



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)

RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE

GRAAD 12

2021

Hierdie riglyne bestaan uit 30 bladsye.

DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK VIR VERBRUIKERSTUDIES VOEDSELPRODUKSIE

1. INLEIDING

Die 18 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; 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 (3) ure.
- Uiteensetting van die DRIE (3) URE:
 - Twee ure en 15 minute om die produkte voor te berei.
 - 45 minute vir 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.

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 uiteengesit in die KABV-dokument op bladsy 10.**

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.
- Dit is belangrik om aan die Covid-19-protokol van sosiale distansiëring te voldoen.
- '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 die eksamen te voltooi.

4. VEREISTE TYDRAAMWERK

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

- **5 minute** vir oriëntasie en om rustig te raak.
- **5 minute** vir ontsmetting van die werkstasie en hande was.
- **5 minute** om te begin met die afmeet van bestanddele.
- **2 ure** vir die voorbereiding van die produkte onder eksamentoestande.
- **45 minute** vir die onderwyser om te evalueer, die leerders se werkstasies na te gaan en om die assesseringsinstrument te voltooi.

5. OPSTEL VAN DIE PRAKTIESE EKSAMENS

- Hierdie eksamen sal op 'n datum waarop met die moderator ooreengekom is, plaasvind.
- Die produksieproses en verkoopbaarheid van die 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 VIER verskillende toetse** opstel wat vir die beskikbare begroting en ander hulpmiddels by die skool geskik is.
- Elke toets moet:
 - Ten minste TWEE geregte 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 in elke toets getoets word.
 - Gisproduk (gebak of diepgebraai)
 - Chouxpasta
 - 'n Gelatiengereg (nie kommersiële jellie nie)
 - Tuisgemaakte broskors vir terte, pasteie of quiche
 - Switserse rolkoek
 - Sagte meringue soos suurlemoenmeringuetert of koninklike broodpoeding
 - Suikerkokery
- Die tweede produk kan enige geskikte tegniek of vaardigheid insluit solank die vaardigheidskode-gewigswaarde steeds 20 punte is. Die gewigswaarde van die twee produkte sal gelyk moet wees of so na aan gelyk moontlik 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
 - Duidelik instruksies in kort sinne en maklike taal hê
 - Klein wees, 2–3 porsies
 - Geskik wees vir die beskikbare begroting en ander hulpmiddels
 - Die verwagte kriteria insluit: smaak/geur, tekstuur en voorkoms
 - Duidelik geïllustreer wees

LET WEL:

Leerders kan kies om hul finale produkte te verpak of op 'n bord te bedien. Die verpakking en etikettering behoort in die sewe dae, nadat die leerders die toets getrek het, voor hulle die praktiese eksamen aflê, voltooi te word.

Leerders moet die etiket en verpakking op die dag van die praktiese eksamen saambring.

6. VOORBEREIDING VIR DIE EKSAMENS

Die onderwyser is verantwoordelik vir die volgende:

- Bepaal die datums vir die praktiese eksamen. Kommunikeer hierdie datum aan die bestuurspan van die skool 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 elke leerder. Dit is verpligtend dat elke leerder van 'n resep af moet werk.
- Berei die assesseringsinstrument verskaf voor met leerders se name.
- Leerders moet '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 en netjies en ontsmet dit.
- **Pak die nodige toerusting en bestanddele vir die eksamen uit. Leerders moet nie tydens die eksamen rondloop en na toerusting in die stoorkamer soek nie. Alle toerusting moet geredelik by hulle werkstasies beskikbaar wees.**
- Berei 'n naamplaatjie vir die laaste groep leerders voor om die moderator te help om die kandidate te identifiseer.

7. UITVOER VAN DIE EKSAMENS

Praktiese eksamen in Kwartaal 3: DRIE (3) uur

- Wanneer die leerders die opleidingskombuis (eksamenlokaal) binnekom, sal hulle 5 minute vir oriëntering en om rustig te raak, hê, 5 minute om die werkstasies te ontsmet en hande te was en dan voortgaan met die afmeet van bestanddele voordat hulle met die praktiese eksamen begin.
- Leerders wat dieselfde toets doen, moet by verskillende werkstasies geplaas word.
- Die produkte moet na 2 uur en 15 minute vir assessering gereed wees.
- Leerders sal **2 punte vir elke 5 minute wat hulle laat is**, verloor 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 nie.
- GEEN leerders mag op enige wyse gehelp word NIE..
- Wanneer albei produkte gereed is, kan leerders bedien. 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 assesseringsinstrument te voltooi.
- Terwyl hulle produkte geëvalueer word nadat die praktiese eksamen afgehandel is, moet leerders hulle werkstasies opruim en die toerusting ontsmet sodat die onderwyser/moderator die werkstasies vir die finale toekenning van punte kan inspekteer.

