



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διευθυντικό 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

Τίτλος Μαθήματος	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ II				
Κωδικός Μαθήματος	BAKER 305				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό / Πρακτικό / Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ον} Έτος, Β' Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Δ. Κούκλου				
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 BAKER0105. Οι σπουδαστές/τριες θα μελετήσουν τις μεθόδους, διαδικασίες και τεχνικές παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας με προζύμες, αργή ωρίμανση, αυτόλυση, διπλή ενυδάτωση και μοντέρνους συνδυασμούς υλικών και σχημάτων των προϊόντων. Επιπρόσθετα, το μάθημα εισάγει τους σπουδαστές στις ζύμες που παρασκευάζονται με τη μέθοδο της φυλλοποίησης (laminated dough) όπως σφολιάτα, γαλλικά κρουασάν, δανέζικα και λοιπά παράγωγα. Τέλος οι σπουδαστές θα αναπτύξουν βασικές δεξιότητες στην καλλιτεχνική αρτοποιία.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/τριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξηγούν τα τεχνικά και ιδιαίτερα σημεία προσοχής και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και γνωρίσματα των διαφόρων κατηγοριών προϊόντων αρτοποιίας, • Περιγράφουν τις σωστές διαδικασίες, μεθόδους και τεχνικές που εφαρμόζονται στην παραγωγή, • Παρασκευάζουν τα πιο κάτω είδη αρτοποιίας: <ul style="list-style-type: none"> ○ Προζύμες, ○ Προϊόντα αρτοποιίας: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Παραδοσιακά και διεθνή, ▪ Εορταστικά, ▪ Με ειδικά αλεύρα ή από πλούσιες ζύμες, ▪ Σφολιάτας και παράγωγα, ▪ Κρουασάν, δανέζικα και παράγωγα, ▪ Από νεκρή ζύμης. 				
Προαπαιτούμενα	BAKER105	Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Ψωμιά με προζύμες:				

- Παραδοσιακό προζύμι, Poolish, Biga, Sponge, Pate a ferment, Φυσική Μαγιά, κ.α.,
- Αργής ωρίμανσης, αυτόλυσης, διπλής ενυδάτωσης,
 - (Baquette, Ciabatta, Rye Bread, Focaccia, Ψωμιά ολικής αλέσεως, Κυπριακό ψωμί προζυμένο, Κυπριακό ψωμί προζυμένο ολικής αλέσεως, Κουλούρια προζυμένα, Πρόσφορα, Παννισίδα),
- Τύποι, υλικά, χρήσεις, τεχνικά και ιδιαίτερα σημεία προσοχής, ποιοτικά χαρακτηριστικά και γνωρίσματα, σχήματα,
- Διαδικασίες, μέθοδοι και τεχνικές παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας.

Ειδικά Ψωμιά

- Παραδοσιακό προζύμι, Poolish, Biga, Sponge, Pate a ferment, Φυσική Μαγιά, κ.α.,
- Αργής ωρίμανσης, αυτόλυσης, διπλής ενυδάτωσης,
- (Ειδικές περιπτώσεις – εορταστικά, πλούσιες ζύμες και/ή με ειδικά άλευρα: Brioches, Panetone, Stollen, Bagels, Ψωμί μπύρας, Challah, Fougasse, Ψωμιά Ολικής Αλέσεως, Πολύσπορα, Κριθαρένια, Πεινιρλί, Πιστολέτ)
 - Τύποι, υλικά, χρήσεις, τεχνικά και ιδιαίτερα σημεία προσοχής, ποιοτικά χαρακτηριστικά και γνωρίσματα, σχήματα,
 - Διαδικασίες, μέθοδοι και τεχνικές παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας.

Σφολιάτα

- Γλυκά και αλμυρά από σφολιάτα (διάφοροι σχηματισμοί με γεμίσεις σοκολάτας, ξηρών καρπών, τυριού, φρούτων, λαχανικών, αλλαντικών, μαρμελάδας, κρέμας),
 - Τύποι, υλικά, χρήσεις, τεχνικά και ιδιαίτερα σημεία προσοχής, ποιοτικά χαρακτηριστικά και γνωρίσματα, σχήματα,
 - Διαδικασίες, μέθοδοι και τεχνικές παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας.

Κρουασάν, Δανέζικα και παράγωγα

- Δανέζικα (διάφοροι σχηματισμοί με γεμίσεις σοκολάτας, ξηρών καρπών, τυριού, φρούτων, λαχανικών, αλλαντικών, μαρμελάδας, κρέμας κ.α. δίχρωμα-ή περισσότερα χρώματα)
- Κρουασάν (διάφοροι σχηματισμοί με γεμίσεις σοκολάτας, ξηρών καρπών, τυριού, φρούτων, λαχανικών, αλλαντικών, μαρμελάδας, κρέμας κ.α. δίχρωμα-ή περισσότερα χρώματα, cruffins)



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.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Τύποι, υλικά, χρήσεις, τεχνικά και ιδιαίτερα σημεία προσοχής, ποιοτικά χαρακτηριστικά και γνωρίσματα, σχήματα, ○ Διαδικασίες, μέθοδοι και τεχνικές παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας. <p>Μπάρες δημητριακών και σύγχρονα γεύματα</p> <p>Νεκρή Ζύμη</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Τελικό Project - παρουσίαση για διακόσμηση βιτρίνας ή μπουφέ κλπ.
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