

Τίτλος Μαθήματος	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ & ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-115				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Γεωργίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	4	Εργαστήρια / εβδομάδα	9
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στην αρτοποιία & ζαχαροπλαστική τέχνη. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει τη θεωρία και την πράξη των βασικών αρχών της ζαχαροπλαστικής τέχνης, αλλά και της αρτοποιίας με έμφαση στα υλικά ζαχαροπλαστικής-αρτοποιίας, εξοπλισμούς ζαχαροπλαστείου, κανόνες, τεχνικές και “tips”. Επίσης καταρτίζει τους σπουδαστές στις βάσεις ζαχαροπλαστικής (ζύμες και κρέμες) & αρτοποιίας (ζυμώματα για αλμυρά, ζυμάρια για απλά ψωμιά καθώς και στα διάφορα γλυκά και αλμυρά 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"> • Κατανοούν την σωστή διαρρύθμιση ενός ζαχαροπλαστείου & αρτοποιείου. • Αναγνωρίζουν τις διάφορες πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής & αρτοποιίας. • Αντιλαμβάνονται τη διαδικασία προετοιμασίας για παρασκευές ζαχαροπλαστικής. • Κατανοούν τη χρήση διαφόρων μηχανημάτων και τεμαχίων μικροεξοπλισμού. • Κατέχουν αρχικές γνώσεις ζαχαροπλαστικής, κρεμών, παντεσπανιών και ζυμών, διαφόρων ειδών αρτοπαρασκευασμάτων και μπισκότων. • Ετοιμάζουν κλασσικά γλυκά. 				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> - Εισαγωγή (Συστατικά, Προετοιμασία και αποθήκευση, Υγιεινή, Μικροεξοπλισμός, Βασικά μηχανήματα στο χώρο του αρτοποιείου). - Αρχές και κανόνες που διέπουν το επάγγελμα του αρτοποιού. - Σημεία προσοχής στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική τέχνη. 				

	<ul style="list-style-type: none"> - Συστατικά που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική τέχνη και αρτοποιία. - Προετοιμασία και αποθήκευση των υλικών αλλά και των ίδιων των γλυκών. - Υγιεινή στο χώρο του ζαχαροπλαστείου- αρτοποιείου. - Βασικά μηχανήματα στο χώρο του ζαχαροπλαστείου. - Αρχές και κανόνες που διέπουν το επάγγελμα του ζαχαροπλάστη. - “Tips” και Τεχνικές στη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιεία. - Κλασσικές κρέμες, παντεσπάνια, ζύμες ζαχαροπλαστικής. - Βασικά παρασκευάσματα ειδών αρτοποιίας και μπισκότων.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, επιδείξεις & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική-μέρος α΄ Ζησόπουλος Α, Παγιατάκης Θ, Πρωτοψάλτης Α, Σαράβας Μ. (Τελευταία έκδοση) • Τεχνολογία Αρτοποιίας –Ζαχαροπλαστικής Ι, Schild (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επάγγελμα Ζαχαροπλάστης (Επίτομο), Schild(τελευταία έκδοση) • J. Wright, Pastry, Cakes & Biscuits (τελευταία έκδοση) • Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής Ι Schild, Αγελούσης Γ(τελευταία έκδοση)
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική