ΑΝΩΤΕΡΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΚΥΠΡΟΥ

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος:	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία (Αναβαθμισμένο Επίπεδο)		
Κωδικός Μαθήματος:	CAPM 221G		
Πρόγραμμα & Έτος Σπουδών:	Μαγειρικές Τέχνες / 2^{ο} Έτος		
Τμήμα:	MT II	**Εξάμηνο:**	Φθινοπωρινό
Αριθμός Διδακτικών Ωρών:	4 περιόδους την εβδομάδα	**ECTS:**	2

Εκπαιδευτής:	Μαρία Χαρίτου		
Ώρες Γραφείου:	Τρίτη 09:20 – 10:20		
Αριθμός Γραφείου:	206	**Τηλ. Γραφείου:**	22404826
Ηλεκρον. Διεύθυνση:	maria.charitou.mc@gmail.com		

Προαπαιτούμενα

Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας

Φιλοσοφία Μαθήματος

Το μάθημα αυτό σκοπό έχει να εισαγάγει τους φοιτητές στις αναβαθμισμένες δεξιότητες και τεχνικές που απαιτούνται στο τομέα της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Στόχοι

Οι φοιτητές έχουν τη δυνατότητα να εφαρμόσουν με επιτυχία και παραγωγικά προηγμένες αρχές, δεξιότητες και τεχνικές ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Διερευνούν τα συστατικά ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και τη λειτουργία τους στη διαμόρφωση των προϊόντων, την προετοιμασία και την αισθητική αξιολόγηση των παρασκευών. Δίνεται έμφαση στις παρασκευές που περνούν από ζύμωση, είναι εμπλουτισμένες και έχουν φυλλώδη δομή, παρασκευάζοντας διεθνή και ντόπια αρτοπαρασκευάσματα.

Αναμενόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

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

- Εργάζονται ομαδικά και ατομικά εντός του εργαστηρίου.
- Χρησιμοποιούν σωστά και κατάλληλα τον εξοπλισμό του εργαστηρίου συμφώνα με τους κανόνες ασφαλείας.
- Αναπτύξουν τη δεξιότητα τους στη ορθή εφαρμογή των αναβαθμισμένων τεχνικών στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.
- Ετοιμάζουν μια σειρά αρτοπαρασκευασμάτων και είδη ζαχαροπλαστείου χρησιμοποιώντας μια ποικιλία προϊόντων.
- Αναγνωρίζουν τυχόν λάθη κατά την ετοιμασία παρασκευασμάτων και να εφαρμόζουν τις κατάλληλες διορθωτικές τεχνικές.
- Εφαρμόζουν τις κατάλληλες πρακτικές αποθήκευσης και χειρισμού των έτοιμων

παρασκευασμάτων.

Μεθοδολογία Μαθήματος

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

Αξιολόγηση

Θεωρητικό Μέρος: 40%

- Ερευνητική Εργασία: 40%
- Διαγωνίσματα: 20%
- Τελική Γραπτή Εξέταση: 40 %

100%

Πρακτικό Μέρος: 60%

- 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.	4/10	**Εισαγωγή & Biscuits and Cookies** **Θεωρία:** • Βασικές Αρχές της Ζαχαροπλ. και της Αρτοποιίας ΙΙ • Σχετική θεωρία για Biscuits and Cookies • Υλικά ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας • Βελτιωτικά και ενισχυτικά υλικά • Τεχνικές για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας **Επίδειξη και ομαδική εργασία:** • Pâte Sablée • English Biscuits • American Cookies	• **Κεφάλαιο 9** Σελίδες 483-517 • Σημειώσεις Εκπαιδευτή

		• Biscuits au Beurre	
2.	11/10	**<u>Soft Rolls</u>** **Επίδειξη και ομαδική εργασία:** **<u>Βασικά ψωμάκια Soft Rolls</u>** • Απλά Soft rolls Soft rolls ολικής άλεσης	• **Κεφάλαιο 8** Σελίδες 139-141, 149, 170-183 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
3.	18/10	**<u>Soft Rolls Derivatives</u>** • Garlic Bread Rolls • Herb Bread Rolls • Onion Bread Rolls • Hamburger Rolls • Cheese Bread – Halloumoti • Olive Bread – Elioti	• **Κεφάλαιο 8** Σελίδες 139-141, 149, 170-183 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
4.	25/10	**<u>Cyprus Local Breads</u>** • Koulouri • Daktylies • Lagana • Cyprus Pitta Bread • Pafian Petta Bread	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
5.	**1/11**		
6.	08/11	**<u>International Breads</u>** • French Baquettes • Focaccia • Chapata **Sweet Breads** • Brioche à la Tête / Challah • Tsoureki	**Κεφάλαιο 8** Σελίδες 144-147, 165-166 • **Κεφάλαιο 9** Σελίδα 192 • **Κεφάλαιο 8** Σελίδα 150 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
7.	15/11	**Laminated Dough** • Σχετική Θεωρία για Laminated Dough • Quick Method Puff Pastry • French Method Puff Pastry English Method Pâte à Croissants	• **Κεφάλαιο 9** Σελίδες 192-193 • **Κεφάλαιο 14** Σελίδες 319-325 Σημειώσεις Εκπαιδευτή

8.	22/11	**Danish Pastries and Croissants** • Danish Pastries • Danish Filings • Croissants au Beurre • Croissants au Chocolat	• **Κεφάλαιο 8** Σελίδες 192-213 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
9.	29/11	**Puff Pastry Sweets and Savouries** **<u>Puff Pastry Sweets</u>** • Eccle Cakes • Cross over Stripes • Dartoise **<u>Puff Pastry Savouries</u>** • Cheese Puffs • Cheese Straws • Sausage Rolls	• **Κεφάλαιο14** Σελίδες 330-331 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
10.	06/12	**Τελική Πρακτική Αξιολόγηση (Ομάδα Α)**	
11.	13/12	**Τελική Πρακτική Αξιολόγηση (Ομάδα Β)**	
12.	20/12	**Παρουσιάσεις Μελετών /Επανάληψη**	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

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

Ενδεικτική Βιβλιογραφία

- Labenskey, S., Martel, P. And Van Damme, E., 2012. *On Baking.* 3rd ed. New Jersey: Prentice Hall
- The Culinary Institute of America, 2009. *Baking & Pastry:Mastering the Art and Craft.*2nd ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Αμερικάνικό Ινστιτούτο Μαγειρικής (CIA), 2010. *Το Βιβλίο του Σεφ.*8η εκδ. Θεσσαλονίκη: Μιλλιάρης – Παιδεία, Α.Ε.