

Τίτλος Μαθήματος	Καλλιτεχνικά Εκθέματα Ζαχαροπλαστικής				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-305				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι να αναπτύσσονται δεξιότητες κατά την προετοιμασία εξαιρετικής εμφάνισης γλυκών, με τη χρήση σύγχρονων μεθόδων, ενώ παράλληλα επιτρέπουν την ελευθερία στους φοιτητές να αναπτύξουν τις δικές τους ιδέες και τις τελευταίες εποχής τεχνικές. Έμφαση θα δοθεί στην ανάπτυξη της ζαχαροπλαστικής & αρτοποιίας χρησιμοποιώντας προηγμένες τεχνικές, αισθητικής. Οι φοιτητές θα σχεδιάσουν, κοστολογήσουν, οργανώσουν και θα παράγουν γλυκά με υψηλή αίσθηση παρουσίασης και ποιότητα γεύσης. Στο μάθημα αυτό θα δοθεί έμφαση στις διακοσμητικές και τεχνικές δεξιότητες που θα αποκομίσουν οι φοιτητές με τη χρήση της ζάχαρης, της σοκολάτα, της καραμέλα, των αρτοποιημάτων, των αμυγδαλωτών κ.α., δημιουργώντας εκθέματα με υψηλή διακοσμητική.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνωρίζουν τις βασικές αρχές της παραγωγής “Nouvelle” ζαχαροπλαστικού. • Κατανοούν τις διάφορες επεξεργασίες για επιδόρπια στο πιάτο. • Γνωρίζουν διάφορους τρόπους και τεχνικές με τη ζάχαρη (καραμέλα, διακόσμηση τούρτων γάμου, διακοσμήσεις με regal icing). • Αναπτύσσουν γνώσεις διακοσμητικής με αρτοποιήματα. • Αναπτύσσουν ειδικές κατασκευές με σοκολάτα, καλούπια, και άλλες τεχνικές. • Παρασκευάζουν Petit-fours διάφορα είδη σοκολατάκια. • Παρασκευάζουν μείγματα παγωτών, σορμπέ και διακοσμήσεις με αμυγδαλωτά. 				
Προαπαιτούμενα	ICUL-114,117, 190, 218, 229, 290		Συναπαιτούμενα	Κανένα	

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ζαχαρόπαστα (Pastilage). • Διακόσμηση Τούρτας με Ζαχαρόπαστα (γαμήλια τούρτα και άλλες σημαντικές εκδηλώσεις). • Διακοσμήσεις με αμυγδαλόπαστα. • Αλατισμένη ζύμη. • Εορταστικές τούρτες. • Πλαστική σοκολάτα. • Χριστουγεννιάτικα στολίδια και Gingerbread house. • Τεχνική Airbrush. • Τεχνικές για καλούπωμα σοκολάτας. • Κατασκευή μεγάλων κομματιών σοκολάτας. • Επεξεργασία με διάφορες καλλιτεχνικές τεχνικές ζάχαρης (τραβηγμένο/φουσητό). • Διακοσμητικά με καραμέλα.
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Παραδείγματα, επιδείξεις, βίντεο & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • <i>Φρούτα- η χρήση τους στην ζαχαροπλαστική</i>, Cedric Grolet, Gastronomy Essentials ltd. • Σημειώσεις καθηγητή <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>“Chocolates and Confections”</i>: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner, Peter P. Greweling, The Culinary Institute of America (CIA), John Wiley & Sons • <i>Sugar flowers</i>, Paddi Clark, B. Dutton Publishing Ltd 2008. • <i>Fondant Models for cakes Decorations</i>, Helen Penman, Quarto Publishing Plc 2011. • <i>Sweet airbrush</i>, Gian Paolo Panizzolo & Mario Romani, Edizioni Modena. • International School of Sugarcraft: Book 2: Advanced, Tuttle Pub, (Τελευταία Έκδοση). • Teubnez, Great Desserts, Kyle Cathie, (Τελευταία Έκδοση). • R. Bilheux and A. Escoffier, French Professional Pastry Series, (Τελευταία Έκδοση). • N. Lodge and J. Luusfitt, The International School of Sugar Craft (Book 1). • L. & O. Fassbind, Sugar Artistik. • Eurodelices, Pastries, Dine with Europe's Master Chefs. • N. Lodge and A. Baber. The International School of Sugar Craft (Book 2). Merehurst (Τελευταία Έκδοση)

Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none">• Συμμετοχή στην τάξη• Εργασίες• Εξέταση• Πρακτική αξιολόγηση• Τελική εξέταση <table border="1" data-bbox="540 394 1222 638"><tr><td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr><tr><td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr><tr><td>Πρακτική εργαστηρίου</td><td>0 – 20%</td></tr><tr><td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr><tr><td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr></table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Πρακτική εργαστηρίου	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Πρακτική εργαστηρίου	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														