



**basic education**

---

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

# **VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)**

## **RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE**

**2018**

**Hierdie riglyne bestaan uit 30 bladsye.**

## DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK VIR VERBRUIKERSTUDIES VOEDSELPRODUKSIE

### 1. INLEIDING

Die 16 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
- 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 oor die eerste drie kwartale van die skooljaar geïmplementeer. Dit word in verskillende fases of 'n reeks kleiner aktiwiteite afgebreek wat saam die PAT opmaak. Die PAT bied leerders die geleentheid om op 'n gereelde basis gedurende die skooljaar geassesseer te word en 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 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 vermoë/vaardighede toon om 'n verskeidenheid gehalte voedselprodukte te maak, met die fokus op verkoopbaarheid.
- Die praktiese assesseringstaak vir Verbruikerstudies vir graad 12 bestaan uit twee praktiese eksamens van 3 uur elk. Leerders voer hierdie praktiese eksamens individueel uit.
  - **Kwartaal 2: Praktiese eksamen 1**  
Leerders sal die produkte wat hulle vir die mikro-onderneming (projek in kwartaal 1) gekies het, maak en bedien.
  - **Kwartaal 3: Praktiese eksamen 2**  
Leerders sal 'n verskeidenheid voedselprodukte maak om te verkoop, deur 'n verskeidenheid vaardighede en tegnieke te gebruik.  
Leerders sal die praktiese eksamens individueel uitvoer.

### 2. PUNTETOEKENNING

- Elke eksamen bestaan uit 100 punte. Die punt vir die finale praktiese assesseringstaak word verkry deur die punte vir die twee eksamens te kombineer, soos hieronder aangedui.

Praktiese eksamen 1: kwartaal 2	100
Praktiese eksamen 2: kwartaal 3	100
Totaal	200 ÷ 2
<b>Finale punt vir PAT</b>	<b>100</b>

- 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. Nadat die punte ingesleutel is, moet albei puntestate deur die onderwyser, hoof en moderator geteken word.

### 3. VEREISTES VIR 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.

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 R100 per leerder vir ELK van die twee praktiese eksamens word benodig om bestanddele te koop om die vereiste produkte te maak, buiten die fondse benodig vir die SGA ('SBA') praktiese klasse.
- Verdeel die leerders in groepe met 'n maksimum van 12 leerders. Vier en twintig leerders (twee groepe van 12 leerders) kan die 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 UUR in totaal word per eksamen benodig. Die 3 uur 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 uur** 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. OPSTEL VAN DIE PRAKTIESE EKSAMENS

#### 5.1 Praktiese eksamen 1 (kwartaal 2)

- Hierdie praktiese eksamen **moet in die toets- en eksamenrooster vir die tweede kwartaal ingesluit word.**
- Leerders sal die produkte maak wat hulle vir die mikro-onderneming gekies het (projek kwartaal 1). Die produksieproses en verkoopbaarheid van die produkte vorm 'n belangrike aspek van hierdie eksamen.

#### 5.2 Praktiese eksamen 2 (kwartaal 3)

- Hierdie eksamen sal op 'n datum waarop met die moderator ooreengekom is, plaasvind.
- Gedurende die praktiese eksamen in kwartaal 3 moet leerders 'n verskeidenheid kookkunsvaardighede toon. Assessering sal op die produksieproses en die verkoopbaarheid van die produkte fokus.
- Die onderwyser moet 'n **minimum van VIER verskillende toetse** opstel wat vir die begroting beskikbaar en ander hulpmiddels van die skool geskik is.

- 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 spogbroodpoeding
  - 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 by die skool Geskik wees
  - Geskik wees om te verkoop
  - Die verwagte smaak, tekstuur en voorkoms (gewenste eienskappe) van elke produk insluit
  - Duidelik geïllustreer wees

## 6. VOORBEREIDING VIR DIE EKSAMEN

### Die onderwyser is verantwoordelik vir die volgende:

- Bepaal die datums vir albei eksamens. Kommunikeer hierdie datums aan die bestuurspan van die skool om te verseker dat hierdie datums nie met ander skoolaktiwiteite bots nie. Dit moet by die rooster vir toetse/eksamens inpas.
- 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 moet al die resepte wat in die vier toetse ingesluit is (nie in toetsformaat nie) **een week (7 skooldae)** voor die datum van die eerste groep leerders se eksamen ontvang sodat hulle kan voorberei. Hulle mag nie weet hoe die resepte in toetsformaat gekombineer sal word nie en hulle mag ook nie weet watter resepte hulle sal trek nie.
- 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.
- Pak die vereiste 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 geredelik by hulle werkplekke beskikbaar wees. Maak 'n tafel met bestanddele en toerusting gereed (indien nodig) vir elke sessie

