

Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија			
Назив предмета: ПОСЛАСТИЧАРСТВО СА ПЕКАРСТВОМ 2			
Наставник: Ћирић Милош			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 2			
Услов: положен испит из предмета Посластичарство са пекарством 1.			
Циљ предмета			
Посластичарство са пекарством 2 има за циљ да студенти науче да производе сложене посластичарске и пекарске производе и организују процес производње користећи најсавременију техничку опрему. Циљ предмета је такође, да оспособи студенте да кроз вежбе овладају и прошире своја знања и вештине из ове области, како би могли самостално да учествују у производњи, декорисању и сервирању посластичарско - пекарских производа.			
Исход предмета			
Студенти кроз одслушана предавања и савладане вежбе из предмета Посластичарство са пекарством 2 треба да прошире своја теоретска и практична знања кроз израду једноставних и сложених прелива, крема, маса, теста, чајног пецива, топлих посластица, хладних и ледених посластица, темперирања чоколаде и израде пралина и чоколадних производа у посластичарству, како би добили основу за израду великог броја посластичарско - пекарских производа. Студенти се оспособљавају да самостално раде, примењује савремена техничко-технолошка и организациона решења и прате савремене трендове у посластичарству и пекарству.			
Садржај предмета			
<i>Практична настава</i>			
Израда савремених прелива и сложених крема у посластичарству. Практична израда маса традиционалним поступком и савременим поступком - коришћењем индустријских смеша, обликовање модерних посластичарских производа (монопорције). Израда теста по врстама, начини, технике и методе обликовања савремених пекарских производа. Израда чајног пецива за декоративна сервирања. Практична израда топлих, хладних и ледених посластица савременим начином израде. Темперирање чоколаде по врстама и израда пралина и чоколадних декорација. Израда једноставних и сложених декорација у посластичарству при обликовању и сервирању посластица.			
Литература			
Псодоров, Ђ. & Вукић, М. (2010). <i>Посластичарство и пекарство 1 и 2</i> . Београд: ВХШ.			
Група аутора, (2011), <i>Zlatna knjiga poslastice</i> , Mladinska knjiga, Београд, Србија			
Група аутора, (2013), <i>Pelaprat Veliki kuvar - poslastice</i> , Vulkan izdavaštvo, Србија			
Delmontel, A. & Betty, P. (2016), <i>Vrhunska čokolada</i> , Mozaik knjiga, Хрватска			
Greweling, P. (2013). <i>Chocolates and confections, formula, theory and technique for the artisan confectioner</i> . The Culinary Institute of America, New York			
Ryan, T. (2016). <i>Baking and pastry: mastering the art and craft</i> . The Culinary Institute of America, New York			
Ramsey, D. (2016). <i>Chocolate</i> . Dorling Kindersley Limited, London			
Notter, E. (2011). <i>The art of the chocolatier</i> . John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 0	Практична настава: 3	
Методe извођења наставе: предавања, вежбе, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	-	30	<i>100</i>
практична настава	30		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину