



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)

RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE

2015

Hierdie riglyne bestaan uit 28 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: Rekenaartoeëpassingstegnologie, 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 demonstreer 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 drie 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, met gebruik van verskillende vaardighede en tegnieke.

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: kwartaal 2	100
Praktiese eksamen: 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 PRAKTIESE EKSAMENS

Verbruikerstudies is 'n keusevak met vyf 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 lesse 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 voorbereiding en kook.
- 'n Minimum van R30 tot 'n maksimum van R50 per leerder vir ELK van die twee praktiese eksamens word benodig, buiten die fondse benodig vir die SGA ('SBA') praktiese lesse om bestanddele te koop om die vereiste produkte te maak.
- 'n Aantal leerders kan die eksamen gelyktydig aflê, na gelang van die getal werkplekke en hulpmiddels beskikbaar om die eksamen gerieflik af te lê.
- Verdeel die leerders in groepe met 'n maksimum van 12 leerders. Vier en twintig leerders (twee groepe van 12 leerders) kan gelyktydig 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 3 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 voorbereiding van die produkte onder eksamentoestande.
- 45 minute vir die onderwyser om te evalueer, die werkplekke van die leerders na te gaan en die puntestate te voltooi.

5. OPSTEL VAN DIE EKSAMENS

5.1 Praktiese eksamen 1 (kwartaal 2)

- Hierdie praktiese eksamen **moet in die 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, vakmanskap en verkoopbaarheid van die produkte vorm 'n belangrike aspek van die 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 die derde kwartaal 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 geskik is vir die begroting beskikbaar en ander hulpmiddels van die skool.
- Elke toets moet:
 - Uit ten minste twee produkte bestaan
 - 'n Minimum vaardigheidskode-gewigswaarde van 20 punte hê
 - 'n Verskeidenheid kookkunsvaardighede en -tegnieke insluit
- Sluit EEN van die volgende PER TOETS in. 'n Produk wat vir een toets gekies is, 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)
 - 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.
- Alle resepte moet:
 - Netjies in standaard- of aksieformaat getik wees
 - Duidelike instruksies in kort sinne en maklike taal hê
 - Klein wees, 2–3 porsies
 - Geskik wees vir die beskikbare begroting en ander hulpmiddels by die skool
 - 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.
- Al die toerusting moet in 'n werkende toestand wees en die stowe moet gediens en herstel word voor die begin van die praktiese eksamen.
- 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 sal nie weet hoe die resepte in toetsformaat gekombineer sal word nie en hulle sal 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 prys.
- 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 met 'n leerder wat toets 3 doen, deel.
- Die produkte moet na die 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, mag 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 met 'n leerder wat toets 3 doen, deel.
- Die produkte moet na die 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, mag leerders bedien. Leerders hoef nie tot aan die einde van die 2-uur-tydperk te wag nie.
- Leerders word toegelaat om finale opruiming te doen terwyl die onderwyser hulle produkte assesseer.

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:

- **Stap 1: In die laaste week van kwartaal 1 of vroeër (24 Maart)**
 - Die toetse en relevante resepte vir praktiese eksamen 2 (kwartaal 3), 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
- **Stap 2 (na goedkeuring van stap 1-dokumente): Einde van April (25 April)**
 - Die werksvolgorde vir elke toets
 - Die memorandum met die gewenste eienskappe vir 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 tensy die items hierbo deur die vakadviseur goedgekeur is nie.

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 praktiese eksamen 1 in kwartaal 2
 - Die punte van al die leerders wat die praktiese eksamen 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 ses kandidate uit die laaste groep lukraak 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
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 VIR TEGNIEKE IN VOEDSELPRODUKSIE GEBRUIK

- '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.

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 vir bv. 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	Vlakraai (pannekoeke, plaatkoekies, hamburgerkoekies, viskoekies)	3
1.14	Prut/Stowe vleis/hoendergereg met groente, droëvrugte	4
1.15	Stoom: dubbelkoker of mengbak op kastrol, bv. vis, eiervlasous, sjokolade smelt (NIE RYS NIE)	3
2	Gelaten	
2.1	Gelatiengereg, bv. gevormde slaai of nagereg	3
2.2	Gelatiengereg gemaak van 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. suurlimoenskuimtert)	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	Gisgebak/Suurdeeggebak	
4.1	Berei gisbeslag of gisdeeg	4
5	Mengmetodes	
5.1	Beslag, eenbakmetode (pannekoeke, plaatkoekies, poffertjies, koeke, 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 (korrekte gebruik van koksmes)	2
6.2	Ontbeen van hoender/hoenderborsies	2
7	Klaarvoorbereide voedsel	
7.1	Berei 'n beskuitjiekors 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 as koud is.	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/marsipein 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:			
Produk 1: Naam:		Produk 2: Naam:	
Tegnieke	Gewigswaarde	Tegnieke	Gewigswaarde
Totaal:		Totaal:	

