|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм/студијски програми: ОАС Туризам** | | | | | |
| **Назив предмета:** Основе пекарства и посластичарства | | | | | |
| **Наставник**: [Бојана Калењук Пиварски](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Bojana%20Kalenjuk%20Pivarski.docx) | | | | | |
| **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:   * идентификује елементе који су од значаја за креирање различитих врста пекарских и послатичарских 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 прозвода према врстама угоститељских објеката којима су намењени. | | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Теориска настава обухвата савладавање градива кроз следеће целине:   * 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.   *Практична настава*  Практична настава обухвата савладавање основних техника пипреме пекарстких и посластичарских производа (основих теста: квасних, безквасних, пуњења и кремова различитог састава), као и декорисање финалног производа. | | | | | |
| **Литература**  *Основна литература:*   * Псодоров Ђ. (2014) Основи пекарства и посластичарства. ПМФ, Нови Сад.   *Допунска литература:*   * 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](https://www.amazon.com/s/ref=dp_byline_sr_book_1?ie=UTF8&field-author=Peter+P.+Greweling&text=Peter+P.+Greweling&sort=relevancerank&search-alias=books), 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** | |
| **Методе извођења наставе**  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 | |  | |  |
| семинар-и | 5 | |  | |  |