

51.

<b>Τίτλος Μαθήματος</b>	Ζαχαροπλαστική IV				
<b>Κωδικός Μαθήματος</b>	CBPA357				
<b>Τύπος μαθήματος</b>	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
<b>Επίπεδο</b>	Επίπεδο Πτυχίου				
<b>Έτος / Εξάμηνο φοίτησης</b>	3 <sup>ο</sup> Έτος/ 6 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
<b>Όνομα Διδάσκοντα</b>	Προδρόμου Μαρία				
<b>ECTS</b>	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
<b>Στόχος Μαθήματος</b>	Στόχος του μαθήματος είναι να διδάξει στους φοιτητές γλυκά που σερβίρονται στο πιάτο, κρύα ή ζεστά. Επιπλέον, το μάθημα περιλαμβάνει τους τρόπους παρασκευής των παγωτών, των σορμπέ και των παγωμένων επιδορπίων.				
<b>Μαθησιακά Αποτελέσματα</b>	<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>Περιγράφουν</b> την τεχνολογία ετοιμασίας του σορμπέ και του παγωτού με τις σωστές μεθόδους παρασκευής.</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ετοιμάζουν</b> παγωτά, γρανίτες, parfaits και κατεψυγμένα σουφλέ, παγωμένα επιδόρπια, σούπες φρούτων, επιδόρπια άμεσης ετοιμασίας κ.α. με σωστές υφές κ.α.</li> <li>• Είναι σε θέση να <b>ετοιμάζουν</b> κλασσικές και μοντέρνες παρουσιάσεις επιδορπίων</li> </ul> <p><b>Ικανότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι σε θέση να <b>δημιουργούν</b> τα δικά τους πρωτότυπα επιδόρπια</li> <li>• Είναι σε θέση να <b>δημιουργούν</b> τη σωστή υφή του παγωτού, σορμπέ κ.α.</li> </ul>				
<b>Προαπαιτούμενα</b>	CBPA276 Ζαχαροπλαστική III	Συναπαιτούμενα			
<b>Περιεχόμενο Μαθήματος</b>	<p style="text-align: center;"><b>Θεωρητικό Μέρος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Εισαγωγή στη σχεδίαση πιάτου</li> <li>○ Διακόσμηση επιδορπίων</li> <li>○ Βάσεις για παγωτά και είδη σορμπέ που μπορούν να δημιουργηθούν από παγωτά</li> <li>○ Σταθεροποιητές: πότε και πώς να μην τους χρησιμοποιείτε</li> <li>○ Pate a Bombe: πλεονεκτήματα χρήσης αυτού του μείγματος</li> <li>○ Προετοιμασία, κατάψυξη, γαρνίρισμα και αποθήκευση επιδορπίων</li> <li>○ Τύποι μηχανών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κατεψυγμένων κρέμων/σορμπέ</li> </ul>				

## Πρακτικό Μέρος

### Εβδομάδα 1

- Γρανίτες

### Εβδομάδα 2-3

- Κατεψυγμένα σουφλέ

### Εβδομάδα 4

- Ζεστά γλυκά στο πιάτο

### Εβδομάδα 5

- Επιδόρπια της στιγμής

### Εβδομάδα 6

- Μαρμελάδες και ζελέ

### Εβδομάδα 7

- Σούπες φρούτων

### Εβδομάδα 8-9

- Κατεψυγμένα γλυκά

### Εβδομάδα 10 -Παγωτά

- Λεμόνι
- Σοκολάτα
- Μόκα
- Φράουλα
- Βανίλια

### Εβδομάδα 11-12 – Παγωτά

- Κανέλα Μήλο
- Δυόσμο
- Μπανάνα
- Cheesecake
- Βούτυρο αμυγδάλου
- Καραμέλα
- Μαυροκέρασο

<b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b>	<p>Αυτό είναι ένα θεωρητικό και εργαστηριακό μάθημα με θεωρητικό μέρος (διαλέξεις, συζήτηση και επιδείξεις) και πρακτική εφαρμογή σε 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 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>• Clark, P. (2002). Παγωτά και γρανίτες. [<i>Ice creams and granita</i>]. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN 960-239-443-9.</li> <li>• Clark, P. (2002). Παγωτά και γρανίτες : 50 επιλεγμένες συνταγές (Μαγειρεύω Γρήγορα και Νόστιμα). [<i>Ice creams and granite: 50 selected recipes (Fast and delicious cooking)</i>]. Ι. Βλάχος μετ. Παγωτά και γρανίτες: 50 επιλεγμένες συνταγές (Μαγειρεύω Γρήγορα και Νόστιμα). ISBN: 9602394439.</li> <li>• Bardí, C. (2009). Παγωτό: Γευστικά Εδέσματα, Μοναδικές Συνταγές. [<i>Ice cream: Delicious products, unique recipes</i>]. Αθήνα: Ιατρικές Εκδόσεις Π. Χ. Πασχαλίδης. ISBN 978-960-399-867-9.</li> <li>• Κατσαγιάννης, Γ. (2014). Φτιάχνω μόνος μου παγωτά και γρανίτες. [<i>Making ice cream and granitas</i>]. Ψύχαλος. ISBN139786185049140.</li> <li>• KES College notes</li> </ul> <p><b>Αγγλική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebovitz, D. (2018). The Perfect Scoop, Revised and Updated: 200 Recipes for Ice Creams, Sorbets, Gelatos, Granitas, and Sweet Accompaniments. ISBN-10 : 039958031X</li> <li>• Washburn, R. M. (2012). <i>Principles and Practices of Ice Cream Making</i>. General Books. ISBN-13: 9781236011336.</li> <li>• Kaldunski, S. (2014). <i>The Ice Creamery Cookbook: Modern Frozen Treats &amp; Sweet Embellishments</i>. Weldon Owen, Incorporated. ISBN-13978-1616286842: .</li> <li>• KES College handouts</li> </ul>
<b>Αξιολόγηση</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμμετοχή στο Μάθημα: 10%</li> <li>• Πρακτικές ασκήσεις 30%</li> <li>• Τελική πρακτική εξέταση: 30%</li> <li>• Τελική γραπτή εξέταση: 30%</li> </ul>
<b>Γλώσσα</b>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>