

37.

Τίτλος Μαθήματος	Διακοσμητική Ζαχαροπλαστική				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA238				
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 τού μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει και να διδάξει στους φοιτητές όλες τις πτυχές της κλασικής και μοντέρνας παρασκευής εορταστικών γλυκών και τουρτών με έμφαση στην 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"> Αναλύουν τους διάφορους τρόπους που υλικά και μέσα μπορούν να επεξεργαστούν και να δουλευτούν ώστε να δώσουν το επιθυμητό αποτέλεσμα <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> Είναι σε θέση να παρασκευάζουν συνταγές εορταστικών γλυκών Είναι σε θέση να παρασκευάζουν και να διακοσμούν γλυκά και τούρτες οι οποίες ανταποκρίνονται σε διάφορες εκδηλώσεις και επιθυμίες πελατών. Είναι σε θέση να διακοσμούν τούρτες γάμου διαφόρων μεγεθών και σχημάτων. <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> Συνδυάζουν υλικά εφαρμόζοντας γνώσεις και δεξιότητες, ώστε να επιτύχουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα στη γεύση, την υφή, και την παρουσίαση του τελικού προϊόντος. 				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<p style="text-align: center;">Θεωρητικό Μέρος</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προηγμένες αρχές για ετοιμασία γλυκών και ζυμών. • Η παρασκευή της σοκολάτας, θεωρία και μέθοδοι. • Ποικιλίες κακάο και είδη σοκολάτας • Ανάκληση των μεθόδων χρήσης της σοκολάτας (tempering) • Η ιστορία της ζάχαρης • Η Ιστορία της Καραμέλας, Στάδια Καραμέλας, δίχτυ καραμέλας • Επικαλύψεις. <p style="text-align: center;">Πρακτικό Μέρος</p> <p>Εβδομάδα 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Royal icing piping <p>Εβδομάδα 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Royal icing cookie decoration <p>Εβδομάδα 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regal ice decorations <p>Εβδομάδα 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regal ice, sugar paste and modelling paste roses and flowers <p>Εβδομάδα 5-6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chocolate Tempering • Plastic chocolate <p>Εβδομάδα 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3D cake decoration <p>Εβδομάδα 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3d cake decoration <p>Εβδομάδα 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στάδια καραμέλας • Δίκτυ καραμέλας <p>Εβδομάδα 10-11</p> <ul style="list-style-type: none"> • Candy Table Decorations • Cake pops • Cupcakes • Cookies <p>Εβδομάδα 12</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3d cake decorating
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Το μάθημα βασίζεται σε πρακτική εξάσκηση σε εργαστήρια μαγειρικής/ζαχαροπλαστικής. Το θεωρητικό μέρος του μαθήματος διδάσκεται παράλληλα. Μεγάλο μέρος του μαθήματος βασίζεται σε πρακτική εξάσκηση με παρακολούθηση από τον εκπαιδευτή του μαθήματος. 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"> • Χολέβας, Κ. και Ψιλόπουλος, Χ. (2014). Για ζαχαροπλάστες. Les Livres du Tourisme. ISBN: 9789608382398 • Ζησόπουλος, Α. και Παγιατάκης, Θ. (2002). Εκπαιδευτική ζαχαροπλαστική : Μέρος Β', Σύνθετες και πρωτότυπες συνταγές. Les Livres du Tourisme / Le Monde. ISBN: 960-86928-9-Χ • Le Cordon Bleu, Duchene, L., και & Jones, B. (2005). <i>Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής και επιδόρπια : Με πάνω απο 150 γευστικές συνταγές από την πλέον διάσημη σχολή μαγειρικής στον κόσμο.</i> Α. Σοκοδήμος μετ. Εκδόσεις Α. Τσιτσιλώνης. ISBN: 9608058341. • Blacker, M. (1997). <i>Διακόσμηση τούρτας (Διεθνής Κουζίνα 18).</i> Ι. Βλάχος μετ. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 9602393483. • Nilsen, A., and Maxwel. S. (2003). <i>Εντυπωσιακές τούρτες : 100 καταπληκτικές ιδέες για να φτιάξετε τις τούρτες των ονείρων σας.</i> Μοντέρνοι Καιροί. ISBN: 9789606911460. • Βέργαδος, Χ. (2017). <i>Σχολείο Ζαχαροπλαστικής : Γιατί τελικά τα γλυκά είναι εύκολα.</i> Διόπτρα. ISBN: 978-960-605-445-7. • Σημειώσεις KES College. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nicoletto, L. G. and Dinsdale, J. (1991). <i>Basic pastrywork techniques.</i> 2nd Edition. Hodder & Stoughton. ISBN: 0-340-53741-8. • Pliska, D. M. (2014). <i>Pastry and dessert techniques.</i> American Technical Publishers. ISBN: 9780826942678. • Greweling, P. (2007). <i>Chocolates and confections: Formula, theory and technique for the artisan confectioner.</i> John Wiley and sons, Inc. ISBN: 978-0-7645-8844-0. • Brinkworth, J. (2001). <i>Garnishes and decorations.</i> Lorenz books. ISBN: 0-7548-0120-9. • Kesley, J. (1995). <i>Cake decorating: From simple butter frosting to novelty cakes. Step-by-step techniques.</i> Quintet Publishing. ISBN: 0-7858-0492-7. • KES College handouts. 								
<p>Αξιολόγηση</p>	<table border="0"> <tr> <td>• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα:</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>• Ενδιάμεση πρακτική εξέταση:</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση:</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>• Τελική πρακτική εξέταση:</td> <td>40%</td> </tr> </table>	• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα:	10%	• Ενδιάμεση πρακτική εξέταση:	20%	• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση:	30%	• Τελική πρακτική εξέταση:	40%
• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα:	10%								
• Ενδιάμεση πρακτική εξέταση:	20%								
• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση:	30%								
• Τελική πρακτική εξέταση:	40%								
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>								