## 7. UITVOER VAN DIE EKSAMEN

### 7.1 Praktiese eksamen 1 in kwartaal 2: 3 uur

- Wanneer die leerders die eksamenlokaal binnekom, sal elkeen sy/haar resepte, soos vir die projek in kwartaal 1 gekies, ontvang.
- Leerders sal 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, bv. 'n leerder wat toets 1 doen, moet 'n werkplek en stoof deel met 'n leerder wat toets 3 doen.
- Die produkte moet na 2 uur 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 of die leerders op enige wyse help nie.
- Wanneer albei produkte gereed is, kan leerders bedien. Leerders hoef nie tot aan die einde van die 2 uur-tydperk te wag nie.
- Leerders word toegelaat om finale skoonmaak te doen terwyl die onderwyser hulle produkte assesseer.

### 7.2 Praktiese eksamen 2 in kwartaal 3: 3 uur

- Wanneer die leerders die eksamenlokaal binnekom, sal elkeen EEN van die vier toetse trek.
- Leerders sal 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, bv. 'n leerder wat toets 1 doen, moet 'n werkplek en stoof deel met 'n leerder wat toets 3 doen.
- Die produkte moet na 2 uur 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 of die leerders op enige wyse help nie.
- Wanneer albei produkte gereed is, kan 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.

## 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 praktiese eksamen 1

- Die onderwyser moet die volgende tydens die laaste week van kwartaal 1, 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 vir elke toets
- Die memorandum 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 prinsipaal geteken wees

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

### 9.2 OP DIE DAG van praktiese eksamen 2

- In kwartaal 3 sal die laaste groep van 'n maksimum van 12 leerders deur die betrokke vakadviseur ekstern gemodereer word terwyl die praktiese eksamen by die skool uitgevoer word.
- Die onderwyser moet die volgende vir die moderator op die dag van die moderering beskikbaar hê:
  - Die punte van al die leerders vir PAT 1 in kwartaal 2
  - Die punte van al die leerders wat die PAT 2 in kwartaal 3 voltooi het
  - 'n Afskrif van die voltooide puntetaal vir 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 en eksamennommers van die leerders alreeds op die puntetaal
- Die moderator sal willekeurig ses kandidate uit die laaste groep kies en 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 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
<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 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.
- Die punte van al die leerders moet op die dag van hierdie eksamen gefinaliseer word en deur die vakadviseur en die hoof geteken word. Die gerekenariseerde puntetaal moet op die dag van moderering voltooi word.

### VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE GEBRUIK IN VOEDSELPRODUKSIE

- 'n Gewigswaarde word aan 'n tegniek toegeken volgens die moeilikheidsgraad van die tegniek.
- 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.

1	Tegnieke	Gewigswaarde-punte
1.1	Bak van 'n koek: Uitvoer van pan, voorverhit oond en stel op die korrekte temperatuur. Posisie van oondrak korrek, bak vir korrekte tyd, blind bak.	3
1.2	Bak sonder om pan uit te voer: 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 (pannekoek, 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
2	<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
3	<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
4	<b>Gisgebak/Suurdeeggebak</b>	
4.1	Berei gisbeslag of gisdeeg	4
5	<b>Mengmetodes</b>	
5.1	Beslag, eenbakmetode (pannekoek, plaatkoekies, poffertjies, koek, ens.)	3
5.2	Beslag, roommetode	3
5.3	Beslag, sjiffonmetode (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 (broskorsterdeeg, skons/botterbroodjies)	3
5.9	Tertdeeg, invryfmetode, meng, uitrol (maak eie skilferdeeg)	5

<b>6</b>	<b>Voorbereiding 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/fillodeeg	2
<b>8</b>	<b>Souse en slaaisouse</b>	
8.1	Gekookte souse, bv. vleissous, vla, konfyt, 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

**ONDERWYSEERBEPLANNING**  
**GRAAD 12 PRAKTIESE EKSAMEN 2 KWARTAAL 3**

*(Moet aan einde van kwartaal 1 aan die vakadviseur vir moderering voorgelê word.)*

