



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
ΜΕΤΑΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΝΕΟΤΗΤΑΣ

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 Ι				
Κωδικός Μαθήματος	BAKER0205				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό / Πρακτικό / Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ον} Έτος, Β' Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αντρη Ζανέττου				
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 στη ζαχαροπλαστική. Επίσης, οι σπουδαστές θα αποκτήσουν όλες τις βασικές τεχνικές δεξιότητες στην παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής και να τους καταστήσει ικανούς να εφαρμόσουν τις δεξιότητες αυτές σε ένα ζαχαροπλαστείο.				
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, • Εφαρμόζουν σωστά τις διαδικασίες, μεθόδους και τεχνικές ζαχαροπλαστικής στη παραγωγή προϊόντων στις κατηγορίες: <ul style="list-style-type: none"> ○ Βασικές κρέμες, ○ Πουτίγκες, ○ Παντεσπάνι, ○ Τάρτες, ○ Χριστουγεννιάτικα γλυκά, ○ Μαρέγκες, ○ Γκανάζ, ○ Κέικ, μάφινς, ○ Βουτυρόκρεμες, ○ Μπισκότα, ○ Πατ-α-Σου, ΚΟΚ, Σαβουαγιάρ, ○ Σιροπιαστά γλυκά 				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		

Περιεχόμενο Μαθήματος

Εισαγωγή στη Ζαχαροπλαστική,

- Υγιεινή και ασφάλεια στο χώρο του ζαχαροπλαστείου,
- Βασική ορολογία,
- Εξοπλισμός,
- Βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής,
 - Χρήση Σακούλας,
 - Χρήση σπάτουλας,
 - Χρήση ζυγαριάς,

Παντεσπάνια & Κρέμες

- Τύποι, μέθοδοι και τεχνικές παρασκευής, υλικά, χρήσεις, σημεία προσοχής, χαρακτηριστικά γνωρίσματα,
- Παντεσπάνια: βανίλιας, σοκολάτας, πρόσθετα υλικά, ελβετικό ρολό, jocosonda biscuit-pate a cigarette, Black Forest).
- Κρέμα Ζαχαροπλαστικής & Σαντιγί,
 - Στρώσιμο τούρτας,
 - Χρήση σακούλας ζαχαροπλαστικής,
 - Χρήση σπάτουλας

Μαρέγκες

- Τύποι, μέθοδοι και τεχνικές παρασκευής, υλικά, χρήσεις, σημεία προσοχής, χαρακτηριστικά γνωρίσματα,
- (Γαλλική, Ελβετική, Ιταλική: Σαρλότα Royal, Pavlova, Νουγκατίνα)
 - Στρώσιμο τούρτας,
 - Χρήση σακούλας ζαχαροπλαστικής,
 - Χρήση σπάτουλας

Γκανάς

- Τύποι, μέθοδοι και τεχνικές παρασκευής, υλικά, χρήσεις, σημεία προσοχής, χαρακτηριστικά γνωρίσματα,
 - (Τούρτα γκανάς, Γλάσο σοκολάτας, Τούρτα Σεράνο, Τρούφες)
 - Στρώσιμο τούρτας,
 - Χρήση σακούλας ζαχαροπλαστικής,
 - Χρήση σπάτουλας

Κέικ, Μάφινς, Cup Cakes, Quick Breads, Βουτυρόκρεμες

- Τύποι, μέθοδοι και τεχνικές παρασκευής, υλικά, χρήσεις, σημεία προσοχής, χαρακτηριστικά γνωρίσματα,

- Βανίλιας, Σοκολάτας, Φρούτων, Καρότου, Γεωγραφίας, Ανανά (Upside down), καρυδότουρτα, Sachertort, Banana Bread, Zucchini Bread, Μπραν Μάφινς, Μάφινς Σοκολάτας, Μάφινς Μήλου

Μπισκότα

- Τύποι, μέθοδοι και τεχνικές παρασκευής, υλικά, χρήσεις, σημεία προσοχής, χαρακτηριστικά γνωρίσματα,
 - (Αμερικάνικου τύπου, Βουτύρου (κορνέ), Κοφτά ψυγείου, Σαμπλέ, Scones)

Τάρτες

- Τύποι, μέθοδοι και τεχνικές παρασκευής, υλικά, χρήσεις, σημεία προσοχής, χαρακτηριστικά γνωρίσματα,
- Ζύμες για τάρτες (κρεμοποίηση, ρύζιασμα, ενός σταδίου)
 - (Μηλόπιτες, φράνζιπαν με φρούτα, φρούτων, σοκολάτας, λεμόνι και μαρέγκα, quiche, linzer tort, pecan pie, tart tatin, rumprkin pie)

Πατέ α Σου, Κοκ, Σαβουαγιάρ

- Τύποι, μέθοδοι και τεχνικές παρασκευής, υλικά, χρήσεις, σημεία προσοχής, χαρακτηριστικά γνωρίσματα,
 - (Πατέ α σου, προφιτερόλ, σου, εκλαίρ, παρί πρεστ, σεντ Ονόρε, κοκ, σαβουαγιάρ)
 - (Tiramisu, Σαρλότα, Trifle)

Πουτίγκες

- Τύποι, μέθοδοι και τεχνικές παρασκευής, υλικά, χρήσεις, σημεία προσοχής, χαρακτηριστικά γνωρίσματα,
- (Diplomat, Καραμέλα, κρέμα καραμέλα, σοκολάτας, brulee, ρυζόγαλο),

Σιροπιαστά

- Τύποι, μέθοδοι και τεχνικές παρασκευής, υλικά, χρήσεις, σημεία προσοχής, χαρακτηριστικά γνωρίσματα,
- (Μπακλαβάς, γαλατομπούρεκο, μπακλαβαδάκια λιβανέζικου τύπου, κατείφι, κατείφι γιαννιώτικο, εκμέκ κατείφι, παραδοσιακά γλυκά, Λιβανέζικο, σάμαλι, ραβανί, σοκολατόπιτα, πορτοκαλόπιτα, καρυδόπιτα, χαλουβάς),



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

	<p>Χριστουγεννιάτικα Παρασκευάσματα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τύποι, μέθοδοι και τεχνικές παρασκευής, υλικά, χρήσεις, σημεία προσοχής, χαρακτηριστικά γνωρίσματα, <ul style="list-style-type: none"> ▪ (Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα, Χριστουγεννιάτικο κέικ, Βασιλόπιτα, Χριστουγεννιάτικο κορμό)
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