

Τίτλος Μαθήματος	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία II				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-114				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Γεωργίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	10
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 αρτοποιασκευασμάτων 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 αρτοποιασκευάσματα. • 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	ICATR-104	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Βασικές κρέμες: προετοιμασία και αποθήκευση • Βασικά αρτοποιασκευάσματα, ντάνις, κρουασάνς, φραντζολάκια, ρολάκια, σφολιατοειδή • Κέικ, μπισκότα, ζύμες • Κρέπες • Κλασσικά επιδόρπια • Κέικ τυριού και μαρέγκες • Παραδοσιακά και εορταστικά 				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Θεωρίες, βίντεο και παραδείγματα, επιδείξεις & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.				
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική:				

	<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 Foskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education • <i>“Chocolates and Confections”</i>: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner, Peter P. Greweling, The Culinary Institute of America (CIA), John Wiley & Sons • <i>“The Theory of Hospitality and Catering”</i>, David Foskett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13th Revised edition
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική