



## Universiteit van Pretoria Jaarboek 2017

# Resepontwikkeling en standaardisering 413 (VDS 413)

<b>Kwalifikasie</b>	Voorgraads
<b>Fakulteit</b>	<a href="#">Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe</a>
<b>Modulekrediete</b>	30.00
<b>Programme</b>	<a href="#">BConSc Gasvryheidsbestuur</a> <a href="#">BConSc Voedselkleinhandelbestuur</a> <a href="#">BSc Kulinêre Wetenskap</a>
<b>Voorvereistes</b>	VDS 310 of VDS 322
<b>Kontaktyd</b>	2 praktiese sessies per week, 3 lesings 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

Resepontwikkelingsproses en ontwikkeling van geskikte resepte vir 'n gegewe situasie. Teorie van voedselprodukontwikkeling. Standaardisasie van resepte. Voedselstilering en voedsel fotografie.

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.