Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος:	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής		
Κωδικός Μαθήματος:	CAPM 222G		
Πρόγραμμα & Έτος Σπουδών :	Μαγειρικές Τέχνες 2^{ο} Έτος		
Τμήμα :	MT II A	**Εξάμηνο :**	Εαρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας :	4 περιόδους εργαστήρια την εβδομάδα	**ECTS :**	2

Καθηγητής / Εκπαιδευτής:	Χριστίνα Γεωργιάδη		
Ώρες Γραφείου:	Τετάρτη: 15:30 – 16:30		
Αριθμός Γραφείου:	210	**Τηλ. Γραφείου:**	22-40842
Ηλεκτρονική Διεύθυνση:	cgeorgiades@hhic.mlsi.gov.cy		

Προαπαιτούμενα:

CAPM 121G - Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας

CAPM 221G - Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (Ανώτερο Επίπεδο)

Φιλοσοφία μαθήματος:

Το μάθημα αυτό σκοπό έχει να εισαγάγει τους φοιτητές στις δεξιότητες και τεχνικές που απαιτούνται στο τομέα των μοντέρνων επιδορπίων και γλυκών.

Στόχοι:

Το μάθημα αυτό παρέχει στους φοιτητές τις τεχνικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την παραγωγή και παρουσίαση σύγχρονων διακοσμημένων κέικ και επιδορπίων. Δίνεται έμφαση στον προγραμματισμό, σχεδιασμό, και τη δημιουργία κέικ για ειδικές διοργανώσεις μέσω σύνθετων μοτίβων και τεχνικών, για την ανάπτυξη των δεξιοτήτων και τεχνικών που απαιτούνται στον τομέα των μοντέρνων επιδορπίων και γλυκών.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα:

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

1. Εργάζονται ομαδικά και ατομικά εντός του εργαστηρίου.
2. Χρησιμοποιούν σωστά και κατάλληλα τον εξοπλισμό του εργαστηρίου συμφώνα με τους κανόνες ασφαλείας.
3. Αναπτύξουν τη δεξιότητα τους στη ορθή εφαρμογή των τεχνικών στη διαμόρφωση μοντέρνων επιδόρπιων και γλυκών.

4. Ετοιμάζουν μια σειρά από μοντέρνα επιδόρπια και γλυκά χρησιμοποιώντας μια ποικιλία προϊόντων.
5. Αναγνωρίζουν τυχόν λάθη κατά την ετοιμασία παρασκευασμάτων και να εφαρμόζουν τις κατάλληλες διορθωτικές τεχνικές.
6. Εφαρμόζουν τις κατάλληλες πρακτικές αποθήκευσης και χειρισμού των έτοιμων παρασκευασμάτων.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας:

1. Διαλέξεις
2. Συζητήσεις
3. Εργαστηριακές Επιδείξεις
4. Μελέτη/Έρευνα
5. Ατομική και Ομαδική Εργασία

Αξιολόγηση:

<u>Θεωρητικό Μέρος: 40%</u>

• Ερευνητική Εργασία:	30%
• Διαγωνίσματα:	30%
• Τελική Γραπτή Εξέταση:	40%
	100%

<u>Πρακτικό Μέρος: 60%</u>

• Συνεχής Εργαστηριακή Αξιολόγηση (Ατομική και Ομαδική Εργασία):	60%
• Τελική Πρακτική Αξιολόγηση:	40%
	100%

Απαιτήσεις Μαθήματος:

Ανατρέξτε το εγχειρίδιο των φοιτητών Παράρτημα Ι για τις απαιτήσεις των εργαστηρίων του κλάδου των μαγειρικών τεχνών

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος:

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
1.	27/01/20	• Εισαγωγή στα επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής **<u>Custard Puddings</u>** **Επίδειξη και Πρακτική:** • Butterscotch Crème Caramel • Chocolate Bread Pudding • Ginger Crème Brulée • Raising Rice Pudding • Berry Panna- Cotta	• Κεφάλαιο 20 Σελ. 522- 525, 528 • Σημειώσεις Εκπαιδευτή
2.	03/02/20	**Dairy cream and gelatin theory** **Επίδειξη και Πρακτική:** **<u>Biscuit de Base</u>** • Biscuit de Savoie/Coque • Biscuit Roulade **Meringue Based Biscuits** • Bisquit Daquoises (Nougatine) • Biscuit Succès (Japonaise)	• Κεφάλαιο 16 Σελ. 407, 411 • Σημειώσεις Εκπαιδευτή
3.	10/02/20	• **<u>Bavarian Cream Desserts</u>** • Swiss Roll • Vanilla Bavarian Cream • Fruit Bavarian Cream • Charlotte Russe • Charlotte Royale	• Κεφάλαιο 20 Σελ. 533-537 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
4.	17/02/20	**Πρακτική Αξιολόγηση Ι**	
5.	24/02/20	**<u>Mousses</u>** • Sweet Potato (Fruit Based Method) • Pomegranate Mousse (Pastry Cream Method) • Orange (Crème Anglaise Method) Chocolate (Pâte à Bombe Method)	• Κεφάλαιο 20 Σελ. 535 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
6.		• Αργία - Καθαρά Δευτέρα	•
7.	09/03/20	**<u>Cheesecakes</u>** • Lemon Cold Cheesecake • Yoghurt Cheesecake • Cold Fruit Cheesecake • Tiramisu **<u>Cheesecake Toppings</u>** • Coulis • Toffee • Chocolate	• Σημειώσεις Εκπαιδευτή

8.	16/03/20	**Πρακτική Αξιολόγησης ΙΙ** • Mousse • Cheesecake	
9.	23/03/20	**Κεραστικά Ι -** • Marble Brownies • Maamoul • Karidata	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
10.	30/03/20	**Κεραστικά ΙΙ** • Lava Cake • Cup Cakes • Red Velvet • Butter Cream	• Σημειώσεις Εκπαιδευτή • Κεφάλαιο 16 Σελ. 401
11.	06/04/20	**Επετειακές Τούρτες** Decorating Techniques	• Σημειώσεις Εκπαιδευτή
12.	13/04/20	**Τούρτες Τρισδιάστατες** Decorating Techniques	• Σημειώσεις Εκπαιδευτή
	15/04-21/04	ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ	•
13.	27/04/20	• **Τελική Πρακτική Αξιολόγηση**	
14.	04/05/20	**Επανάληψη**	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία:

1. Gisslen, W., 2013. *Professional Baking.* 6th ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
2. Σημειώσεις Εκπαιδευτή με Βάση τις Ενότητες του Μαθήματος

Πρόσθετη Βιβλιογραφία:

1. Labenskey, S., Martel, P. And Van Damme, E., 2012. *On Baking.* 3rd ed. New Jersey: Prentice Hall
2. The Culinary Institute of America, 2009. *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft.* 2nd ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
3. Αμερικάνικό Ινστιτούτο Μαγειρικής (CIA), 2010. *Το Βιβλίο του Σεφ.* 8η εκδ. Θεσσαλονίκη: Μιλλιάρης – Παιδεία, Α.Ε.
4. Campbell, J., Farrelly, G., Foskett, D.,Paskins, P. and Rippington, N., 2012. *Practical Cookery,* 12th ed. London: Hodder Education.