				X						X	
Polentadriehoeke	Kook Bak			X								
Gesoteerde Spinassie	Vlakbraai				X							
Tropiese Mangomousse	Indirekte stoom							X		X	X	
Friandise: Sjokoladetruffels	Indirekte stoom										X	X

2.2.2 BEREI DIE RESEPTE VIR DIE EKSAMEN VOOR

- Al die resepte vir elke eksamen moet netjies en leesbaar in die standaard- of aksieformaat getik word.
- Kriteria vir smaak, tekstuur en voorkoms moet vir elke resep ingesluit word.

VOORBEELD: STANDAARDFORMAAT

Gekarameliseerde Ui-fetakaas-en-sampioentertjies		Lewer: 8 porsies
<p>Bestanddele</p> <p>1 houertjie (200 g) Portobello-sampioene, in helfte gesny 2 knoffelhuisies, gekneus 15 ml olyfolie Sout en peper na smaak 2 rolle skilferkorsdeeg 1 eier, geklits (verf deeg) 2 uie, dun gesny 1 takkie tiemie 20 ml suiker 60 ml rooiwynasyn 100 g fetakaas 50 g okkerneute om bo-oor te sprinkel</p> <p>Metode</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Voorverhit oond tot 200 °C. Smeer die bakplaat. 2. Meng sampioene en knoffel op 'n bakplaat met olyfolie en geur goed met sout en peper. 3. Oondbraai vir 15 minute. Verkoel en hou eenkant. 4. Rol deeg oop op 'n meelbestrooide oppervlak. 5. Sny in 8 ewe groot vierkante. 6. Sny 'n 10 cm-rand rondom elkeen, sonder om dit deur te sny 7. Prik ('Dock') die deegvierkante. 8. Borsel die deeg met die eier en bak vir 25 minute. 9. Soteer uie en tiemie oor lae hitte tot sag. 10. Voeg suiker en asyn by en kook vir een minuut. Laat afkoel. 11. Maak die fetakaas sag. Versprei die sampioene-fetakaas-en-uiemengsel bo-oor die tertbassisse. 12. Sprinkel okkerneute bo-oor en bedien. 		
Kriteria vir evaluering van die gehalte van die tertjies		
Smaak	Tekstuur	Voorkoms
<ul style="list-style-type: none"> • Matige geure, geen geur wat die ander oorweldig nie • Soet en soutige bolaag 	<ul style="list-style-type: none"> • Kors moet vlokkerig wees • Groente moet sag en nie oorgaar wees nie 	<ul style="list-style-type: none"> • Kors: Egalige goudbruin kleur en kenmerkende deeglagies • Vulsel: Eweredig verspreide mengsel • Vorm: Uniform en netjies

2.2.3 VERDELING VAN TAKE VIR DIE SJEFS (SIEN BYLAE B)

- Gebruik die opgestelde spyskaart en verdeel die spyskaart in **gelyke take** vir die aantal sjefs.
- Elke sjef moet individueel werk en 'n minimum van twee geregte berei, bv. Gekarameliseerde Ui-fetakaas-en-sampioentertjies en Steurgarnaalviskoekies met Soetkomkommersous.
- Elke sjef moet 'n minimum van twee gaarmaakmetodes gebruik.
- Sosiale afstandhouding moet prioriteit geniet in die verdeling van take asook die plasing van werkstasies vir geregte.
- **TWEE leerders wat dieselfde geregte voorberei, mag NIE langs mekaar of oorkant mekaar staan nie.**
- Elke sjef moet 14 skooldae voor die eksamen die volgende ontvang:
 - Die resepte vir die TWEE geregte wat slegs uit 1 of 2 porsies bestaan
 - Die geskrewe beplanningstaakvorm vir sjefs (ADDENDUM G)
- Die geskrewe beplanningstaakvorm moet voltooi word en SEWE skooldae voor die praktiese assesseringstaak ingehandig word.
- Die onderwyser sal 'n **werksprosedure/-volgorde met tye** verskaf om die twee geregte **op die dag van die PAT** (ADDENDUM E) te integreer.
LET WEL: Onthou om 30 minute vir die bedieningsvaardigheidstaak toe te laat.
- Die nagesiene geskrewe beplanningstake moet aan die leerders teruggegee word om tydens die praktiese eksamen te gebruik.

