

18.

|                         |   |                      |                |                       |   |
|-------------------------|---|----------------------|----------------|-----------------------|---|
| Τίτλος Μαθήματος        | Αρτοποιία Ι   |                      |                |                       |   |
| Κωδικός Μαθήματος       | CBPA163   |                      |                |                       |   |
| Τύπος μαθήματος         | Θεωρητικό και Πρακτικό  |                      |                |                       |   |
| Επίπεδο                 | Επίπεδο Πτυχίου   |                      |                |                       |   |
| Έτος / Εξάμηνο φοίτησης | 1 <sup>ο</sup> Έτος/ 2 <sup>ο</sup> Εξάμηνο   |                      |                |                       |   |
| Όνομα Διδάσκοντα        | Προδρόμου Μαρία   |                      |                |                       |   |
| ECTS                    | 5   | Διαλέξεις / εβδομάδα | 1              | Εργαστήρια / εβδομάδα | 4 |
| Στόχος Μαθήματος        | Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές σε όλες τις πτυχές της Αρτοποιίας, όπως στο ρόλο και ιδιότητες των υλικών στην αρτοποιία, να αναγνωρίζουν τα υλικά μιας συνταγής, και να επεξηγούν και εφαρμόζουν τις καλές συνθήκες αρτοποιήσεως στις σωστές συνθήκες υγιεινής των τροφίμων.   |                      |                |                       |   |
| Μαθησιακά Αποτελέσματα  | <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p><b>Γνώσεις:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Αναγνωρίζουν</b> τα είδη αλευριού και τις διάφορες κατηγορίες αλεύρων που υπάρχουν στην αγορά</li> <li>• <b>Αναγνωρίζουν</b> τις πτυχές του ψησίματος του ψωμιού, της θεωρίας και της παρασκευής των ζυμών, αναμίξεων κλπ., τους διάφορους τύπους και είδη ψωμιών</li> <li>• <b>Εξηγούν</b> τι είναι η γλουτένη και πώς επηρεάζει ένα ψωμί, τον ρόλο του αλατιού, της ζάχαρης, του λίπους και του γάλακτος σε ένα αρτοποιήμα, το ρόλο της χρήσης της στόφας πριν το ψήσιμο</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Παράγουν</b> ψωμιά χρησιμοποιώντας σωστά τη ξηρή και νωπή μαγιά για την παραγωγή ψωμιού και ποικιλία αλευρών.</li> </ul> <p><b>Ικανότητες:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Συνδυάζουν</b> τις γνώσεις και δεξιότητές τους για την εκτέλεση σωστών διαδικασιών, μεθόδων και τεχνικών παραγωγής.</li> <li>• <b>Επιδεικνύουν κριτική ικανότητα</b> όσον αφορά στις μεθόδους αρτοποιίας, ειδών ζύμης, σωστών θερμοκρασιών και βασικών μεθόδων ψησίματος.</li> </ul> |                      |                |                       |   |
| Προαπαιτούμενα          |   |                      | Συναπαιτούμενα |                       |   |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Περιεχόμενο<br/>Μαθήματος</b></p>   | <p><b>Θεωρητικό Μέρος</b></p>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναθεώρηση του βασικού εξοπλισμού και εργαλείων σε Αρτοποιείο</li> <li>• Αναθεώρηση των εργαλείων μέτρησης</li> <li>• Κύρια συστατικά του ψωμιού όπως υγρά, σάκχαρα, αλάτι, λίπος, σιμιγδάλι και αλεύρι</li> <li>• Γλουτένη</li> <li>• Διάφορα ενισχυτικά για ζύμες</li> <li>• Διογκωτικές μέθοδοι</li> <li>• Ανάμειξη ζυμών</li> <li>• Ζύμωση</li> <li>• Διαμόρφωση και ψήσιμο ψωμιού</li> <li>• Προ-ένζυμα</li> <li>• Προηγμένες τεχνικές διαμόρφωσης σχήματος</li> <li>• Ξινή ζύμη, γλυκιά ζύμη και η διαδικασία επιβράδυνσης</li> <li>• Γερμανικές πρακτικές στο ψήσιμο του ψωμιού</li> <li>• Είδη μαγιάς: Φρέσκια [πιεσμένη], ξηρή μαγιά, στιγμιαία μαγιά</li> <li>• Ψωμιά και αρτοποιήματα για πρωινό</li> <li>• Γρήγορα ψωμιά</li> </ul> |
|   | <p><b>Πρακτικό Μέρος</b></p>   |
|   | <p><b>Εβδομάδα 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Βασική συνταγή ψωμιού</li> </ul>   |
|   | <p><b>Εβδομάδα 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ιταλικά ψωμιά και παραγωγή αρτοπαρασκευασμάτων όπως: Τσιαπάτα, πανετόνε, πίτσα, καλτσόνε, Focaccia, πανίσι .</li> </ul>  |
|   | <p><b>Εβδομάδα 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Γαλλικά ψωμιά και παραγωγή αρτοπαρασκευασμάτων όπως: French Boulangeries, μπαγκέτες, ψωμί Pullman, ψωμί πολύσπορο, ψωμί Μπριοζ, γαλλικά ατομικά ψωμάκια.</li> </ul>  |
|   | <p><b>Εβδομάδα 4-5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελληνικά ψωμιά και παραγωγή αρτοπαρασκευασμάτων όπως: Καρβέλι, τσουρέκι, χωριάτικο Μετσοβίτικο, ελαιόψωμο, τυρόψωμο, Ελληνικές πίτες, λαγάνες, κουλούρια Θεσσαλονίκης.</li> </ul>  |
|   | <p><b>Εβδομάδα 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ατομικά μικρά ψωμάκια: Πολύσπορο, bagels, rolls, σιταρένια, μπαγκετίνι</li> </ul>  |
|   | <p><b>Εβδομάδα 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ψωμάκια για burger: Αμερικάνικα ψωμάκια burger, ψωμάκια Μπριόζ, ψωμάκια dinner βουτύρου, ψωμάκια με χρωστικές ουσίες (μαύρα, πράσινα, κόκκινα)</li> </ul>  |
|   | <p><b>Εβδομάδα 8-9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ζύμες για πίτσες, σάλτσα για πίτσες, ποικιλίες διάφορες (Νάπολη – Μαργαρίτα – Σπέσιαλ -Τέσσερις εποχές– Γαρίδες – Ρομάνο – Τόνο)</li> </ul>  |
| <p><b>Εβδομάδα 11</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μαλακά ψωμιά: Φραντζόλες / Τριάρες</li> <li>• Ψωμιά Βιέννης</li> </ul> |  |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
|                                       | <p><b>Εβδομάδα 12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ψωμί με Ολικής Αλέσεως</li> <li>• Ειδικά ψωμιά για άτομα με δυσανεξίες</li> <li>• Σφολιατοειδή</li> </ul>  |
| <p><b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b></p> | <p>Αυτό είναι κυρίως ένα πρακτικό και θεωρητικό μάθημα και περιστρέφεται γύρω από επιδείξεις και πρακτική εξάσκηση. Το πρακτικό μέρος του μαθήματος, είτε κατά τη διάρκεια της τελικής πρακτικής εξέτασης είτε της ενδιάμεσης πρακτικής εξέτασης, αξιολογείται χρησιμοποιώντας μια φόρμα ανατροφοδότησης που συμπληρώνεται από τον διδάσκοντα. Η φόρμα ανατροφοδότησης περιλαμβάνει τα κριτήρια και τον οδηγό βαθμολόγησης για την αξιολόγηση της πρακτικής εφαρμογής των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων από τους φοιτητές. Η φόρμα ανατροφοδότησης βρίσκεται αναρτημένη στον οδηγό μαθήματος, τον οποίο μπορείτε να βρείτε στο Moodle</p>   |
| <p><b>Βιβλιογραφία</b></p>            | <p><b>Ελληνική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Χατζηανδρεου, Ε. (2011). Πεντανόστιμα ψωμιά : Συνταγές για ψωμιά με μαγιά, με προζύμι ή σόδα και διάφορα αρτοσκευάσματα. [<i>Delicious breads: Recipes for bread with yeast, barm or soda and various bakery products</i>]. Βιβλία Τερζόπουλος. ISBN: 9789606838262.</li> <li>• Παπαλίτσας, Χ. (2020). Artos: Η Τέχνη της Αρτοποιίας. [<i>Artos: The art of Bakery</i>]. Gastronomy essentials.</li> <li>• Καραγιάννης, Γ. (2016). Ψωμί και ζύμες: 130 παραδοσιακές συνταγές απ' την Ελλάδα και τον κόσμο. [<i>Bread and dough: 130 traditional recipes from Greece and the world</i>]. Ψυχάλου. ISBN: 9786185049423.</li> <li>• Συλλογικό έργο. (2019). Τεχνικός αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής: Απαντήσεις στα θέματα των εξετάσεων πιστοποίησης Ι.Ε.Κ. [<i>Technician of bakery and pastry: Answers to the I.E.K. accreditation exams</i>]. Λεξίτυπον. Αθήνα. ISBN: 9605971445</li> <li>• Ξανθάκη, Α. (2009). <i>Ψωμιά και ζύμες (Μικρή Κουζίνα)</i>. Έντυπο. ISBN: 9789609872126</li> <li>• KES College notes.</li> </ul> <p><b>Αγγλική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinhart, P. (2016). <i>The bread baker's apprentice: Mastering the art of extraordinary bread</i>. 15<sup>th</sup> Edition. Ten speed press. ISBN: 978-1-60774-865-6.</li> <li>• Vetri, M., and Mcwilliams, C. K. (2020). <i>Mastering Bread: The Art and Practice of Handmade Sourdough, Yeast Bread, and Pastry</i>. Ten Speed Press. ISBN: 978-1-9848- 5698-2.</li> <li>• Suas, M. (2009). <i>Advanced bread and pastry: A professional approach</i>. Cengage Learning. ISBN: 978-1-4180-1169-7</li> <li>• Gellatly, J., and Gellatly, L. (2017). <i>Baking School: The Bread Ahead Cookbook</i>. Penguin Fig Tree. ISBN: 978-0-241-28518-3.</li> <li>• KES College handouts.</li> </ul> |

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Αξιολόγηση</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Παρουσία και συμμετοχή: 10%</li><li>• Πρακτικές ασκήσεις: 30%</li><li>• Τελική πρακτική εξέταση: 30%</li><li>• Τελική γραπτή εξέταση: 30%</li></ul> |
| <b>Γλώσσα</b>     | Ελληνική ή Αγγλική  |