



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)

RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE

GRAAD 12

2020

Hierdie riglyne bestaan uit 29 bladsye.

DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK VIR VERBRUIKERSTUDIES VOEDSELPRODUKSIE

1. INLEIDING

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

- LANDBOU: Landboubestuurswetenskappe, Landboutegnologie
- KUNS: Dansstudies, Ontwerp, Dramatiese Kunste, Musiek, Visuele Kunste
- WETENSKAPPE: Rekenaartoepassingstegnologie, Inligtingstegnologie; Tegniese Wetenskappe
- DIENSTE: Verbruikerstudies, Gasvryheidstudies, Toerisme
- TEGNOLOGIE: Siviele Tegnologie, Elektriese Tegnologie, Meganiese Tegnologie en Ingenieursgrafika- en ontwerp

'n Praktiese assesseringstaak (PAT) is 'n verpligte komponent van die finale promosiepunt vir alle kandidate ingeskryf vir vakke wat 'n praktiese komponent het en tel 25% (100 punte) van die eksamenpunt aan die einde van die jaar. Die PAT word 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 assesseringstaak binne die toegelate tydperk voltooi om te verseker dat leerders aan die einde van die jaar hulle uitslae ontvang. Die beplanning en uitvoering van die PAT verskil van vak tot vak.

- Tydens die praktiese assesseringstaak moet die leerder sy/haar kennis en praktiese vermoëns/vaardighede toon om 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
Finale punt vir PAT	100

- 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 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.

Maak seker van die volgende:

- 'n Geskikte opleidingskombuis met die nodige toerusting moet beskikbaar wees: 'n minimum van ses stowe (gas/elektries); 'n yskas; elektrisiteit/gas; opwasbakke met lopende warm en koue water en toerusting en gereedskap vir bereiding en kook.
- 'n Minimum van R80 tot 'n maksimum van R150 per leerder vir 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 by 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 spog-broodpoeding
 - Suikerkokery
- Die tweede produk kan enige geskikte tegniek of vaardigheid insluit solank die vaardigheidskode-gewigswaarde steeds 'n minimum van 20 punte is. Die gewigswaarde van die twee produkte sal gelyk of so gelyk as moontlik wees.
- Alle resepte moet:
 - Netjies in standaard- of aksieformaat getik wees
 - Duidelike instruksies in kort sinne en maklike taal hê
 - Klein wees, 2–3 porsies
 - Vir die beskikbare begroting en ander hulpmiddels 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 EKSAMENS

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 dit 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 nodige toerusting en bestanddele voor die tyd uit. Leerders moet nie tydens die eksamen rondloop en na toerusting in die stoorkamer soek nie, alle toerusting moet geredelik by hulle werkplekke beskikbaar wees. Maak 'n tafel met bestanddele en toerusting gereed (indien nodig) vir elke sessie

7. UITVOER VAN DIE EKSAMENS

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.
- Die onderwyser moet praktiese eksamen 1 nasien en die punte aanteken.

7.2 Praktiese eksamen 2 in kwartaal 3: 3 uur

- Wanneer die leerders die eksamenlokaal binnekom, sal elke leerder 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 EKSAMENS

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:

In die laaste week van kwartaal 1 of vroeër (24 Maart)

- Die toetse en betrokke resepte wat die gewigswaarde van die tegnieke volgens die vaardigheidskode aandui
- Die voorgestelde datum vir eksterne moderering by die skool vir die laaste groep leerders
- Hierdie datum moet met die vakadviseur onderhandel word
- Die werksvolgorde van elke toets
- Die nasienriglyne met die gewenste eienskappe van elke produk vir elke toets
- Die beplanning vir die aankope
- 'n Konsepbegroting en die beraamde koste per leerder (moet op versoek beskikbaar wees)
- Die oorsiglys moet deur 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 puntestaat 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 puntestaat geskryf
- 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 puntestaat 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
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.
- 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 resep(te) gekies vir elke toets vir die praktiese eksamen in graad 12 moet 'n minimum van 20 punte tel.
- Punte **mag nie twee maal vir dieselfde tegniek**, in dieselfde toets, toegeken word nie.
- Die onderwyser kan 'n tegniek wat nie op die lys verskyn nie, byvoeg nadat die vakadviseur geraadpleeg is.

1	Tegniese	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	Vlaktbraai (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, eivlasous, sjokolade smelt (NIE RYS NIE)	3
2	Gelatien	
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	Eiers	
3.1	Sagte meringue (bv. suurlemoenskuimtert)	3
3.2	Harde meringue (skuimpies)	4
3.3	Vlaktbasis met eiers, bv. quiche/melktert	2
3.4	Klop en invou van eierwit, bv. soufflé, melktert, roulade	2
4	Gisgebak/Suurdeeggebak	
4.1	Berei gisbeslag of gisdeeg	4
5	Mengmetodes	
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 (broskorstertdeeg, skons/botterbroodjies)	3
5.9	Tertdeeg, invryfmetode, meng, uitrol (maak eie skilferdeeg)	5

6	Voorbereiding van bestanddele	
6.1	Skil, sny, kerf, blokkies sny van groente, bv. julienne-wortels (gebruik van koksmes)	2
6.2	Ontbeen van hoender/hoenderborsies	2
7	Klaarvoorbereide voedsel	
7.1	Berei 'n beskuitjiekors, bv. met Marie- of Tennis-beskuitjies en gesmelte botter	2
7.2	Gebruik klaargemaakte/kommersiële tertdeeg/fillodeeg	2
8	Souse en slaaisouse	
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
9	Suikerkokery en tuisgemaakte lekkergoed	
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
10	Tegnieke	
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
11	Enige ander vaardighede wat nie genoem is nie (mag slegs twee maal in dieselfde toets gebruik word)	1

ONDERWYSERBEPLANNING GRAAD 12 PRAKTIESE EKSAMEN 2, KWARTAAL 3*(Moet aan einde van kwartaal 1 aan die vakadviseur vir moderering voorgelê word.)*

Naam van skool:
Naam van onderwyser:
Datum en tyd van eksamensessies:

TOETSE VIR PRAKTIESE EKSAMEN 2: GRAAD 12 (heg alle resepte aan)

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 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	10/09/18	08:00–11:00
	2	8	4	2	10/09/18	11:30–14:30
	3	7	4	2	11/09/18	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
	Spekvleis	100 g	600 g	Strooisuiker	50 ml	300 ml
	Cheddarkaas, gerasper	250 ml	1 500 ml	Sout	knippie	Pakkie
	Eiers	4	24	Eiers	2	12
	Room, langlewe	125 ml	750 ml	Geklopte room	100 ml	500 ml
	Melk	175 ml	1¼ liter	Papierhanddoek		1 rol
	Hoenderaftreksel-blokkie	$\frac{1}{2}$	3	Olie vir diep braai		5 liter
	Spray & Cook		1 blik			

ONDERWYSERBEPLANNING VIR AANKOPE*(Moet aan einde van 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

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

SKOOL:		
ONDERWYSER:		
HOOF:		
DATUM VOORGELÊ:		
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		
Memorandum met wenslike eienskappe vir elke produk in elke toets		
Volgorde van werk/Tydskeule vir elke toets ontwikkel		
Beplanning vir aankope aangeheg		
Beraamde begroting en koste per leerder aangeheg		
Resepte duidelik geïllustreer		
Sluit EEN van die volgende per toets in: Gisgebak (gebak/diepgebraai) chouxdeeg, 'n gelatengereg (nie kommersiële gelatien nie), tuisgemaakte broskorsdeeg, terte of quiche, Switserse rolkoek, sagte meringue, soos suurleroenmeringuetert of koninginbroodpoeding, suikerkokery		

GOEDGEKEUR/NIE GOEDGEKEUR NIE**HERVOORLEGGINGSdatum:****Handtekeninge:****ONDERWYSER:****DATUM:****HOOF:****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	PRAKTIESE VAARDIGHEDE EN TEGNIEKE		14								
	<ul style="list-style-type: none"> Interpretasie van resepe Korrekte afmeet van hoeveelhede, korrekte bereidingsmetodes, korrekte mengmetodes, korrekte kookmetodes <ul style="list-style-type: none"> Resep 1 Resep 2 		7								
			7								
	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik van gereedskap en toerusting 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. 		6								
			1								
			2								
			1								
			2								
	<ul style="list-style-type: none"> Werksvolgorde en doeltreffende gebruik van tyd Vermoë om gegewe werksvolgorde of ander realistiese volgorde te volg. 		5								
2	HIGIËNE EN NETHEID										
	<ul style="list-style-type: none"> Netheid van werkplek en toerusting 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> 		5								
			1								
			2								
			1								
	<ul style="list-style-type: none"> Persoonlike voorkoms 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> 		5								
	<ul style="list-style-type: none"> Netheid van werkplek na prakties Werkplek, opwasbak en stoof skoon. Gereedskap skoon en weggepak in korrekte stoorplek en ruimte. Asblikke skoon. 		5								
3	VERKOOPBAARHEID VAN PRODUK 1	Voorkoms	10								
		Smaak/Geur	10								
		Tekstuur	10								
4	VERKOOPBAARHEID VAN PRODUK 2	Voorkoms	10								
		Smaak/Geur	10								
		Tekstuur	10								
		TOTAAL	100								
Penalisering vir laat wees: trek 2 punte af vir elke 5 minute laat tot 'n maksimum van 20 punte											
		TOTAAL	100								

