

27.

Τίτλος Μαθήματος	Ζαχαροπλαστική II				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA275				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 <sup>ο</sup> Έτος / 3 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Πρόδρομου Μαρία				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους φοιτητές/τριες σε όλες τις πτυχές της κλασικής και μοντέρνας παρασκευής γλυκών όπως τάρτες, πίτες, μπισκότα, γλυκά από παντεσπάνι και την τεχνική διακόσμηση τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p><b>Γνώσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Θυμούνται</b> τον τρόπο παρασκευής ταρτών, πιτών και μπισκότων</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Εκτελούν</b> διάφορες συνταγές με τάρτες, πίτες, μπισκότα, βασικές συνταγές, ζύμες και παντεσπάνια, κρέμες, μους και γλυκά με βάση τη ζύμη του Choux</li> <li>• <b>Παρασκευάζουν</b> γλυκά σε στρώσεις και τυλιχτά [Layered and rolled cakes ], γλυκά με χαμηλά λιπαρά και προϊόντα με βάση το ασπράδι του αυγού</li> <li>• Είναι σε θέση να <b>διακοσμούν</b> με βάση τη ζάχαρη ή άλλα υλικά, μικρά και μεγάλα γλυκά</li> </ul> <p><b>Ικανότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ενσωματώνουν</b> τις γνώσεις και δεξιότητές τους κατά τη διαχείριση διαφόρων τροφίμων, και σχετικά με την αλληλεπίδραση μεταξύ διαφόρων συστατικών, την επίδραση της θερμοκρασίας κατά την εκτέλεση συνταγών και σερβιρίσματος.</li> <li>• <b>Αναπτύσσουν</b> συνταγές ζαχαροπλαστικής αξιοποιώντας διάφορες κατηγορίες υλικών.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	CBPA136 Ζαχαροπλαστική I	<b>Συναπαιτούμενα</b>			

<b>Περιεχόμενο Μαθήματος</b>	<b>Θεωρητικό Μέρος</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Λειτουργικές χρήσεις των γλυκών μέσα στο μενού</li> <li>• Θεωρία και πρακτική των ζυμών και άλλων μειγμάτων.</li> <li>• Προχωρημένες αρχές των κέικ</li> <li>• Η τεχνολογία της κρέμας, πουτίγκα και μους</li> <li>• Διακόσμηση διάφορων γλυκών και επιδορτίων</li> </ul>
	<b>Πρακτικό Μέρος</b>
	<b>Εβδομάδα 1</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελβετικό Πεντεσπάνι</li> <li>• Ελβετικό Ρολό</li> <li>• Παντεσπάνι Σοκολάτας</li> </ul>
	<b>Εβδομάδα 2</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σαρλότα</li> <li>• TRIFFLE</li> <li>• Πανακότα</li> </ul>
<b>Εβδομάδα 3</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte à foncer / pate brissée</li> </ul>	
<b>Εβδομάδα 4-5</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ζύμες «Σφολιατοειδών»</li> <li>• Κρουασάν</li> <li>• Mille-feuille (cream slices)</li> <li>• Fancy mille-feuille (napoleons)</li> <li>• Danish</li> <li>• Chaussons</li> <li>• Palmiers</li> </ul>	
<b>Εβδομάδα 6</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pate a crepes</li> <li>• Crêpes suzette</li> <li>• Κρέπες με κρέμα λεμονιού</li> </ul>	
<b>Εβδομάδα 7</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αγγλικό Μάφιν</li> <li>• Μάφιν Μήλου</li> <li>• Μάφινς σοκολάτας</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μπισκότα Βουτύρου</li> <li>• Μπισκότα Ινδοκάρυδο Coconu / Butterscotch Cookies</li> <li>• Μπισκότα Κανέλας</li> <li>• Μπισκότα Αμερικάνικα</li> <li>• Μπισκότα Σοκολάτας</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiramisu</li> <li>• Pastry Cream</li> <li>• Crème Anglaise</li> <li>• Fruit Base Method Mousse</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• μακαρόν</li> <li>• Chocolate Ganache</li> <li>• Madeleine</li> <li>• Pâte sucriée</li> <li>• Ταρτα φρουτων</li> <li>• Choux `a la crème</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 11-12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rice Pudding</li> <li>• Crème Caramel</li> <li>• Diplomat Pudding</li> </ul>
<p><b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b></p>	<p>Πρακτικό και θεωρητικό μάθημα. Η θεωρία παρουσιάζεται μέσω διαλέξεων και συζητήσεων και στη συνέχεια οι φοιτητές εξασκούνται πρακτικά στο εργαστήριο. 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</p>

	<p>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>
<b>Βιβλιογραφία</b>	<p><b>Ελληνική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Βέργαδος, Χ. (2017). Σχολείο Ζαχαροπλαστικής: Γιατί τα γλυκά είναι ευκολά. [<i>Pastry school: Because sweets are easy</i>]. Διόπτρα. ISBN139789606054457.</li> <li>• Πετρετζίκης, Α. (2016). Μόνο Σοκολάτα. [<i>Only chocolate</i>]. Πατάκης. ISBN: 978-960-16-7107-9.</li> <li>• Παραδείση, Χ. (2015). Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική: Το κλασικό βιβλίο μαγειρικής. [Cooking an]Τερζόπουλος. ISBN-13: 9789606838361.</li> <li>• Bardi, C., Lane, R. (2011). Τάρτες και πίτες : Πάνω από 55 νόστιμες συνταγές. Εκδόσεις Βιβλιοφόρος. ISBN: 9789609812863</li> <li>• Καρτσαγκούλη, Ν. (2012). Ζύμες ζαχαροπλαστικής : 45 συνταγές. Η Καθημερινή. ISBN: 9789604752072</li> <li>• Παρλιάρος, Σ. (2008). Μαθήματα γλυκειάς αλημείας : Γλυκά του κόσμου. Η Καθημερινή. ISBN: 978-960-6782-21-3</li> <li>• KES College notes.</li> </ul> <p><b>Αγγλική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weinstein, B., and Scarbrough, M. (2004). The ultimate muffin book : More than 600 recipes for sweet and savory muffins. William Morrow. ISBN: 9780060096762</li> <li>• Grolet, C. (2020). <i>Opera Pâtisserie</i>. Editions Alain Ducasse. ISBN-2379450463.</li> <li>• The French Culinary Institute, and Choate, J. (2009). <i>The fundamental techniques of classic pastry arts</i>. Stewart, Tabori, Chang. ISBN: 9781584798033.</li> <li>• Pliska, D. M. (2014). Pastry and dessert techniques. American Technical Publishers. ISBN: 9780826942678</li> <li>• Saulsbury, C. V. (2007). Panna cotta : Italy's elegant custard made easy. Cumberland House. ISBN: 9781581825954</li> <li>• KES College handouts.</li> </ul>
<b>Αξιολόγηση</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10%</li> <li>• Ενδιάμεση πρακτική εξέταση: 20%</li> <li>• Τελική Γραπτή Εξέταση: 30%</li> <li>• Τελική Πρακτική Εξέταση: 40%</li> </ul>
<b>Γλώσσα</b>	Ελληνική ή Αγγλική