

Τίτλος Μαθήματος	Σύγχρονες Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-218				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	6	Διαλέξεις εβδομάδα	/	0	Εργαστήρια εβδομάδα / 6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχονται επιπλέον και πιο βαθιές θεωρητικές γνώσεις καθώς και αναβαθμισμένες τεχνικές στην πράξη του εργαστηριακού όσο αφορά τα διεθνή και Κυπριακά επιδόρπια και τα εξειδικευμένα αλλά και παραδοσιακά γλυκά διαφόρων χωρών. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει θεωρία και τις τεχνικές που ακολουθούμε, με έμφαση στα καινούργια υλικά που εμφανίζονται στην αγορά, εξοπλισμούς, κανόνες και σημεία προσοχής στην παρασκευή διάφορων αναβαθμισμένων γλυκών παρασκευασμάτων διαφόρων χωρών και Κύπρο.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναγνωρίζουν τις χρήσεις και αλλαγές που θα υποστούν οι βάσεις των διαφόρων γλυκών.</li> <li>• Κατανοούν όλες τις λεπτομέρειες της παραγωγής και της μετατροπής του κακάο σε σοκολάτα και ορίζουν αυτές τις τεχνικές.</li> <li>• γνωρίζουν τις βασικές κατηγορίες παρασκευής παγωτού.</li> <li>• Κατανοούν τη μεγάλη γκάμα των παγκόσμιων γλυκών και προσαρμόζονται στις νέες τάσεις.</li> <li>• διαθέτουν βελτιωμένες γνώσεις σε διάφορα είδη ζαχαροπλαστικής.</li> <li>• Επεξεργάζονται τα συστατικά με επιδεξιότητα και μαζί με τις θεωρητικές τους γνώσεις, τα χρησιμοποιούν με το καλύτερο αποτέλεσμα στην υφή, τη γεύση και την εμφάνιση του τελικού προϊόντος.</li> <li>• Κατανοούν /εφαρμόζουν /δημιουργούν τις τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις, κατά τη χρήση υποκατάστατων προϊόντων, ώστε να ελεγχθεί και να αξιολογηθεί το τελικό αποτέλεσμα.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	ICUL 114,190	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Θεωρίες, επιδείξεις και πρακτικές στις ενότητες που αφορούν τα ευρωπαϊκά και διεθνή γνωστά γλυκά</li> <li>- Δημιουργίες γλυκών με καινούργια υλικά και μείγματα που πρωτοεμφανίζονται στην αγορά.</li> <li>- Δοκιμές γλυκών και ζυμωμάτων για τη δημιουργία συνταγών με υποκατάστατα ή καινούργια υλικά που εμφανίζονται στην αγορά.</li> <li>- Ιστορία του κακάο και της σοκολάτας.</li> <li>- Τεχνικές 'Tempering', τεχνικές παρασκευής σοκολάτας και συνταγές για επιδόρπια με σοκολάτα</li> <li>- Δημιουργίες τούρτας σε μοντέρνο στυλ.</li> <li>- Ετοιμασία μοντέρνου επιδορπίου σε πιάτο.</li> </ul>						
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>						
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p><b>Υποχρεωτική:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Φρούτα- η χρήση τους στην ζαχαροπλαστική</i>, Cedric Grolet, Gastronomy Essentials Ltd.</li> <li>• Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης. Μ. Σαράβας. Στ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Α</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN:960-86928-8-1</li> <li>• Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης. Μ. Σαράβας. Β' έκδοση- 2004. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Β</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN: 960-86928-9-X</li> <li>• The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ' Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103</li> </ul> <p><b>Προτεινόμενη:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>The Elements of Desserts</i>, Francisco Migoya, John Wiley &amp; Sons, INC., Hoboken, New Jersey 2012.</li> <li>• <i>Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft</i>", The Culinary Institute of America, John Wiley &amp; Sons; 3<sup>rd</sup> Revised edition</li> <li>• <i>Επάγγελμα Ζαχαροπλάστης</i> (Επίτομο), Schild (τελευταία έκδοση).</li> <li>• <i>Τεχνολογία Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής Ι</i>, Shild (τελευταία έκδοση).</li> <li>• <i>Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής Ι</i> Shild, Αγελούσης Γ. (τελευταία έκδοση)</li> </ul>						
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμμετοχή στο μάθημα</li> <li>• Εργασίες</li> <li>• Διαγωνίσματα</li> <li>• Τελικές εξετάσεις</li> </ul> <p>Πολιτική αξιολόγησης</p> <table border="1" data-bbox="537 1766 1406 1896"> <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> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%
Τελική εξέταση	30 – 50%						
Τεστ	15 – 30% each						
Εργασίες	15 – 30%						

## INTERCOLLEGE

	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	
	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	
	Κουίζ	0 – 10%	
	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%	
Γλώσσα	Ελληνική		