



# Universiteit van Pretoria Jaarboek 2016

## Basiese voedsel voorbereiding 111 (VDS 111)

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Kwalifikasie</b>           | Voorgraads   |
| <b>Fakulteit</b>              | <a href="#">Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe</a>  |
| <b>Modulekrediete</b>         | 6.00   |
| <b>Programme</b>              | <a href="#">BDieetkunde Dieetkunde</a><br><a href="#">BSc Voedselbestuur (4 jaar)</a><br><a href="#">BVerbruikerswetenskap Gasvryheidsbestuur</a><br><a href="#">BVerbruikerswetenskap Voedsel: Kleinhandelbestuur</a> |
| <b>Diensmodules</b>           | Fakulteit Gesondheidswetenskappe   |
| <b>Voorvereistes</b>          | Geen voorvereistes.  |
| <b>Kontaktyd</b>              | 1 lesing per week, 0.5 praktiese sessie per week, 1 besprekingsklas per week   |
| <b>Onderrigtaal</b>           | Dubbelmedium   |
| <b>Akademiese organisasie</b> | Verbruikerswetenskap   |
| <b>Aanbiedingstydperk</b>     | 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.