

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Посластичарство са пекарством			
Наставник/наставници: Чавић Слободан, др Вуксановић Никола			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да оспособи студента да кроз предавања и практичну наставу стекне знања и вештине из ове области, како би могао самостално да учествује у производњи, декорисању и сервирању посластичарско пекарских производа у посластичарницама, пекарама, хотелима и другим угоститељским објектима.			
Исход предмета			
Студент влада теоријским и практичним знањима за израду основних врста: прелива, глазура, сосова, крема, маса, теста, чајног пецива, топлих посласлица, хладних и ледених посласлица, воћних салата, купова и напитака, примени чоколаде у посластичарству, изради различитих декорација у посластичарству, чиме ће бити оспособљен за израду великог броја једноставних и сложених посластичарско-пекарских производа.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Историјски развој посластичарства. Подела посластичарства, подела посласлица, просторије за рад, особље. Уређаји, опрема, инвентар, стручна терминологија. Преливи, глазури и сосови у посластичарству. Врсте крема у посластичарству. Примена крема за израду посласлица. Врсте маса у посластичарству. Примена маса за израду посластичарских производа. Врсте теста у посластичарству и пекарству. Примена теста за израду посластичарско пекарских производа. Подела и врсте чајног пецива. Подела и врсте топлих посласлица. Подела и врсте хладних и ледених посласлица. Воћне салате, купови и напици. Примена чоколаде у посластичарству. Декорације у посластичарству.			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава обухвата упознавање студента са процесом рада у посластичарници, као и његово оспособљавање за израду једноставних и сложених посластичарско-пекарских производа: практичну израду прелива, глазура, сосова, крема, маса и њихову примену за обликовање различитих врста посластичарских производа; израду различитих врста теста и њихово обликовање у посластичарско-пекарске производе; израду чајног пецива, топлих, хладних и ледених посласлица; израду и сервирање воћних салата, купова и напитака; практичну примену чоколаде у посластичарству и израду различитих врста декорација у посластичарству.			
Литература			
Обавезна литература:			
Псодоров, Ђ. & Вукић, М. (2010). <i>Посластичарство са пекарством 1 и 2</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
Допунска литература:			
Вукић, М., Портић, М., Живковић Видовић, М. & Настановић, Ј. (2014). <i>Посластичарство за 1. разред угоститељско туристичке школе</i> . Београд: Завод за уџбенике.			
Вукић, М., Живковић Видовић, М. & Настановић, Ј. (2016). <i>Посластичарство за 2. разред угоститељско туристичке школе</i> . Београд: Завод за уџбенике.			
Дездје, Г. (1991). <i>Посластице</i> . Београд: Евро-ткп.			
Андловић, Р. (1984). <i>Slastice</i> . Zagreb: Školska knjiga.			
Кершовани, О. (1971). <i>Slastice, veliki međunarodni skladičarski priručnik</i> . Rijeka.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 1	Практична настава: 3	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: интерактивна настава, монолошка метода, дијалогска метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	40
практична настава	20	усмени испит	
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		