



# Universiteit van Pretoria Jaarboek 2018

## Voedselprodukte en -bereiding 221 (VDS 221)

**Kwalifikasie** Voorgraads

**Fakulteit** [Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe](#)

**Modulekrediete** 18.00

**Programme** [BDietetics](#)

[BConSc Gasvryheidsbestuur](#)

[BConSc Voedselkleinhandelbestuur](#)

[BSc Kulinêre Wetenskap](#)

**Diensmodules** Fakulteit Gesondheidswetenskappe

**Voorvereistes** VDS 210

**Kontaktyd** 3 lesings per week, 1 praktiese sessie per week

**Onderrigtaal** Afrikaans en Engels word in een klas gebruik

**Departement** Verbruikerswetenskap

**Aanbiedingstydperk** Semester 2

### Module-inhoud

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.

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.