2.2.4 STEL DIE TAKE VIR DIE BEDIENINGSVAARDIGHEID OP (SIEN BYLAE C)

- Die onderwyser stel VIER bedieningstake op wat skriftelik deur die leerders voltooi moet word.
- Elke taak moet die volgende insluit:
 - (a) Geregte vir 'n formele **vieregangspyskaart**. Kies geregte uit die graad 12 KABV en/of geregte voorberei by die skool, deur gebruik te maak van die drie verskillende spyskaartopsies wat verskaf is. Maak slegs 'n lys van die geregte (NIE in die korrekte volgorde NIE) aangesien daar van die leerders verwag sal word om dit in die korrekte volgorde te rangskik en dit in die korrekte spyskaartformaat te skryf.
 - (b) EEN bedieningsvaardigheid soos:
 - Bediening van nie-alkoholiese drankies
 - Silwerbediening van brood
 - Bediening van voedsel
 - Afdek van die borde
 - Afkrummeling
 - Koffiebediening
 - Aanbied van die rekening en ontvangs van betaling
- Leerders moet die geskrewe beplanningstaakvorm (ADDENDUM H) op die dag van die praktiese assesseringstaak ontvang.
- Hulle sal dan een van die vier opgestelde take trek (spyskaart en bedieningsvaardigheid – ADDENDUM C).
- Die geskrewe beplanningstaakvorm oor die spyskaart- en bedieningsvaardigheid moet tydens die praktiese sessie (30 minute) voltooi word en vir assessering ingelewer word.

3. DIE EKSAMEN

Die duur van die eksamen is **3 ure en 15 minute**.

- Voorbereiding begin in 'n skoon, ontsmette omgewing. Uitpak van die bestanddele moet vooraf gedoen word.
- Tydindeling:
 - 15 minute om leerders se werkstasies toe te ken, werksvolgorde te bestudeer, bedieningstake te trek en mise-en-place te doen.
 - 2 ure en 30 minute vir die bereiding van geregte onder eksamentoestande. Onderwysers moet ongeveer 30 minute tydens die eksamen van 3 ure en 15 minute toelaat, waar dit die beste sal inpas (bv. terwyl 'n gelatiengereg stol of brood rys), vir die voltooiing van die geskrewe spyskaart- en bedieningsvaardigheidstaak. Die 30 minute vir die geskrewe gedeelte moet ingesluit word by die geskrewe werksvolgorde vir die sjef wat deur die onderwyser opgestel is.
 - 30 minute vir afsluitingsmise- en-place, waartydens die onderwyser geregte evalueer, leerders se werkstasies kontroleer en die puntestate voltooi.
- Bykomende tyd moet aan leerders met konsessies toegestaan word, volgens hulle behoeftes. Die bykomende tyd moet met die vakadviseur onderhandel en ooreengekom word.
- 45 minute moet toegelaat word voor die volgende sessie begin sodat die onderwyser die lokaal vir die volgende groep kan voorberei.

4. ASSESSERING

4.1. ASSESSERINGSINSTRUMENTE

Die assesseringsinstrument vir sjefs en bedieningsvaardigheid wat as BYLAE F ingesluit is, is VERPLIGTEND. Geen addisionele posisies sal geassesseer word nie.

4.2 ASSESSERING VAN LEERDERS

- Sien die geskrewe sjef-beplanningstake na voordat die eksamen plaasvind en gee dit aan die leerders terug om te gebruik terwyl hulle die eksamen doen.
- Onderwysers word versoek om 'n werksvolgorde vir elke taak op te stel wat op die dag van die eksamen aan die leerders gegee kan word om te verseker dat leerders die taak betyds voltooi.
- Die geskrewe bedieningsvaardigheidstaak moet op die dag van die PAT ingeneem word sodra die leerders daarmee klaar is. Dit kan gedurende of na afloop van die praktiese sessie nagesien word.

5. PROVINSIALE MODERERING**5.1 MODERERING VAN DIE BEPLANNINGSTAAK**

Onderwysers moet die relevante PAT-dokumente vooraf aan die vakadviseur voorlê.

Die volgende moet vir die eksamen ingesluit word:

- SPYSKAART
- RESEPTE (insluitend assesseringskriteria vir geregte en werkskedule vir taak – BYLAE E)
- BYLAE A
- BYLAE B
- BYLAE C
- BYLAE D

Verwys na die voorbeelde van BYLAES B, C en D op die volgende drie bladsye.

VOORBEELD: VERDELING VAN SJEFTAKE (SIEN BYLAE B VIR TEMPLAAT)

Indien daar meer as een sessie vir die eksamen is, moet hierdie vorm vir elke sessie voltooi word om die datums en name van die leerders aan te dui.

VERDELING VAN DIE SJEFTAKE			
SESSIE 1 / 2			
SKOOL		DATUM	
GASVRYHEIDSTUDIES PAT		TYD	8:30 tot 11:45
Verwagte getal gaste	GEEN	Getal leerders	8
TAAK	GETAL PORSIES	LEERDER SE NAAM	STASIE-NOMMER
SJEFS SE TAKE (2 geregte elk)			
Taak 1			
Steurgarnaalviskoekies	1 porsie	Mpho	1
Gesoteerde Spinasie	1 porsie	Stefan	6
Taak 2			
Gekarameliseerde Ui-fetakaas-en-sampioentertjies	1 porsie	David	2
Papawersaadbroomrolletjies	8 porsies		
Taak 3			
Roosmaryngevulde Saratogatjops	1 porsie	Britney	3
Kruisementsous	1 porsie		
Taak 4			
Geroosterde Wortelgroente	1 porsie	Boitumelo	4
Polentadriehoeke en Soetkomkommersous	1 porsie	Bruce	7
Taak 5			
Tropiese Mangomousse	1 porsie	Megan	5
Sjokoladetruffels	4 porsies	Amanda	8

VOORBEELD: VERDELING VAN BEDIENINGSTAKE (SIEN BYLAE C VIR TEMPLAAT)

VERDELING VAN BEDIENINGSTAKE			
SESSIE 1 / 2			
SKOOL		DATUM	
GASVRYHEIDSTUDIES PAT		TYD	8:30 tot 11:45
Verwagte aantal gaste		GEEN	Getal leerders
			8
TAAK-NOMMER	SPYSKAARTGEREGTE	BEDIENINGS-TAAK	LEERDER SE NAAM
1	Gaarnaalviskoekies Gesoteerde spinasie Gekarameliseerde Ui-fetakaas-en-sampioentertjies Roosmaryngevulde Saratogatjops Kruisementsous Tropiese Mangomousse Geroosterde Wortelgroente Polentadriehoeke en Soetkomkommersous	Bediening van nie-alkoholiese drankies	Mpho Stefan
2	Sjokolademousse Amandeltuiles Sout-eclairs Kruiekors-lamsrak Lam-jus Oondgebraaide Groente Fondant Aartappels Spinasieroomsop met Kaasstrooitjies	Silwerbediening van brood	David
3			
4			

VOORBEELD: KONTROLELYS (SIEN BYLAE D VIR TEMPLAAT)

GASVRYHEIDSTUDIES-KONTROLELYS VIR PAT-BEPLANNING WAT VIR MODERERING INGELEWER MOET WORD			
NAAM VAN SKOOL: _____		Distrik: _____	
GRAAD 12 PRAKTIESE EKSAMEN – TOTALE GETAL SESSIES: 2			
DATUM VAN INLEWERING: _____			
EKSAMENDATUM(S)	VOORGESTELDE MODERERINGSDATUMS		GOEDGEKEURDE MODERERINGSDATUM
06/08 of 14/08	06/08 of 14/08		
	ONDERWYSER	VAKADVISEUR	KOMMENTAAR
Begintyd	08:30		
Bedieningstyd	11:15		
Verwagte getal gaste	Geen		
Spyskaart ingesluit	✓		
Ontleding van spyskaart ingesluit	✓		
Resepte en werkskedules ingesluit	✓		
Verdeling van take in kombuis: Sjefs	✓		
Verdeling van bedieningstake	✓		
Assessor: Restaurant	U Naidoo		
Assessor: Kombuis 1	T Modise		
Assessor: Kombuis 2	NVT		
GOEDGEKEUR/NIE GOEDGEKEUR NIE [DATUM VIR HERINLEWERING: _____]			
Handtekeninge:			
Onderwyser: _____			
Skoolhoof: _____			
Vakadviseur: _____			
<i>Moet vir elke eksamen voltooi word</i>			

6. GEVOLGTREKKING

Die oorspronklike voorgeskrewe formele viergangspyskaart en sjefstake bly grootliks dieselfde.

Basiese veranderinge:

- Die twee PAT'e is tot slegs een PAT verminder en GEEN gaste sal toegelaat word NIE, in ooreenstemming met die regulasies vir sosiale afstandhouding.
- Die PAT sal voltooi word in sessies van 3 ure en 15 minute elk waar 'n onderwyser 'n maksimum van 10 leerders op 'n slag sal assesseer.
- Die PAT sal uit 'n geskrewe en 'n praktiese gedeelte bestaan. Die inhoud en samestelling sal effens verskil van die wyse waarop dit voorheen gedoen is.
- Alle leerders sal as sjefs geassesseer word en sekere vaardighede vir voedsel- en drankdiens sal in geskrewe formaat geassesseer word.
- Daar moet aan al die gewone gesondheids- en veiligheidsmaatreëls vir voedselbereiding (ontsmetting van werkstasies, skoon sjefsuniform, handewas, ens.) voldoen word, asook die dra van gesigmaskers en die handhawing van sosiale afstand.
- Leerders sal steeds sjefs wees, maar slegs een of twee porsies voedsel voorberei (wat deur hulself geëet sal word).
- Daar sal geen impak op die SASAMS-gewigstoekenings wees nie; slegs een PAT sal vir die punt uit 100 gebruik word (in plaas van twee PAT'e gedeel deur twee) en die gewigstoekenning sal steeds 25% wees.
- Praktiese sessies se datums kan moontlik verskil van die datums wat aan die begin van die jaar deur onderwysers verskaf is. Aandsessies sal met oggend-, middag- of Saterdagssessies met die goedkeuring van die vakadviseur vervang word en moet by die Covid-19-regulasies inpas.
- Gasvryheidstudie-onderwysers wat alreeds dokumente vir PAT-goedkeuring ingelewer het, sal **weer PAT-dokumente** volgens die gewysigde PAT-formaat moet inlewer. Leerders sal opnuut oriëntering moet ontvang en onderwysers sal resephoeveelhede moet aanpas en leerders moet herindeel, in ooreenstemming met die wysigings.

Na voltooiing van die praktiese assesseringstaak moet leerders hulle begrip van die bedryf kan demonstreer, hulle kennis, vaardighede, waardes en redenasievermoëns verbeter, en ook betrekkinge buite die klaskamer kan vestig en uitdagings in die wêreld daarbuite kan aandurf. Die PAT ontwikkel verder leerders se lewensvaardighede en gee aan hulle die geleentheid om by hulle eie leerervarings betrokke te raak.

BYLAES

- BYLAE A, B, C, D en E – moet aan die vakadviseur voorgelê word
- BYLAE F – moet op die dag van die PAT deur die onderwyser voltooi word
- BYLAE G – moet SEWE dae voor die PAT deur die leerder voltooi word
- BYLAE H – moet deur die leerder gedurende die PAT voltooi word
- BYLAE I – moet deur die onderwyser en vakadviseur/moderator by die laaste PAT voltooi word

BYLAE A: SPYSKAARTONTLEDING

Naam van gereg	Minimum van 4 gaarmaakmetodes	Gevorderde proteiengeregte	Minimum van 1 gevorderde sous	Styselgeregte met spesiale tegniek	Gevorderde groentegeregte	Gevorderde vegetariese gereg	Tertdeeg/Choux/Purdeeg	Nageregte, bv. crêpes/meringues	Gisproduk	Gelatiengereg	Gevorderde garnering	Friandise

BYLAE B: VERDELING VAN TAKE

VERDELING VAN DIE SJEFSTAKE			
SESSIE 1 / 2			
SKOOL		DATUM	
GASVRYHEIDSTUDIES PAT		TYD	
Verwagte getal gaste	GEEN	Getal leerders	
TAAK	GETAL PORSIES	LEERDER SE NAAM	STASIE- NOMMER
SJEFS SE TAKE (2 geregte elk)			

BYLAE C: VERDELING VAN BEDIENINGSTAKE

VERDELING VAN BEDIENINGSTAKE			
SESSIE _____			
SKOOL		DATUM	
GASVRYHEIDSTUDIES PAT		TYD	
Verwagte getal gaste	GEEN	Getal leerders	
TAAK-NOMMER	SPYSKAARTGEREGTE	BEDIENINGS-TAAK	LEERDER SE NAAM
1			
2			
3			
4			

BYLAE D: KONTROLELYS

GASVRYHEIDSTUDIES-KONTROLELYS VIR PAT-BEPLANNING WAT VIR MODERERING INGELEWER MOET WORD			
NAAM VAN SKOOL: _____		Distrik: _____	
GRAAD 12 PRAKTIESE EKSAMEN – TOTALE GETAL SESSIES: _____			
DATUM VAN INLEWERING: _____			
EKSAMENDATUM(S)	VOORGESTELDE MODERERINGSDATUMS		GOEDGEKEURDE MODERERINGSDATUM
	ONDERWYSER	VAKADVISEUR	KOMMENTAAR
Begintyd			
Bedieningstyd			
Verwagte getal gaste	Geen		
Spyskaart ingesluit			
Ontleding van spyskaart ingesluit			
Resepte en werkskedules ingesluit			
Verdeling van take in kombuis: Sjefs			
Verdeling van bedieningstake			
Assessor: Restaurant			
Assessor: Kombuis 1			
Assessor: Kombuis 2			
GOEDGEKEUR/NIE GOEDGEKEUR NIE [DATUM VIR HERINLEWERING: _____]			
Handtekeninge:			
Onderwyser: _____			
Skoolhoof: _____			
Vakadviseur: _____			
<i>Moet vir elke eksamen voltooi word</i>			

BYLAE E: WERKSVOLGORDE EN TYDSKEDULE

(Deur onderwyser aan sjefs op die dag van die PAT gegee. Onderwyser het die twee resepte geïntegreer en die tyd om die geskrewe bedieningstaak te voltooi, ingesluit. Maak gebruik van 10- of 15-minuut-intervalle.)

