

7.

Τίτλος Μαθήματος	Βασικές Τεχνικές Αρτοποιίας				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA159				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 <sup>ο</sup> Έτος / 1 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Προδρόμου Μαρία				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	3
Στόχος Μαθήματος	Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους/τις φοιτητές/τριες στην επιστήμη και πρακτική της αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής.				
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 μέρη ενός αρτοποιείου και τους κανονισμούς υγείας και ασφάλειας που διέπουν τη λειτουργία του, τα διάφορα μέρη του εξοπλισμού ενός αρτοποιείου, και τις βασικές αρχές καθαρισμού ενός αρτοποιείου και των σκευών, όπως επίσης τα χημικά προϊόντα καθαρισμού</li> <li>• <b>Αναγνωρίζουν</b> τις βασικές πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία όπως, αλεύρι, λίπη και μαγιά, τα διάφορα είδη ζυμωμάτων, τα βασικά είδη ψωμιών από διαφορετικές χώρες και κουλτούρες</li> <li>• <b>Εξηγούν</b> την επίδραση της θερμοκρασίας στις διάφορες ζύμες</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι σε θέση να <b>χρησιμοποιούν</b> με τον ορθό τρόπο τον εξοπλισμό ενός αρτοποιείου</li> <li>• Είναι σε θέση να <b>ετοιμάζουν</b> βασικά είδη αρτοποιημάτων</li> </ul> <p><b>Ικανότητες:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Συμμορφώνονται</b> με τους κανόνες ασφαλείας και υγιεινής τροφίμων που διέπουν τη λειτουργία ενός αρτοποιείου.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			

<p><b>Περιεχόμενο Μαθήματος</b></p>	<p><b>Θεωρητικό Μέρος:</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Λειτουργίες, Ιστορία</li> <li>• Τμήματα αρτοποιείου και χρήσεις</li> <li>• Προσωπικό, ιεραρχία, καθήκοντα, οργάνωση και πρόγραμμα</li> <li>• Τμήματα: Αποθήκες, ψυγεία, καταψύκτες, βοηθητικοί χώροι</li> <li>• Εξοπλισμός: Μηχανήματα και σκεύη</li> <li>• Πηγές Ενέργειας: Χρήσεις, λειτουργίες και ασφάλεια</li> <li>• Προστασία από φωτιά και άλλα ατυχήματα στο αρτοποιείο</li> <li>• Καθαρισμός χώρου, χημικά καθαρισμού: Σωστό καθαίρισμα σκευών, προστασία και φύλαξη</li> <li>• Αλεύρι, λίπη και μαγιά που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία</li> <li>• Εξέλιξη της αρτοποιίας και κύρια χαρακτηριστικά</li> <li>• Πρόσθετα για εμπλουτισμένα ψωμιά</li> <li>• Ιδιότητες και χαρακτηριστικά των συστατικών, το σύστημα χρήσης συνταγών σε διάφορες ποσότητες και οι μέθοδοι κλιμάκωσης τους</li> <li>• Τεχνικές ανάμιξης και ελεγχόμενη ζύμωση</li> <li>• Τυπικά αρτοποιήματα</li> <li>• Εργασιακό περιβάλλον: Στολές Προσωπικού</li> <li>• Ευθύνες και καθήκοντα</li> <li>• Προσωπική υγιεινή και βασικές γνώσεις για τα ατυχήματα στην κουζίνα</li> <li>• Νόμοι σχετικά με την αγορά και τον έλεγχο τροφίμων</li> <li>• Υγιεινή τροφίμων και κανονισμοί υγιεινής κουζίνας</li> <li>• Σωστή φύλαξη υλικών</li> </ul>
	<p><b>Πρακτικό Μέρος</b></p>
	<p><b>Εβδομάδα 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εισαγωγή και επισκόπηση – ψωμιά</li> <li>• Βασικός εξοπλισμός</li> <li>• Ζύγισμα</li> <li>• Μονάδες μέτρησης</li> </ul>
	<p><b>Εβδομάδα 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αλεύρι, μαγιά</li> <li>• Ελιωτές χωριάτικες</li> <li>• Χαλουμωτές</li> </ul>
	<p><b>Εβδομάδα 3-4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μαγιά και προσύμι</li> <li>• Ψωμί με προζύμι</li> <li>• Ψωμί με μαγιά</li> <li>• Φρατζολάκια</li> <li>• Καρυδόψωμο</li> </ul>
<p><b>Εβδομάδα 5-6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αλεύρι Σίκαλης</li> <li>• Αλεύρι Κριθαριού</li> <li>• Βρώμη</li> <li>• Scones</li> <li>• Crumpets</li> <li>• Αγγλικά Μάφινς</li> </ul>	

	<p><b>Εβδομάδα 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μπέικελς (Bagels)</li> <li>• Ψωμί για τoστ (Φόρμας) (Tin Bread)</li> <li>• Κουλούρια Θεσσαλονίκης</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Γαλλικά Ψωμιά</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μπριός</li> <li>• Chelsea Buns</li> <li>• Παραδοσιακό Κυπριακό Ψωμί - "Κουλούρι"</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τσιαπάτα / Ciabatta</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 11-12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Πιθανά Λάθη στο Αρτοποιείο</li> <li>• Ψωμί Ναάν</li> <li>• Γερμανικά Pretzel</li> </ul>
<p><b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b></p>	<p>Το μάθημα διδάσκεται με διαλέξεις, παρουσιάσεις και πρακτική στα εργαστήρια αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής. 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>• Συλλογικό έργο. (2019). <i>Τεχνικός αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής: Απαντήσεις στα θέματα των εξετάσεων πιστοποίησης Ι.Ε.Κ.</i> Λεξίτυπον. Αθήνα. ISBN: 9605971445</li> <li>• Παπαλίτσας, Χ. (2020). <i>Artos: Η Τέχνη της Αρτοποιίας. [Artos. The art of Bakery].</i> Gastronomy essentials.</li> <li>• Χατζηανδρέου, Ε. (2011). <i>Πεντανόστιμα ψωμιά : Συνταγές για ψωμιά με μαγιά, με προζύμι ή σόδα και διάφορα αρτοσκευάσματα.</i> Βιβλία Τερζόπουλος. ISBN: 9789606838262</li> <li>• Καραγγιάννης, Γ. (2016). <i>Ψωμί και ζύμες : 130 παραδοσιακές συνταγές απ' την Ελλάδα και τον κόσμο.</i> Ψυχάλου. ISBN: 9786185049423</li> <li>• KES College notes</li> </ul> <p>Σημειώσεις KES College</p>

	<p><b>Αγγλική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• KES College handouts.</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>• Jones, M., Gellatly, J. and L. (2017). <i>Baking School : The Bread Ahead Cookbook</i>. 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>. Ten speed press. 15<sup>TH</sup> edition. ISBN: 978-1-60774-865-6</li> <li>• Jones, M., Gellatly, J. and L. (2017). <i>Baking School : The Bread Ahead Cookbook</i>. Penguin Fi</li> <li>• Reinhart, P (2016). <i>The bread baker's apprentice : Mastering the art of extraordinary bread</i>. Ten speed press. 15<sup>th</sup> edition. ISBN: 978-0-241-28518-3</li> <li>• Verti, 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: 978-1-9848-5698-2P</li> </ul>
<b>Αξιολόγηση</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10%</li> <li>• Ενδιάμεση πρακτική εξέταση: 20%</li> <li>• Τελική Γραπτή Εξέταση: 40%</li> <li>• Τελική Πρακτική Εξέταση: 30%</li> </ul>
<b>Γλώσσα</b>	Ελληνική ή Αγγλική