

Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија			
Назив предмета: ПОСЛАСТИЧАРСТВО СА ПЕКАРСТВОМ 1			
Наставник: Чавић Слободан			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да оспособи студенте да кроз предавања и вежбе из предмета Посластичарство са пекарством 1 овладају знањима и вештинама из ове области како би могли самостално да учествују у производњи, декорисању и сервирању посластичарско - пекарских производа у посластичарницама, пекарама, хотелима и другим угоститељским објектима. Предмет 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 менаџерским вештинама.			
Исход предмета			
Студенти кроз одслушана предавања и савладане вежбе из предмета Посластичарство са пекарством 1 треба да стекну теоретска и практична знања за израду основних врста прелива, крема, маса, теста и чајног пецива у посластичарству, како би добили основу за израду великог броја посластичарско - пекарских производа. Такође, студенти се оспособљавају да примењују савремене технике рада, коришћење савремених полупроизвода, инвентара, калуца, како би могли да прате савремене трендове у посластичарству и пекарству.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Предмет, циљ и значај посластичарства са пекарством као гране гастрономије. Историјски осврт на развој посластичарства и пекарства. Врсте посластичарско-пекарских просторија за рад (одељења), алати, инвентар, опрема, особље и организационе карактеристике, стручна терминологија. Преливи, глазуре и сосови у посластичарству, врсте и примена. Кремови у посластичарству. Маса у посластичарству, врсте, порекло и примена за израду посластичарских производа, Теста у посластичарству и пекарству, врсте, карактеристике, примена за израду једноставних и сложених посластичарских и пекарских производа. Чајно пециво, посно и мрсно, подела и карактеристике. Топле послестице, подела и врсте. Хладне и ледене послестице, подела и основне карактеристике у изради. Воћне салате, купови и напици у посластичарству. Чоколада, историја настанка, узгајање какаовца, производња чоколаде, врсте чоколаде, примена у посластичарству. Декорације у посластичарству, подела, врсте и примена за декорисање посластичарских производа.			
<i>Практична настава</i>			
Упознавање студената са посластичарским просторијама за рад, алатима, инвентаром и опремом. Практична израда прелива, глазуре и сосова у посластичарству и њихова примена за израду и декорисање послестица. Израда крема и маса по врстама и обликовање у различите посластичарске производе (ролат, шнит, торта, коцке). Практична израда основних и сложених теста и обликовање у производе. Израда чајног пецива, декорисање и сервирање. Израда, декорисање и сервирање топлих, хладних и ледених послестица. Припрема и начини сервирања воћних слата, купова и напитака по врстама. Примена чоколаде за израду и декорисање послестица. Практична израда декорација и њихова примена за декорисање послестица.			
Литература			
Псодоров, Ђ. & Вукић, М. (2010), Посластичарство са пекарством 1 и 2, Висока хотелијерска школа, Београд Допунска:			
Вукић, М., Портић, М., Живковић Видовић, М. & Настановић, Ј. (2014), Посластичарство за 1. Разред угоститељско туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд			
Вукић, М., Живковић Видовић, М. & Настановић, Ј. (2016), Посластичарство за 2. разред угоститељско туристичке школе, Завод за уџбенике, Београд.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 1	Практична настава: 2	
Методе извођења наставе: предавања, вежбе, консултације, семинарски рад.			
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		