



# Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

## Grootskaalse voedselproduksie en restaurantbestuur 322 (VDS 322)

<b>Kwalifikasie</b>	Voorgraads
<b>Fakulteit</b>	<a href="#">Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe</a>
<b>Module-inhoud</b>	Module 1 en Praktiese werk: Beginsels van grootskaalse voedselbereiding en die praktiese toepassing daarvan in 'n praktiese restaurantsituasie. Restaurantbestuur. Resepformate en toepaslike aanpassings vir grootskaalse voedselbereiding. Werkskedulering en praktiese blootstelling aan die gebruik van grootskaalse toerusting in die praktyk. Module 2: Spyskaartbeplanning vir verskillende voedseldienssisteme en voedseldiensstyle. Module 3: Grootskaalse voedselverkryging, -verbruik en -berging. Praktiese component: Beginsels van grootskaalse voedselvoorbereiding en die praktiese toepassing daarvan in 'n praktiese restaurant konteks. Resep standardisering en aanpassing vir grootskaalse voedselvoorbereiding. Werkskedulering en die praktiese blootstelling aan grootskaalse kombuis apparaat in 'n werklike opset.
<b>Modulekrediete</b>	31.00
<b>Programme</b>	<a href="#">BDietetics</a> <a href="#">BConSc Gasvryheidsbestuur</a> <a href="#">BSc Kulinêre Wetenskap</a>
<b>Diensmodules</b>	Fakulteit Gesondheidswetenskappe
<b>Voorvereistes</b>	VDS 210 and VDS 221
<b>Kontaktyd</b>	3 lesings per week, 3 praktiese sessies per week
<b>Onderrigtaal</b>	Afrikaans en Engels word in een klas gebruik
<b>Akademiese organisasie</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 vertrou 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.