



# Universiteit van Pretoria Jaarboek 2018

## Basiese voedsel voorbereiding 111 (VDS 111)

**Kwalifikasie** Voorgraads

**Fakulteit** [Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe](#)

**Modulekrediete** 6.00

**Programme** [BDietetics](#)

[BConSc Gasvryheidsbestuur](#)

[BConSc Voedselkleinhandelbestuur](#)

[BSc Kulinêre Wetenskap](#)

**Diensmodules** Fakulteit Gesondheidswetenskappe

**Voorvereistes** Geen voorvereistes.

**Kontaktyd** 0.5 praktiese sessie per week, 1 lesing per week, 1 besprekingsklas per week

**Onderrigtaal** Afrikaans en Engels word in een klas gebruik

**Departement** Verbruikerswetenskap

**Aanbiedingstydperk** Semester 1

### Module-inhoud

Module 1: Basiese voedselbereiding en voedselbereidingstegnieke. Mise en place, Weeg- en meettegnieke, toerusting en terminologie soos toegepas in voedselbereiding. Geskiedenis van die voedseldiens industrie en hedendaagse sjefs. Basiese voedselkwaliteitskontrole. Module 2: Voedselvoorbereiding beginsels van aftreksels, soppe en souse

Die inligting wat hier verskyn, is onderhewig aan verandering en kan na die publikasie van hierdie inligting gewysig word.. Die [Algemene Regulasies \(G Regulasies\)](#) is op alle fakulteite van die Universiteit van Pretoria van toepassing. Dit word vereis dat elke student volkome vertrouwd met hierdie regulasies sowel as met die inligting vervat in die [Algemene Reëls](#) sal wees. Onkunde betreffende hierdie regulasies en reëls sal nie as 'n verskoning by oortreding daarvan aangebied kan word nie.