

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Савремено посластичарство и чоколатерство			
Наставник/наставници: Чавић Слободан, др Вуксановић Никола			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: положен испит из предмета Посластичарство са пекарством			
Циљ предмета			
Циљ предмета је проширивање и унапређивање знања и практичних вештина студента из области посластичарства и чоколатерства, са циљем оспособљавања студента да припрема, декорише и сервира савремене послатице, као и овладавање техникама темперирања чоколаде и њеној примени у области чоколатерства и чоколадне артистике.			
Исход предмета			
Студент је у стању да примени своја знања и вештине при изради савремених послатица, чоколадних пралина, савремених чоколадних десерта, чоколадних скулптура, експоната и декорација од чоколаде.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Настанак и развој савременог посластичарства и чоколатерства. Савремени уређаји, опрема и инвентар. Концепт израде савремених послатица. Савремене глазуре, кремове и сосове. Савремене и индустријске масе за послатице. Технике декорисања савремених послатица. Технике темперирања чоколаде. Чоколадни ганаж кремове. Израда чоколадних пралина. Технике декорисања пралина. Савремене декорације од чоколаде. Савремени чоколадни десерти. Чоколадна артистика. Чоколадне скулптуре. Чоколадни експонати.			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава обухвата унапређење знања и вештина студента у области савременог посластичарства и чоколатерства кроз израду: савремених глазура, кремава, сосова, индустријских и модерних маса, кроз комбиновање различитих техника рада, декорисање и креирање иновативних послатица. Затим, темперирање различитих врста чоколаде, израда ганаж кремава, израда чоколадних пралина користећи различите технике рада и декорисања пралина. Израда чоколадних декорација, савремених чоколадних десерта уз иновативан начин сервирања. Кроз област чоколадна артистика, студент ће практично израђивати чоколадне скулптуре, мање експонате и фигуре од чоколаде за моделирање.			
Литература			
Обавезна литература:			
Група аутора, (2013). Пелапрат Велики кувар – послатице. Београд: Вулкан издаваштво			
Допунска литература:			
Група аутора, (2011). Златна књига послатица. Београд: Младинска књига.			
Delmontel, A. & Betty, P. (2016). <i>Vrhunska čokolada</i> . Hrvatska: Mozaik knjiga.			
Greweling, P. (2013). <i>Chocolates and confections, formula, theory and technique for the artisan confectioner</i> . New York: The Culinary Institute of America.			
Ryan, T. (2016). <i>Baking and pastry: mastering the art and craft</i> . New York: The Culinary Institute of America.			
Ramsey, D. (2016). <i>Chocolate</i> . London: Dorling Kindersley Limited.			
Notter, E. (2011). <i>The art of the chocolatier</i> . New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 3	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: практична настава, интерактивна метода, монолошка метода, дијалoшка 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	
практична настава	20	усмени испит	40
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		