Toets 2: Totaal:			
Produk 1: Naam:		Produk 2: Naam:	
Tegnieke	Gewigswaarde	Tegnieke	Gewigswaarde
Totaal:		Totaal:	

Toets 3: Totaal:			
Produk 1: Naam:		Produk 2: Naam:	
Tegnieke	Gewigswaarde	Tegnieke	Gewigswaarde
Totaal:		Totaal:	

Toets 4: Totaal:			
Produk 1: Naam:		Produk 2: Naam:	
Tegnieke	Gewigswaarde	Tegnieke	Gewigswaarde
Totaal:		Totaal:	

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	08:00–11:00
	2	8	4	2	10/09	11:30–14:30
	3	7	4	2	11/09	08:00–11:00

Toets	Produk 1: Quiche Lorraine			Produk 2: Koninginpoftjies		
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
	Cheddar-kaas, 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	Produk 1:			Produk 2:		
1	Bestanddele	1	x	Bestanddele	1	x

Toets	Produk 1:			Produk 2:		
2	Bestanddele	1	x	Bestanddele	1	x

Toets	Produk 1:			Produk 2:		
3	Bestanddele	1	x 6	Bestanddele	1	x 6

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

SKOOL:		
ONDERWYSER:		
PRINSIPAAL:		
DATUM VOORGELE:		
Datums van PAT-sessies	Voorgestelde modereringsdatum	Goedgekeurde modereringsdatum

KRITERIA	JA/NEE	KOMMENTAAR DEUR MODDERATOR
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		

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	PRAKTIESE VAARDIGHEDE EN TEGNIEKE		14								
	<ul style="list-style-type: none"> Interpretasie van resepe Korrekte afmeet van hoeveelhede, korrekte bereidingsmetodes, korrekte mengmetodes, korrekte kookmetodes 		7								
	<ul style="list-style-type: none"> o Resep 1 o Resep 2 		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 oondraakkies, 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								
			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										
	PRODUK 1	Voorkoms	10								
		Smaak/Geur	10								
		Tekstuur	10								
4	VERKOOPBAARHEID										
	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

Kopiereg voorbehou

Blaai om asseblief

VOORBEELDE VAN TOETSE VIR PRAKTIESE EKSAMEN 2

TOETS NR. 1	PRODUK 1	PRODUK 2
1	Chelseabolletjies	Pannekoek met Soutvulsel

Chelseabolletjies

(Maak 8 Chelseabolletjies)

625 ml (300 g) koekmeel
 2 ml sout
 50 ml strooisuiker
 10 g kitsgis
 60 ml (60 g) margarien
 50 ml loutwarm melk
 1 groot eier
 ± 80 ml loutwarm water

Vulsel:

60 ml (60 g) margarien
 50 ml strooisuiker
 5 ml kaneel
 125 ml (75 g) droëvrugtemengsel/
 rosyntjies
 Geklopte eier/suikerwater,
 om bo-oor te verf

Versiersel:

125 ml (65 g) versiersuiker
 Kookwater

1. Voorverhit oond tot 180 °C.
2. Meng die koekmeel, sout en suiker saam. Voeg kitsgis by en meng.
3. Smelt die margarien in die loutwarm melk.
4. Klop die eier. Voeg die melkmengsel by die meelmengsel saam met die eier en genoeg loutwarm water om 'n sagte deeg te vorm.
5. Knie die deeg goed tot glad en elasties.
6. Plaas die deeg op 'n oppervlak wat liggies met meel bestrooi is, bedek met gesmeerde kleefplastiek of in 'n mengbak en laat vir 10–15 minute rus.
7. Knie die deeg af. Gebruik 'n rolstok en rol die deeg in 'n 30 cm-vierkant. Smeer die margarien oor die deeg en sprinkel met strooisuiker, kaneel en droëvrugte.
8. Rol die deeg van een kant na die ander om 'n rol te vorm. Sny die rol met 'n skerp mes in 8 ewe groot snye.
9. Plaas die snye, snykant onder, in 'n ronde, gesmeerde 23 cm-koekpan. Plaas 1 sny in die middel en rangskik die oorblywende 7 snye rondom dit.
10. Bedek dit met gesmeerde kleefplastiek en laat vir ongeveer 20 minute in 'n warm plek tot dubbel so groot rys.
11. Verf met geklopte eier/suikerwater. Bak vir 25–30 minute of tot gereed. Dit is gaar wanneer dit goudbruin is en 'n hol geluid maak wanneer die bokant geklop word.
12. Berei die versiersel: Sif die versiersuiker in 'n bak en meng met genoeg kookwater om 'n gladde, drupkonsistensie te vorm.
13. Drup die versiersel oor die bolletjies nadat dit afgekoel het.

