



Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	prof. dr. sc. Slobodan Ivanović	
Sunositelji predmeta	Dragica Lukin, <i>chef</i> Robert Perić, <i>chef</i>	
Naziv predmeta	UMJEĆE SLASTIČARSTVA I PEKARSTVA	
Vrsta programa	Specijalista odjela hrane i pića	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja polaznika ^{a, b, c}	5
	Broj sati (P+V)	60 (10+50)

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

- Stjecati uvide u odnose u svojoj profesiji i sposobnost uspostave komunikacija sa suradnicima kao i društvom u cjelini
- Spoznati vlastite mogućnosti i dosage, razvijati i primjenjivati osobine slastičara i pekara (image)
- Upoznati atraktivnost i važnost zanimanja slastičar pekar u turističko – ugostiteljskoj djelatnosti
- Racionalno upotrebljavati materijale i energiju
- Znati čitati i primjeniti tehničke podatke o vrsti robe, alatima, strojevima, uređajima i opremom koju koristi slastičar i pekar
- Planirati postupke i tijek rada od pripremnih poslova do gotovih slastica uvažavajući sve osobitosti svoga rada i korisnika
- Spoznati psihološki pristup i primjenjivati pravila osobne higijene te poslovnu komunikaciju uvažavajući ljudske različitosti
- Upoznati dužnosti slastičara na random mjestu i kompetencije rukovodnog osoblja
- Naučiti pripreme slastica u ugostiteljskom objektu, upoznati običaje pojedinih naroda i njihove nacionalne specijalitete kod slastica
- Znati podatke nužne za proizvodnju i kontrolu kvalitete proizvoda
- Upoznati svojstva hranjivih tvari i njihov značaj u prehrani
- Upoznati namirnice biljnog podrijetla, načine čuvanja, skladištenja, konzerviranja, prerade i njihove prerađevine
- Upoznati uživala i njihovo korištenje u prehrani

1.2. Uvjeti za upis predmeta

SSS, majstor kuhar-konobar-slasičar, VŠS, VSS

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Polaznik stječe teorijska i praktična znanja, te vještine kroz :

- upoznavanje planiranja rada kao jedini i pravi put u vođenju organiziranju suvremene slastičarnice
- spoznavanje uloge slastičarstva i pekarstva u suvremenom ugostiteljstvu
- spoznavanja načina nabave i njezini rezultati na plan poslovanja slastičarnice
- analizu informacijske i informatičke opreme u slastičarnici
- analizu stalne stručne edukacije zaposlenika
- spoznavanje i analiziranje suvremenih trendova u slastičarstvu i pekarstvu kao zahtjev i potreba suvremenog gosta
- upoznavanje načina i metoda praćenja i kontroliranja proizvoda (slastica, jela i napitaka) u skladu sa standardima

1.4. Sadržaj predmeta

SLASTIČARSTVO I PEKARSTVO U SUVREMENOM UGOSTITELJSTVU: Razvoj slastičarstva i pekarstva kroz povijest, Razvoj današnjeg slastičarstva i pekarstva, Uvod u ugostiteljsko slastičarstvo, Važnost slastičarstva u suvremenom ugostiteljstvu, Temeljna obilježja slastičarskog i pekarskogradnika

PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA U SLASTIČARNICI: Oprema slastičarske radionice, Rukovanje aparatima i strojevima, Suvremena oprema i noviteti u slastičarnici, Zaštita na radu i prva pomoć, Slastičarski sitni inventar, Način poslovanja, Mjerne jedinice, vaganje, mjerenje, Racionalna organizacija rada u slastičarnici, Zadatak potpune i svrsishodne organizacije rada, Osoblje u slastičarnici, Stručna edukacija zaposlenika

ADMINISTRACIJA SLASTIČARNICE: Plan poslovanja i nabava živežnih namirnica, Ustrojstvo dokumentacije, Uporaba informatičke opreme u suvremenoj slastičarnici, Hardverske i softverske potrebe suvremene slastičarnice, Usklađivanje slastičarnice/kuhinje s drugim odjelima u hotelu

TIJESTA, NADJEVI, ZAČINI I MIRODIJE: Razna tijesta (lisnato, dizano, vodeno - vučeno, prhko, hrustavo, krumpirovo, tekuće, tjesta za čajna peciva), Njihova izrada, Sličnosti i razlike, Miješenje i oblikovanje tijesta, Termička obrada, Punjenje, Čuvanje, Način serviranja, Mirodije, začini, Vrste nadjeva, Njihova priprema i primjena u određenim slasticama

BISKVITI, NADJEVI, GLAZURE: Priprema biskvitnih smjesa (Biskviti – obični, hladni, topli, teški), Načini pečenja, Priprema raznih vrsti torti, Razni savici, Minjoni, Odresci, Šnite, Kreme, Glazure, Varenci, Nabujci, Voćne salate, Želei, Dekoracija određenih slastica, Vrste ocaklina – glazura, Kombinacija s određenim slasticama, Slastičarske kreme, Fondan, Marcipan, Voćne ocakline, Bijele ocakline s bjelanjcima

SLADOLEDI, VOĆNI KUPOVI I RAZNE SLASTICE OD SLADOLEDA: Priprema svih vrsta sladoleda, Termička obrada, Važnost sladoleda u prehrani i ugostiteljstvu, Vrste sladoleda prema načinu pripreme (mliječni, voćni), Kombinacija sladoleda u izradi drugih slastica, Oprema za izradu sladoleda, Proces hlađenja kod sladoleda, Bombe, Omleti, Slastičarske torte, Kupovi, Cassate

SVJETSKI TRENDVI U SLASTIČARSTVU I PEKARSTVU: Zdrave slastice, Namirnice za pojedine vrste prehrane (slastice za vegetarijance, dijabetičare i makrobiotičare), Izračun kalorijske vrijednosti slastica, Priprema deserata prema svjetskim trendovima u slastičarstvu, Mango mousse a makadamia i tulipom, Mousse od kestena u umaku od prženih lješnjaka, Brule krema od naranče i pjenušca, Kruške sa sjemenkama od tikve, Cuantero krema u pavlovom cvijetu i kupolom od šećera

SLASTICE HRVATSKE KULINARSKE BAŠTINE: Regionalne slastice, Slastice iz pojedinih regija koje su zadržale tradiciju, Priprema deserata gastronomske baštine Hrvatske, Zapečeni štruklji, Dubrovačka rozata, palačinke s pireom od jabuke, Splitska torta, Rudarska grebnica, Savijača od šljiva

TEHNIKE UKRAŠAVANJA SLASTICA PREMA NOVIM TRENDVIMA: Priprema – artistika u slastičarstvu, ukrašavanje kolača i prezentacija istih, Umjetnost i kreativnost posluživanja na moderno dizajniranom porculanu, Sorbeto od čokolade, Krema od parmiggiana reggiana i kruška s medom, Mousse od kestena, Sorbeto od malina, Ledeni vanilija sladoled s bučnim sjemenkama, Čokolada termostabilna crna i bijela, Prženi i vućeni šećer, Dekoracije od svježeg voća

1.5. Vrste izvođenja nastave

- predavanja
- seminari i radionice
- vježbe
- obrazovanje na daljinu
- terenska nastava

- samostalni zadaci
- multimedija i mreža
- laboratorij
- mentorski rad
- ostalo

1.6. Komentari

1.7. Obveze polaznika

Pohađanje nastave, aktivno sudjelovanje u praktičnom izvođenju vježbi u Zavodu za gastronomiju i restoraterstvo pri Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, završni usmeni ispit

1.8. Praćenje rada studenata

Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	x
-------------------	---	---------------------	---	----------------	---	---------------------	---

Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej	x	Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	x	Referat		Praktični rad	x
Portfolio							
<i>1.9. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu</i>							
Pohađanje nastave donosi max 10/100 bodova, seminarski rad max 10/100 bodova, kontinuirana provjera znanja max 10/100, praktični rad max 50/100 i završni usmeni ispit max 20/100 bodova							
<i>1.10. Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</i>							
1. Andrović, P.: <i>Slastice</i> , Školska knjiga							
<i>1.11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga programa)</i>							
1. Materijali i skripte predavača							
<i>1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija</i>							
Anketiranje polaznika o organiziranosti izvođenja nastave, cjelovitosti nastavnih sadržaja, literaturi i sredstvima za učenje, uvođenju novih pristupa i oblika izvođenja i unaprijeđenja nastave, ispitima, radnoj komunikaciji s nastavnikom, informiranosti polaznika o predmetu, mogućnost utjecaja polaznika na sam sadržaj predmeta i metodologiju izvođenja nastave							