

<b>Студијски програм : Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: ПОСЛАСТИЧАРСТВО СА ПЕКАРСТВОМ I</b>			
<b>Наставник:</b> Слободан Чавић			
<b>Статус предмета:</b> изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 6			
<b>Услов:</b> нема			
<b>Циљ предмета</b> Посластичарство са пекарством има за циљ да студенте упозна са сложеним техничко технолошким радњама; да студенти науче да производе сложене посластичарско пекарске производе и организују процес производње; да се упознају са најсавременијим техничким достигнућима из наведених области и да их примењују у пракси; да поред производне функције овладају и менаџментском функцијом.			
<b>Исход предмета</b> Студент се оспособљава да самостално може да ради, да примењује савремена техничко-технолошка и организациона решења и прати савремене трендове у посластичарству и пекарству.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Предмет, циљ и значај посластичарства са пекарством као практичне гране гастрономије. Историјски осврт на развој посластичарства са пекарством. Врсте посластичарско-пекарских простора, просторно планске и организационе карактеристике. Основна теста (дизано, хлебно тесто). Производи од дизаног – ферментисаног теста. Лисната теста и производи од лиснатог теста. Линзер тесто и производи од линзер теста, слатки, слани. Водено тесто, ливено тесто, тесто са прашком за пециво. Кромпир тесто, тесто са медом, кекс, двопек, сендвичи. Хлеб и специјалне врсте хлеба. Основне креме, изведене креме, преливи, глазури. Основне масе, изведене масе. Воће и производи од воћа. Сладоледи и производи на бази сладоледа. <i>Практична настава</i> Израда основних теста. Израда основних маса. Израда основних крема. Израда прелива и глазура. Производи на бази куваног шећера. Производи на бази сладолед. Посластице на бази воћа.			
<b>Литература</b> Псодоров, Ђ., Вукић, М., <i>Посластичарство са пекарством 1 и 2</i> , ВХШ, Београд, 2010. Sheasby A., <i>Light sauces</i> , Salamander books Limited, London, 1991.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 1</b>	<b>Практична настава: 3</b>	
<b>Методе извођења наставе :</b> предавања, вежбе, консултације,			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>10</b>	30	100
практична настава	<b>20</b>		
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		