

Испитна питања из предмета Посластичарство са пекарством 1

- 1. Историјски развој посластичарства**
- 2. Развој посластичарства у Србији**
- 3. Подела посластичарства**
- 4. Подела посласаница**
- 5. Одељења посластичарске радионице**
- 6. Особље посластичарнице**
- 7. Стручна терминологија у посластичарству и пекарству**
- 8. Појам и врсте прелива и глазура у посластичарству**
- 9. Слаб и јак лајтер (норматив, начин припреме, примена)**
- 10. Фондан прелив (норматив, начин припреме, примена)**
- 11. Желе прелив (норматив, начин припреме, примена)**
- 12. Добош и грилијаш прелив (норматив, начин припреме, примена)**
- 13. Чоколадни и ганаж прелив (норматив, начин припреме, примена)**
- 14. Шећерна "ројал" глазура (норматив, начин припреме, примена)**
- 15. Подела и врсте сосова и њихова примена у посластичарству**
- 16. Воћни сосови (врсте, норматив, начин припреме, примена)**
- 17. Шатои (врсте, норматив, начин припреме, примена)**
- 18. Појам и врсте кремова у посластичарству**
- 19. Бутер крем (норматив, начин припреме, примена)**
- 20. Желатин крем (норматив, начин припреме, примена)**
- 21. Специјалне врсте желатин крема (врсте, норматив, начин припреме, сервирање)**
- 22. Кувани кремови (врсте, норматив, начин припреме, примена)**
- 23. Кремови са чоколадом (врсте, норматив, начин припреме, примена)**
- 24. Запечени кремови (врсте, норматив, начин припреме, примена)**
- 25. Мусеви (врсте, норматив, начин припреме, примена)**

26. Кремови са сиром (врсте, норматив, начин припреме, примена)
27. Хладни кремови (врсте, норматив, начин припреме, примена)
28. Сабајон крем (норматив, начин припреме, примена)
29. Мешани кремови (врсте, норматив, начин припреме, примена)
30. Сладоледни кремови (врсте, норматив, начин припреме, примена)
31. Појам и врсте маса у посластичарству
32. Врсте бисквитних маса
33. Методе (поступци) израде бисквитних маса
34. Жута бисквит маса (норматив, начин припреме, примена)
35. Браон (нус) маса (норматив, начин припреме, примена)
36. Чоколад маса (норматив, начин припреме, примена)
37. Добош маса (норматив, начин припреме, примена)
38. Лака сант маса (норматив, начин припреме, примена)
39. Коки маса (норматив, начин припреме, примена)
40. Боем маса (норматив, начин припреме, примена)
41. Меринг маса (врсте, норматив, начин припреме, примена)
42. Јапанске масе (врсте, норматив, начин припреме, примена)
43. Сахер маса (норматив, начин припреме, примена)
44. Појам и врсте теста у посластичарству и пекарству
45. Линзер тесто (врсте, норматив, начин припреме, примена)
46. Кисело тесто (врсте, норматив, начин припреме, примена)
47. Вучено (водено) тесто (врсте, норматив, начин припреме, примена)
48. Кромпир тесто (норматив, начин припреме, примена)
49. Тесто за резанце (норматив, начин припреме, примена)
50. Лиснато тесто (врсте, норматив, начин припреме, примена)
51. Лиснато - кисело тесто (норматив, начин припреме, примена)
52. Ливено тесто (норматив, начин припреме, примена)

53. Принцес маса - брантајг (норматив, начин припреме, примена)
54. Теста са прашком за пециво (врсте, норматив, начин припреме, примена)
55. Медено тесто (норматив, начин припреме, примена)
56. Теста са различитим додацима (врсте, норматив, начин припреме, примена)
57. Интегрална теста (врсте, норматив, начин припреме, примена)
58. Узгајање и берба какао плода
59. Врсте какаовца
60. Производња чоколаде
61. Темперирање црне, млечне и беле чоколаде
62. Француски макаронси (норматив, начин припреме, примена)
63. Подела и врсте сладоледа (норматив, начин припреме, сервирање)
64. Врсте хладних и ледених послastiца у посластичарству
65. Подела и врсте чајног пецива (норматив, начин припреме, сервирање)
66. Подела и врсте топлих послastiца (норматив, начин припреме, сервирање)
67. Марципан и његова примена у посластичарству
68. Савремени десерти у посластичарству
69. Сервирање десерта у посластичарству
70. Декорације у посластичарству

Литература

* Презентације са предавања

* Псодоров, Ђ., Вукић, М. (2010.) *Посластичарство и пекарство 1 и 2*, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд

* Вукић, М., Портић, М., Живковић-Видовић, М., Настановић, Ј. (2014.) *Посластичарство за први разред угоститељско-туристичке школе*, Завод за уџбенике, Београд

* Вукић, М., Живковић-Видовић, М., Настановић, Ј. (2016.) *Посластичарство за други разред угоститељско-туристичке школе*, Завод за уџбенике, Београд

Предметни наставник

Мср Слободан Чавић