

<b>Студијски програм: ОАС Туризам</b>			
<b>Назив предмета:</b> Хемија кувања			
<b>Наставник/наставници:</b> <a href="#">Марија Лесјак</a>			
<b>Статус предмета:</b> изборни на модулима Г и НиД			
<b>Број ЕСПБ:</b> 6			
<b>Услов:</b> /			
<b>Циљ предмета</b> Упознавање са принципима хемијских реакција које се дешавају током кувања и припреме хране.			
<b>Исход предмета</b> По завршетку курса студент ће бити способан да идентификује и разблажује: <ul style="list-style-type: none"> <li>- хемијске реакције и процесе на молекулском нивоу кроз које пролазе угљени хидрати, протеини, липиди, витамини, микронутритијенати, молекули воде, зачини и додаци јелима током кувања и припреме хране;</li> <li>- утицај наведених процеса на безбедносну и нутритивну вредност хране;</li> <li>- утицај наведених процеса у циљу креирања побољшаних особина јела.</li> </ul>			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Хемијске реакције и процеси угљених хидрата, протеина, липида, витамина, микронутритијената, молекула воде, зачина и додатака јелима при кувању и припреми хране (оксидација, промена температуре, промена рН, промена концентрације соли, промена притиска, додатак ензима, механички процеси при обради хране (мешање, мућкање, сечење, итд.), итд.). Утицај наведених реакција/процеса на микробиолошку, токсиколошку и нутритиву вредност хране. <i>Практична настава</i> Хемијске реакције које се дешавају када су намирнице помешане. Хемијске реакције до којих долази у зависности од услова и редоследа мешања намирница. Трансформација воде током примена различитих кулинарских метода. Трансформација угљених хидрата током примена различитих кулинарских метода. Трансформација протеина током примене различитих кулинарских метода. Трансформација масти и уља током примене различитих кулинарских метода. Трансформација адитива за храну током примене различитих кулинарских метода.			
<b>Литература</b> <b>Основна</b> 1. Лесјак, М.: Хемија кувања, интерна скрипта; <b>Допунска</b> 2. Ozilgen, Z.S.: Cooking as a Chemical Reaction: Culinary Science with Experiments, 2nd Edition, CRC Press, 2019.			
<b>Број часова активне наставе</b> 5	<b>Теоријска настава:</b> 3	<b>Практична настава:</b> 2	
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања, практична настава вежбе, консултације, методе e-learning-a.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	45
активности у току вежби / практична настава	35	усмени испит	/
колоквијум-и	/		
семинар-и	/		