



Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

Voedselprodukte en -bereiding 221 (VDS 221)

Kwalifikasie	Voorgraads
Fakulteit	Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
Modulekrediete	18.00
Programme	BDietetics BConSc Gasvryheidsbestuur BConSc Voedselkleinhandelbestuur BSc Kulinêre Wetenskap
Diensmodules	Fakulteit Gesondheidswetenskappe
Voorvereistes	VDS 210
Kontaktyd	1 ppraktiese sessie per week, 3 lesings per week
Onderrigtaal	Afrikaans en Engels word in een klas gebruik
Akademiese organisasie	Verbruikerswetenskap
Aanbiedingstydperk	Semester 2

Module-inhoud

Module 1: Die studie van verskillende voedselsisteme in voedselbereiding. Fisiese en chemiese eienskappe van voedsel en die invloed van die samestelling in voedselbereiding. Module 2: Basiese bereidingsmetodes van die volgende: vleis, pluimvee, vis, peule, eiers en melk, stysels, grane; gebak (die hele spektrum); rysmiddels. Module 3: Die invloed van kultuur op eetgewoontes, voedselkeuses en cuisines. Die bestudering van die cuisines van geselekteerde Afrika-, Europese en Oosterse lande.

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.