NOTA VIR DIE ONDERWYSER:

Maak seker dat geklitste eier of suikerwater beskikbaar is vir leerders om oor Chelseabolletjies te verf.

Pannekoek met SoutvulselPannekoek:

(6–10 pannekoeke, afhangende van die grootte van die pan)

250 ml koekmeel
5 ml bakpoeier
3 ml sout
2 eiers
200 ml melk
175 ml water
5 ml suurlemoensap
125 ml olie
2 ml olie vir
gaarmaak



1. Sif die koekmeelblom, bakpoeier en sout saam.
2. Klits eiers, melk, water en suurlemoensap saam.
3. Voeg die vloeistofmengsel by die meelmengsel en klits totdat daar geen klonte meer is nie.
4. Voeg die olie by en klop goed.
5. Verhit die olie in die pan op die stoof.
6. Maak die pannekoek gaar tot goudbruin. Gebruik 'n eierspaan om dit om te draai.
7. Plaas die pannekoeke op 'n bord. Hou die pannekoek warm deur die bord oor 'n pot met kookwater op die stoof te plaas.

Vulsel:

½ ui

3 spinasieblare en/of 4 sampioene

3 repies spek/1 Weense worsie/50 g vellose hoenderborsie

30 ml (30 g) margarien

30 ml koekmeel

250 ml melk

Sout en peper na smaak

30 g cheddar-kaas

1. Kap die ui, spinasie en sampioene.
2. Soteer die ui. Voeg die spinasieblare en/of sampioene by en maak gaar. Plaas eenkant.
3. Sny die spek/Weense worsie/hoenderborsie.
4. Maak die spek/Weense worsie/hoenderborsie in 'n bietjie olie gaar. Plaas eenkant. Die Weense worsie hoef nie gaargemaak te word nie.
5. Smelt die margarien in 'n kastrol. Roer die koekmeelblom by tot al die meeldeeltjies met margarien bedek is.
6. Verwyder die kastrol van die hitte, voeg die melk geleidelik by en klop met 'n houtlepel tot goed gemeng.
7. Plaas kastrol terug op die stoofplaat en roer aanhoudend oor matige hitte totdat die sous kookpunt bereik. Prut vir 2–3 minute om seker te maak dat die sous goed deurgekook is en nie 'n rou of melerige smaak het nie.
8. Verwyder kastrol van hitte. Geur met sout en peper.
9. Rasper die kaas en roer by die sous. Voeg die uie, spinasie en/of sampioene en spek/Weense worsie of hoender by.
10. Vul en rol die pannekoeke. Bedien warm.

NOTE VIR DIE ONDERWYSER: Weeg die kaas, draai in kleefplastiek toe en deel aan leerders uit.

GEWENSTE EIENSKAPPE VAN DIE PRODUKTE IN TOETS 1 (MEMORANDUM)

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Chelsea-bolletjies	<ul style="list-style-type: none"> Goed uitgerys en lig in gewig in verhouding tot die grootte Goudbruin bo-op Netjies gerol, rond Party rosyntjies sigbaar (10) 	<ul style="list-style-type: none"> Lig in gewig Selle klein, egalig Elastiese krummel, vogtig maar nie degerig nie (10) 	<ul style="list-style-type: none"> Aangename neuterige smaak Geen sterk suurdeeg-smaak nie Delikaat Soet bo-op. Kaneelgeur (10)

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Pannekoek met Soutvulsel	<ul style="list-style-type: none"> Dun, plat en rond Goudbruin en gespikkeld aan een kant Netjies gevou of gerol (10) 	Pannekoek: <ul style="list-style-type: none"> Dun, val nie uitmekaar nie Sag en lugtig, nie degerig nie Vulsel: <ul style="list-style-type: none"> Geen klonte nie Alle bestanddele gaar en sag (10) 	<ul style="list-style-type: none"> Souterige smaak Aangename vermenging van bestanddele wat in die vulsel gebruik is Nie smaakloos nie (10)

VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE IN TOETS 1 GEBRUIK

TOETS 1: TOTAAL: 21					
Produk 1: Chelseabolletjies			Produk 2: Pannekoek met Soutvulsel		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
4.1	Gisbeslag/-deeg	4	5.1	Beslag/Deeg	3
10.8	Vorm van deeg	3	1.11	Soteer	2
1.2	Bak	2	8.5	Witsous, roux-metode	3
11	Verglansing	1	1.13	Vlakraai	3
Totaal produk 1		10	Totaal produk 2		11

TYDSINDELING EN WERKSVOLGORDEVIR TOETS 1

TYDSINDELING		WERKSVOLGORDE
		TOETS NR. 1: Chelseabolletjies en Pannekoek met Soutvulsel
Horlosietyd	Minute	
0:00–0:20	20 min	Voorverhit die oond. Berei deeg vir Chelseabolletjies.
0:20–0:30	10 min	Bedek die deeg en laat dit rus. Terwyl deeg rus, meet die bestanddele vir die vulsel af. Maak skoon.
0:30–0:40	10 min	Knip deeg af en vorm die bolletjies.
0:40–1:00	20 min	Laat bolletjies om te rys. Terwyl bolletjies rys: <ul style="list-style-type: none"> Berei pannekoekbeslag Begin om pannekoek gaar te maak.
1:00–1:25	25 min	Bak Chelsea-bolletjies. Terwyl bolletjies bak: <ul style="list-style-type: none"> Voltooi die gaarmaak van die pannekoek en hou dit warm Berei bestanddele vir pannekoekvulsel
1:25–1:50	25 min	Haal bolletjies uit die oond. Laat staan om af te koel. Terwyl die Chelsea-bolletjies afkoel: <ul style="list-style-type: none"> Berei versiersel vir Chelseabolletjies Berei die witsous vir die pannekoekvulsel, hou warm Maak skoon
1:50–2:00	10 min	Gooi bereide versiersel oor Chelseabolletjies. Vul pannekoeke en plaas op bord. Bedien produkte.
2 uur	120 min	

TOETS NR.	PRODUK 1	PRODUK 2
2	Roompoffertjies met Vlavulsel	Hoender à la King

Roompoffertjies met VlavulselChouxdeeg:

(Maak 10 mediumgrootte poffertjies/
20 klein poffertjies)

125 ml kookwater
50 ml margarien
125 ml koekmeel
0,5 ml sout
2 medium eiers



1. Smeer 'n bakplaat. Voorverhit die oond tot 220 °C en plaas die oondrakkie in die middel van die oond.
2. Sif die koekmeelblom en sout saam.
3. Verhit die water en die margarien tot kookpunt in 'n kastrol op die stoof. Verwyder die kastrol van die stoofplaat sodra die water kook.
4. Voeg die droë bestanddele met een slag by en meng deeglik.
5. Plaas die mengsel terug op die stoofplaat en roer vinnig totdat die chouxdeeg weg van die kante van die kastrol kom.
6. Laat vir 5 minute afkoel en voeg die eiers dan een vir een by, roer goed na elke byvoeging.
7. Gebruik 'n teelepel om die poffertjies op die gesmeerde bakplaat te vorm.
8. Bak vir 10 minute. Verlaag die temperatuur na 180 °C en bak 'n verdere 12 tot 15 minute totdat die poffertjies in die middel uitgedroog is.
9. Haal die poffertjies uit die oond en gebruik 'n toetspen of skerp mes om 'n opening aan beide kante van die poffertjie te maak sodat die stoom kan ontsnap.
10. Wanneer afgekoel, vul met die vlavulsel. Dit kan gedoen word deur:
Die poffertjies oop te sny en die vulsel met 'n lepel daarin te skep.
OF
Plaas die vulsel in 'n versiersak. Maak 'n klein opening aan die kant of onderkant van elke poffertjie spuit die vulsel daarin.

NOTA AAN ONDERWYSER: Vul die poffertjies net voor opdiening anders raak dit te sag.

Vulsel

250 ml melk
50 m strooisuiker (40 g)
50 ml mielieblom (Maizena) (25 g)
1 ml sout
1 eier
5 ml vanieljegeursel
250 ml vars room

1. Verhit die melk in 'n kastrol. Meng die suiker, meelblom en sout en voeg 'n klein bietjie van die warm melk by en meng goed. Voeg die pasta by die melk, verhit terwyl dit aanhoudend geroer word totdat dit verdik.
2. Klits eier liggies, voeg 'n deel van die warm mengsel by die eier, meng en gooi terug in die kastrol. Verhit en roer aanhoudend om klontvorming te voorkom.
3. Laat afkoel. Klits room. Voeg vanieljegeursel en geklitste room by die vla. Vul die roompoffertjies.
4. Bedien.

Hoender à la King
(2 porsies)

2 vellose, beenlose hoenderborsies
1 klein ui
1 knoffelhuisie/2 ml knoffel en
kruiegeurmiddel
¼ groen/rooi/geel soetrissie
150 g sampioene
5 ml olie vir braai
15 ml (15 g) margarien
15 ml meelblom
10 ml hoenderaftrekselpoeier
125 ml water
150 ml melk
Sout en peper na smaak



1. Sny die hoenderborsies in ewe groot stukke. Kap die ui. Kneus die knoffelhuisie. Kap die soetrissie. Sny die sampioene.
2. Verhit die olie in 'n kastrol op die stoof oor matige hitte. Soteer uie en knoffel. Voeg die hoenderstukkies by en braai tot amper gaar. Voeg die soetrissie en sampioene by. Braai tot gaar. Skep uit kastrol van stoofplaat en hou eenkant.
3. In dieselfde kastrol, smelt die margarien. Voeg die koekmeelblom by. Meng goed en vorm 'n roux.
4. Meng die hoenderaftrekselpoeier, water en melk. Voeg die vloeistof geleidelik by die roux en roer aanhoudend. Voeg die res van die bestanddele by wat eenkant gehou is. Geur met sout en peper. Prut vir 5 minute. Bedien warm.

NOTE VIR DIE ONDERWYSER: Rys of pasta kan deur die onderwyser berei word vir die leerders om tydens opdiening te gebruik.

GEWENSTE EIENSKAPPE VAN DIE PRODUKTE IN TOETS 2 (MEMORANDUM)

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Choux-poffertjies met Vlavulsel	Poffertjies: <ul style="list-style-type: none"> • Oneweredige ronde vorm • Goeie volume • Nie gekrimp nie/val nie plat nie • Ligte goudbruin kleur • Lig in gewig Vulsel: <ul style="list-style-type: none"> • Ligte geel kleur • Glad, nie geskei nie (10) 	Poffertjies: <ul style="list-style-type: none"> • Fyn, bros kors • Lig in gewig • Goeie grootte holte, die binnekant vogtig maar nie degerig nie Vulsel: <ul style="list-style-type: none"> • Glad, klontvry • Nie styf of loperig nie • Peul nie by poffertjies uit nie (10) 	Poffertjies: <ul style="list-style-type: none"> • Aangename geur Vulsel: <ul style="list-style-type: none"> • Soet vanieljevla-geur • Nie te soet nie (10)

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Hoender à la King	<ul style="list-style-type: none"> • Hoenderstukkies, sampioene en soetrissie eweredig in die verdikte sous versprei • Wit kleur met groen, rooi en geel stukkie • Sous nie watering nie/dik genoeg om hoender te bedek (10) 	<ul style="list-style-type: none"> • Hoenderstukkies goed gaar, sampioene en soetrissies egalig versprei in 'n gladde verdikte sous • Vleis is sag (10) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kenmerkende hoender-geur • Nie smaakloos nie, nie oorweldigende smaak van wit peper nie (10)

VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE IN TOETS 2 GEBRUIK

TOETS 2: TOTAAL 21					
Produk 1: Roompoffertjies met Vlavulsel			Produk 2: Hoender à la King		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
11	Afmeet van bestanddele	1	6.1	Voorbereiding van groente	2
5.7	Chouxdeeg	5	1.11	Soteer	2
1.2	Bak	2	8.5	Witsous, roux-metode	3
3.3	Vlabasis met eier	2	1.14	Prut	4
Totaal produk 1		10	Totaal produk 2		11

TYDSINDELING EN WERKSVOLGORDE VIR TOETS 2

TYDSINDELING		WERKSVOLGORDE
		TOETS NR. 2: Roompoffertjies en Hoender à la King
Horlosietyd	Minute	
0:00–0:20	20 min	Voorverhit oond en berei die bakplaat. Berei die chouxdeeg.
0:20–0:30	10 min	Vorm roompoffertjies. Bak.
0:30–0:40	10 min	Berei bestanddele vir hoender à la King (stap 1).
0:40–1:55	15 min	Verminder oondtemperatuur. Maak skoon.
1:55–1:10	15 min	Haal roompoffertjies uit oond en laat afkoel. Berei vlabulsel. Laat afkoel.
1:25–1:40	30 min	Berei die hoender à la King, stap 2–4. Hou warm.
1:40–1:45	5 min	Maak skoon.
1:45–1:55	10 min	Vul die roompoffertjies met vlabulsel.
1:55–2:00	5 min	Bedien die produkte.
2 uur	120 min	

TOETS NR.	PRODUK 1	PRODUK 2
3	Vismousse	Beesvleiskerrie met Rys

Vismousse

(Genoeg vir twee klein pannetjies/vorms of een mediumgrootte pan/vorm)

90 ml room, geklop
 1 blik tuna
 OF
 1 blik (220g) pienk salm
 1 medium gepiekelde
 komkommer
 1 klein ui
 12 ml gelatien
 100 ml water
 100 ml mayonnaise
 100 ml tamatiesous
 Sout en peper



1. Smeer die pan/blik liggies met olie.
2. Klop die room totdat dit styf is.
3. Dreineer en vlok die vis. As salm gebruik word, verwyder die grate.
4. Kap die gepiekelde komkommer en ui fyn.
5. Plaas die gelatien in 'n gepaste houer (250 ml kapasiteit), bedek met water en mikrogolf op MEDIUM vir 30–60 sekondes/en los op oor medium hitte, totdat dit gesmelt is.
6. Plaas die vis, gepiekelde komkommer, ui, gesmelte gelatien, mayonnaise en tamatiesous in 'n bak en vermeng met 'n menger. Meng baie goed as 'n menger nie beskikbaar is nie.
7. Voeg die geklopte room by die mengsel en vou in totdat dit egalig gemeng is. Geur na smaak en gooi mengsel in die vorm/pan.
8. Plaas oor 'n bak met ys of in koelkas om te stol.
9. Ontvorm op 'n geskikte bord. Garneer met enige gepaste garnering, soos pietersielie.
10. Bedien met brood.

NOTA AAN DIE ONDERWYSER: Die vorm(s) kan vooraf verkil word. Dit sal die stol van die mousse bespoedig.

Beesvleiskerrie

(2 porsies)

15 ml kookolie
1 ui
2 knoffelhuisies
5 ml vars gemmer, gerasper
1 ml rissie poeier OF
1 vars rissie
7 ml gemaalde komyn
7 ml gemaalde koljander
5 ml borrie
500g beesvleisblokkies
½ x 400 g blik heel tamaties
15 ml tamatiepasta
3 ml suiker
125 ml beesvleisaftreksel
1 kaneelstokkie
3 kardamomsade
1 lourierblaar
Sout en peper na smaak



1. Kap die ui en vars brandrissie, druk die knoffelhuisies fyn en maak die kardamomsade oop.
2. Verhit die olie in 'n kastrol, voeg uie by en soteer, roer dikwels tot uie sag is. Voeg die knoffel, gemmer, rissie en al die speserye tot en met die borrie by. Kook vir 'n minuut of twee om die geur te ontwikkel.
3. Voeg die vleis by en kook, roer totdat dit goed met die speserye bedek is.
4. Voeg die tamaties, tamatiepasta, suiker en aftreksel by. Meng goed en verhit tot kookpunt.
5. Voeg kaneel, kardamom en lourierblaar by. Verlaag hitte en prut vir ongeveer 'n uur of totdat die vleis sag is, roer af en toe.
6. Verwyder deksel en kook vinnig vir 'n paar minute om sous weg te kook, indien nodig.
7. Bedien warm met rys.

Rys

(2 porsies)

100 ml rys
250 ml water
1 ml sout
5 ml margarien

1. Was rys en plaas in pot met water, sout en margarien.
2. Bring tot kookpunt en prut vir ±25 minute of totdat gaar. Voeg nog kookwater by indien nodig.
3. Bedien warm.

GEWENSTE EIENSKAPPE VAN DIE PRODUKTE IN TOETS 3 (MEMORANDUM)

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Vismousse	<ul style="list-style-type: none"> • Neem die voorkoms van die vorm wat gebruik is, aan • Delikate pienk kleur • Komkommerstukkies • Gladde oppervlak (10) 	<ul style="list-style-type: none"> • Glad en romerig • Geen gelatienkorrels of stringe sigbaar nie • Bestanddele eweredig versprei, gelatien, room, groente of visstukkies lae gevorm (10) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kenmerkende vissmaak • Pikante smaak, a.g.v. komkommer, mayonnaise en tamatiesous • Nie oorweldigende smaak van witpeper nie (10)

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Beesvleiskerrie met rys	<ul style="list-style-type: none"> • Vleis – aantreklike geel/bruin kleur • Vleisblokkies almal dieselfde grootte • Sous verdik en nie waterig nie • Rys – wit kleur (10) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vleis sag • Rys sag (10) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vleis – aangenaam speserysmaak • Rys – aangenaam neutagtige smaak • Nie te sout nie (10)

VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VIR TEGNIEKE IN TOETS 3 GEBRUIK

TOETS 3: TOTAAL: 20					
Produk 1: Vismousse			Produk 2 : Beesvleiskerrie met Rys		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
6.1	Vorbereiding van groente	2	1.11	Soteer	2
2.1	Gelatiengereg	3	1.14	Prut	4
2.3	Vou bestanddele in	2	1.4	Kook rys	2
2.4	Ontvorm gelatiengereg	2	6.1	Vorbereiding van groente	2
11	Afmeet van bestanddele	1			
Totaal produk 1		10	Totaal produk 2		10

TYDSINDELING EN WERKSVOLGORDE VIR TOETS 3

TYDSINDELING		WERKSVOLGORDE
		TOETS NR. 3: Vismousse en Beesvleiskerrie met Rys
Horlosietyd	Minute	
0:00–0:20	20 min	Berei die bestanddele vir die beesvleiskerrie, soteer die groente en speserye (stap 1).
0:20–0:30	20 min	Voeg vleis en res van bestanddele by en prut vir 1 uur (stap 2–4).
0:30–0:40	30 min	Berei vismousse en laat stol.
0:40–1:00	25 min	Kook rys – 25 minute.
1:00–1:30	10 min	Verwyder deksel van kastrol en kook kerrie vinniger (stap 5).
1:30–1:45	5 min	Ontvorm vismousse, plaas op bord en plaas in yskas tot opdiening.
1:45–1:55	5 min	Skep beesvleiskerrie op rys.
1:55–2:00	5 min	Bedien produkte.
2 uur	120 min	

TOETS NR.	PRODUK 1	PRODUK 2
4	Suurlemoenskuimtert	Lasagne

Suurlemoenskuimtert

1 pakkie Tennis/Marie-beskuitjies
125 ml (125 g) margarien
3 eiers
125 ml kommersiële suurlemoensap/vars uitgedrukte suurlemoensap
1 blik (397 g) volroom-kondensmelk
150 ml strooisuiker



1. Voorverhit die oond tot 180 °C.
2. Druk die beskuitjies fyn.
3. Smelt die margarien. Meng die fyngedrukte beskuitjies en margarien. Vorm 'n basis in 'n tertbak of losboom-randkoekpan.
4. Skei die eiers.
5. Klop die suurlemoensap en kondensmelk saam tot dik en romerig. Voeg die eiergele by en meng goed. As vars uitgedrukte suurlemoensap gebruik word, kan 2 ml gerasperde suurlemoenskil by die mengsel gevoeg word.
6. Gooi die mengsel in die kors. Bak vir 10 minute.
7. Klits die eierwitte tot by die sagtepuntstadium. Voeg die strooisuiker geleidelik by. Klits tot stywe pieke vorm en die eierwit 'n blink voorkoms kry.
8. Skep die meringue bo-op die suurlemoenvulsel.
9. Bak vir 10–12 minute totdat die meringue goudbruin is.
10. Laat afkoel voor bediening.

NOTA AAN DIE ONDERWYSER: Indien vars suurlemoene gebruik word, moet die onderwyser die sap voor die praktiese eksamen begin, uitdruk.

Lasagne
(2 porsies)

½ ui
5 mℓ pietersielie
1 knoffelhuisie of 2 mℓ knoffelvlokkies
15 mℓ olie
250 g maalvleis
100 mℓ tamatiepuree/geblikte tamaties/
vars tamaties, geskil en gekap
25 mℓ tamatiepasta/-sous
1 lourierblaar
3 mℓ origanum/basiliekruid
Sout en peper na smaak
125 g lasagnevelle of noedels (groen of wit)



1. Voorverhit die oond tot 180 °C.
2. Kap die ui en pietersielie. Maak die knoffel fyn.
3. Verhit die olie in 'n kastrol bo-op die stoof. Soteer die ui, pietersielie en knoffel liggies saam.
4. Voeg die maalvleis by en braai tot gaar.
5. Voeg die tamatiepuree/geblikte tamaties/vars tamaties/tamatiepasta/-sous, lourierblaar en origanum/basiliekruid by. Geur met sout en peper. Meng goed en prut vir 'n paar minute.
6. Lees die instruksies op die verpakking van die lasagnevelle of noedels. Kook indien nodig.
7. Berei die kaassous. (Sien die resep hieronder.)
8. Skep 'n laag maalvleis in 'n gesmeerde oondbak. Rangskik lasagnevelle of noedels bo-op die maalvleis. Bedek lasagnevelle of noedels met genoeg kaassous. Herhaal totdat al die bestanddele opgebruik is en eindig met 'n laag kaassous. Sprinkel gerasperde kaas bo-oor.
9. Bak vir 20 minute of totdat kaas gesmelt het.

Kaassous:

40 mℓ (40 g) margarien
40 mℓ koekmeel
350 mℓ melk
Sout en peper na smaak
50 g cheddarkaas

1. Smelt die margarien in 'n kastrol. Roer die meelblom by totdat al die meeldeeltjies met margarien bedek is.
2. Verwyder die kastrol van die hitte, voeg melk geleidelik by en klits/klop met 'n houtlepel tot goed gemeng.
3. Plaas kastrol terug op die hitte en hou aan roer oor matige hitte totdat die sous kookpunt bereik. Prut saggies en klop nou en dan vir 2–3 minute om te verseker dat die sous goed deurgekook is en nie 'n rou of melerig smaak het nie.
4. Verwyder kastrol van hitte. Geur met sout en peper.
5. Rasper die kaas. Hou 'n bietjie om bo-op die lasagne te sprinkel en voeg res by die sous. Roer totdat al die kaas gesmelt het.

NOTA AAN DIE ONDERWYSER: Weeg die kaas, draai toe in kleefplastiek en deel aan leerders uit.

GEWENSTE EIENSKAPPE VAN DIE PRODUKTE IN TOETS 4 (MEMORANDUM)

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Suurlemoenskuimtert	<ul style="list-style-type: none"> • Meringue is mooi gevorm • Ligbruin pieke • Geen sigbare suikerdruppels nie (10) 	Meringue: <ul style="list-style-type: none"> • Goeie volume en lugtig Vulsel: <ul style="list-style-type: none"> • Sag, glad en nie loperig nie • Kors moet bros wees (10) 	<ul style="list-style-type: none"> • Suurlemoengeur waarneembaar in onderste deel • Meringue nie te soet nie • Goeie balans tussen soet en suur (10)

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Lasagne	<ul style="list-style-type: none"> • Geel, gesmelte kaas bo-op • Geen vet wat uitloop nie • Egalige bedekking met witsous • By bediening moet die verskillende lae maalvleis, lasagne/noedels en kaas sigbaar te wees (10) 	<ul style="list-style-type: none"> • Maalvleis sag en goed gaar • Lasagne nie te pap nie • Witsous glad en klontvry • Kaas moenie rubberig wees nie, net gesmelt (10) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaserige, sout smaak • 'n Tamatie-/kruie-geur (10)

VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE IN TOETS 4 GEBRUIK

TOETS 4: TOTAAL: 20					
Produk 1: Suurlemoenskuimtert			Produk 2: Lasagne		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
7.1	Berei 'n beskuitjiekors	2	6.1	Voorbereiding van bestanddele	2
3.1	Sagte meringue	3	1.11	Soteer	2
1.2	Bak	2	1.12	Verseël en verbruin maalvleis	2
			1.14	Prut	4
			8.5	Witsous, roux-metode	3
Totaal produk 1		7	Totaal produk 2		13

TYDSINDELING EN WERKSVOLGORDE VIR TOETS 4

TYDSINDELING		WERKSVOLGORDE
		TOETS NR. 4: Suurlemoenskuimtert en Lasagne
Horlosietyd	Minute	
0:00–0:10	10 min	Berei die beskuitjiekors en gebruik dit as basis vir die tert.
0:00–0:25	15 min	Berei suurlemoenvulsel en gooi dit bo-op tertbasis.
0:25–0:30	5 min	Maak skoon.
0:30–0:45	15 min	Kook pasta. Klop die eierwitte vir die meringue en bak.
0:45–0:50	5 min	Maak skoon.
0:50–1:20	30 min	Berei en maak maalvleis gaar. Haal die suurlemoenskuimtert uit die oond.
1:20–1:25	5 min	Maak skoon terwyl maalvleis gaar word.
1:25–1:35	10 min	Berei witsous en pak lasagnelae.
1:35–1:40	5 min	Haal suurlemoenskuimtert uit die oond en laat afkoel. Bak die lasagne terwyl die suurlemoenskuimtert afkoel.
1:40–1:55	15 min	Maak skoon.
1:55–2:00	5 min	Bedien beide produkte wanneer gereed.
2 uur	120 min	