

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Основе пекарства и посластичарства (Т309)			
Наставник: Др Ђорђе Псодоров			
Статус предмета: Обавезни предмет за модуле, Туризам, Хотелијерство и Гастрономија			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета Предмет треба да омогући студенту стицање знања о сировинама које се користе у производњи, затим о физичко хемијским особинама сировина и о утицају на квалитет теста, финалних производа у пекарству, посластичарству и тестеничарству. Такође познавање Правилника о квалитету сировина, додатка и адитива, које се користе у пекарству и посластичарству. Стицање знања о технолошким фазама процеса производње хлеба, пецива, кекса, колача и посластица. Стицање знања о фазама производње пица, пита и бурека, лиснатог теста, теста за пржење, тестенине и брзосмрзнутих теста. Познавање уређаја и опреме који се користе у пекарству, посластичарству и тестеничарству. Познавање прописа којима се регулише производња, промет и хигијенска исправност и квалитет пекарских, посластичарских и тестеничарских производа..			
Исход предмета На крају студент мора да покаже познавање (разумевање) из области: основних сировина, са посебним освртом на савремене могућности примене адитива (додатака), мешање теста, ферментације (у маси, интермедијелној и завршној), обликовања, печења, хлађења, замрзавања и одмрзавања финалних производа, оцену квалитета готових производа. Мора да буде оспособљен за примену свих сировина за производњу различитих врста пекарских, посластичарских и тестеничарских производа. Треба да познаје хигијенске и санитарне услове производње, као и естетско-сензорни квалитет пекарских, посластичарских и тестеничарских производа.			
Садржај предмета Теоријска настава: 1. сировне, основни хемијски састав, карактеристике брашна, додатне сировине (пек. квасац, кухињска со, помоћне сировине), сировине за посластичарство (шећер, брашно, мед, воће и производе од воћа, средства за желирање, млеко и производи од мелека, уља и масти и друго) сировине за тестеничарство, крупица, семolina, јаја додаци поврћа и воћа. 2. Примена топлотне обраде и промене које настају током печења у пекарству, посластичарству и тестеничарству 3. Основни поступци хлађења, резања, чоколадирања, априкотирања, сушења и паковања. 4. Поступак замрзавања и одмрзавања теста, готових и делимично печених производа 5. Врсте пекарских производа основне, мешане и специјалне врсте хлеба и пецива (пшенични хлеб, грахам хлеб, француски хлеб – багет; ражени хлеб, кукурузни хлеб и разна фина пецива) 6. Врсте посластичарских производа (фина квасна тесто, божићни колачи и мрвната теста, коре за пите, листната теста, прхко и парено тесто, чајна пецива, посебни посластичарски производи – торте, мињони, кремови, желеи., оријенталне посластице и сладоледи 7. Естетско-сензорни квалитет пекарски и посластичарских производа (изглед, површина, боја, сјајност, текстура, мирис и укус) 8. Примена HACCP – система у пекарство, посластичарство и тестеничарство Практична настава: 1. карактеристике пекарског брашна (способност везивања воде и задржавања гаса, осетљивост теста и толеранција врења. 2. пробно печење 3. полуиндустријска производња различитих пекарских и посластичарских производа 4. оцена квалитета финалних производа 5. хигијена и санитација			
Литература 1. Стојановић Т., Псодоров Ђ. (2007) Савремена технологија жита, брашна и хлеба, Висока пољопривредно – прехранбена школа у Прокупљу, ISBN 978-86-7994-003-2,, 2. Псодоров Ђ., Вукић М., (2009) ПОСЛАСТИЧАРСТВО И ПЕКАРСТВО 1 и 2“ Висока хотелијерска школа, струковних студија БЕОГРАД ISBN 978-86-8377-774-7 3. Попов-Раљић, Ј. Стојшин, Јб. (2007), Технологија кондиторских производа, Пољопривредни факултет – Београд,			
Број часова активне наставе			4 (60)
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе: -	Студијски истраживачки рад: -
Методе извођења наставе Интерактивни приступ: ех катедра, дискусије, анализа примера из праксе, самосталан рад студената, тестови провере знања, коришћење Интернета и библиотечке документације, практичан рад			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
практична настава	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40		
семинар-и	0-5		