



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης". Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



ΜΕΤΕΚ
ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΑ ΚΕΝΤΡΑ

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

| | | | | | |
|-------------------------|--|----------------------|---|-----------------------|----|
| Τίτλος Μαθήματος | ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ II | | | | |
| Κωδικός Μαθήματος | BAKER405 | | | | |
| Τύπος μαθήματος | Υποχρεωτικό / Πρακτικό / Θεωρητικό | | | | |
| Επίπεδο | Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων | | | | |
| Έτος / Εξάμηνο φοίτησης | 2 ^{ον} Έτος, Δ' Εξάμηνο | | | | |
| Όνομα Διδάσκοντα | Δ. Μιχαήλ | | | | |
| ECTS | 16 | Διαλέξεις / εβδομάδα | 1 | Εργαστήρια / εβδομάδα | 14 |
| Στόχος Μαθήματος | <p>Το μάθημα βασίζεται στις γνώσεις και τις δεξιότητες που ανέπτυξαν οι σπουδαστές/τριες στο μάθημα BAKER0205. Οι σπουδαστές/τριες θα μελετήσουν τις μεθόδους, διαδικασίες και τεχνικές παραγωγής και παρουσίασης πιο σύνθετων προϊόντων ζαχαροπλαστικής όπως: κεραστικά γάμου, σοκολατάκια, μπαβαρούα και μους, κέικι τυριού, σύγχρονα και ειδικά γλυκά. Επιπρόσθετα, το μάθημα δίνει την ευκαιρία στους σπουδαστές να βελτιώσουν τις ικανότητες τους στις τεχνικές παρουσίασης ατομικών ή μεγάλων μοντέρνων γλυκών, καθώς επίσης και για ειδικές περιπτώσεις όπως γάμος, γενέθλια κα..</p> | | | | |
| Μαθησιακά Αποτελέσματα | <p>Οι σπουδαστές/τριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παρασκευάζουν προϊόντα ζαχαροπλαστικής εφαρμόζοντας κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, • Γνωρίζουν τη χρήση και τα τεχνικά χαρακτηριστικά των υλικών και του εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική, • Αναπτύξουν τις δεξιότητες τους στη διακόσμηση και παρουσίαση γλυκών, • Εφαρμόζουν σωστά τις διαδικασίες, μεθόδους και τεχνικές ζαχαροπλαστικής στη παραγωγή προϊόντων, σε ατομικό ή μεγάλο γλυκό, στις κατηγορίες: <ul style="list-style-type: none"> ○ Μπαβαρούα, ○ Μους, ○ Πανακότα, ○ Κέικ τυριού, ○ Παγωμένα γλυκά, ○ Σοκολατάκια, ○ Διακοσμητικά σοκολάτας, ○ Κορμούς ή τούρτες ○ Τούρτες για ειδικές εκδηλώσεις | | | | |



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικά Ταμεία
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



ΜΕΚ
ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΤΥΠΑ

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

| Προαπαιτούμενα | BAKER 205 | Συναπαιτούμενα | Δεν Ισχύει |
|-----------------------|---|----------------|------------|
| Περιεχόμενο Μαθήματος | <p>Κεραστικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λουκούμια Γάμου • Μαμούλια • Καρυδάτα • Εργολάβοι • Παστίτσια <p>Μπαβαρουά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crème anglaise base and fruit base, <ul style="list-style-type: none"> ◦ (Σοκολάτας, βανίλια, Φρούτων, καφέ, καραμέλλας κ.α.) <p>Μους</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crème anglaise base, fruit base, pastry cream base and pate a bombe, <ul style="list-style-type: none"> ◦ (Σοκολάτας, βανίλια, Φρούτων, καφέ, καραμέλλας κ.α.) <p>Πανακότα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ατομικό ή οικογενειακό <ul style="list-style-type: none"> ◦ (Σοκολάτας, βανίλια, καφέ, καραμέλλας κ.α.) <p>Κέικ τυριού</p> <ul style="list-style-type: none"> • (Ψυγείου, φούρνου, αρωματισμένο, σύνθετα κλπ.) <p>Παγωμένα γλυκά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παγωτό, σορπέ, παρφέ, σάλτσες παγωτών, <p>Σοκολάτα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempering/Στρώσιμο σοκολάτας • (Σοκολατάκια με ή χωρίς γέμιση, διακοσμητική, πλαστική σοκολάτα. <p>Διακόσμηση γλυκού για ειδικές εκδηλώσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διακόσμηση τούρτας με ζαχαρόπαστα (royal icing, fondant κ.α.) <p>Για την κάθε κατηγορία πιο πάνω παρασκευάζονται και παρουσιάζονται:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ατομικά γλυκά για κοκτέιλ, σε πιάτο, ατομικά ή οικογενειακά, σε στυλ τούρτας ή κορμού, <p>Επεξηγούνται:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τύποι, υλικά, χρήσεις, τεχνικά και ιδιαίτερα σημεία προσοχής, ποιοτικά χαρακτηριστικά και γνωρίσματα, σχήματα, • Διαδικασίες, μέθοδοι και τεχνικές παραγωγής των πιο πάνω προϊόντων. | | |



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

| | |
|----------------------------|--|
| Μεθοδολογία Διδασκαλίας | Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες. |
| Βιβλιογραφία | How Baking Works, Paula Figoni, Wiley 2011 ISBN 978-0-470-39813-5 Suas, M. (2008). Advanced Bread and Pastry. Cengage Learning. ISBN-10: 141801169X |
| Αξιολόγηση | Συμμετοχή / Παρουσία: 10% Εργασίες / Projects (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50% Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30% Τελική Εξέταση: 0% - 40% |
| Γλώσσα | Ελληνική |