9. MODERERING VAN DIE PRAKTIESE EKSAMENS

9.1 VOOR praktiese eksamen 1

Die onderwyser moet die volgende teen die **einde van Maart, of vroeër**, aan die vakadviseur vir goedkeuring voorlê om te verseker dat die praktiese eksamen van 'n geskikte standaard is:

- 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
- Die oorsiglys moet deur prinsipaal geteken wees

Die PAT kan nie gedoen word as dit nie deur die vakadviseur goedgekeur is nie.

9.2 OP DIE DAG van praktiese eksamen 2

- Maak seker dat leerders hulle hande met seep en water was, hul maskers dra en hul werkstasies ontsmet. Voldoen aan die protokol van sosiale distansiëring (1,5 m weg van mekaar). Hou altyd ekstra maskers byderhand.
- Gedurende Kwartaal 3, sal 'n groep van 6–12 leerders, terwyl hulle die praktiese eksamen by die skool aflê, ekstern deur die relevante vakadviseur gemodereer word.
- Die onderwyser moet op die dag van moderering die volgende vir die moderator beskikbaar het:
 - Die assesseringsinstrument van al die leerders wat die praktiese eksamen voltooi het
 - 'n Afskrif van die voltooide puntetaal vir die weeklikse praktiese klasse
 - 'n Afskrif van die vier toetse wat die leerders sal uitvoer
 - 'n Aparte stel assesseringsinstrumente vir die moderator se gebruik, met die name van die leerders reeds op die instrument.
- Elke leerder moet 'n bywoningsregister teken voor die eksamen begin.
- Die moderator sal lukraak ses (6) kandidate kies. Hierdie kandidate sal onafhanklik van die onderwyser geassesseer word terwyl hulle die eksamen aflê. Die produkte wat hierdie leerders gemaak het word ná die eksamen vir die finale PAT-punt geassesseer.
- Na afloop van die eksamen sal die moderator sy/haar assessering met dié van die onderwyser vergelyk. Indien die moderator vind dat die onderwyser se punte meer as 10% van sy/haar punte verskil, moet 'n blokverskuiwing opwaarts of afwaarts, na gelang van die verskil, gemaak word.
- Die tabel hieronder dui aan hoe om die verskil tussen die moderator se punte en die onderwyser se punte te bepaal indien 'n aanpassing nodig is asook die aanpassingspeil wat vereis word.

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

*O = Onderwyser; *M = Moderator

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

VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE GEBRUIK IN VOEDSELPRODUKSIE

- Gebruik die volgende vaardigheidskodegewigswaarde om resepte vir die PAT, sowel as vir die weeklikse praktiese lesse, te kies.
- Die vaardigheidskode dui die gewigswaarde vir die tegnieke aan en NIE die puntetoekenning NIE.
- Die gewigswaarde vir 'n spesifieke tegniek moet slegs EEN MAAL toegeken word.
- Die onderwyser mag 'n tegniek wat nie hieronder aangedui word nie, byvoeg nadat dit met die vakadviseur bespreek is. Die onderwyser en vakadviseur moet dan op die gewigswaarde vir die nuwe tegniek besluit.
- 'n Gewigswaarde word toegeken volgens die moeilikheidsgraad van die tegniek.
- Die totale gewigswaarde van die tegnieke vir beide resepte gekies vir die praktiese eksamen in Graad 12, moet 'n minimum totaal van 20 punte 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 die korrekte temperatuur. Posisie van die 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, ens.)	2
1.13	Seël en verbruining van vleis/maalvleis/droogbraai van spekvleis	2
1.14	Vlakbraai (bv. pannekoekie, plaatkoekies, hamburgerkoekies, viskoekies)	3
1.15	Prut/Stowe vleis/hoendergeregte met groente, droë vrugte	3
1.16	Stoom: Dubbelkoker of mengbak op kastrol (bv. vis, eiers, vlasous, 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 op die regte stadium, soos geklopte room of gerasperde komkommer.	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	Gisgebak/suurdeeggebak	
4.1	Berei gisbeslag of gisdeeg	4
5	Mengmetodes	
5.1	Beslag (bv. pannekoekie, plaatkoekies, poffertjies, koek, muffins ens.)	3
5.2	Choux pasta	5
5.3	Deeg/tertdeeg, invryfmethode (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	Hollandaisous	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/vorm en versiering met fondantversiersel/marsepein en ander versierings, ens)	2
10.4	Gebruik van versierbuis of -sak, vorm eweredige vorms	3
10.5	Royal-versiersel (versiersuiker en water/suurlemoensap/eierwit – verglansing) – bereiding en gebruik	2
10.6	Voorbereiding en gebruik van sjokolade ganache (sjokolade en room)	3
10.7	Puree	2
10.8	Vorm van deeg (bv. botterbroodjies/skons, koekies, oliebolle, broodrolle, koeksisters, krokette)	3
10.9	Vorm van stywe deeg (bv. uitrol van tertdeeg, koekiedeeg)	3
10.10	Rol van Switserse rolkoek/Roulade/Chelseabolletjie/Sweedse teering	3
10.11	Lamingtons/Ystervarkies – maak sjokoladesous en doop, rol in klapper	3
10.12	Gebruik gespesialiseerde toerusting, (bv. voedselverwerker, versapper, pastamasjien nie elektriese klitser of diepbraaier nie)	2
11	Enige ander vaardigheid wat nie genoem is nie (mag slegs twee maal in dieselfde toets gebruik word) Afmeet van bestanddele kan hier bygevoeg word.	1

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

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

TOESTE VIR PAT: GRAAD 12 (heg alle resepte aan, sluit die kriteria vir evaluering en 'n illustrasie van die gewenste produk in).

Die keuse van die illustrasies moet duidelik genoeg wees vir die leerders se reproduksie.

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

Totaal Leerders	Groepe	Aantal Leerders per groep	Aantal toetse	Aantal leerders per toets	Datums	Tyd
19	1	6	4	2	10/09/21	08:00–11:00
	2	6	4	2	10/09/21	12:30–15:30
	3	7	4	2	11/09/21	08:00–11:00

Toets	Resep 1: Quiche Lorraine			Resep 2: Koninginpoffertjies		
1	Bestanddele	1	x 6	Koekmeel	1	x 6
	Salticrax-beskuitjies	¾ pak	5 pk	Margarien	125 ml	750 ml
	Margarien	50 ml/g	300 g	Strooisuiker	62,5 ml (60 g)	360 g
	Spekvlis	100 g	600 g	Sout	50 ml	300 ml
	Cheddarkaas, gerasper	250 ml	1 500 ml	Eiers	knippie	Pakkie
	Eiers	4	24	Geklopte room	2	12
	Room, langlewe	125 ml	750 ml	Papierhanddoek	100 ml	600 ml
	Melk	175 ml	1050 ml	Olie vir diepbraai		1 rol
	Hoenderaftrekselblokkie	½	3			5 liter
	Spray and Cook		1 tin			

ONDERWYSER SE BEPLANNING VIR AANKOPE

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

Totaal leerders	Groepe	Aantal leerders per groep	Aantal toetse	Aantal leerders per toets	Datums	Tyd

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

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

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

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

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

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

KRITERIA	JA/NEE	KOMMENTAAR DEUR MODERATOR
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 aangeheg, netjies getik in die korrekte formaat		
Alle resepte is in metrieke vorm.		
Alle resepte is vir 'n maksimum van 2–3 porsies.		
Resepte duidelik geïllustreer (Illustrasies is duidelik om te druk)		
Nasienriglyne met gewenste eienskappe vir elke produk/resep is ingesluit.		
Volgorde van werk/Tydskedule vir elk van die vier toetse ontwikkel.		
Beplanning vir aankope is aangeheg.		
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, Switserse rolkoek, sagte meringue soos suurlemoenmeringue, tert of koninklike broodpoeding, suikerkokery		

GOEDGEKEUR/NIE GOEDGEKEUR NIE **HERVOORLEGGINGSDATUM** _____

Handtekeninge:

ONDERWYSER: _____ **DATUM:** _____

HOOF: _____ **DATUM:** _____

MODERATOR: _____ **DATUM:** _____

ASSESSERINGSINSTRUMENT VIR VOEDSEL PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK GRAAD 12

NAAM VAN SKOOL _____			NAME EN VANNE VAN LEERDERS							
DATUM _____										
ONDERWYSER _____										
MODERATOR _____										
PRAKTIESE EKSAMEN										
1.	PRAKTIESE VAARDIGHEDE EN TEGNIEKE									
1.1	Interpretasie van die resep	4								
	Volg resepinstruksies akkuraat	2								
	Verstaan terminologie vir interpretasie	2								
1.2	Akkurate implementering van tegnieke	20								
	Korrekte afmeet van hoeveelhede vir beide resepte	4								
	Korrekte tegnieke toegepas vir die produksie van resep 1	8								
	Korrekte tegnieke toegepas vir die produksie van resep 2	8								
1.3	Korrekte hantering van gereedskap en toerusting	8								
	Gebruik korrekte gereedskap/toerusting om voedsel voor te berei en gaar te maak	3								
	Korrekte tyd en temperature vir voorbereiding/gaarmaak	2								
	Veilige gebruik van gereedskap, toerusting/stoof	3								
1.4	Ekonomiese produksie van produk(te)	8								
	Gereelde gehaltebeheer-kontrolepunte (tydens afmeting 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	2								
	Doeltreffende gebruik en bestuur van tyd	2								
2	HIGIËNE EN NETHEID									
2.1	Werkstasie & gereedskap gedurende Praktiese Eksamen	8								
	Werkstasie netjies en goed georganiseer	2								
	Skottelgoedwater word gereeld vervang (warmwater, afspoel)	2								
	Vadoeke skoon, beskikbaar en lê nie rond nie	2								
	Werk higiënies en veilig	2								
2.2	Persoonlike voorkoms	3								
	Geskik geklee met beskermende klere (Skooluniform en voorskoot)	1								
	Naels skoon en kort, hare heeltemal bedek	1								
	Hande gewas en ontsmet wanneer die klas betree word en tydens gereelde tussenposes	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 GRAAD 12
(vervolg)

				NAME EN VANNE VAN LEERDERS									
3	VERKOOPBAARHEID												
3.1	Verpakking	Bediening op 'n bord	4										
	Beskerm die produk	Geskik vir die tipe produk	1										
	Geskik vir die produkte	Korrekte grootte bord vir die produkte	1										
	Koste-effektief	Kreatiwiteit	1										
	Aantrekkingskrag vir verbruikers	Aantrekkingskrag vir verbruikers	1										
3.2	Etiket		5										
	Lys van bestanddele gebruik		1										
	Toon kreatiwiteit		1										
	Vervaardiger se naam/fisiese adres/kontakbesonderhede		1										
	Massa of volume/Prys		1										
	Allergene/Waarskuwings		1										
3.3	Produkte geskep, hou by spesifikasies		36										
	Alle porsies/produkte in dieselfde grootte bondels (Produk 1)		2										
	Alle porsies/produkte in dieselfde grootte bondels (Produk 2)		2										
	Voorkoms van finale produk (Produk 1) (gebruik die skaal hieronder)		5										
	Voorkoms van finale produk (Produk 2) (gebruik die skaal hieronder)		5										
	Tekstuur van finale produk (Produk 1)		3										
	Tekstuur van finale produk (Produk 2)		3										
	Smaak/geur van finale produk (Produk 1)		3										
	Smaak/geur van finale produk (Produk 2)		3										
	Gesiktheid vir verkope (Produk 1) (gebruik die skaal hieronder)		5										
	Gesiktheid vir verkope (Produk 2) (gebruik die skaal hieronder)		5										
	TOTAAL		100										
	Penaliserings vir laat wees: trek 2 punte af vir elke 5 minute laat tot 'n maksimum van 20 punte												
	TOTAAL		100										

VOORKOMS VAN FINALE PRODUK/GESKIKTHEID VIR VERKOPE:

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

LET WEL:

Leerders kan kies om hul finale produkte te verpak of op 'n bord te bedien. Die verpakking en etikettering behoort in die sewe dae, nadat die leerders die toets getrek het, voor hulle die praktiese eksamen aflê, voltooï te word.

Leerders moet die etiket en verpakking op die dag van die praktiese eksamen saambring.

VOORBEELDE VAN TOETSE VIR DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK**ROLKOEK****Bestanddele:****Lewer: 6 snye**

100 ml koekmeelblom
 ½ ml sout
 4 eiers
 100 ml strooisuiker
 5 ml vanieljegeursel
 100 ml appelkooskonfyt

Metode:

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

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Rolkoek	Ligbruin kleur Koeklaag 10 mm Stewig gerol Netjiese, ronde vorm Nie gekraak nie/gebreek (5)	Fyn krummel, klein selle Delikate krummel Nie klewerig nie (3)	Delikate aangename smaak/geur Geen rou-eier-smaak/-geur nie (3)

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

375 ml suiker
 125 ml (1/2 blikkie) kondensmelk
 62,5 ml margarien
 62,5 ml water
 10 ml goue stroop
 1 ml kremetart
 3 ml vanieljegeursel

Metode:

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

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Fudge	Karamelbruin kleur Gladde oppervlak Goed gestol Alle blokkies is dieselfde grootte (5)	Glad, fyn korrels Geen onopgeloste/ groot suikerkristalle teenwoordig nie (3)	Fyn delikate smaak/geur Glad op die palet (3)

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

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

Metode:

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

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Koninklike Broodpoeding	Sagte meringue bo-op Ligbruin kleur Meringue bedek die hele boonste deel van die gereg (5)	Ligte meringue, nie korrelrig nie, krakerige buitelaag Vla gestol (3)	Ligte kaneelsmaak/-geur Meringue nie te soet nie (3)

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

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

Glaseersel

100 ml gesifte versiersuiker
 25 ml kakao (opsioneel) of sjokolade
 Voedselkleursel soos benodig
 12,5 ml kookwater

Metode:

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

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Oliebolle	Goed gerys en lig in massa in verhouding tot die grootte Goudbruin Netjies gevorm/dieselfde grootte Selle is klein, egalig	Lig in massa Elastiese krummel Vogtig maar nie deegagtig nie	Aangename neutagtige smaak/geur Geen skerp gissmaak/-geur nie Delikaat, en nie olierig nie
	(5)	(3)	(3)

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

125 ml room
 125 ml melk
 50 ml suiker
 5 ml gelatien
 25 ml water
 5 ml vanieljegeursel
Vrugte om te versier

Metode:

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

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Pannacotta	Goed gestol, maar drillerig Aantreklike/geskikte versiering (5)	Glad, romerige, fluweelagtige tekstuur Geen duidelike gelatienstringe nie (3)	Delikate, romerige vanieljesmaak Kenmerkend van vrugte wat vir versiering gebruik is (3)

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

65 mℓ water

30 mℓ margarien

65 mℓ koekmeelblom

1 mℓ sout

1 jumbo-/ekstragroot eier

Vulsel:

100 mℓ room

10 mℓ strooisuiker

Glanssous:

100 mℓ versiersuiker

25 mℓ kakao

12,5 mℓ kookwater

Metode:**Chouxpasta:**

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

Vulsel en Glanssous:

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

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Sjokolade-éclairs	Goed gerys Goudbruin kors Almal dieselfde grootte Sjokolade gestol en glansend (5)	Kors: Bros maar nie hard nie Nie pap nie Vulsel: Sag en vogtig binne (3)	Kors: Aangename smaak/geur Vulsel: Aangenaam, soet (3)

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

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

Vulsel:

¼ ui in skywe gesny
 125 ml blokkies botterskorsie
 5 ml olie
 5 ml bruinsuiker
 2 ml komynsaad
 25 g feta kaas
 10 ml strooisuiker

Eiervla:

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

Metode:**Broskorsdeeg:**

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

Vulsel:

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

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Botterskorsie-en-feta-quiche	Goudbruin kors, Kors se randjies nie gebreek nie, deurgaans egalig Al die vulsel is deurgaans eweredig versprei (5)	Kors: Bros, maar nie hard nie Nie pap nie Vulsel: Sag en klam binne, nie loperig nie (3)	Kors: Aangename smaak/geur Vulsel: Kenmerkend van die botterskorsie en komyn (3)

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

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

Metode:

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

Vulsel:

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

Metode:

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

IDEALE KENMERKE:

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Pannekoek met soutige vulsel	Dun, plat en rond en deurgaans met dieselfde dikte Egalige goudbruin kleur, geen donker spikkels nie Geen gekraakte rande nie Netjies gevou of gerol (5)	Pannekoek: Sag en nie deegagtig nie. Geen droë rande nie Geen klonte teenwoordig nie Vulsel: Geen klonte nie Al die bestanddele gaar en sag (3)	Souterige smaak/geur Aangename mengsel van die bestanddele in die vulsel (3)

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

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

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

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

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

WERKSVOLGORDE EN TYDTOEKENNING

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

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

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

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