

Студијски програм/студијски програми: ОАС Туризам			
Назив предмета: Основе пекарства и посластичарства			
Наставник: Бојана Калењук Пиварски			
Статус предмета: обавезан на модулу Г			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
Предмет има за циљ да омогући студенту стицање основних знања из области пекарства и посластичарства.			
Исход предмета			
Након положеног испита студент ће бити обучен да:			
<ul style="list-style-type: none"> — идентификује елементе који су од значаја за креирање различитих врста пекарских и посластичарских производа; — примени основна професионална начела у пословању, као и изради пекарских и посластичарских производа; — изабере одговарајућа рецептуре и решења у припреми различитих пекарских и посластичарских производа и — утврди адекватност постојећих пекарских и посластичарских производа према врстама угоститељских објеката којима су намењени. 			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Теориска настава обухвата савладавање градива кроз следеће целине:			
<ul style="list-style-type: none"> – Историјат и структура пекарских и посластичарских производа. – Основне сировине у пекарству и посластичарству. – Додатне сировине у пекарству и посластичарству. – Алати и прибор у пекарству и посластичарству. – Производња основних пекарских производа. – Производња сложених пекарских и посластичарских производа. – Производња пекарске и посластичарске подлоге. – Производња крема, фила и пуњења. – Филовање, пуњење и облагање. – Декорација посластичарских производа. 			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава обухвата савладавање основних техника припреме пекарских и посластичарских производа (основних теста: квасних, безквасних, пуњења и крема различитог састава), као и декорисање финалног производа.			
Литература			
<i>Основна литература:</i>			
— Псодоров Ђ. (2014) Основи пекарства и посластичарства. ПМФ, Нови Сад.			
<i>Допунска литература:</i>			
— The Chefs of Le Cordon Bleu (2011) Patisserie and Baking Foundations. Delmar Cengage Learning.			
— Gisslen, W. (2005). Professional Baking. Forth ed. John & Wiley Sons.			
— Garrett, T. M. (2012). Professional cake decorating. John Wiley & Sons.			
— Greweling, P. (2012). Chocolates and confections: formula, theory, and technique for the artisan confectioner. CIA, Wiley.			
Број часова активне наставе: 5	Теоријска настава: 3	Практична настава: 2+0+0	
Методe извођења наставe			
Фронтални и групни рад уз примену монолошке и дијалошке методе праћене илустративно-демонстративном методом.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	55 поена	Завршни испит	45 поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
активности у току вежби / практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум-и	40		

