



# Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

## 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="#">BDietetics</a> <a href="#">BConSc Gasvryheidsbestuur</a> <a href="#">BConSc Voedselkleinhandelbestuur</a> <a href="#">BSc Kulinêre Wetenskap</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>	Afrikaans en Engels word in een klas gebruik
<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.