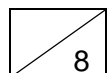
TYD	WERKSVOLGORDE

BYLAE F: ASSESSERING – SJEFS

Naam van skool:		Name of nommers van sjefs					
Naam van onderwyser:							
Datum:	Tipe sjef/Geregte:						
A BEDIENINGSVAARDIGHEDE (GESKREWE WERK)						25	
B SJEFS: GESKREWE SJEFSBEPLANNING						5	
1 HIGIËNE EN NETHEID: PERSOONLIK EN WERKSTASIE							
<ul style="list-style-type: none"> Sjefsuniform: Hoed en sjefbaadjie/voorskoot, toe skoene 		(3)	6				
<ul style="list-style-type: none"> Netjiese voorkoms: Hare, naels, geen juwele, geen grimering 		(3)					
<ul style="list-style-type: none"> Vadoeke beskikbaar, SKOON en lê nie rond nie Netheid van werkstasie (stoof, werkoppervlak) en toerusting 'Clean as you go': Skoonmaak terwyl take uitgevoer word Netheid van wasbak: Gereelde opwas (warm water, afspoel) Korrekte hantering van afval 		(2) (2) (1) (2) (1)	8				
<p><i>(Onderwyser neem elke leerder se werkstasie en wasbak 'n paar keer tydens en na die eksamen waar en gee 'n punt uit 8.)</i></p>							
2 OPENINGS-MISE-EN-PLACE							
<ul style="list-style-type: none"> Kry en berei die benodigde toerusting/apparaat vir gebruik voor Kry, afmeet en berei die bestanddele korrek en betyds, rangskik in volgorde van gebruik 		(2) (4)	6				
3 KULINËRE VAARDIGHEDE							
<ul style="list-style-type: none"> Korrekte toepassing van gaarmaakmetodes Korrekte toepassing van tegnieke en vaardighede Korrekte en veilige gebruik van apparaat (messe, klitsers, ens.) Korrekte interpretasie van resepte, logiese werkvolgorde, werk aan 2 resepte gelyktydig Effektiewe gebruik van tyd, geregte betyds gereed (geplate en garneer), geen oorgaarmaak of laat staan vir herverhitting nie Klaarmaak sonder vrae en bystand 		(2) (3) (2) (3) (3) (2)	15				
4 PROFESSIONALISME							
<ul style="list-style-type: none"> Stiptelikheid: Begin betyds, voltooi mise-en-place betyds Vertoon professionele gedrag/houding, voltooi addisionele skoonmaaktake 		(1) (1)	2				
5 AFSLUITINGS-MISE-EN-PLACE							
<ul style="list-style-type: none"> Alle toerusting en apparaat skoon en korrek en veilig gestoor Voorkoms van werkstasie en stoof na afloop van eksamen 		(1) (2)	3				
6 ASSESSERING VAN GEREGTE							
Gereg – A	Voorkoms					5	
	Smaak					5	
	Tekstuur					5	
Gereg – B	Voorkoms					5	
	Smaak					5	
	Tekstuur					5	
Trek punte tot 'n maksimum van 10 af indien leerder deur onderwyser bygestaan moes word om gereg(te) te voltooi, oor te maak of te korrigeer of indien 'n leerder laat bedien.							
						75	
TOTAAL						100	
SKAAL VIR GEREGTE EN GESKREWE SJEFSBEPLANNING:							
0 = Onaanvaarbaar		4 = Oortref vereistes					
1–2 = Voldoen nie aan vereistes nie		5 = Uitstekend					
3 = Voldoen aan vereistes							

BYLAE H**LEERDER SE NAAM :****DATUM:**

Spyskaart	8:
Beskrywing van bedieningstaak	5:
Diagram van een plekdekking ('cover')	5:
Openingsmise-en-place per plekdekking	7:
Totaal	25:

1. DIE SPYSKAART**PUNTE: 8****SKRYF DIE SPYSKAART HIERONDER UIT****LET WEL: Hou al die reëls vir die uitskryf van 'n spyskaart in gedagte.**

3. TEKEN 'N BENOEMDE DIAGRAM VIR EEN VOLLEDIGE PLEKDEKKING

PUNTE: 5

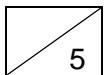
Tafelrand

ASSESSERINGSKRITERIA: SKETS VAN PLEKDEKKING

Korrekte byskrifte vir plekdekking ✓
Glase korrek ✓

Korrekte posisie en spasiëring van eetgerei ✓
Kleinbordjie en servet ✓

Korrekte eetgerei ✓



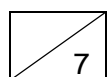
4. OPENINGSMISE-EN-PLACE (voltooi per plekdekking)

PUNTE: 7

1. Naam van gereg	2. Soort eetgerei benodig per plekdekking	3. Hoeveelheid per enkel plekdekking
Tweede gang:		
Hoofgereg:		
Nagereg:		
4. Bedieningsapparaat benodig vir hors d'oeuvre:		
5. Soort en aantal glase benodig per plekdekking:	6. Drinkie nodig vir:	7. Linne:

ASSESSERING: OPENINGSMISE-EN-PLACE

Een punt per kolom (1–7): alle items in kolom korrek om die punt vir die kolom te kry



BYLAE I

GASVRYHEIDSTUDIES GRAAD 12
PUNTESTAAT VIR MODERERING

Skool:	
Onderwyser:	

Nr.	NAAM VAN LEERDER		Datum:	Gemodereerde punt
	Maak 'n alfabetiese lys van leerders.		PAT 1	
	VAN	NAAM	100	100
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

ONDERWYSER HANDTEKENING: _____ DATUM: _____

DEPARTEMENTSHOOF HANDTEKENING: _____ DATUM: _____

DISTRIKSBEAMPTE: _____ DATUM: _____

SKOOLSTEMPEL
