

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στην Αρτοποιεία και Ζαχαροπλαστική				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-104				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Στόχος Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να καλλιεργήσει στον φοιτητή τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες στον χώρο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Μέσα από τη θεωρητική εκπαίδευση και την πρακτική άσκηση, οι φοιτητές θα επιτύχουν τα εξής: Εξειδικευμένες Δεξιότητες: - Εκμάθηση βασικών τεχνικών στη ζαχαροπλαστική και αρτοποιία. - Παρασκευή βασικών κρεμών, παντεσπανίων, ζεστών και κρύων γλυκών, τάρτων, και διάφορων ειδών ψωμιών. Καλλιέργεια Δημιουργικότητας: - Ανάπτυξη δεξιοτήτων στον σχεδιασμό και τη δημιουργία μοναδικών γλυκών και αρτοσκευασμάτων. Κατανόηση Τεχνολογίας και Υλικών: - Κατανόηση των διαφορετικών υλικών και της τεχνολογίας που εφαρμόζεται στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική. Επαγγελματική Ανάπτυξη: - Εκπαίδευση για την επαγγελματική ευθύνη και ασφάλεια στον χώρο εργασίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα επιτύχουν τα εξής: Επαγγελματική Χρήση Εξοπλισμού: - Εξοικείωση με τους διάφορους τύπους εξοπλισμού ζαχαροπλαστικής. - Δήλωση κατάλληλων θερμοκρασιών για κάθε είδος ζαχαροπλαστικής. Παρασκευή Βασικών Προϊόντων: - Παρασκευή βασικών κρεμών και παντεσπανίων με επιδεξιότητα. Εφαρμογή Βασικών Μεθόδων Ανάμειξης: - Εκτέλεση βασικών μεθόδων ανάμειξης για κέικ και μπισκότα. Διόρθωση Αστοχιών: - Αναγνώριση και διόρθωση ενδεχόμενων αστοχιών κατά την παρασκευή προϊόντων. Διαχείριση Τεχνογνωσίας: - Κατανόηση της διαδικασίας διαχείρισης της τεχνογνωσίας για τη δημιουργία ποιοτικών προϊόντων. - Συνδυασμός της τεχνογνωσίας με το είδος του μενού για δημιουργία ισορροπημένων γευστικών επιλογών.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Εισαγωγή και Ορολογίες:				

	• Επισκόπηση βασικών όρων και εισαγωγή στη ζαχαροπλαστική και αρτοποιία. Κύρια Υλικά Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής: • Κατανόηση και χρήση των βασικών υλικών στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική. Παρασκευή Κρέμων και Μαρέγκων: • Τεχνικές παρασκευής διαφόρων κρέμων και μαρέγκων. Παντεσπάνια, Κέικ και Μπισκότα: • Συνταγές και τεχνικές παρασκευής παντεσπανίων, κέικ και μπισκότων. Επίδειξη Καθαριότητας και Οργάνωσης: • Σημασία και τεχνικές διατήρησης καθαρότητας σε χώρους παρασκευής. Παρασκευή Κρύων και Ζεστών Γλυκών: • Τεχνικές παρασκευής γλυκών για διάφορες θερμοκρασίες. Διακόσμηση και Εμφάνιση: • Τεχνικές διακόσμησης και παρουσίασης των προϊόντων. Τάρτες Αλμυρές και Γλυκές: • Εκμάθηση παρασκευής τόσο αλμυρών όσο και γλυκών ταρτών. Η Σημασία Παρασκευής Προϊόντων Ζύμης: • Κατανόηση της σημασίας της ζύμης στα αρτοσκευάσματα. Προέλευση Γλυκών και Αρτοσκευασμάτων: • Μελέτη της προέλευσης και της ιστορίας γύρω από γλυκά και αρτοσκευάσματα. Δεξιότητες Μάθησης και Οργάνωσης: • Ανάπτυξη δεξιοτήτων για την αποτελεσματική μάθηση και οργάνωση στον χώρο εργασίας.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαδραστικές Εφαρμογές: Ενσωμάτωση των εφαρμογών ως βασικό μέρος του μαθήματος. Χρήση εξοπλισμού και υλικών για πρακτική εκμάθηση. Ομαδικές Δραστηριότητες: Διοργάνωση ομαδικών εργαστηρίων για την παρασκευή προϊόντων. Συνεργασία μεταξύ φοιτητών για επίτευξη συγκεκριμένων στόχων. Πρακτικές Εφαρμογές σε Πραγματικά Περιβάλλοντα: Επίσκεψη σε ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία για παρατηρήσεις σε πραγματικό περιβάλλον εργασίας. Σενάρια Προσομοίωσης: Δημιουργία σεναρίων προσομοίωσης όπου οι φοιτητές αντιμετωπίζουν πρακτικά προβλήματα και λύνουν πραγματικές καταστάσεις. Εργαστηριακές Παραστάσεις: Διεξαγωγή εργαστηριακών παραστάσεων με τη συμμετοχή των φοιτητών για παρουσίαση δημιουργιών. Συνεργατική Μάθηση: Χρήση μεθόδων συνεργατικής μάθησης μεταξύ των φοιτητών για την ανταλλαγή ιδεών και εμπειριών. Ανάδειξη Καλών Πρακτικών:

	Παρουσίαση και ανάδειξη των καλών πρακτικών από επαγγελματίες στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.																														
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 ρη 10 ζαχαροπλαστική Ζαχαροπλαστική pierre hermé Συγγραφέας:Hermé, Pierre Εκδόσεις:Le Monde(2008) ISBN:960-8382-12-2 Τίτλος: "Modernist Bread: The Art and Science" Συγγραφείς: Nathan Myhrvold, Francisco Migoya Εκδότης: The Cooking Lab Έτος Έκδοσης: 2017 ISBN: 978-0982761052																														
Αξιολόγηση		<table><tr><td>50 %</td><td>Τελική Εξέταση</td></tr><tr><td>0 – 40 %</td><td>Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια</td></tr><tr><td>0 – 30 %</td><td>Συμμετοχή στα Εργαστήρια</td></tr><tr><td>0 – 20 %</td><td>Κατ’οικόν Εργασίες</td></tr><tr><td>0 – 10 %</td><td>Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή</td></tr></table>	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																			
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																														
Γλώσσα	Ελληνικά																														
ECTS Allocation	<table><tr><th colspan="4">Estimated student’s work time distribution in hours:</th></tr><tr><th colspan="2">Contact hours</th><th colspan="2">Student’s private time</th></tr><tr><td>Lecture / Labs</td><td>75</td><td>Private study</td><td>45</td></tr><tr><td>Mid-Term Test</td><td>1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Final Exam</td><td>2</td><td>Test preparation</td><td>9</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Final Exam Preparation</td><td>18</td></tr><tr><td>Total:</td><td>78</td><td>Total:</td><td>72</td></tr></table>			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
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																												