



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.



ΜΕΚ
ΜΕΤΑΠΡΟΣΦΑΝΤΙΣΤΕΥΣΗ

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

Τίτλος Μαθήματος	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΥΛΙΚΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ				
Κωδικός Μαθήματος	BAKER0102				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό-Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γλαύκος Καμινάρας				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα αποσκοπεί στην απόκτηση βασικών γνώσεων στον τομέα των κύριων υλικών που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Ο σπουδαστής/στρια θα έχει την ευκαιρία να κατανοήσει και να εμβαθύνει στον τρόπο λειτουργίας των διαφόρων κατηγοριών υλικών στις διάφορες παρασκευές ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • κατανοούν τα τεχνικά χαρακτηριστικά, τη λειτουργικότητα, τη σωστή αποθήκευση και χρήση των πιο κάτω υλικών στις συνταγές: <ul style="list-style-type: none"> ▪ δημητριακά και άλευρα ▪ ζάχαρης, σιρόπια και άλλες γλυκαντικές ουσίες ▪ λίπη και λάδια ▪ αυγά ▪ διογκωτικά υλικά (φυσική και χημική διόγκωση) ▪ πηκτικές ουσίες (άμυλα, φυτικές ουσίες, ζελατίνες) ▪ γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα ▪ ξηροί καρποί και σπόροι ▪ κακάο και σοκολάτα ▪ φρούτα ▪ αρωματικά υλικά. 				
Προαπαιτούμενα	Όχι	Συναπαιτούμενα	Όχι		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>1. Το Αλεύρι</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ο κόκκος του σίτου • Τύποι σίτου • Η σύνθεση του αλεύρου 				

- Πρόσθετα και ο ρόλος τους
- Τύποι αλεύρου
- Λειτουργίες του αλεύρου
- Αποθήκευση του αλεύρου

2. Ζάχαρη και άλλα γλυκαντικά

- Κρυσταλλική Ζάχαρη
- Σιρόπια
- Ειδικά γλυκαντικά
- Λειτουργίες γλυκαντικών
- Αποθήκευση

3. Λίπη, λάδια και γαλακτωματοποιητές

- Λίπη και λάδια: χαρακτηριστικά και διαφορές
- Λειτουργίες των λιπών, των λαδιών και των γαλακτωματοποιητών
- Αποθήκευση

4. Αυγά και προϊόντα αυγού

- Το αυγό
- Προϊόντα αυγού
- Λειτουργίες του αυγού
- Πήξιμο
- Κατακράτηση αέρα. Μαρέγκα
- Αποθήκευση

5. Προϊόντα διόγκωσης

- Η διαδικασία της διόγκωσης
- Διογκωτικά αέρια
- Η δράση της μαγιάς
- Χημική διόγκωση
- Αποθήκευση

6. Πηκτικές ουσίες

- Η διαδικασία της πήξης
- Ζελατίνη

- Φυτικές ουσίες
- Άμυλα
- Λειτουργίες πηκτικών ουσιών
- Αποθήκευση

7. Γάλα και προϊόντα γάλακτος

- Η σύνθεση του γάλακτος
- Προϊόντα γάλακτος
- Λειτουργίες του γάλακτος και των προϊόντων γάλακτος
- Αποθήκευση

8. Ξηροί καρποί και σπόροι

- Σύνθεση των ξηρών καρπών και των σπόρων
- Κόστος
- Κοινοί ξηροί καρποί και σπόροι
- Αποθήκευση

9. Κακάο και προϊόντα σοκολάτας

- Ο σπόρος του κακάο
- Κοινά προϊόντα κακάο και σοκολάτας
- Χειρισμός προϊόντων σοκολάτας
- Λειτουργίες του κακάο και των προϊόντων σοκολάτας
- Αποθήκευση

10. Φρούτα και προϊόντα φρούτων

- Κοινά φρούτα
- Ωρίμανση των φρούτων
- Αποθήκευση

11. Φυσικά και τεχνητά αρώματα

- Ορισμός του αρώματος
- Προφίλ του αρώματος
- Τύποι αρωματικών
- Αξιολόγηση αρωματικών
- Αποθήκευση



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	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Γνωρίζοντας τα τρόφιμα. Τροφογνωσία και εμπορευματογνωσία ISBN-13: 978-960-8382-04-6. Συγγραφέας: Κυπαρισσίου, Πάρις. Εκδότης: LeMonde / LesLivresduTourisme. How Baking Works, PaulaFigoni, Wiley, ISBN 978-0-470-39813-5
Αξιολόγηση	Συμμετοχή / Παρουσία: 10% Εργασίες / Projects (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50% Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30% Τελική Εξέταση: 0% - 40% Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%
Γλώσσα	Ελληνική