



UNIVERZITET U NOVOM SADU  
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET  
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO  
**KATEDRA ZA GASTRONOMIJU**

# **OSNOVE PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA**

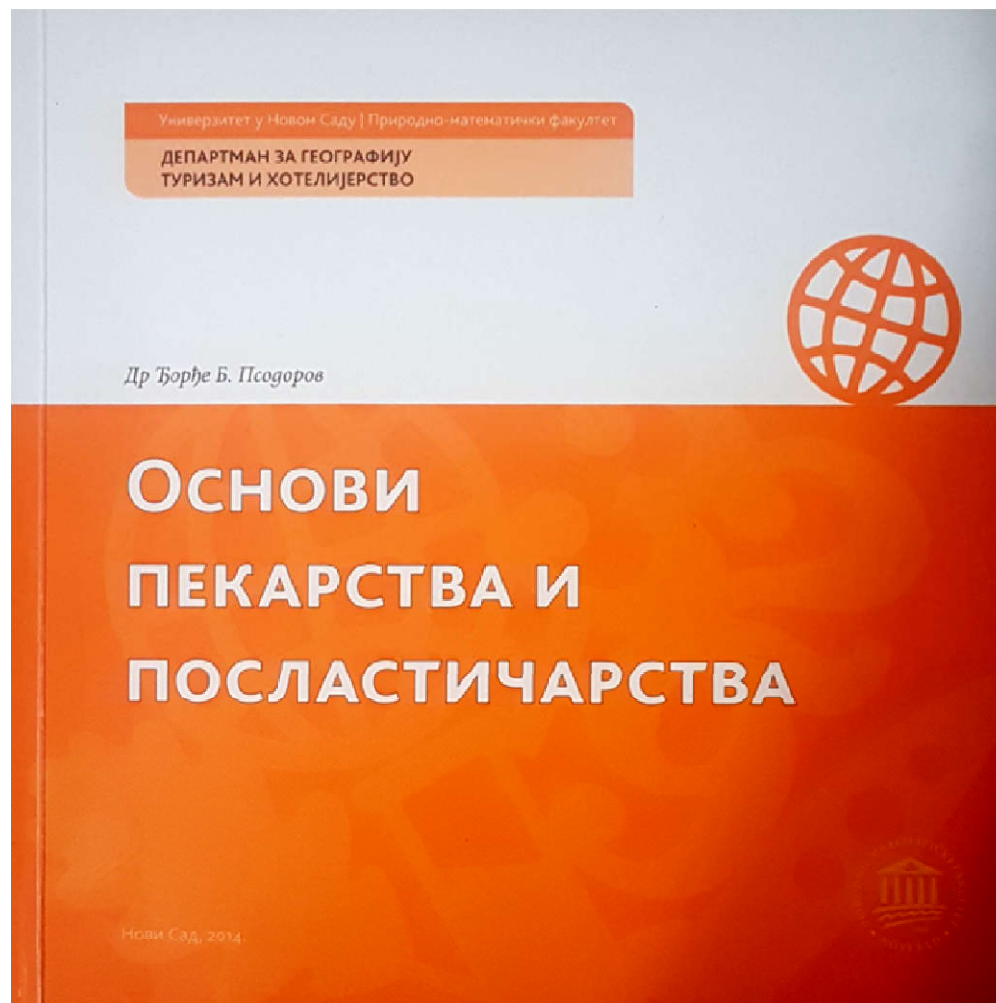
dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor  
Natalija Knežević, student demonstrator



Обавезан предмет u 5. semestru

- Modul: gastronomija
- Šifra: T342
- Broj časova: 3+2
- Broj bodova: 7 ESPB

Udzbenik: Psodorov, Đ. (2014), Osnovi pekarstva i poslastičarstva. PMF, Novi Sad.



Четвртак, 13.00 до 15.30, S3

# PRAVILA IGRE!!!!!!

▪ PREDVANJA I VEŽBE	1 do 10
▪ KOLOKVIJUM (prosek 4 kolokvijuma)	24 do 40
▪ AKTIVNOST	0 do 10
▪ <u>USMENI (prosek 4 kolokvijuma)</u>	<u>30 do 40</u>
▪ <b>UKUPNO</b>	<b>55 do 100</b>

+ 2 DANA U POSLASTIČARSKOJ RADIONICI  
+ FAKULTATIVNE POSETE

1. Kolokvijum 31.10.2019.
2. Kolokvijum 14.11.2019.
3. Kolokvijum 05.12.2019.
4. Kolokvijum 26.12.2019.

**Kolokvijumi se moraju polagati redom!!!!**



# ZA SVAKI ČAS PRIPREMITI!!!!

- Kompletnu urednu uniformu (kecelja, kapa i krpa, obavezni)
- Overenu sanitarnu knjižicu (dostaviti kopiju na prvom času)
- Udžbenik (radi praćenja gradiva)
- Svesku, kuvar za pisanje receptura i beleški
- **STUDENTI KOJI NE BUDU POŠTOVALI KODEKS OBLAČENJA I PONAŠANJA NEĆE MOĆI DA PRISUSTVUJU NASTAVI**
- Na nastavu je obavezno doći urednih noktiju i brade i zakačene kose.



# STRUKTURA RADA

1. Istorijat i struktura pekarskih i poslastičarskih proizvoda
2. Osnovne sirovine u pekarstvu i poslastičarstvu
3. Dodatne sirovine u pekarstvu i poslastičarstvu
4. Alati i pribor u pekarstvu i poslastičarstvu
5. Proizvodnja osnovnih pekarskih proizvoda
6. Proizvodnja složenih pekarskih i poslastičarskih proizvoda
7. Proizvodnja pekarske i poslastičarske podloge
8. Proizvodnja krema, fila i punjenja
9. Filovanje, punjenje i oblaganje
10. Dekoracija



# PRAN RADA (P+V)

RB	DATUM	AKTIVNOST	
1	17.10.2019.	ISTORIJAT I STRUKTURA PEKARSKIH I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA OSNOVNE SIROVINE U PEKARSTVU I POSLASTIČARSTVU (1)	PRAKTICNI DEO 1
2	24.10.2019.	DODATNE SIROVINE U PEKARSTVU I POSLASTIČARSTVU ALATI I PRIBOR U PEKARSTVU I POSLASTIČARSTVU (2)	PRAKTICNI DEO 2
3	31.10.2019.	<b>1. KOLOKVIJUM</b> PROIZVODNJA OSNOVNIH PEKARSKIH PROIZVODA PROIZVODNJA PEKARSKE I POSLASTIČARSKE PODLOGE (3)	PRAKTICNI DEO 3
4	07.11.2019.	PROIZVODNJA KREMA, FILA I PUNJENJA FILOVANJE, PUNJENJE I OBLAGANJE DEKORACIJA (4)	PRAKTICNI DEO 4
5	14.11.2019.	<b>2. KOLOKVIJUM</b>	PRAKTICNI DEO 5
6	21.11.2019.	<b>PRAKTICNI DEO 6</b>	
7	28.11.2019.	<b>PRAKTICNI DEO 7</b>	
8	5.12.2019.	<b>3. KOLOKVIJUM</b>	PRAKTICNI DEO 8
9	12.12.2019.	<b>PRAKTICNI DEO 9</b>	
10	19.12.2019.	<b>PRAKTICNI DEO 10</b>	
11	26.12.2019.	<b>4. KOLOKVIJUM</b> bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs	PRAKTICNI DEO 11

# POPUNJAVANJE INDEKSA



[bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs](mailto:bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs)

# Upisana 3. godina, školska 2019/2020

ШИФРА	НАЗИВ НАСТАВНОГ ПРЕДМЕТА	СТУДИЈСКА ГОДИНА	СТАУС ПРЕДМЕТА	ЕСПБ	УКУПАН БРОЈ ЧАСОВА			БРОЈ СТРАНИЦЕ	НАСТАВНИК ПОТВЕЂУЈЕ....
					ПРЕДАВАЊА	ВЕЖБЕ	ДРУГО		

## Подаци о предиспитним обавезама и полагању испита

### ОСНОВЕ ПЕКАРСТВА И ПОСЛАСТИЧАРСТВА

<i>T207</i>	<i>7</i>	<i>0</i>	
Шифра предмета	ЕСПБ бодова	(обавезни, изборни)	
Назив предиспитне обавезе	Број поена	Датум	Потпис
<i>Предавања</i>			
<i>Вежбе</i>			
<i>Активност</i>			
<i>Колоквијуми</i>	bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs		





UNIVERZITET U NOVOM SADU  
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET  
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO  
**KATEDRA ZA GASTRONOMIJU**

# **OSNOVE PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA**

dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor  
[bojanakalenjuk@yahoo.com](mailto:bojanakalenjuk@yahoo.com)  
[bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs](mailto:bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs)

