

Студијски програм : Гастрономија			
Назив предмета: ПОСЛАСТИЧАРСТВО СА ПЕКАРСТВОМ II			
Наставник Слободан Чавић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: нема			
Циљ предмета Посластичарство са пекарством има за циљ да студенти науче да производе сложене посластичарске и пекарске производе и организују процес производње користећи најсавременију техничку опрему .			
Исход предмета Студент се оспособљава да самостално ради, примењује савремена техничко-технолошка и организациона решења и прати савремене трендове у посластичарству и пекарству.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Примена воћа у посластичарству. Фини пекарски производи. Јаја, пуњења и преливи. Зачини и ароме. Дијететски производи. Торте и десерти. Чоколада. Сладоледи <i>Практична настава</i> Израда основних маса марципана и нугата. Основне врсте крема. Средства за посипање и глазуре. Колачи од различитих врста теста или маса.			
Литература Псодоров, Ђ., Вукић, М., <i>Посластичарство са пекарством 1 и 2</i> , ВХШ, Београд, 2010. Rohteri G., <i>Sauces</i> , Hermes House, London, 2003 Hernic P., <i>La Patisserie</i> , Montaguo Editores, Paris, 2001			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 0	Практична настава: 4	
Методe извођења наставе : предавања, вежбе, консултације,			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	30	100
практична настава	20		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		