



Universiteit van Pretoria Jaarboek 2018

Grootskaalse voedselproduksie en restaurantbestuur 322 (VDS 322)

Kwalifikasie	Voorgraads
Fakulteit	Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
Modulekrediete	31.00
Programme	BDietetics BConSc Gasvryheidsbestuur BSc Kulinêre Wetenskap
Diensmodules	Fakulteit Gesondheidswetenskappe
Voorvereistes	VDS 210 and VDS 221
Kontaktyd	3 praktiese sessies per week, 3 lesings per week
Onderrigtaal	Afrikaans en Engels word in een klas gebruik
Departement	Verbruikerswetenskap
Aanbiedingstydperk	Semester 2

Module-inhoud

Module 1 en Praktiese werk: Beginsels van grootskaalse voedselbereiding en die praktiese toepassing daarvan in 'n praktiese restaurantsituasie. Restaurantbestuur. Resepformate en toepaslike aanpassings vir grootskaalse voedselbereiding. Werkskedulering en praktiese blootstelling aan die gebruik van grootskaalse toerusting in die praktyk. Module 2: Spyskaartbeplanning vir verskillende voedseldiensstelsels en voedseldiensstyle. Module 3: Grootskaalse voedselverwerking, -verbruik en -berging. Praktiese component: Beginsels van grootskaalse voedselvoorbereiding en die praktiese toepassing daarvan in 'n praktiese restaurant konteks. Resep standardisering en aanpassing vir grootskaalse voedselvoorbereiding. Werkskedulering en die praktiese blootstelling aan grootskaalse kombuis apparaat in 'n werklike opset.

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 vertroud 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.