

60.

Τίτλος Μαθήματος	Ζαχαροπλαστική V				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA405				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	4 <sup>ο</sup> Έτος / 7 <sup>ο</sup> εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Προδρόμου Μαρία				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να διδάξει τους φοιτητές τα εξειδικευμένα γλυκά και κερασικά που συναντούμε σήμερα στην βιομηχανία. Επιπλέον, να διδάξει τους φοιτητές/τριες τους τρόπους παρασκευής σοκολατοειδών και εξελιγμένων γλυκών, όπως αυτά ορίζονται από την κάρτα επιδορπίων των καλύτερων καταστημάτων του τομέα. Τα γλυκά εξελίσσονται με βάση τις γευστικές προτιμήσεις των πελατών.				
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>Αναγνωρίζουν</b> γλυκά τα οποία παρουσιάζονται σε μενού επιδορπίων</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ετοιμάζουν</b> ζεστά και κρύα επιδόρπια άμεσης ετοιμασίας</li> <li>• <b>Ετοιμάζουν</b> κλασικές και ανωτέρου επιπέδου παρουσιάσεις επιδόρπιων</li> <li>• <b>Εφαρμόζουν</b> ορθές διαδικασίες, μεθόδους και τεχνικές ζαχαροπλαστικής για στη παραγωγή ατομικών ή μεγάλων γλυκών</li> </ul> <p><b>Ικανότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Αναπτύσσουν</b> τα δικά τους επιδόρπια</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	CBPA357 Ζαχαροπλαστική IV	<b>Συναπαιτούμενα</b>			

<p><b>Περιεχόμενο Μαθήματος</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Θεωρητικό Μέρος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Εισαγωγή στη σχεδίαση πιάτου</li> <li>○ Διακόσμηση τροφίμων για παρουσιάσεις και φωτογράφιση</li> <li>○ Διακόσμηση τροφίμων</li> <li>○ Ερμηνεία καρτών επιδορπίων</li> <li>○ Εισαγωγή στο επιδόρπιο πιάτο</li> <li>○ Ζεστά γλυκά στο πιάτο</li> <li>○ Επιδόρπια της στιγμής</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Πρακτικό Μέρος</b></p> <p><b>Εβδομάδα 1-2 Γλυκά και επιδόρπια σε ποτήρι:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μπαβαρούα με εποχιακά φρούτα</li> <li>• Μους και διάφορες κρέμες</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 3 Γλυκά και επιδόρπια σε ποτήρι:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κέικ τυριού με διακοσμήσεις</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 4-5 Σοκολάτα και Σοκολατοπαρασκευάσματα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tempering /Στρώσιμο σοκολάτας</li> <li>• Σοκολατάκια με ή χωρίς γέμιση</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 6 Σοκολάτα και Σοκολατοπαρασκευάσματα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Διακοσμητική σοκολάτας</li> <li>• Πλαστική Σοκολάτα</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 7-8 Σοκολάτα και Σοκολατοπαρασκευάσματα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κορμοί Σοκολάτας</li> <li>• Τούρτες Σοκολάτας</li> <li>• Τούρτες για ειδικές εκδηλώσεις</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 9-10 Κεραστικά Γάμου η διάφορων εκδηλώσεων:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Λουκούμια Γάμου</li> <li>• Εργολάβοι</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 11-12 Κεραστικά Γάμου η διάφορων εκδηλώσεων:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παστίτσια</li> <li>• Καρυδάτο</li> <li>• Μαμούλια</li> </ul>
	<p><b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b></p>

	<p>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>• Ντερέκας, Κ. (2010). Διακόσμηση εδεσμάτων : Ταξίδι στη διακόσμηση: φρούτων-λαχανικών, κρεάτων-ψαριών, ζύμης-βουτύρου, ζάχαρης-σοκολάτας, διακόσμηση σε πάγο, ανθικές συνθέσεις. Interbooks. ISBN: 9789603902218</li> <li>• Nilsen, A., and Maxwell, S. (2008). Εντυπωσιακές τούρτες : 100 καταπληκτικές ιδέες για να φτιάξετε τις τούρτες των ονείρων σας. Μοντέρνοι Καιροί. ISBN: 9789606911460</li> <li>• Βέργαδος, Χ. (2017). Σχολείο Ζαχαροπλαστικής: Γιατί τα γλυκά είναι ευκολά [<i>Pastry school: Because sweets are easy</i>]. Διόπτρα. ISBN139789606054457</li> <li>• KES College notes</li> </ul> <p><b>Αγγλική βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grolet, C. (2020). <i>Opera Pâtisserie</i>. Editions Alain Ducasse. ISBN-2379450463.</li> <li>• Clements, C. (2001). <i>Essential baking</i>. Lorenz books. ISBN: 0-7548-0667-7</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>• Day, M. (2007). <i>180 every day cakes and bakes</i>. Southwater. ISBN: 978-1-84476-396-2.</li> <li>• Garrett, T. (2010). <i>Wedding cake art and design : A professional approach</i>. Wiley. ISBN: 9780470381335</li> <li>• Pliska, D. M. (2014). <i>Pastry and dessert techniques</i>. American Technical Publishers. ISBN: 9780826942678</li> <li>• Kay A. (2007). <i>150 desserts for special treats</i>. Southwater. ISBN: 1-84476-394-3</li> <li>• Friberg, b. (2003). <i>The advanced professional pastry chef</i>. John Wiley &amp; Sons, Inc. ISBN: 0-471-35926-2</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