VOORKOMS, TEKSTUUR EN SMAAK/GEUR VAN DIE FINALE PRODUK:

- 0–1 Onaanvaarbaar, voldoen nie aan vereistes nie, kan nie verkoop nie
 2–3 Swak, voldoen aan sommige vereistes, sal nie verkoop nie
 4–6 Gemiddeld, voldoen aan die meeste vereistes, behoort te verkoop
 7–8 Goed, voldoen aan al die vereistes, behoort goed te verkoop
 9–10 Uitstekend, oortref alle vereistes, sal baie goed verkoop

VOORBEELDE VAN TOETSE VIR PAT 2

VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE GEBRUIK IN TOETSE VIR PAT 2

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

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

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

Toets 4: Totaal 20					
Melkert			Maalvliesrol met Skondeeg		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
5.8	Invryfmetode	3	1.11	Soteer	2
3.3	Vlavlusel	2	1.14	Prut	4
11	Afmeet van bestanddele	1	5.8	Deeg, invryfmetode	3
			10.8	Vorm maalvleisrol	3
			1.2	Bak	2
Totaal resep 1		6	Totaal resep 2		14

VETKOEK

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

Metode:

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

NOTA AAN DIE ONDERWYSER:

Raai die leerders om warm kraanwater in 'n wasbak/skottel te tap en die mengbak waarin die deeg met plastiek bedek is, in die warm water te plaas. Bedek die wasbak/skottel met 'n skoon vadoek. Dit sal die rystyd verkort.

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

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

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

Metode:

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

NOTA VIR ONDERWYSER:

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

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

SJOKOLADEMOUSSE (2 porsies)

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

Metode

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

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Sjokolademousse	Bruin kleur Goed gestol Gladde oppervlak Geen wit spikkels nie (10)	Gladde, romerige tekstuur Geen gelatien korrels/stringe nie (10)	Romerige sjokolade-smaak Soet (10)

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

5 spinasieblare
1 mℓ sout
50 mℓ kookwater

Metode:

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

Maalvleis

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

Metode:

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

Kaassous:

40 ml margarien

40 ml koekmeel

350 ml melk

Sout en peper na smaak

50 g (100 ml) gerasperde cheddarkaas

Metode:

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

NOTA VIR ONDERWYSER:

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

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

HERTZOGTERTJIES**Kors**

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

Vulsel:

2 eierwitte
 150 ml witsuiker
 250 ml klapper
 50 ml appelkooskonfyt

Metode:

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

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

LASAGNE (2 PORSIES)

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

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

Vleissous

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

Metode:

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

Kaassous

50 ml margarien

50 ml koekmeelblom

375 ml melk

Sout en peper na smaak

100 ml gerasperde cheddarkaas

Metode:

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

NOTA VIR ONDERWYSER:

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

NOTA VIR ONDERWYSER: Meet die kaas, plaas in plastieksakkie en gee aan leerder.

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

MILK TART**Kors**

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

Metode:

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

Melktertvulsel

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

Metode:

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

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

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

200 g beesmaalvleis
10 ml sonneblomolie
1 klein ui
1 knoffeltoontjie
15 ml vars pietersielie
50 ml blatjang
2 ml mosterd
3 ml 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 (25 x 45 cm) op 'n meelbestrooide oppervlak uit.
8. Smeer die vulsel egalig oor die deeg. Rol die deeg op, begin by die breë kant.
9. Plaas die rol op die gesmeerde bakplaat. Plaas die oop kant op die bakplaat. Maak die kante van die rol netjies.
10. Sny die rol in 1 cm-snye, maar moet nie heeltemal deursny nie. Verf die oppervlak met ander helfte van geklitste eier.
11. Bak tot goudbruin vir ± 20 minute.
12. Bedien warm op 'n bord/houtplank.

NOTA VIR ONDERWYSER:

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

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

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

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

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

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