

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΠΡΟΤΥΠΟΥ

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

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.

Τίτλος Μαθήματος	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ Ι				
Κωδικός Μαθήματος	BAKER0105				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό / Πρακτικό / Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ον} Έτος, Α' Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Θεόδωρος Νεάρχου				
ECTS	16	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	14
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα αποσκοπεί στο να βοηθήσει τους σπουδαστές να αποκτήσουν επαγγελματικές γνώσεις στις βασικές μεθόδους, διαδικασίες και λειτουργίες στην αρτοποιία. Επίσης, οι σπουδαστές θα αποκτήσουν όλες τις βασικές τεχνικές δεξιότητες στην παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας και να τους καταστήσει ικανούς να εφαρμόσουν τις δεξιότητες αυτές σε ένα αρτοποιείο.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> Εξηγούν τις βασικές αρχές και μεθόδους παραγωγής στην αρτοποιία, Περιγράφουν τις συνθήκες καλής αρτοποιήσης και γνωρίζουν τη διεθνή ορολογία, Αναλύουν τα ποιοτικά και τεχνικά χαρακτηριστικά και γνωρίσματα των: <ul style="list-style-type: none"> ζυμών χωρίς λίπος, ζυμών με χαμηλή περιεκτικότητα λίπους ζυμών με υψηλή περιεκτικότητα λίπους, Κυπριακών αρτοσκευασμάτων και των σνακ, πασχαλινών αρτοσκευασμάτων, Εφαρμόζουν τη διαδικασία των εννέα σταδίων στην παραγωγή ζυμών με μαγιά, και να, <ul style="list-style-type: none"> Παρασκευάζουν διάφορα είδη ψωμιών: <ul style="list-style-type: none"> Ψωμιά Χωρίς ή με χαμηλή περιεκτικότητα λίπους (Lean Doughs), Ψωμιά με υψηλή περιεκτικότητα λίπους (Rich Doughs), Παρασκευάζουν διάφορα αρτοσκευάσματα και σνακ: <ul style="list-style-type: none"> Κυπριακά αρτοσκευάσματα και κουλούρια, Σνάκ, Πασχαλινά Αρτοσκευάσματα. 				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ol style="list-style-type: none"> Συνθήκες καλής αρτοποιήσης / Διεθνής ορολογία <ul style="list-style-type: none"> Μαγιά, τύποι, παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη της Γλουτένη 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Ο ρόλος του αλατιού, της ζάχαρης, του λίπους και του γάλακτος, • Στάδια παραγωγής άρτου • Ζύμωση • Είδη Ζύμων • Επιθυμητή Θερμοκρασία Ζύμης • Βασικές μέθοδοι ζυμώματος • Χρησιμότητα του ατμού κατά το ψήσιμο • Λάθη στην παραγωγή άρτου <ol style="list-style-type: none"> 2. Χαρακτηριστικά γνωρίσματα και παραγωγή ζυμών χωρίς ή σε χαμηλή περιεκτικότητα λίπους: <ul style="list-style-type: none"> • (π.χ. Βασική συνταγή ψωμιού, Ιταλικό, Βιέννης, Ψωμάκια Δείπνου, Ελληνικό Καρβέλι, Ελληνικό Ολικής Αλέσεως, Kaiser Rolls) 3. Χαρακτηριστικά γνωρίσματα και παραγωγή ζυμών με υψηλή περιεκτικότητα λίπους (Επίδραση λίπους στο προϊόν) <ul style="list-style-type: none"> • (π.χ. Pullman, Μαλακά ψωμάκια, Τριάρες / Φραντζόλες, Pullman Ολικής, Μαλακά ψωμάκια Ολικής, Τριάρες/Φραντζόλες Ολικής) 4. Χαρακτηριστικά γνωρίσματα και παραγωγή κυπριακών αρτοσκευασμάτων <ul style="list-style-type: none"> • (π.χ. Κουλούρια, Δακτυλιές, Πίττες, Γλυσταρκές, Λαγάνες, Παξιμάδια, Τριμιθόπιτες, Αρκατένα, Κουλούρια Ορουνητόπικα, Κουλούρι Ολοσίταρο, Ταχινόπιτες, Ταχινόπιτες με τερατσόμελο, κολοκοτές, Παξιμάδια, Κουλουράκια) 5. Χαρακτηριστικά γνωρίσματα και παραγωγή σνακ: <ul style="list-style-type: none"> • (π.χ. Βασικές ζύμες, Ζύμη γκουρού, Ζύμη χυμού, Ζύμη με γιαούρτι, Ελιωτές, Τυρόπιτες, Ελιωτές/Χαλουμοτές Ταψιού, Λαχματζού, Σπανακόπιτες, Κοτόπιτες, Χορτόπιτες, Λαχματζού, Πίττες Σάτζις, Πουρέκια Σάτζις, Πίτσα. 6. Χαρακτηριστικά γνωρίσματα και παραγωγή πασχαλινών αρτοσκευασμάτων: <ul style="list-style-type: none"> • Τοπικές διαφορές και κατάλληλα τυριά • (Φλαούνες, Πασκίες, Κουλουράκια Πασχαλινά, Τσουρέκια)
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