

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στη Ζαχαροπλαστική				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-114				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα	/ 4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στην ζαχαροπλαστική τέχνη. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει τη θεωρία και την πράξη των βασικών αρχών της ζαχαροπλαστικής τέχνης, αλλά με έμφαση στα υλικά ζαχαροπλαστικής, εξοπλισμούς ζαχαροπλαστείου, κανόνες, τεχνικές και “tips”. Επίσης καταρτίζει τους σπουδαστές στις βάσεις ζαχαροπλαστικής (ζύμες και κρέμες) καθώς και στα διάφορα γλυκά και παρασκευάσματα που θα γνωρίσουν κατά τη διάρκεια της επίδειξης και πρακτικής εξάσκησης.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατανοούν την σωστή διαρρύθμιση ενός ζαχαροπλαστείου.</li> <li>• Αναγνωρίζουν τις διάφορες πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής.</li> <li>• Αντιλαμβάνονται τη διαδικασία προετοιμασίας για παρασκευές ζαχαροπλαστικής.</li> <li>• Κατανοούν τη χρήση διαφόρων μηχανημάτων και τεμαχίων μικροεξοπλισμού.</li> <li>• Κατέχουν αρχικές γνώσεις ζαχαροπλαστικής, κρεμών, παντεσπανιών και ζυμών, διαφόρων ειδών παρασκευασμάτων και μπισκότων.</li> <li>• Ετοιμάζουν κλασσικά γλυκά.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Εισαγωγή (Συστατικά, Προετοιμασία και αποθήκευση, Υγιεινή, Μικροεξοπλισμός, Βασικά μηχανήματα).</li> <li>- Αρχές και κανόνες που διέπουν το επάγγελμα του ζαχαροπλάστη.</li> <li>- Σημεία προσοχής στην ζαχαροπλαστική τέχνη.</li> <li>- Συστατικά που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική τέχνη</li> <li>- Προετοιμασία και αποθήκευση των υλικών αλλά και των ίδιων των γλυκών.</li> <li>- Υγιεινή στο χώρο του ζαχαροπλαστείου</li> <li>- Βασικά μηχανήματα στο χώρο του ζαχαροπλαστείου.</li> <li>- “Tips” και Τεχνικές στη ζαχαροπλαστική.</li> <li>- Κλασσικές κρέμες, παντεσπάνια, ζύμες ζαχαροπλαστικής.</li> </ul>				

	- Βασικά παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής.														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, επιδείξεις & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.														
Βιβλιογραφία	<p><b>Υποχρεωτική:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης.Μ. Σαράβας. Στ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Α. Les Livres du Tourisme</i>. ISBN:960-86928-8-1</li> <li>• Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης. Μ. Σαράβας. Β' έκδοση- 2004. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Β. Les Livres du Tourisme</i>. ISBN: 960-86928-9-X</li> <li>• «<i>Τεχνολογία Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής Ι</i>», Shild (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> </ul> <p><b>Προτεινόμενη:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “<i>Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft</i>”, The Culinary Institute of America, 2015. John Wiley &amp; Sons; 3<sup>rd</sup> Revised edition</li> <li>• “<i>Cookies at Home with The Culinary Institute of America</i>”, The Culinary Institute of America, John Wiley &amp; Sons; 1<sup>st</sup> edition</li> </ul>														
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμμετοχή στο μάθημα</li> <li>• Διαγωνίσματα</li> <li>• Εργασίες</li> <li>• Πρακτική Εργαστηρίου</li> <li>• Τελικές εξετάσεις</li> </ul> <p>Πολιτική αξιολόγησης</p> <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Τεστ</td> <td>15 – 30% each</td> </tr> <tr> <td>Εργασίες</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td> <td>30 – 40%</td> </tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td> <td>0 – 20%</td> </tr> <tr> <td>Κουίζ</td> <td>0 – 10%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td> <td>0 – 10%</td> </tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% each														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														