

Τίτλος Μαθήματος	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-104				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Επισιτιστικών Τεχνών				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	10
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στην ζαχαροπλαστική τέχνη και αρτοποιία. 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. • Συστατικά που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική τέχνη και αρτοποιία. 				

	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • <i>“Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft”</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 3rd Revised edition • <i>“Cookies at Home with The Culinary Institute of America”</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 1st edition • Σημειώσεις καθηγητή <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>“Practical Cookery”</i>, 13th Edition, David Foscett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική