

Студијски програм : Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета: Посластичарство са пекарством			
Наставник: Момчило С. Цонић, наставник вештина			
Статус предмета: изборни предмет			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема услова			
Циљ предмета Циљ предмета је стицање теоријских знања и практичних вештина потребних за производњу пекарских и посластичарских производа.			
Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени за припрему, чување, презентовање и послуживање пекарских и посластичарских производа и биће упознати са основним хигијенским и санитарним условима у производњи тих производа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Основне и додатне сировине у пекарству; Основне и додатне сировине у посластичарству; Топлотна обрада у пекарству; Топлотна обрада у посластичарству; Основни поступци хлађења; Врсте пекарских производа; Врсте посластичарских производа; Пекарски и посластичарски полупроизводи; Оцена квалитета готових производа; Примена НАССР стандарда у пекарству и посластичарству; Хигијенски и санитарни услови у производњи пекарских и посластичарских производа. <i>Практична настава</i> Практична настава се реализује у пекарама и посластичарама где се студенти упознају са техникама, процесима и операцијама приликом израде различитих врста пекарских и посластичарских производа.			
Литература <ul style="list-style-type: none"> • Вукић, М. <i>Посластичарство</i>, Завод за уџбенике, Београд, 2014. • Ауерман Л.Ј. <i>Технологија пекарске индустрије</i>, Технолошки факултет, Нови Сад, 1979. • Псодоров, Ђ., Вукић, М. <i>Посластичарство и пекарство 1 и 2</i>, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2010. • Гавриловић, М. <i>Технологија кондиторских производа</i>, Технолошки факултет Нови Сад, 2000. 			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 15	Практична настава: 30
Методe извођења наставе Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум	30	
семинар-и	15		