



# Universiteit van Pretoria Jaarboek 2018

## Inleiding tot voedselwetenskap en -tegnologie 250 (FST 250)

<b>Kwalifikasie</b>	Voorgraads
<b>Fakulteit</b>	<a href="#">Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe</a>
<b>Modulekrediete</b>	12.00
<b>Programme</b>	<a href="#">BSc Biotegnologie</a> <a href="#">BSc Voedselwetenskap</a> <a href="#">BScAgric Landbou-ekonomie en Agribesigheidsbestuur</a>
<b>Voorvereistes</b>	CMY 117 en CMY 127 en PHY 131 en WTW 134 of WTW 165 of TDH
<b>Kontaktyd</b>	2 lesings per week, 1 ppraktiese sessie per week
<b>Onderrigtaal</b>	Module word in Engels aangebied
<b>Departement</b>	Voedselwetenskap
<b>Aanbiedingstydperk</b>	Semester 1

### Module-inhoud

Lesings: Voedselwetenskap as dissipline. Aktiwiteite van Voedselwetenskaplikes en Voedingkundiges. Produksie, prosessering en verspreiding van voedsel (voedselpyplyn). Wêreldvoedselprobleem. Menslike voeding en menslike voedingsvereistes. Boustene van voedsel: funksionele eienskappe. Voedselkwaliteit. Voedselagteruitgang en beheer (voedselpreservering). Voedselveiligheid, -risiko's en -gehare. Geselekteerde voedselbedrywe. Beginsels van voedselverpakking. Voedselwetgewing en -etikettering. Voedselprosessering en die omgewing. Praktika: Groeptake - toepassing van teorie; praktiese demonstrasies in proeffabrieke; gasdosente - die wêreld van die voedselwetenskaplike; fabrieksbesoek/video's van voedselprosessering.

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.