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

**TOETSE VIR PRAKTIESE EKSAMEN 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>	

<b>Toets 4: 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 kwartaal 1 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	10/18	08:00–11:00
	2	8	4	2	10/18	11:30–14:30
	3	7	4	2	11/18	08:00–11:00

Toets	Produk 1: Quiche Lorraine			Produk 2: Koninginpoftertjies		
1	Bestanddele	1	x 6	Bestanddele	1	x 6
	Salticrax-beskuitjies	$\frac{3}{4}$ pak	5 pk	Koekmeel	125 ml	750 ml
	Margarien	50 ml/g	300 g	Margarien	62,5 ml (60 g)	360 g
	Spekveis	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	1 $\frac{1}{4}$ liter	Papierhanddoek		1 rol
	Hoenderaftreksel-blokkie	$\frac{1}{2}$	3	Olie vir diep braai		5 liter
	Spray and Cook		1 blik			

**ONDERWYSERBEPLANNING VIR AANKOPE***(Moet aan einde van kwartaal 1 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

Toets	Resep 1:			Resep 2:		
4	Bestanddele	1	x 6	Bestanddele	1	x 6



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

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

<b>KRITERIA</b>	<b>JA/NEE</b>	<b>KOMMENTAAR DEUR MODDERATOR</b>
Vier toetse		
Elke toets bestaan uit ten minste 2 produkte		
Elke toets sluit 'n verskeidenheid tegnieke in en het 'n vaardigheidskode-gewigswaarde van 20 punte		
Alle resepte aangeheg, netjies getik		
Memorandum met die gewenste eienskappe vir elke produk in elke toets		
Werksvolgorde/Tydsindeling 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: Gisgebak (gebak/diepgebraai), chouxdeeg, 'n gelatiengereg (nie kommersiële gelatien nie), tuisgemaakte broskorsdeeg vir terte, pasteie of quiche, Switserse rolkoek, sagte meringue, bv. suurlemoenmeringuetert of koningin-broodpoeding, suikerkokery		

**GOEDGEKEUR/NIE GOEDGEKEUR NIE****HERVOORLEGGINGSDATUM:.....****Handtekeninge:****ONDERWYSER: .....****DATUM: .....****PRINSIPAAL: .....****DATUM: .....****MODERATOR: .....****DATUM: .....**

## PUNTESTAAT VIR PRAKTIESE EKSAMENS

PAT-EKSAMEN		1	2	NAME VAN LEERDERS							
NAAM VAN SKOOL				1	2	3	4	5	6	7	8
EKSAMINATOR											
DATUM											
1	<b>PRAKTIESE VAARDIGHEDE EN TEGNIEKE</b>		<b>14</b>								
	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Interpretasie van resep</b> Korrekte afmeet van hoeveelhede, korrekte bereidingsmetodes, korrekte mengmetodes, korrekte kookmetodes               <ul style="list-style-type: none"> <li>Resep 1</li> <li>Resep 2</li> </ul> </li> </ul>		7								
			7								
	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Gebruik van gereedskap en toerusting</b> Korrekte kastrol/pan vir tipe voedsel, korrekte grootte van kastrol/pan vir stoofplaat. Gebruik korrekte gereedskap om te berei en te kook. Veilige gebruik van gereedskap, toerusting en stoof. Korrekte temperatuur vir stoofplate en oond, hoogte van oondrakies, voorverhit oond, korrekte tyd vir bak/kook.</li> </ul>		6								
			1								
			2								
			1								
			2								
	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Werksvolgorde en doeltreffende gebruik van tyd</b> Vermoë om gegewe werksvolgorde of ander realistiese volgorde te volg.</li> </ul>		5								
2	<b>HIGIËNE EN NETHEID</b>										
	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Netheid van werkplek en toerusting</b> Skottelgoed was (warm water, afspoel) Vadoeke skoon, beskikbaar en lê nie rond nie. Hantering van toerusting/gereedskap na gebruik/korrekte berging van oorskietbestanddele. Afval op gepaste wyse weggegooi. <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> Hare netjies, koksmus/bedek, voorskoot/koksbaadjie, skoon naels <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> Werkplek, opwasbak en stoof skoon. Gereedskap skoon en weggepak in korrekte stoorplek en ruimte. Asblikke skoon.</li> </ul>		5								
3	<b>VERKOOPBAARHEID</b>	Voorkoms	10								
	<b>PRODUK 1</b>	Smaak/Geur	10								
		Tekstuur	10								
4	<b>VERKOOPBAARHEID</b>	Voorkoms	10								
	<b>PRODUK 2</b>	Smaak/Geur	10								
		Tekstuur	10								
		<b>TOTAAL</b>	<b>100</b>								
Penalisering 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 PRAKTIESE EKSAMEN 2****VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE GEBRUIK IN TOETSE VIR PAT 2**

