

Τίτλος Μαθήματος	Αρτοποιεία και Ζαχαροπλαστική				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-205				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 3 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος "Αρτοποιεία και Ζαχαροπλαστική" είναι η εμπλούτιση και η επέκταση της γνώσης των φοιτητών σε βάθος σχετικά με τις σύγχρονες μεθόδους ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας στον δυναμικά εξελισσόμενο και απαιτητικό χώρο της τροφοδοσίας. Μέσω συνδυασμού θεωρητικής κατανόησης και πρακτικής εφαρμογής, οι φοιτητές θα αποκτήσουν βαθιά κατανόηση των διαδικασιών και τεχνικών που απαιτούνται για τη δημιουργία υψηλής ποιότητας αρτοσκευασμάτων και γλυκών. Συγκεκριμένα, οι στόχοι του μαθήματος περιλαμβάνουν: Κατανόηση Πρώτων Αρχών Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας: Οι φοιτητές θα εξερευνήσουν τις βασικές αρχές και τις βέλτιστες πρακτικές στη ζαχαροπλαστική και αρτοποιία, καλύπτοντας τόσο τη θεωρητική γνώση όσο και τις πρακτικές εφαρμογές. Εξοικείωση με Σύγχρονα Εργαλεία και Τεχνολογίες: Οι φοιτητές θα εκπαιδεύονται στη χρήση σύγχρονων εργαλείων και τεχνολογιών που εφαρμόζονται στη ζαχαροπλαστική και αρτοποιία για τη βελτίωση της απόδοσης και της ποιότητας των προϊόντων. Δημιουργία Ποικίλων Αρτοσκευασμάτων και Γλυκών: Οι φοιτητές θα αναπτύξουν τη δεξιότητα να παρασκευάζουν διάφορα αρτοσκευάσματα και γλυκά, λαμβάνοντας υπόψη τις διαφορετικές συνταγές και τεχνικές. Κατανόηση Διατροφικών Απαιτήσεων: Οι φοιτητές θα μάθουν να ενσωματώνουν διατροφικές απαιτήσεις και τάσεις υγιεινής διατροφής στη δημιουργία των προϊόντων τους. Δημιουργία και Παρουσίαση Σύγχρονων Επιδορπίων: Οι φοιτητές θα αναπτύξουν δεξιότητες στον σχεδιασμό και την παρουσίαση σύγχρονων και ελκυστικών γαστρονομικών δημιουργιών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: Μπορούν να προσαρμόζουν συνταγές για να ικανοποιούν τις προτιμήσεις των πελατών. Επιβεβαιώνουν ότι τα αρτοσκευάσματα πληρούν τις προδιαγραφές.				

	- Μπορούν να προσδιορίζουν τις ανάγκες προϊόντων σύμφωνα με τις συνταγές. - Αποκτούν πρακτικές γνώσεις για την αναγνώριση διαφόρων τύπων ζύμης και άλλων αρτοσκευασμάτων. - Αξιολογούν την ποσότητα και ποιότητα των συστατικών που απαιτούνται στις συνταγές. Με αυτά, αποκτούν τις δεξιότητες για τη δημιουργία υψηλής ποιότητας αρτοσκευασμάτων, προσαρμοσμένων στις απαιτήσεις της σύγχρονης βιομηχανίας τροφίμων.		
Προαπαιτούμενα	CCUL 103	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	Κρουασάν και Σφολιάτες: - Μελέτη της διαδικασίας παρασκευής και ζύμωσης για τη δημιουργία αέρινων και λαχταριστών κρουασάν και σφολιάτων. - Τεχνικές για τον κατάλληλο ψησίματος και την παρασκευή διαφορετικών γεύσεων. Τούρτες, Παγωτά, Γρανίτες, Ατομικά Γλυκά: - Εκτεταμένη ανάλυση των τεχνικών για τη δημιουργία τούρτων, παγωτών, γρανιτών και ατομικών γλυκών. - Μελέτη των διαφόρων στρώσεων, γεμίσεων, και διακόσμησης. Χριστουγεννιάτικα Γλυκά και Αρτοσκευάσματα ανά τον Κόσμο: - Παρουσίαση και παρασκευή χαρακτηριστικών γλυκών από διάφορες χώρες κατά την περίοδο των Χριστουγέννων. - Εξέταση παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων από διάφορες πολιτισμικές πηγές. Γλυκά, Μπισκότα, Αμυγδαλωτά, Σοκολάτες και Αλμυρά: - Ποικιλία σε συνταγές για γλυκά, μπισκότα, αμυγδαλωτά, σοκολάτες και αλμυρά εδέσματα. - Πρακτικές γνώσεις για τη χρήση διαφορετικών συστατικών και τεχνικών ψησίματος. Συστατικά για την Επιτυχία ως Σεφ Ζαχαροπλαστικής: - Κατανόηση της σημασίας της ποιότητας συστατικών στη ζαχαροπλαστική. - Εκμάθηση πώς να επιλέγετε και να συνδυάζετε υλικά για τον επιτυχημένο σχεδιασμό γλυκών. Παραδόσεις, Τάσεις και Μέλλον: - Ανάλυση των παραδόσεων και των τρεχουσών τάσεων στη ζαχαροπλαστική. - Εξέταση των μελλοντικών εξελίξεων στον χώρο.		
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 DUCASSE -ΤΟ ΜΕΓΑΛΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ - ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ Κατασκευαστής: Εκδόσεις Τσιτσιλώνη Κωδικός Προϊόντος: 002-07 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																														
Αξιολόγηση		50 % 40 % 5 % 5 %	Final Exam / Project Mid –Term / Project / Deliverables Laboratory Participation Class Attendance & Participation																												
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>88</td><td>Private study</td><td>49</td></tr><tr><td>Mid-Term Test</td><td>1</td><td>Homework</td><td>25</td></tr><tr><td>Final Exam</td><td>2</td><td>Test preparation</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Final Exam Preparation</td><td>10</td></tr><tr><td>Total:</td><td>91</td><td>Total:</td><td>89</td></tr></table>			Estimated student's work time distribution in hours:				Contact hours		Student's private time		Lecture / Labs	88	Private study	49	Mid-Term Test	1	Homework	25	Final Exam	2	Test preparation	5			Final Exam Preparation	10	Total:	91	Total:	89
Estimated student's work time distribution in hours:																															
Contact hours		Student's private time																													
Lecture / Labs	88	Private study	49																												
Mid-Term Test	1	Homework	25																												
Final Exam	2	Test preparation	5																												
		Final Exam Preparation	10																												
Total:	91	Total:	89																												
Γλώσσα	Ελληνικά																														