



# Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

## Voedselprodukte en -bereiding 221 (VDS 221)

<b>Kwalifikasie</b>	Voorgraads
<b>Fakulteit</b>	<a href="#">Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe</a>
<b>Module-inhoud</b>	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.
<b>Modulekrediete</b>	18.00
<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>	VDS 210
<b>Kontaktyd</b>	1 ppraktiese sessie per week, 3 lesings per week
<b>Onderrigtaal</b>	Afrikaans en Engels word in een klas gebruik
<b>Akademieorganisasie</b>	Verbruikerswetenskap
<b>Aanbiedingstydperk</b>	Semester 2

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.