



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

VERBRUIKERSTUDIES (VOEDSELPRODUKSIE)

RIGLYNE VIR PRAKTIESE ASSESSERINGSTAKE

2016

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: 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.

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 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 R30 tot 'n maksimum van R75 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 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 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:

- **Stap 1: In die laaste week van kwartaal 1 of vroeër (24 Maart)**
 - Die toetse en betrokke 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 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 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 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
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 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	Vlaktbraai (pannekoekie, 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	Gelatin	
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. 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 (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 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 ONDERWYSEERBEPLANNING 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	10/16	08:00–11:00
	2	8	4	2	10/16	11:30–14:30
	3	7	4	2	11/16	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

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"> Resep 1 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**VAARDIGHEIDSKODE-GEWIGSWAARDE VAN TEGNIEKE GEBRUIK IN TOETSE VIR PAT 2**

Toets 1: Totaal: 21					
Resep 1 Naam: Chelseabolletjies			Resep 2 Naam: 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	Vlakbraai	3
Totaal resep 1		10	Totaal resep 2		11

Toets 2: Totaal 20					
Resep 1 Naam: Roompoffertjies met Vlavulsel			Resep 2 Naam: Hongaarse Frikkadelle		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
5.7	Chouxdeeg	5	6.1	Berei bestanddele	2
1.2	Bak	2	10.8	Vorm frikkadelle	3
3.3	Vlabasis met eier	2	1.12	Seël en verbruin frikkadelle	2
			1.14	Prut	4
Totaal resep 1		9	Totaal resep 2		11

Toets 3: Totaal 20					
Resep 1 Naam: Koffie-en-karamelttert			Resep 2 Naam: Blindevinkies		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
7.1	Berei 'n beskuitjiekors	2	10.9	Rol vleis	3
2.1	Gebruik gelatien	3	1.12	Seël en verbruin vleis	2
9.1	Karamellisering van stroop	4	1.14	Prut	4
2.3	Invou van geklitste eierwit	2			
Totaal resep 1		11	Totaal resep 2		9

Toets 4: Totaal 20					
Resep 1 Naam: Switserse Rolkoek			Resep 2 Naam: Gestoofte Hoenderboudjies met Pasta		
Tegnieke		Gewigswaarde	Tegnieke		Gewigswaarde
1.1	Voer pan uit, bak	3	6.1	Berei bestanddele	2
5.6	Beslag, klopmetode	3	1.12	Seël en verbruin vleis	2
10.9	Rol Switserse Rolkoek	3	1.14	Prut	4
11	Afmeet	1	1.4	Kook pasta	2
Totaal resep 1		10	Totaal resep 2		10

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.

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

	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 	<ul style="list-style-type: none"> • Lig in gewig • Selle klein, egalig • Elastiese krummel, vogtig maar nie degerig nie 	<ul style="list-style-type: none"> • Aangename neuterige smaak • Geen sterk suurdeeg-smaak nie • Delikaat • Soet bo-op. • Kaneelgeur

Pannekoek met SoutvulselPannekoek:

(6–10 pannekoek, 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. Voeg die olie by en klop goed.
4. Verhit die olie in die pan op die stoof.
5. Maak die pannekoek gaar tot goudbruin. Gebruik 'n eierspaan om dit om te draai.
6. Plaas die pannekoek op 'n bord. Hou die pannekoek warm deur die bord oor 'n pot met kookwater op die stoof te plaas.
- 7.

Vulsel: $\frac{1}{2}$ ui

3 spinasieblare en/of 4 sampioene

3 repies spek/1 Weense worsie/50 g vellose, beenlose 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 pannekoek. Bedien warm.

LET WEL: Weeg kaas, draai in kleefplastiek toe en deel aan leerders uit.

	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 <p>(10)</p>	<p>Pannekoek: Dun, val nie uitmekaar nie. Sag en lugtig, nie degerig nie.</p> <p>Vulsel: Geen klonte nie. Alle bestanddele gaar en sag.</p> <p>(10)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Souterige smaak Aangename vermenging van bestanddele wat in die vulsel gebruik is Nie smaakloos nie <p>(10)</p>

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.

LET WEL: Vul die poffertjies net voor opdiening anders raak dit te sag. Indien dit te lank voor bediening gevul word, sal dit sag en pap raak.

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.

	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)

Hongaarse Frikkadelle

50 g streepspekvlis
 1 ui
 12,5 ml koekmeel
 250 g gemaalde varkvlis
 50 g gemaalde beesvlis
 37,5 ml pietersielie
 1 eier
 37,5 ml broodkrummels
 23 ml sout
 1 ml swart peper
 10 ml paprika
 25 ml olie
 150 ml beesvlisaftreksel
 25 ml room



1. Sny die spekvlis in blokkies. Plaas die helfte van die spekvlis in 'n braaipan en verhit totdat die vet begin smelt.
2. Kap die ui en pietersielie. Voeg twee-derdes van die ui by die vet en braai tot goudbruin.
3. Strooi die helfte van die meel oor en roer goed.
4. Skep in 'n bakkie en voeg die vlis, gekapte pietersielie, eier, broodkrummels, sout peper en 5 ml paprika by.
5. Vorm klein frikkadelle.
6. Verhit die olie en verbruin die frikkadelle.
7. Verlaag die hitte en maak vir 10 minute gaar.
8. Verhit die oorblywende spekvlis in 'n ander braaipan totdat die vet smelt. Voeg die res van die ui by en braai tot sag.
9. Strooi die oorblywende koekmeel en paprika oor en roer goed.
10. Voeg die vleisaftreksel by en bring tot kookpunt.
11. Prut totdat sous verdik, voeg room en frikkadelle by.
12. Prut stadig vir 10 minute.
13. Bedien warm.

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Hongaarse frikkadelle	<ul style="list-style-type: none"> • Bestanddele eweredig versprei • Frikkadelle ewe groot • Eweredig verbru • Sous nie waterig nie/dik genoeg om frikkadelle te bedek 	<ul style="list-style-type: none"> • Goed gaar, vleis sag • Uie en spekvlis eweredig in sous versprei 	<ul style="list-style-type: none"> • Kenmerkende paprikasmaak • Souterige smaak • Nie laf nie, geen oorheersende peper-smaak nie
	(10)	(10)	(10)

Koffie-en-karameltert

100 g Marie-beskuitjies
 25 ml suiker
 2 ml fyn kaneel
 85 g margarien
 15 ml gelatien
 50 ml koue water
 15 g margarien
 125 ml goue stroop
 1 x 397 g gekondenseerde melk
 250 ml sterk, swart koffie
 5 ml vanieljegeursel
 3 eierwitte



1. Smelt die 85 g margarien.
2. Druk die beskuitjies fyn en voeg die suiker, kaneel en gesmelte margarien by.
3. Druk die krummels in 'n tertbord vas en plaas in die yskas.
4. Hidreer die gelatien in die koue water.
5. Smelt die margarien in 'n dikboomkastrol.
6. Voeg die stroop en kondensmelk by en bring tot kookpunt terwyl deurgaans geroer word.
7. Kook vir 10 minute oor matige hitte. Roer deurgaans.
8. Verwyder van die plaat en voeg die gehidreerde gelatien en koffie by. Roer goed.
9. Laat afkoel.
10. Klits die eierwit tot die stywepuntstadium. Voeg die eierwit en vanieljegeursel by die koffiemengsel en vou liggies in.
11. Giet vulsel in die beskuitjiekors en plaas in yskas om te stol.

