

Τίτλος Μαθήματος	Διακοσμητική Τέχνη στη Ζαχαροπλαστική & Αρτοποιία				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-304				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Κωνσταντίνου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	9
Στόχος 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 &amp; 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"> <li>• Γνωρίζουν τις βασικές αρχές της παραγωγής “Nouvelle” ζαχαροπλαστικού.</li> <li>• Κατανοούν τις διάφορες επεξεργασίες για επιδόρπια στο πιάτο.</li> <li>• Γνωρίζουν διάφορους τρόπους και τεχνικές με τη ζάχαρη (καραμέλα, διακόσμηση τούρτων γάμου, διακοσμήσεις με regal icing).</li> <li>• Αναπτύσσουν γνώσεις διακοσμητικής με αρτοποιήματα.</li> <li>• Αναπτύσσουν ειδικές κατασκευές με σοκολάτα, καλούπια, και άλλες τεχνικές.</li> <li>• Παρασκευάζουν Petit-fours διάφορα είδη σοκολατάκια.</li> <li>• Παρασκευάζουν μείγματα παγωτών, σορμπέ και διακοσμήσεις με αμυγδαλωτά.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	ICUL-115,113,116, 216,193,293	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ζαχαροπλαστείο Nouvelle</li> <li>- Σοκολάτα και Πραλίνα Petit-fours</li> <li>- Demi-Froid Ζαχαροπλαστείο</li> <li>- Plated επιδόρπια</li> <li>- Ταξινόμηση της Σοκολάτας</li> <li>- Μέθοδοι βαφής - για σοκολάτα κουβερτούρα</li> <li>- Τεχνικές για καλούπωμα σοκολάτας</li> <li>- Κτίζοντας μεγάλα κομμάτια σοκολάτας</li> <li>- Επικόλληση Ζάχαρης</li> <li>- Επεξεργασία με διάφορες τεχνικές της ζάχαρης</li> <li>- Διακόσμηση Τούρτας με Επικόλληση Ζάχαρης (τούρτες γάμων και άλλων σημαντικών εκδηλώσεων)</li> <li>- Τύποι εργασίας της ζάχαρης</li> <li>- Καραμέλα και διακοσμήσεις</li> <li>- Διακοσμητική με αρτοποιήματα</li> <li>- Διακοσμήσεις με αμυγδαλωτό</li> </ul>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Παραδείγματα, επιδείξεις, βίντεο & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το μεγάλο βιβλίο διακόσμησης για μπουφέ, Rossano Boscolo &amp; Constantino Savio, Εκδόσεις Τσιτσιλώνης, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• International School of Sugarcraft: Book 2: Advanced, Tuttle Pub, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το βιβλίο του Chef, The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδεία, τελευταία έκδοση)</li> <li>• C. Teubnez, Great Desserts, Kyle Cathie, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• R. Bilheux and A. Escoffier, French Professional Pastry Series, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• N. Lodge and J. Luusfitt, The International School of Sugar Craft (Book 1),</li> <li>• L. &amp; O. Fassbind, Sugar Artistik,</li> <li>• Eurodelices, Pastries, Dine with Europe's Master Chefs</li> <li>• N. Lodge and A Baber. The International School of Sugar Craft (Book 2). Merehurst (τελευταία έκδοση).</li> </ul>
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική