

Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

Voedselprodukte en -bereiding 210 (VDS 210)

Kwalifikasie Voorgraads

Fakulteit [Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe](#)

Modulekrediete 18.00

Programme [BDietetics](#)

[BConSc Gasvryheidsbestuur](#)

[BConSc Voedselkleinhandelbestuur](#)

[BSc Kulinêre Wetenskap](#)

Diensmodules Fakulteit Gesondheidswetenskappe

Voorvereistes VDS 121

Kontaktyd 3 lesings per week, 1 ppraktiese sessie per week

Onderrigtaal Afrikaans en Engels word in een klas gebruik

Akademiese organisasie Verbruikerswetenskap

Aanbiedingstydperk Semester 1

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: soppe en souse; vrugte en groente; slaaie; bevrore nageregte; gelatine. Module 3: Oorsprong en ontwikkeling van eetgewoontes; faktore wat eetgewoontes en keuses beïnvloed; dinamika van eetgewoontes. Invloed van godsdiens op eetgewoontes. Eetgewoontes van verskillende etniese groepe.

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.