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Koffie-en-karameltert	<ul style="list-style-type: none"> • Bruin kleur • Ferm gestol 	<ul style="list-style-type: none"> • Gladde, romerige tekstuur • Geen gelatienkorrels/-stringe nie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie/karamelsmaak • Geen gebrande karamelsmaak nie
	(10)	(10)	(10)

Blindevinkies (2 porsies)

2 stukkies dun biefstuk, ± 20 cm lank, 10 cm wyd,
5–7 mm dik
Voorbereide mosterd na smaak
5 ml droë kruisement
Sout en peper na smaak
2 reep spekvleis
2 agurkies, ± 10 cm lank
2 stukkies cheddarkaas, 10 cm lank, 2 cm wyd
12,5 ml margarien
100 ml asynmengsel (waarin agurkies ingemaak is)
5 ml Bisto-souspoeier



1. Smeer elke stukkie biefstuk met mosterd, strooi kruisement, sout en peper oor.
2. Plaas 'n reep spekvleis op elke stukkie biefstuk.
3. Plaas 'n agurkie en 'n stukkie kaas op die kort kant van die reep biefstuk en rol die vleis stewig op. Steek met 'n peuselstokkie vas.
4. Verhit 'n dikboomkastrol, smelt die margarien en braai die rolletjies tot mooi bruin.
5. Voeg die asynmengsel by, sit die deksel op en prut vir 30 minute.
6. Skep die rolletjies uit die kastrol en hou warm.
7. Gooi die sous waarin die rolletjies gaargemaak is deur 'n sif. Gooi die sous terug in die kastrol.
8. Meng die Bisto-souspoeier met 'n bietjie koue water om 'n pasta te vorm en voeg by die sous. Bring tot kookpunt terwyl deurgaans geroer word. Skep die sous oor die rolletjies en bedien warm.

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Blindevinkies	<ul style="list-style-type: none"> • Vleis – aantreklike kleur • Rolletjies dieselfde grootte • Sous verdik, nie waterig nie • Rys – wit kleur 	<ul style="list-style-type: none"> • Vleis sag • Geen klonte in sous nie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vleis – aangename pikante smaak • Nie te sout nie
	(10)	(10)	(10)

Switserse Rolkoek

175 ml koekmeel
 85 ml suiker
 3 ekstragroot eiers
 3 ml bakpoeier
 Knippie sout
 125 ml fyn appelkooskonfyt
 Waspapier
 Suiker, om rolkoek in te rol, opsioneel



1. Voorverhit die oond tot 200 °C.
2. Voer 'n rolkoekpan (20 cm x 30 cm) met waspapier uit. Spuit met Spray and Cook.
3. Klits die eiers en voeg die suiker geleidelik by terwyl goed geklits word. Die mengsel moet liggeel en dubbel die volume wees.
4. Sif die koekmeel, bakpoeier en sout in 'n mengbak saam. Vou die meel geleidelik in die eiermengsel in.
5. Giet die beslag in die voorbereide rolkoekpan en bak vir 8–10 minute tot goudbruin.
6. Verhit intussen die appelkooskonfyt in die mikrogolfoond sodat dit maklik sal smeer.
7. Haal die rolkoek uit die oond en keer dit uit op 'n klam doek waarop suiker gestrooi is.
8. Verwyder die waspapier, sny die rande van die rolkoek af, smeer die appelkooskonfyt oor. (Werk vinnig terwyl die koek nog warm is om te voorkom dat dit breek as dit opgerol word.)
9. Rol die rolkoek op. Laat afkoel terwyl dit met die klam doek bedek is.
10. Verwyder die doek en bedien.

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK.GEUR
Switserse Rolkoek	<ul style="list-style-type: none"> • Ligbruin kleur • Koeklaag ± 10 mm dik • Kors netjies afgesny • Styf opgerol, geen oop spasies nie • Netjiese, ronde vorm, nie gebreek nie 	<ul style="list-style-type: none"> • Fyn krummel, klein selletjies • Delikate krummel • Nie taai nie 	<ul style="list-style-type: none"> • Delikate, aangename smaak • Geen eiersmaak nie
	(10)	(10)	(10)

Gestoofde Hoenderboudjies met Pasta

2 hoenderboudjies
 7 ml paprika
 25 g margarien
 125 ml hoenderaftreksel
 3 ml sout
 0,5 ml peper
 125 ml room
 50 ml pietersielie
 ½ soetrissie
 100 g macaroni



1. Vee hoenderboudjies met 'n skoon klam doek af.
2. Verhit 'n kastrol, voeg die margarien en paprika by en braai vir 1 minuut. Voeg die hoender by en braai tot mooi bruin.
3. Voeg hoenderaftreksel, sout en peper by. Plaas deksel op en prut totdat die hoender sag is.
4. Kook macaroni tot al dente.
5. Kap pietersielie, sny die soetrissie in blokkies.
6. Voeg room, gekapte pietersielie en soetrissie by hoender en prut nog 10 minute.
7. Dreineer die macaroni en voeg by die hoender. Meng liggies en geur met sout indien nodig.
8. Verhit tot deurwarm en bedien.

