

Τίτλος Μαθήματος	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ & ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-116				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Γεωργίου				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	4	Εργαστήρια / εβδομάδα	9
Στόχος Μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχει επί πλέον γνώσεις και δεξιότητες στην Αρτοποιία και ζαχαροπλαστική τέχνη. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει την, επίδειξη και την εφαρμογή μέσω πρακτικής των αρτοποιητικών διαδικασιών με βάση τον βούτυρο, καθώς επίσης και την προετοιμασία των διαφορετικών τύπων επιδορπίων και βασικών γλυκών, κέικ, μαρέγκων και γνωστών παραδοσιακών/ εορταστικών γλυκών και ζυμωμάτων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χειρίζονται πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας σε σχέση με τη διατήρησή τους, θερμοκρασίες κλπ. • Παράγουν κρέμες, ζύμες γλυκά και αρτοποιητικά. • Γνωρίζουν τη διαδικασία ετοιμασίας κέικ, μπισκότων και ζυμών. • Ετοιμάζουν γλυκές και αλμυρές κρέπες. • Προετοιμάζουν παραδοσιακά/ εορταστικά γλυκά. • Κατανοούν και να εφαρμόζουν τις παρασκευές cheese cake και μαρέγκων. 				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χειρίζονται πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας σε σχέση με τη διατήρησή τους, θερμοκρασίες κλπ. • Παράγουν κρέμες, ζύμες γλυκά και αρτοποιητικά. • Γνωρίζουν τη διαδικασία ετοιμασίας κέικ, μπισκότων και ζυμών. • Ετοιμάζουν γλυκές και αλμυρές κρέπες. • Προετοιμάζουν παραδοσιακά/ εορταστικά γλυκά. • Κατανοούν και να εφαρμόζουν τις παρασκευές cheese cake και μαρέγκων. 				

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτικά Βιβλία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική-μέρος β΄ Ζησόπουλος Α, Παγιατάκης Θ, Πρωτοψάλτης Α, Σαράβας Μ. (τελευταία έκδοση) • Εκπαιδευτική και Επαγγελματική Αρτοποιεία-μέρος α΄ Ζησόπουλος Α, Παγιατάκης Θ, Πρωτοψάλτης Α, Σαράβας Μ. (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή <p>Προτεινόμενα Βιβλία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceserani, Kinton, Foskett, Practical Cookery, (τελευταία έκδοση) • Hodder & Stoughton, (τελευταία έκδοση) • J. Wright, Pastry, Cakes & Biscuits (τελευταία έκδοση) • Εργαστήριο Αρτοποιίας II Shild, Αγελούσης Γ(τελευταία έκδοση) • Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής II Shild, Αγελούσης Γ(τελευταία έκδοση) • Εργαστήριο Αρτοποιίας I Shild, Αγελούσης Γ(τελευταία έκδοση) <p>Τεχνολογία Αρτοποιίας –Ζαχαροπλαστικής II, Shild(τελευταία έκδοση)</p>
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική