

53.

Τίτλος Μαθήματος	Αρτοποιία II				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA358				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	3 <sup>ο</sup> Έτος/ 6 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Προδρόμου Μαρία				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	3
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους φοιτητές/τριες σε όλες τις πτυχές της ετοιμασίας και ψησίματος αρτοποιημάτων προσφέροντάς τους εξειδικευμένες γνώσεις και τεχνικές. Οι φοιτητές/τριες μαθαίνουν και εφαρμόζουν διάφορες μεθόδους, τεχνικές και διαδικασίες με προζύμι, αυτόλυση και μοντέρνους συνδυασμούς με διάφορα υλικά και σχήματα στην Αρτοποιία. Επιπρόσθετα, το μάθημα έχει ως στόχο να αναπτύξει της βασικές δεξιότητες στην καλλιτεχνική αρτοποιία.				
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>Εξηγούν</b> τη χημεία της ζύμης, τις ιδιότητες της ζάχαρης και της καραμέλας, τη χημεία και τη χρήση του αλατιού</li> <li>• <b>Αναλύουν</b> τις πρακτικές και τα συστατικά που χρησιμοποιούνται στη Αρτοποιία.</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Παρασκευάζουν</b> ζύμες και ψωμιά με προζύμι και διάφορα άλλα αρτοποιήματα, εορταστικά και μη.</li> </ul> <p><b>Ικανότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Κρίνουν</b> τα αποτελέσματα και <b>διορθώνουν</b> ενέργειες εφόσον χρειάζεται.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	CBPA163 Αρτοποιία I	<b>Συναπαιτούμενα</b>			
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p style="text-align: center;"><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, ισοδύναμα</li> <li>• Εφαρμογή των όρων Αρτοποιίας στο ψήσιμο</li> <li>• Γνώση των χημικών και φυσικών ιδιοτήτων των συστατικών αρτοποιημάτων και κατάλληλες ενέργειες .</li> </ul>				

### Πρακτικό Μέρος

#### Εβδομάδα 1-3 Παραδοσιακά ψωμιά

- Παραδοσιακό ψωμί με προζύμι
- Βασικές συνταγές ψωμιών με τη μέθοδο Poolish.
- Βασικές συνταγές ψωμιών με τη μέθοδο Biga.

#### Εβδομάδα 4

- Ιταλικά ψωμιά (Ciabatta, Focaccia)
- Ελληνικά ψωμιά (Καρβέλι, κουλούρι)
- Κυπριακά ψωμιά (Κυπριακό ψωμί, Πρόσφορα)
- Ψωμιά ολικής αλέσεως (με προζύμι)

#### Εβδομάδα 5-6

- Panetone
- Brioche
- Stollen
- Bagels
- Ψωμί με Μπύρα
- Challah

#### Εβδομάδα 7

- Πολύσπορα ψωμιά
- Κριθαρένια ψωμιά
- Πεινιρλί
- Fougasse

#### Εβδομάδα 8-9

- Γλυκές και αλμυρές παρασκευές Αρτοποιίας με Σφολιάτα.
- Διάφορες γεμίσεις με σφολιάτα (σοκολάτα, ξηροί καρποί, αλλαντικών και τυριών).

#### Εβδομάδα 10

- Παράγωγα από Κρουασάν και Δανέζικα

#### Εβδομάδα 11-12

- Διάφοροι σχηματισμοί με γεμίσεις (σοκολάτας, ξηρών καρπών, κρέμες ζαχαροπλαστικής, κρεμώδη τυριά και φρούτα)

<p><b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b></p>	<p>Η διδασκαλία βασίζεται στη θεωρία και παράλληλα σε πρακτικά μαθήματα στο εργαστήριο αρτοποιημάτων. 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>• 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>]. Ψύχαλος. ISBN139786185049423.</li> <li>• The Culinary Institute of America. (2022) Η βίβλος του Chef. [The professional Chef]. 3<sup>η</sup> Έκδοση. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 978-960-644-110-3.</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>• Παπαλίτσας, Χ. (2020). Artos: Η Τέχνη της Αρτοποιίας. [<i>Artos. The art of Bakery</i>]. Gastronomy essentials.</li> <li>• Ξανθάκη, Α. (2009). Ψωμιά και ζύμες (Μικρή Κουζίνα). [Breads and dough (Small kitchen)]. Έντυπο. ISBN: 9789609872126.</li> <li>• KES College notes.</li> </ul> <p><b>Αγγλική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jones, M., J., and Jones, L. (2017). Baking School : The Bread Ahead Cookbook. Penguin Fig Tree. ISBN: 978-0-241-28518-3</li> <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>• Ohara, B. (2018). <i>Bread Baking for Beginners: The Essential Guide to Baking Kneaded Breads</i>. Rockridge Press. ISBN: 978-1-64152-119-2.</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>• 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>• Sokol, G. D. (2006). <i>About Professional Baking: The essentials</i>. Delmar Cengage Learning. ISBN-13: 9781401849221.</li> <li>• KES College handouts.</li> </ul>
<p><b>Αξιολόγηση</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμμετοχή στο Μάθημα: 10%</li> <li>• Πρακτικές εργασίες 30%</li> <li>• Τελική πρακτική εξέταση: 30%</li> <li>• Τελική γραπτή εξέταση: 30%</li> </ul>



ΦΟΡΕΑΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
CYPRUS AGENCY OF QUALITY ASSURANCE AND ACCREDITATION IN HIGHER EDUCATION



eqar /// enqa.

Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική
--------	--------------------