	VOORKOMS	TEKSTUUR	SMAAK/GEUR
Gestoofde Hoenderboudjies met Pasta	<ul style="list-style-type: none"> • Ligbruin kleur • Soetrissiestukkies sigbaar • Romerige sous 	<ul style="list-style-type: none"> • Hoender is sag • Macaroni al dente • Sous verdik 	<ul style="list-style-type: none"> • Geurige hoender-smaak • Nie te sout nie
	(10)	(10)	(10)

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	Knie 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"> • Maak die pannekoeke klaar 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.
TOTAAL: 2 uur	TOTAAL: 120 min	

TYDINDELING		WERKSVOLGORDE
		TOETS NR. 2: Roompoffertjies en Hongaarse Frikkadelle
Horlosietyd	Minute	
0:00–0:20	20 min	Voorverhit die oond en berei die bakplaat voor. Berei die chouxdeeg.
0:20–0:30	10 min	Vorm chouxpoffertjies. Bak
0:30–0:40	10 min	Berei bestanddele vir Hongaarse Frikkadelle, stap 1–5.
0:40–1:55	15 min	Verlaag oondtemperatuur. Braai frikkadelle en maak vir 10 minute gaar.
1:55–1:10	15 min	Haal roompoffertjies uit oond en laat afkoel. Voeg vleisaftreksel en ander bestanddele by frikkadelle en prut.
1:25–1:40	30 min	Voeg room by frikkadelle en prut vir 10 minute. Hou warm.
1:40–1:45	5 min	Berei vlavulsel. Ruim op.
1:45–1:55	10 min	Vul die roompoffertjies met vlavulsel.
1:55–2:00	5 min	Bedien die produkte.
TOTAAL: 2 uur	TOTAAL: 120 min	

TYDINDELING		WERKSVOLGORDE
		TOETS NR. 3: Koffie-en-karameltert en Blindevinkies
Horlosietyd	Minute	
0:00–0:20	20 min	Berei die beskuitjiekors, plaas in koelkas.
0:20–0:40	20 min	Hidreer gelatien. Berei Blindevinkies, braai tot by stap 5.
0:40–0:70	30 min	Berei koffie-en-karamelvulsel tot by stap 9.
0:70–1:35	25 min	Klits eierwit en vou in mengsel in, plaas in koelkas.
1:35–1:45	10 min	Skep Blindevinkies uit kastrol, verdik sous, skep oor rolletjies.
1:45–1:50	5 min	Ruim op.
1:55–2:00	5 min	Bedien.
TOTAAL: 2 uur	TOTAAL: 115 min	

TYDINDELING		WERKSVOLGORDE
		TOETS NR. 4: Switserse Rolkoek en Gestoofde Hoender-boudjies met Pasta
Horlosietyd	Minute	
0:00–0:05	5 min	Voorverhit oond tot 200 °C. Voer bakplaat uit
0:05–0:30	25 min	Berei hoender tot by stap 3.
0:30–0:55	25 min	Kook macaroni. Kap pietersielie, sny soetrissie in blokkies.
0:55–1:10	15 min	Voeg room, pietersielie en soetrissie by hoender, prut vir 10 minute.
1:10–1:20	10 min	Berei Switserse-rolkoek-beslag. Hou hoender warm
1:20–35	15 min	Bak 12–15 minute.
1:35–1:45	10 min	Rol Switserse Rolkoek op.
1:45–1:50	5 min	Bedien wanneer produkte gereed is
TOTAAL: 2 uur	TOTAAL: 110 min	