

Τίτλος Μαθήματος	Ζαχαροπλαστική Αρτοποιία III				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-208				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	10
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"> <li>• Κατανοούν τις επιδράσεις και την πολλαπλή χρήση που μπορεί να επιφέρει ένα καινούργιο υλικό και μηχάνημα στην αρτοποιία και στην ζαχαροπλαστική τέχνη.</li> <li>• Αναγνωρίζουν τις χρήσεις και αλλαγές που θα υποστούν οι βάσεις των διαφόρων γλυκών και αρτοποιημάτων.</li> <li>• Αντιλαμβάνονται την μεγάλη γκάμα γλυκών και ειδών αρτοποιίας που υπάρχει ανά τον παγκόσμιο.</li> <li>• Κατέχουν ενισχυμένες γνώσεις αρτοποιίας, διαφόρων ειδών αρτοπαρασκευασμάτων και ζαχαροπλαστικής.</li> <li>• Γνωρίζουν και να παρασκευάζουν διάφορα Ευρωπαϊκά, διεθνή αλλά και παραδοσιακά κυπριακά ψωμιά και άλλα αρτοπαρασκευάσματα.</li> <li>• Επεξεργάζονται υλικά με δεξιοτεχνία και θεωρητικές γνώσεις να τα χρησιμοποιούν για καλύτερο αποτέλεσμα στην υφή, γεύση και εμφάνιση του τελικού προϊόντος.</li> <li>• Κατανοούν και να εφαρμόζουν στις τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις, υποκατάστατα προϊόντων και με τις δοκιμές να κρίνουν το τελικό προϊόν.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	ICATR 104,114,193	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θεωρίες, επιδείξεις και πρακτικές στις ενότητες που αφορούν τα ευρωπαϊκά και διεθνή γνωστά γλυκά (sacher torte, apfel strudel, linze torte, pavlova, kasan tepi, tiramisu, American cheese cakes, κ.α).</li> <li>• Δημιουργίες γλυκών με καινούργια υλικά και μείγματα που πρωτοεμφανίζονται στην αγορά.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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).</li> <li>• Δημιουργίες διαφόρων αρτοποιασκευασμάτων με καινούργιες πρώτες ύλες και μείγματα (μείγμα τσουρεκιών, κρουασάνς κ.α).</li> <li>• Γνωριμία με Σκανδιναβικά, Γαλλικά, Γερμανικά και Αυστριακά είδη αρτοποιίας και τεχνικές.</li> <li>• Δοκιμές γλυκών και ζυμωμάτων για τη δημιουργία συνταγών με υποκατάστατα ή καινούργια υλικά που εμφανίζονται στην αγορά.</li> <li>• Ανεπτυγμένη δημιουργία μπισκότων τεχνικές &amp; σχήματα.</li> </ul>
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Παραδείγματα, επιδείξεις &amp; εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley &amp; Sons; 3<sup>rd</sup> Revised edition</li> <li>• <i>Cookies at Home with The Culinary Institute of America</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley &amp; Sons; 1<sup>st</sup> edition</li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Practical Cookery</i>, 13<sup>th</sup> Edition, David Foskett, Neil Ripington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education</li> <li>• <i>The Elements of Dessert</i>, Francisco J. Migoya, The Culinary Institute of America (CIA), John Wiley &amp; Sons</li> <li>• <i>Chocolates and Confections</i>: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner, Peter P. Greweling, The Culinary Institute of America (CIA), John Wiley &amp; Sons</li> <li>• <i>The Square: Sweet: 2 (Square: the Cookbook)</i>, Philip Howard, Absolute Press</li> </ul>
<p>Αξιολόγηση</p>	<p>Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις</p>
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνικά</p>