

17.

Τίτλος Μαθήματος	Βασικές Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA162				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Πισιήλης Γιώργος				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	2
Στόχος Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειώσει τους φοιτητές στην πρακτική της προετοιμασίας βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Περιγράφουν τα διαθέσιμα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, την προετοιμασία και τη χρήση τους, • Αναγνωρίζουν τον βασικό εξοπλισμο της κουζίνας • Αναλύουν τους κανόνες λειτουργίας, καθαριότητας και ασφάλειας της κουζίνας και τον προϊόντωντης <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εκτελέσουν βασικές συνταγές ζαχαροπλαστικής <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συμμορφώνονται με τις μεθόδους προετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής • Επιδεικνύουν κριτική ικανότητα όσον αφορά στις μεθόδους ζαχαροπλαστικής, ειδών ζύμης/ σφολιάτας / παντεσπάνι, σωστών θερμοκρασιών και βασικών μεθόδων ψησίματος. 				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		

Περιεχόμενο Μαθήματος	Θεωρητικό Μέρος
	<p>Εισαγωγή</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξέλιξη ζαχαροπλαστικής και κύρια χαρακτηριστικά • Βασικός εξοπλισμός και εργαλεία ζαχαροπλαστείου, εργαλεία μέτρησης – ισοδύναμες μονάδες μέτρησης <ul style="list-style-type: none"> • Ονομασίες εξοπλισμού, χρήση, ασφάλεια, σωστός καθαρισμός και σωστή αποθήκευση • Πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική • Προστασία από φωτιά, ατυχήματα στο ζαχαροπλασείο • Καθαρισμός χώρου, χημικά καθαρισμού: Σωστό καθάρισμα σκευών, προστασία και φύλαξη
	<p>Ευθύνες και καθήκοντα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εργασιακό περιβάλλον: Στολές Προσωπικού • Προσωπική υγιεινή και βασικές γνώσεις για τα ατυχήματα στην κουζίνα • Νόμοι σχετικά με την αγορά και τον έλεγχο τροφίμων • Επαγγελματική εμφάνιση • Υγιεινή τροφίμων και κανονισμοί υγιεινής κουζίνας • Σωστή φύλαξη υλικών
	<p>Σχετικά με τη ζαχαροπλαστική</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πληροφορίες σχετικά με αρωματικά βότανα και τις χρήσεις τους • Σωστός τρόπος πλυσίματος και κοπής φρούτων • Βάζοντας σε σειρά τα υλικά και τον εξοπλισμό του αρτοποιείου/ζαχαροπλαστείου • Διατροφική σημασία, σημασία επιλογής σωστού επιδορπίου και τι πρέπει να ληφθεί υπόψη
	Πρακτικό Μέρος
	<p>Εβδομάδα 1-2: Εξοπλισμός και Ζύμες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καθαρισμός χώρου, ευθύνες και καθήκοντα • Ζύμες [γλυκές/αλμυρές] • Λάθη στη ζύμη Flan and Pie Dough • Παρασκευή: Flan and pie dough, Pate Brisee, Quiche Lorraine, Pastry Cream, Tarte aux Fruits, Tartelettes
	<p>Εβδομάδα 3-4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pate sucee • Creme frangipane • fruit flan with frangipane • Tarte aux pommes

- apple flan

Εβδομάδα 5:

- Σφολιάτα
- Κρουασάν
- Mille-feuille
- Fancy mille-feuille

Εβδομάδα 6:

- Chaussons (turnovers)
- Palmiers
- Διαφορα δανεζικα με σφολιατα

Εβδομάδα 7:

- pâte a chou

Εβδομάδα 8 –9:

- Pate a genoise
- Biscuit roulade
- Cream rolls
- Trifle
- Charlotte
- Meringue

Εβδομάδα 10:

- Chocolatine
- Τουρτα σερανο
- Ganache
- Κρέμα καραμελέ
- Pudding
- Crème anglaise

Εβδομάδα 11-12:

- Pate a crepes pancakes
- Crepe normande
- Crepes au citron
- Crepes au confiture

<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Το μάθημα διδάσκεται μέσω διαλέξεων, παρουσιάσεων και πρακτικής στα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής. Το πρακτικό μέρος του μαθήματος, είτε κατά τη διάρκεια της τελικής πρακτικής εξέτασης είτε της ενδιάμεσης πρακτικής εξέτασης, αξιολογείται χρησιμοποιώντας μια φόρμα ανατροφοδότησης που συμπληρώνεται από τον διδάσκοντα. Η φόρμα ανατροφοδότησης περιλαμβάνει τα κριτήρια και τον οδηγό βαθμολόγησης για την αξιολόγηση της πρακτικής εφαρμογής των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων από τους φοιτητές. Η φόρμα ανατροφοδότησης βρίσκεται αναρτημένη στον οδηγό μαθήματος, τον οποίο μπορείτε να βρείτε στο Moodle</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chovancona, I. (2010). Κις, τάρτες και κέικ (Μικρές Απολαύσεις). [<i>Quiche, tarts and cakes (Small delights)</i>]. Μοντέρνοι Καιροί. ISBN: 9789606916885. • Πετρετζίκης, Α. (2018). Piece of cake : Οι 120 καλύτερες συνταγές για κέικ απο τον Άκη Πετρετζίκη. [<i>Piece of Cake: 120 best recipes for cakes from Akis Petretzikis</i>] Ψυχογιός Α.Ε. ISBN: 978-618-01-2361-6. • Καραγιάννης, Γ. (2016). Ψωμί και ζύμες: 130 παραδοσιακές συνταγές απ' την Ελλάδα και τον κόσμο. [<i>Bread and dough: 130 traditional recipes from Greece and the world</i>]. Ψυχάλου. ISBN: 9786185049423. • Παραδείση, Χ. (2015). Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική: Το κλασσικό βιβλίο μαγειρικής. [<i>Cooking and Pastry: The classic book of cooking</i>] Τερζόπουλος. ISBN-13: 9789606838361. • Παρλιάρος, Σ. (2008). Μαθήματα γλυκιάς αλημειάς: Μεσόγειος: Τα γλυκά της γειτονιάς. Η Καθημερινή. ISBN: 978-960-6782-24-4 • Παρλιάρος, Σ. (2008). Μαθήματα γλυκιάς αλημειάς: Σοκολάτα η θεϊκή. Η Καθημερινή. ISBN: 978-960-6782-17-6 • KES College notes. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le Cordon Bleu (2018). <i>Le Cordon Bleu's Pastry School: 100 step-by-step recipes explained by the chefs of the famous French culinary school</i>, Grub Street Publishing. ISBN: 978-1911621201. • Grolet, C. (2020). <i>Opera Pâtisserie</i>. Editions Alain Ducasse. ISBN-2379450463. • The French Culinary Institute, and Choate, J. (2009). <i>The fundamental techniques of classic pastry arts</i>. Stewart, Tabori, Chang. ISBN: 9781584798033 • Day, M. (2007). <i>180 every day cakes and bakes</i>. Southwater. ISBN: 978-1-84476-396-2 • Saveur (2017-2028). Home sweet home. Bonnier Corporation. ISSN: 1075-7864 • KES College handouts.
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Δύο πρακτικές εργασίες (15% κάθε μια): 30% • Τελική πρακτική εξέταση: 30% • Τελική γραπτή εξέταση: 30%



ΦΟΡΕΑΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
CYPRUS AGENCY OF QUALITY ASSURANCE AND ACCREDITATION IN HIGHER EDUCATION



eqar /// enqa.

Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική
--------	--------------------