

36.

Τίτλος Μαθήματος	Ζαχαροπλαστική III				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA276				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος / 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Προδρόμου Μαρία				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	3
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους φοιτητές/τριες σε όλες τις πτυχές της κλασικής και μοντέρνας παρασκευής ατομικών γλυκών και την τεχνική διακόσμησης τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναφέρουν τις αρχές παρασκευής μικρών γλυκών <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Είναι σε θέση να εκτελούν ορθά διάφορες συνταγές μικρών γλυκών • Είναι σε θέση να ετοιμάζουν και να διακοσμούν γλυκά διαφόρων μεγεθών και σχημάτων, όπως muffins, cup cakes, κλπ. <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συνδυάζουν γνώσεις και δεξιότητες, ώστε να επιτύχουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα στη γεύση, την υφή, και την παρουσίαση του τελικού προϊόντος. • Αναπτύσσουν συνταγές ζαχαροπλαστικής 				
Προαπαιτούμενα	CBPA275 Ζαχαροπλαστική II	Συναπαιτούμενα			

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<p style="text-align: center;">Θεωρητικό Μέρος</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εισαγωγή, επισκόπηση και την αναθεώρηση του βασικού εξοπλισμού και εργαλείων • Αξιολόγηση των μονάδων μέτρησης - ισοδύναμα και τα συστατικά • Εφαρμογή των όρων ζαχαροπλαστικής στο ψήσιμο • Χειρισμός των χημικών και φυσικών ιδιοτήτων των συστατικών. <p style="text-align: center;">Πρακτικό Μέρος</p> <p>Εβδομάδα 1-2– Πειράματα με ζύμη παντεσπάνι</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παντεσπάνι Σοκολάτας • Παντεσπάνι Αμυγδάλου • Ελβετικό Παντεσπάνι • Ελβετικό Ρολό <p>Εβδομάδα 3- Πειράματα με ζύμη pate sucree</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ζύμη Ζαχάρεως <p>Εβδομάδα 4-5 – Πειράματα με σοκολάτα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conching • Conventional/Horizontal Conche • Rotary Conche • Tempering • Décor Chocolate <p>Εβδομάδα 6 - Πειράματα με ζύμες round cakes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pound cake Vanilla • Cake au citron/ Κέικ Λεμονί • Cake aux fruits <p>Εβδομάδα 7-8 - Πειράματα με ζύμη με μαγιά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χαλλουμωτές ζυμωτές <p>Εβδομάδα 9- Πειράματα με ζύμη ψωμιού</p> <ul style="list-style-type: none"> • Φοκάτσια (Focaccia) <p>Εβδομάδα 10 – Στήσιμο Πιάτων για εστιατόρια</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lace • Tuille <p>Εβδομάδα 11-12– Στήσιμο Πιάτων για διαγωνισμούς</p>
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Αυτό είναι ένα θεωρητικό και πρακτικό μάθημα και περιστρέφεται γύρω από επιδείξεις και πρακτική εξάσκηση. 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"> • Γεωργιάδης, Μ. (2011). Γλυκά στιγμής. [<i>Instant sweets</i>]. Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη. Αθήνα. ISBN 978-960-469-963-6. • Πάνου, Α. (2013). Cupcakes: 30 εύκολες και πρωτότυπες συνταγές για γλυκά και αλμυρά cupcakes. [<i>Cupcakes: 30 easy and unique recipes for sweet and savoury cupcakes</i>]. Ψυχογιός. Αθήνα. ISBN: 9789604969456. • Βέργαδος, Χ. (2017). Σχολείο Ζαχαροπλαστικής : Γιατί τελικά τα γλυκά είναι εύκολα. [<i>Pastry school: Because sweets are easy</i>]. Διόπτρα. ISBN: 978-960-605-445-7. • The Culinary Institute of America. (2022). Η βίβλος του Chef. [<i>The professional Chef</i>]. 3^η Έκδοση. Μαλλιάρης Παιδεία . ISBN: 978-960-644-110-3. • Clark, Ο. (2005). Muffins ατομικά κέικ: 50 επιλεγμένες συνταγές (Μαγειρεύω Γρήγορα και Νόστιμα). [<i>Muffins individual cakes: 50 selected recipes (Fast and tasty cooking)</i>]. Ι. Βλάχος μετ. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 9602398191. • Παριάλος, Σ. (2008). Μαθήματα γλυκείας αλχημείας : Γλυκαθείτε Ευρωπαϊκά. Η Καθημερινή. ISBN: 978-960-6782-20-6 • KES College notes. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Weinstein, B., Scarbough, M. (2004). <i>The ultimate muffin book: More than 600 recipes for sweet and savory muffins</i>. William Morrow. ISBN: 9780060096762. • The Culinary Institute of America (2016). <i>Baking and pastry: Mastering the art and craft</i>. 3rd Edition. John Wiley & Sons. ISBN: 9780470928653. • Le Cordon Bleu. (2018). <i>Le Cordon Bleu Pastry School : 101 Step-by-Step Recipes</i>. Grub Street Publishing. ISBN: 9781911621201 • Friberg, B. (2003). <i>The advanced professional pastry chef</i>. John Wiley & Sons, Inc. ISBN: 0-471-35926-2 • Griffin, J. (2020). <i>The Art of Lamination : Advanced Technical Laminated Pastry Production 2020</i>. Jimmy Griffin Publications. ISBN: 9781838108212 • KES College handouts.
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Ενδιάμεση πρακτική εξέταση: 20% • Τελική γραπτή εξέταση: 30% • Τελική πρακτική εξέταση: 40%
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>