Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος:	Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο)		
Κωδικός Μαθήματος :	CAPM 321G		
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών :	Μαγειρικές Τέχνες / 3ο Έτος		
Τμήμα :	MT III A	**Εξάμηνο :**	Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας :	4 περιόδους εργαστήρια την εβδομάδα	**ECTS :**	2

Καθηγητής / Εκπαιδευτής: Ορφανού Παρασκευή
Ώρες Γραφείου: Τετάρτη 09:00-10:00
Αριθμός Γραφείου: 206 **Τηλ. Γραφείου:** -
Ηλεκτρονική Διεύθυνση: paraskeviorfanou@ymail.com

Προαπαιτούμενα Μαθήματα:
CAPM 121G – Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας
CAPM 221G - Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (Ανώτερο Επίπεδο)
CAPM 222G – Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής

Φιλοσοφία Μαθήματος:

Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να εξοικειώσει τους φοιτητές με προηγμένες γνώσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης, με έμφαση στη βελτίωση των τεχνικών και δεξιοτήτων που απαιτούνται για να φτιάχνουν μια ποικιλία από σύγχρονα, ατομικά επιδόρπια εστιατορίου.

Στόχοι:

Το μάθημα αυτό παρέχει στους φοιτητές τις τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες για ορθή χρήση της σοκολάτας και της καραμέλας, με σκοπό να μπορούν να φτιάχνουν μια ποικιλία από κλασικά και σύγχρονα «petits fours». Δίνεται έμφαση στην ικανότητα χρήσης των μερών του ατομικού επιδορπίου για τον σχεδιασμό και την ετοιμασία σύγχρονων, αναβαθμισμένων επιδόρπιων εστιατορίου.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα:

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

1. Χρησιμοποιούν ορθά την σοκολάτα και να παράγουν προϊόντα με βάση την σοκολάτα.
2. Ετοιμάζουν μια ποικιλία από κλασσικά και σύγχρονα ‘‘petits fours”.
3. Εφαρμόζουν κατάλληλα τις τεχνικές ετοιμασίας των διάφορων παγωμένων επιδόρπιων.
4. Προσδιορίζουν τους παράγοντες που συμβάλουν στον σχεδιασμό επιδόρπιων εστιατορίου.
5. Παράγουν και να συναρμολογούν μοντέρνα επιδόρπια χρησιμοποιώντας τα μέρη των ατομικών επιδορπίων.
6. Αναγνωρίζουν λάθη και να προβαίνουν στις απαραίτητες διορθωτικές διαδικασίες.
7. Εφαρμόζουν ορθές πρακτικές αποθήκευσης και χειρισμού των τελικών προϊόντων.
8. Διαχειρίζουν αποτελεσματικά τον διαθέσιμο χρόνο προς την ολοκλήρωση της ανατεθείσας εργασίας.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας:

- Διαλέξεις
- Συζητήσεις
- Εργαστηριακές Επιδείξεις
- Εργαστηριακές Εργασίες

Αξιολόγηση:

Οι φοιτητές θα αξιολογούνται τόσο στο θεωρητικό όσο και στο πρακτικό μέρος του μαθήματος. Για να επιτύχει ο φοιτητής πρέπει να συγκεντρώσει τουλάχιστο **50% στο θεωρητικό μέρος** και **50% στο πρακτικό μέρος** του μαθήματος.

Θεωρητικό Μέρος: 40%

• Εργασίες	20 %	**100 %**
• Διαγωνίσματα	40 %	
• Τελική Γραπτή Εξέταση	40 %	

Πρακτικό Μέρος: 60%

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

Απαιτήσεις Μαθήματος:

Βλέπετε το εγχειρίδιο των φοιτητών Παράρτημα Ι για τις απαιτήσεις των εργαστηριών του κλάδου των μαγειρικών τεχνών

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος:

Εβδ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο /Υλικό
1.	Πέμπτη 03/10/2019	Σοκολάτα και Παρασκευάσματα από Σοκολάτα Ι	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
2.	Πέμπτη 10/10/2019	Σοκολάτα και Παρασκευάσματα από Σοκολάτα ΙΙ	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
3.	Πέμπτη 17/10/2019	Petits Fours I	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
4.	Πέμπτη 24/10/2019	Petits Fours II	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
5.	Πέμπτη 31/10/2019	Πρακτική Αξιολόγηση Ι	
6.	Πέμπτη 07/11/2019	Παγωμένα Επιδόρπια	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
7.	Πέμπτη 14/11/2019	Μοντέρνα Επιδόρπια Εστιατορίου Ι	Σημειώσεις Εκπαιδευτή

Εβδ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο /Υλικό
8.	Πέμπτη 21/11/2019	Μοντέρνα Επιδόρπια Εστιατορίου ΙΙ	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
9.	Πέμπτη 28/11/2019	Μοντέρνα Επιδόρπια Εστιατορίου ΙΙΙ	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
10.	Πέμπτη 05/12/2019	Πρακτική Αξιολόγηση ΙΙ	
11.	Πέμπτη 12/12/2019	Ατομική Πρακτική Αξιολόγηση	Ομάδα 1
12.	Πέμπτη 19/12/2019	Ατομική Πρακτική Αξιολόγηση	Ομάδα 2
13.	Πέμπτη 09/01/2020	Επανάληψη	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία:

1. Gisslen, W., 2013. *Professional Baking.* 6th ed. Hoboken: Wiley
2. Σημειώσεις εκπαιδευτή με βάση το περιεχόμενο του μαθήματος

Πρόσθετη Βιβλιογραφία:

1. Greweling P., 2012. *Chocolate & Confections.* 2nd ed. Hoboken: Wiley
2. Migoya, F. J., 2012. *The Elements of Dessert.* Hoboken: Wiley
3. Boyle T., 2012. *Plating for Gold*. Hoboken: Wiley
4. CIA, 2009. *Baking & Pastry.* 2 ed. Hoboken: Wiley
5. Migoya, F.J., 2008. *Frozen Desserts*. Hoboken: Wiley
6. Felder A., 2008. *Savoury Sweets*. Hoboken: Wiley
7. Dornenburg A. & Page K., 2008. *The Flavor Bible.* New York: Little, Brown and Company.
8. Boyle, T., & Moriarty, T., 2000. *Grand Finales: A Neoclassic View of Plated Desserts.* 3rd ed. Hoboken: Wiley
9. Boyle T., & Moriarty T., 1998. *Grand Finales: A Modernist View of Plated Desserts.* 2nd ed. Hoboken: Wiley
10. Boyle T., & Moriarty T., 1997. *Grand Finales: The Art of the Plated Desserts.* 1st ed. Hoboken: Wiley