<b>Toets 1: Totaal 21</b>					
<b>Rosyntjiebrood</b>			<b>Hoender Mornay met Geelrys</b>		
<b>Tegnieke</b>		<b>Gewigswaarde</b>	<b>Tegnieke</b>		<b>Gewigswaarde</b>
4.1	Gisdeeg	4	1.13	Vlakbraai	3
10.8	Vorm deeg	3	8.5	Witsous, rouxmetode	3
1.2	Bak	2	1.6	Verbruin onder rooster	3
11	Afmeet	1	1.4	Kook rys	2
<b>Totaal resep 1</b>		<b>10</b>	<b>Totaal resep 2</b>		<b>11</b>

<b>Toets 2: Totaal 24</b>					
<b>Maalvleisrol met Skondeeg</b>			<b>Sjokolademousse</b>		
<b>Tegnieke</b>		<b>Gewigswaarde</b>	<b>Tegnieke</b>		<b>Gewigswaarde</b>
1.11	Soteer	2	2.1	Gelatiengereg	3
1.14	Prut	4	1.15	Smelt sjokolade (stoom)	3
5.8	Deeg, invryfmetode	3	2.3	Vou geklitste eierwit/room in	2
10.8	Vorm maalvleisrol	3	2.4	Ontvorm	2
1.2	Bak	2			
<b>Totaal Resep 1</b>		<b>14</b>	<b>Totaal Resep 2</b>		<b>10</b>

<b>Toets 3: Totaal 21</b>					
<b>Wortelkoek/-brood/-muffins</b>			<b>Geurige Preietert</b>		
<b>Tegnieke</b>		<b>Gewigswaarde</b>	<b>Tegnieke</b>		<b>Gewigswaarde</b>
6.1	Berei bestanddele	2	5.8	Broskorsterdeeg	3
5.1	Beslag, emulsiemetode	3	1.11	Soteer	2
1.1	Voer pan, bak	3	1.13	Vlakbraai	3
5.2	Versiersuiker (roommetode)	3	1.2	Bak	2
<b>Totaal Resep 1</b>		<b>11</b>	<b>Totaal Resep 2</b>		<b>10</b>

<b>Toets 4: Totaal 20</b>					
<b>Kaas-Aigrettes</b>			<b>Maalvleis-en-spinasiegebak met Rys</b>		
<b>Tegnieke</b>		<b>Gewigswaarde</b>	<b>Tegnieke</b>		<b>Gewigswaarde</b>
5.7	Chouxdeeg	5	1.11	Soteer	2
1.5	Diepbraai	3	1.13	Vlakbraai	3
			8.5	Kaassous (rouxmetode)	3
			1.2	Bak	2
			1.4	Kook rys	2
<b>Totaal Resep 1</b>		<b>8</b>	<b>Totaal Resep 2</b>		<b>12</b>

**ROSYNTJIEBROOD**

500 ml koekmeel  
 3 ml sout  
 1 x 10 g kitsgis  
 5 ml suiker  
 1 eier  
 75 ml melk  
 75 ml water  
 12,5 ml margarien  
 100 ml pitlose rosyne  
 1 eiergeel, geklits (om oor brood te smeer voordat dit gebak word)

**Metode**

1. Smeer 'n broodpan/spuit broodpan met Spray and Cook. Voorverhit oond tot 180 °C.
2. Sif die meel, sout, suiker en gis saam.
3. Vryf die margarien in die meelmengsel in.
4. Meng die melk en water en verhit tot loutwarm. Klits die eier en voeg by die loutwarm melk.
5. Voeg die vloeistof by die meelmengsel en meng om 'n sagte hanteerbare deeg te vorm.
6. Knie vir 10 minute tot glad en elasties.
7. Bedek die deeg met 'n plastieksak en laat staan tot dubbel die grootte gerys ±15 minute.
8. Knie die deeg af en voeg die rosyne by. Knie goed totdat die rosyne eweredig versprei is.
9. Vorm brood en plaas in die gesmeerde broodpan.
10. Bedek weer met 'n plastieksak en plaas op 'n warm plek om te rys tot dubbel die grootte ±20 minute.
11. Verf die brood liggies met geklitste eier nadat dit gerys het en bak vir 20 minute.
12. Haal uit oond en laat afkoel. Bedien.

	<b>VOORKOMS</b>	<b>TEKSTUUR</b>	<b>SMAAK/GEUR</b>
<b>Rosyntjiebrood</b>	Goed gerys en lig in massa in verhouding tot grootte Boonste kors goudbruin. Netjiese geronde oppervlak Party rosyne is sigbaar Klein reëlmatige selletjies (10)	Elastiese krummel Klam maar nie deegagtig nie (10)	Aangename neutagtige smaak Geen sterk gissmaak nie Delikaat Effens soet (10)

**HOENDER MORNAY (1–2 porsies)**

2 stukkies hoender  
 Sout en peper na smaak  
 50 ml margarien  
 25 ml koekmeel  
 200 ml melk  
 2 ml mosterd  
 50 ml gerasperde kaas  
 20 ml broodkrummels

1. Voorverhit die oond tot 180 ° C.
2. Geur die hoenderstukkies met sout en peper.
3. Braai die gegeurde hoenderstukkies vir 15 minute oor matige hitte in 25 ml van die 50 ml margarien.
4. Verwyder uit pan en plaas in bakskottel/vuurvaste bak.
5. Maak 'n witsous met die res van die margarien (25 ml), koekmeel en melk. Voeg die mosterd by en verhit totdat die sous verdik het.
6. Giet die witsous oor die hoender en bak vir 15 minute.
7. Sprinkel die kaas en broodkrummels bo-oor en verbruin onder die boonste element van die oond.
8. Bedien warm met rys.

**NOTA VIR ONDERWYSER:** Meet kaas, plaas in plastieksakkies en gee vir leerders.

**GEELRYS (1–2 porsies)**

250 ml water  
 1 ml sout  
 100 ml rys  
 5 ml kaneel/1 kaneelstokkie  
 3 ml borrie  
 5 ml margarien  
 30 ml pitlose rosyne

1. Kook water en sout in 'n kastrol.
2. Was rys, voeg dit saam met die margarien, kaneel en borrie by die kokende water.
3. Kook vir ± 25 minute of tot gaar. Dreineer water, voeg rosyne en 'n klein bietjie kookwater by. Verlaag die temperatuur en stoom vir 5 minute.
4. Bedien warm.

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
<b>Hoender Mornay met Geelrys</b>	Ligbruin en geel kleur (gesmelte kaas) Gladde witsous/geen klonte nie. <b>Geelrys:</b> Geel met sigbare rosyne (10)	Effens bros aan bokant Hoender sag Nie droog nie Rys sag (10)	Geurige hoender en kaas smaak Nie té veel sout of peper nie <b>Geelrys:</b> Effense kaneelsmaak (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 and 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 Goed gestol Geen wit spikkels nie (10)	Gladde, romerige tekstuur Geen gelatienkorrels/stringe nie (10)	Romerige sjokolade- smaak Soet (10)

**MAALVLEISROL MET SKONDEEG** (2 porsies)**VULSEL**

200 g beesmaalvleis  
10 ml sonneblomolie  
1 klein ui  
1 ml gekapte knoffel  
15 ml vars pietersielie  
50 ml blatjang  
2 ml mosterd  
3 ml Worcestershire-sous  
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 maaltjies by en verbruin. Roer deurgaans om die maaltjies 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**

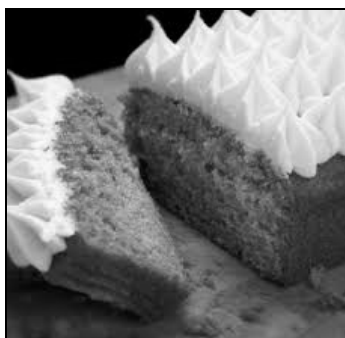
250 ml koekmeel  
 2 ml sout  
 2 ml suiker  
 15 ml margarien  
 60 ml gerasperde kaas  
 1 eier  
 5 ml bakpoeier  
 60 ml melk

**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 (25x45 cm) op 'n meelbestrooide oppervlak.
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 1,5 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 VIR ONDERWYSER:** Meet die kaas, plaas in plastieksakkies en gee vir leerders.

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

**WORTELKOEK/-BROODJIE/-MUFFINS** (1 koek/broodjie/12 muffins)

125 ml sonneblomolie  
25 ml koue water  
190 ml strooisuiker  
2 groot eiers  
2 ml koeksoda  
250 ml koekmeel  
2 ml sout  
5 ml bakpoeier  
5 ml kaneel  
2 ml gemengde speserye  
250 ml wortels  
30 ml pekanneute (opsioneel)

**Metode:**

1. Voorverhit die oond tot 180 °C.
2. Smeer/Spuit 'n 200 mm-koekpan/250 mm-broodpan/muffinpan.
3. Voer die koek-/brood-muffinpan uit met bakpapier/waspapier en spuit liggies met Spray and Cook.
4. Rasper die wortels fyn en kap die pekanneute.
5. Sif die droë bestanddele in 'n mengbak.
6. In 'n aparte mengbak klits die olie, water en strooisuiker met 'n draadklitser tot lig en skuimerig. Voeg die eiers een vir een by en klop goed na elke byvoeging.
7. Voeg die koeksoda by die eiermengsel en meng goed.
8. Voeg die gerasperde wortels en gekapte pekanneute by die eiermengsel. Meng goed.
9. Voeg die droë bestanddele by die eiermengsel en klop met 'n houtlepel tot mengsel glad is.
10. Giet die beslag in die voorbereide pan en bak vir 30 minute tot goudbruin. (Onthou die muffins benodig 'n korter bakperiode)
11. Verwyder uit oond en laat afkoel. Verwyder die bakpapier/waspapier. Versier met roomkaasversiersel en bedien op 'n bord.

**ROOMKAASVERSIERSEL**

250 ml versiersuiker  
 25 ml margarien  
 25 ml roomkaas (glad)  
 5 ml suurlemoensap  
 30 ml pekanneute

**Metode:**

1. Sif die versiersuiker.
2. Klits die roomkaas en margarien saam tot lig en romerig en voeg die versiersuiker en suurlemoensap by. Klop tot glad en sag.
3. Kap die pekanneute.
4. Versier die wortelkoek/-brood/-muffins met die roomkaas versiersel en strooi gekapte neute bo-oor.
5. Bedien op 'n bord.

	<b>VOORKOMS</b>	<b>TEKSTUUR</b>	<b>SMAAK/GEUR</b>
<b>Wortelkoek/-brood/-muffins</b>	Goudbruin kleur Wit versiersuiker Goed gerys Spikkels van gerasperde wortels en gekapte neute sigbaar aan binnekant (10)	Sag en klam Geen groot rysgate/tonnels aan binnekant nie (10)	Aangename mengsel van kaneel, en gemengde speserye maak (10)

**GEURIGE PREIETERT****TERTKORS**

300 ml koekmeel  
150 ml mielieblom  
2 ml sout  
110 ml sagte margarien  
1 eiergeel  
75–80 ml koue water

**Metode:**

1. Sif meel, mielieblom en sout saam.
2. Vryf margarien in meel in tot grof gekrummel.
3. Klits eiergeel en water saam en sny met mes in meelmengsel in.
4. Druk deeg liggies aanmekaar. Voeg nog water by indien deeg te styf is.
5. Bedek en laat 30 minute in die koelkas rus.
6. Voorverhit oond tot 200 °C.
7. Rol deeg op waspapier uit (vee werkoppervlak met 'n klam doek af en die papier sal aan die werkoppervlak klou)
8. Plaas deeg in 'n tertbord (27 cm-deursnee) en trek die waspapier af en sny rand netjies.
9. Bedek deeg met waspapier en droëbone/ertjies.
10. Bak 10 minute by 200 °C tot halfgaar.
11. Laat afkoel en gooi bone/ertjies uit.
12. Skep vulsel in tertkors en bak.

**VULSEL**

750 g preie  
 75 ml olie  
 125 g spekvleis/'macon'  
 125 ml suurroom  
 25 ml mielieblom  
 2 eiers  
 1 eierwit  
 2 ml komyn- of karwysaad  
 Sout en peper na smaak  
 125 ml gerasperde kaas

**Metode:**

1. Spoel preie af en sny in ringe.
2. Soteer in olie tot sag (moenie verbruin nie)
3. Kap spekvleis/'macon' en voeg by en braai 'n minuut saam. Laat afkoel.
4. Skep mengsel in half gebakte tertdop.
5. Klits room, mielieblom, eiers, eierwit, komyn-karwysaad, sout en peper saam en giet oor preiemengsel.
6. Strooi kaas oor en bak 20–25 minute by 200 °C. Bedien warm.

	<b>VOORKOMS</b>	<b>TEKSTUUR</b>	<b>SMAAK/GEUR</b>
<b>Geurige Preietert</b>	Goudbruin kors <b>Vulsel:</b> Gestol Groen, wit en bruin kleur (10)	Groente sag, ferm Vlamengsel gestol Tertdeeg bros/nie hard nie (10)	Aangename souterige smaak (10)

**KAASAIGRETTES (DIEPGEBRAAIDE CHOUXDEEGPOFFERTJIES) (20 Aigrettes)**

125 ml kookwater  
 65 ml margarien  
 125 ml koekmeel  
 1 ml sout  
 2 eiers  
 250 ml gerasperde cheddar kaas  
 Olie vir diepbraai  
 Papierhanddoek  
 Rooipeper

**Metode:**

1. Verhit olie in 'n diepbraaier/kastrol.
2. Verhit die water en margarien in 'n ronde kastrol totdat dit net begin kook. (Die margarien moet gesmelt wees voordat die water begin kook.)
3. Voeg koekmeel en sout by sodra die water begin kook. Roer vinnig totdat mengsel 'n bal in die middel van die kastrol vorm.
4. Verwyder van die plaat en laat mengsel vir 5 minute afkoel.
5. Voeg eiers een vir een by en klop goed na elke byvoeging – die beslag moet styf wees.
6. Skep teelepelsvol in die warm olie. Die aigrettes/poffertjies sal self omdraai as hulle bruin is.
7. Dreineer op papierhanddoek en rooipeper oor.

	<b>VOORKOMS</b>	<b>TEKSTUUR</b>	<b>SMAAK/GEUR</b>
<b>Kaasaigrettes</b>	Oneweredige, ronde fatsoen Goeie volume Nie inmekaargekrimp nie Ligte goudbruin kleur Lig in gewig (10)	Fyn, bros korsie Lig in gewig Goeie grootte holte gevorm, effens klam aan binnekant/nie deegagtig nie (10)	Aangename smaak Effense rooipepersmaak Nie vetterig/olierig nie (10)

**NOTA VIR ONDERWYSER:** Meet die kaas, plaas in 'n plastieksakkies en gee aan leerders.

**MAALVLEIS-EN-SPINASIEGEBAK MET RYS (2 porsies)****SPINASIE**

5 spinasieblare  
1 ml sout  
50 ml kookwater

**Metode:**

1. Spoel spinasieblare af onder lopende koue water. Kerf spinasie in dun repies.
2. Kook die water en sout in 'n klein kastrolletjie. Voeg spinasie by en verhit totdat spinasie verwelk het.
3. Dreineer oortollige water en sit eenkant vir latere gebruik.

**MAALVLEIS**

1 klein ui  
5 ml pietersielie  
5 ml fyn knoffel of 2 ml knoffelvlokkies  
15 ml olie  
250 g maalvleis  
100 ml blik tamaties  
25 ml tamatiesous  
1 lourierblaar  
3 ml oreganum/basiliekruid  
Sout en peper na smaak

**Metode:**

1. Voorverhit die oond tot 180 °C.
2. Kap die ui en pietersielie.
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 geblikte tamaties, tamatiesous, lourierblaar en oreganum/basiliekruid by. Geur met sout en peper. 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 om meeldeeltjies met smeer te bedek.
2. Verwyder kastrol van plaat, voeg die melk geleidelik by en roer met 'n houtlepel totdat dit goed gemeng is.
3. Plaas kastrol weer op die plaat en hou aan oor matige hitte roer totdat sous verdik het 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 dis te strooi.
6. Skep die maalvleis in 'n oondvaste bak. Skep die spinasie bo-oor en gooi die kaassous bo-oor die spinasie.
7. Strooi die res van die kaas bo-oor die kaassous.
8. Bak vir 20 minute of tot kaas begin verbruin. Bedien met gekookte rys.

**GEKOOKTE RYS**

250 ml water  
 1ml sout  
 100 ml rys

**Metode:**

1. Kook water en sout in 'n kastrol.
2. Was rys, voeg by die kookwater.
3. Kook vir ± 25 minute of tot gaar. Dreineer oortollige water.
4. Voeg 'n klein bietjie water by, verlaag die hitte en stoom vir 5 minute.
5. Bedien warm.

**NOTA VIR ONDERWYSER:** Meet die kaas, plaas in 'n plastieksakkies en gee aan leerders.

	<b>VOORKOMS</b>	<b>TEKSTUUR</b>	<b>SMAAK/GEUR</b>
<b>Maalvleis-en-spinasiegebak</b>	Goudbruin kleur Geel, groen en wit gemengde kleur Lae sigbaar <b>Rys:</b> Wit korrels (10)	Kaasous sonder klonte Romerige tekstuur <b>Rys:</b> Sag en klam (10)	Aangename smaak Nie té sout nie <b>Rice:</b> Neutagtige smaak (10)

TYDTOEKENNING		VOLGORDE VAN WERK
		TOETS 1: Rosyntjiebrood en Hoender Mornay met Geelrys
Tyd	Minute	
0:00–0:20	20 min	Voorverhit die oond. Berei die rosyntjiebrooddeeg.
0:20–0:30	10 min	Bedek deeg met plastiek en laat rus. Ruim op.
0:30–0:40	10 min	Knie die deeg af en vorm die brood.
0:40–1:00	20 min	Laat die rosyntjiebrood rys. Berei die hoender. Braai die hoender.
1:00–1:15	15 min	Bak die rosyntjiebrood. Kook die rys. Meet bestanddele vir die witsous.
1:15–1:50	35 min	Haal rosyntjiebrood uit oond uit. Laat afkoel. Berei die witsous. Gooi oor die hoender en bak. Dreineer die rys en hou warm. Ruim op.
1:50–2:00	10 min	Haal hoender uit die oond. Bedien albei geregte.
TOTAAL TYD: 2 uur	TOTALE MINUTE: 120 min	

TYDTOEKENNING		VOLGORDE VAN WERK
		TEST 2: Sjokolademousse en Maalvleisrol met Skondeeg
Tyd	Minute	
0:00–0:30	30 min	Berei die jellievorm voor. Hidreer die gelatien en berei die sjokolademousse, plaas in koelkas om te stol.
0:30–0:35	5 min	Ruim op.
0:35–1:05	30 min	Voorverhit oond tot 180 ° C. Berei die maalvleis en laat afkoel.
1:05–1:10	5 min	Ruim op
1:10–1:40	30 min	Berei die skondeeg. Rol die deeg uit, smeer maalvleis oor en rol op. Bak.
1:40–:50	10 min	Ruim op.
1:50–1:55	5 min	Ontvorm die sjokolademousse. Haal maalvleisrol uit oond.
1:55–2:00	5 min	Bedien albei produkte.
TOTAAL TYD: 2 uur	TOTALE MINUTE: 120 min	

TYDTOEKENNING		VOLGORDE VAN WERK
		TOETS 3: Wortelkoek/-brood/-muffins en Preietert
Tyd	Minute	
0:00–0:35	35 min	Voorverhit die oond. Berei koek-/brood-/muffinpan voor. Berei wortel-/koek/brood/muffin. Bak wortel-/koek/brood/muffin.
0:35– 0:40	5 min	Ruim op.
0:40 –1:10	30 min	Berei broskorstertdeeg, plaas in koelkas. Ruim op.
1:10–1:40	30 min	Haal koek uit oond en laat afkoel. Rol tertdeeg uit, plaas in tertbord en bak blind vir 10 minute. Berei vulsel vir preietert en bak.
1:40–1:45	10 min	Berei versiersuiker en versier koek/brood/muffins.
1:45–1:55	5 min	Haal tert uit oond en laat afkoel.
1:55–2:00	5 min	Bedien albei produkte.
TOTAAL TYD: 2 uur	TOTALE MINUTE: 120 min	

TYDTOEKENNING		VOLGORDE VAN WERK
		TOETS 4: Kaasaigrettes en Maalvleis-en-spinasiegebak met Rys
Tyd	Minute	
0:00–0:05	5 min	Voorverhit oond tot 180 °C.
0:05–0:10	5 min	Kook die rys.
0:10–0:50	40 min	Verwelk die spinasie. Berei maalvleis en hou rys warm.
0:50–1:10	20 min	Berei die kaassous en voltooi die gereg. Bak
1:10–1:15	5 min	Ruim op.
1:15–1:45	30 min	Berei kaasaigrettes.
1:45–1:50	5 min	Ruim op.
1:50–1:55	5 min	Haal maalvleisgebak uit oond en laat effens afkoel. Sprinkel rooipeper oor die kaasaigrettes.
1:55–2:00	5 min	Bedien albei produkte.
TOTAAL TYD: 2 uur	TOTALE MINUTE: 120 min	