

Τίτλος Μαθήματος	Ζαχαροπλαστική & Αρτοποιία II				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-216				
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	<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 αρτοποιήματα 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 αρτοπαρασκευασμάτων διαφόρων χωρών και Κύπρου.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανοούν τις επιδράσεις και την πολλαπλή χρήση που μπορεί να επιφέρει ένα καινούργιο υλικό και μηχάνημα στην αρτοποιία και στην ζαχαροπλαστική τέχνη. • Αναγνωρίζουν τις χρήσεις και αλλαγές που θα υποστούν οι βάσεις των διαφόρων γλυκών και αρτοποιημάτων. • Αντιλαμβάνονται την μεγάλη γκάμα γλυκών και ειδών αρτοποιίας που υπάρχει ανά τον παγκόσμιο. • Κατέχουν ενισχυμένες γνώσεις αρτοποιίας, διαφόρων ειδών αρτοπαρασκευασμάτων και ζαχαροπλαστικής. • Γνωρίζουν και να παρασκευάζουν διάφορα Ευρωπαϊκά, διεθνή αλλά και παραδοσιακά κυπριακά ψωμιά και άλλα αρτοπαρασκευάσματα. • Επεξεργάζονται υλικά με δεξιότητες και θεωρητικές γνώσεις να τα χρησιμοποιούν για καλύτερο αποτέλεσμα στην υφή, γεύση και εμφάνιση του τελικού προϊόντος. • Κατανοούν και να εφαρμόζουν στις τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις, υποκατάστατα προϊόντων και με τις δοκιμές να κρίνουν το τελικό προϊόν. 				

Προαπαιτούμενα	ICUL 115,113,116,193	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> - Θεωρίες, επιδείξεις και πρακτικές στις ενότητες που αφορούν τα ευρωπαϊκά και διεθνή γνωστά γλυκά (sacher torte, apfel strudel, linze torte, pavlova, kazan terti, tiramisu, American cheese cakes, κ.α). - Δημιουργίες γλυκών με καινούργια υλικά και μείγματα που πρωτοεμφανίζονται στην αγορά. - Κυπριακά Παραδοσιακά Αρτοποιασκευάσματα: προζύμι, αρκατένα ψωμιά, δακτυλιές με μαγιά και με προζύμι, κουλούρια Λευκαρίτικα, Γεννόπιτα, Παννυσίδα, παξιμάδια Λυσιώτικα, πρόσφορα, χωριάτικο ψωμί με προζύμι, πίτες Παφίτικες, Σακόπιπτες, Γλυρισταρκές, Κούμουλλα, κουλούρια γλυκάνισου. - Ευρωπαϊκά Αρτοποιασκευάσματα: (Γερμανία: Ψωμί από βρόμη, Ιταλία: Φοκάτσια, Τσιαπάτα, Πανετόνε, Ελλάδα: Χριστόψωμα, Κρητικά Τάκος, Γαλλία: Γαλλική μπαγκέτα, Ισπανία: ψωμί Καταλανίας, Ρουμανία: κρεμμυδόψωμο, Αγγλία: σκονς, Τσεχία: ψωμί Βανόκα, Τσέχικο Χριστουγεννιάτικο ψωμί). - Δημιουργίες διαφόρων αρτοποιασκευασμάτων με καινούργιες πρώτες ύλες και μείγματα (μείγμα τσουρεκιών, κρουασάνς κ.α). - Γνωριμία με Σκανδιναβικά, Γαλλικά, Γερμανικά και Αυστριακά είδη αρτοποιίας και τεχνικές. - Δοκιμές γλυκών και ζυμωμάτων για τη δημιουργία συνταγών με υποκατάστατα ή καινούργια υλικά που εμφανίζονται στην αγορά. - Ανεπτυγμένη δημιουργία μπισκότων τεχνικές & σχήματα. 		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>		
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εκπαιδευτική και Επαγγελματική Αρτοποιία-μέρος α΄ Ζησόπουλος Α, Παγιατάκης Θ, Πρωτοψάλτης Α, Σαράβας Μ. (τελευταία έκδοση) • Το βιβλίο του Chef, <i>The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδεία, (τελευταία έκδοση)</i> • Ξεχασμένες Νοστιμιές του Κυπριακού χωριού, Φωτεινή Ευαγγελάτου, (τελευταία έκδοση) <p>Σημειώσεις καθηγητή</p> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επάγγελμα Αρτοποιός (Επίτομο), Schild(τελευταία έκδοση) • Επάγγελμα Ζαχαροπλάστης (Επίτομο), Schild(τελευταία έκδοση) • J. Wright, Pastry, Cakes & Biscuits (τελευταία έκδοση) • Τεχνολογία Αρτοποιίας –Ζαχαροπλαστικής Ι, Shild(τελευταία έκδοση) • Εργαστήριο Αρτοποιίας Ι Shild, Αγελούσης Γ(τελευταία έκδοση) 		

	<ul style="list-style-type: none">Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής I Shild, Αγγελούσης Γ(τελευταία έκδοση) <i>"The Theory of Hospitality and Catering"</i>, David Foskett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13th Revised edition
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική