

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στην Αρτοποιεία και Ζαχαροπλαστική				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-104				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πιστοποιητικό				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Στόχος Μαθήματος	Να διδάξει τον φοιτητή, μέσα από τη θεωρία και πρακτική, την παρασκευή γλυκών και αρτοσκευασμάτων. Το περιεχόμενο του μαθήματος θα περιλαμβάνει τη μελέτη της τέχνης της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας όπως: ζεστά γλυκά, κρύα γλυκά και διάφορα είδη ψωμιών				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: 1. Είναι σε θέση να χρησιμοποιούν όλους τους τύπους εξοπλισμού και εργαλεία ζαχαροπλαστικής και να δηλώνουν τις κατάλληλες θερμοκρασίες τα είδη για τα είδη ζαχαροπλαστικής που πρέπει να μαγειρευτούν. 2. Είναι σε θέση να εκτελούν τις βασικές μεθόδους ανάμειξης κέικ. 3. Είναι σε θέση να διορθώσουν τυχόν αστοχίες στην παρασκευή προϊόντων. 4. Είναι σε θέση να μάθουν τη διαδικασία διαχείρισης της τεχνογνωσίας που δίδεται στα είδη ζαχαροπλαστικής σε συνδυασμό με το είδος του μενού.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Επίδειξη καθαριότητας των χώρων και του εξοπλισμού παρασκευής ζαχαροπλαστικής - Παρασκευή κρύων και ζεστών γλυκών, παγωτών και γρανιτών - Διακόσμηση και εμφάνιση - Τάρτες - Η σημασία παρασκευής αγαθών ζύμης - Προέλευση της έμπνευσης - Δεξιότητες μάθησης και οργάνωσης				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών.				
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό βιβλίο: Εκπαιδευτική και επαγγελματική αρτοποιία Συγγραφέας: Ζησόπουλος Α., Παγιατάκης Θεόδωρος, Πρωτοψάλτης Αναστάσιος, κ.ά.				

	Εκδότης :Le Monde / Les Livres du Tourisme Έτος έκδοσης :2013 ISBN :960-8382-00-9 Προτεινόμενα Για ζαχαροπλάστες Συγγραφέας : Χολέβας, Κωνσταντίνος Εκδόσεις : Le Monde / Les Livres du Tourisme(2014) ISBN : 9608382548 ρh 10 ζαχαροπλαστική Ζαχαροπλαστική pierre hermé Συγγραφέας : Hermé, Pierre Εκδόσεις : Le Monde(2008) ISBN : 960-8382-12-2			
Αξιολόγηση		50 %	Τελική Εξέταση	
		0 – 40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια	
		0 – 30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια	
		0 – 20 %	Κατ’οικόν Εργασίες	
		0 – 10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή	
ECTS Allocation	Estimated student’s work time distribution in hours:			
	Contact hours		Student’s private time	
	Lecture / Labs	75	Private study	45
	Mid-Term Test	1		
	Final Exam	2	Test preparation	9
			Final Exam Preparation	18
	Total:	78	Total:	72
Γλώσσα	Ελληνικά			