

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στην Αρτοποιία			
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-117			
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό			
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Άνοιξη			
Όνομα Διδάσκοντα				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα / 4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στην αρτοποιία. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει τη θεωρία και την πράξη των βασικών αρχών της αρτοποιίας με έμφαση στα υλικά ζαχαροπλαστικής- αρτοποιίας, εξοπλισμούς, κανόνες, τεχνικές και “tips”. Επίσης καταρτίζει τους σπουδαστές στις βάσεις αρτοποιίας (ζυμώματα για αλμυρά, ζυμάρια για απλά ψωμιά καθώς και στα διάφορα γλυκά και αλμυρά παρασκευάσματα που θα γνωρίσουν κατά τη διάρκεια της επίδειξης και πρακτικής εξάσκησης).</p>			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατανοούν την σωστή διαρρύθμιση ενός αρτοποιείου.</li> <li>• Αναγνωρίζουν τις διάφορες πρώτες ύλες αρτοποιίας.</li> <li>• Αντιλαμβάνονται τη διαδικασία προετοιμασίας για παρασκευές αρτοποιείου.</li> <li>• Κατανοούν τη χρήση διαφόρων μηχανημάτων και τεμαχίων μικροεξοπλισμού.</li> <li>• Κατέχουν αρχικές γνώσεις ζυμαριών/ ζυμών, διαφόρων ειδών αρτοπαρασκευασμάτων και μπισκότων.</li> <li>• Ετοιμάζουν κλασσικά γλυκά.</li> </ul>			
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εισαγωγή/ περιγραφή μαθήματος, Ασφάλεια/ Υγιεινή</li> <li>• Αρχές και κανόνες που διέπουν το επάγγελμα του αρτοποιού.</li> <li>• Παρουσίαση υλικών, προετοιμασία και αποθήκευση, υγιεινή, εξοπλισμός, Βασικά μηχανήματα αρτοποιείου.</li> <li>• Ζύγισμα, μέτρηση</li> <li>• Παραγωγή ζύμης με μαγιά και ψωμιών</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μαγιά- φρέσκα vs αποξηραμένη</li> <li>• Διαδικασίες ανάμειξης ζύμης με μαγιά</li> <li>• Αποθήκευση ψωμιού/ζύμης για μελλοντικές χρήσεις</li> <li>• Σημεία προσοχής στην αρτοποιία</li> <li>• Προετοιμασία και αποθήκευση ζυμαριών/ ζυμών</li> <li>• “Tips” και Τεχνικές στην αρτοποιεία.</li> <li>• Δημιουργία Κυπριακών ψωμιών και πίττας</li> <li>• Δημιουργία διεθνών ψωμιών (Ευρωπαϊκά, Ασιατικά, Αμερικάνικα, Αφρικανικά: focaccia, μπαγκέτα, ψωμί naan, τσιαμπάτα, ελληνικό κουλούρι, ψωμάκια λευκού και ολικής αλέσεως, τортίγια, ciabitti, πίτσα, scones, Pullman loaf)</li> </ul>														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, επιδείξεις & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.														
Βιβλιογραφία	<p><b>Υποχρεωτική:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης, Μ. Σαράβας. Στ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Α</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN:960-86928-8-1</li> <li>• Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης, Μ. Σαράβας. Β' έκδοση- 2004. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Β</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN: 960-86928-9-X</li> <li>• «<i>Τεχνολογία Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής Ι</i>», Shild (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> </ul> <p><b>Προτεινόμενη:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης, Μ. Σαράβας, Ι. Τσάβος. Δ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική &amp; Επαγγελματική Αρτοποιία</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN: 960-8382-00-9</li> <li>• The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ' Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103</li> </ul>														
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμμετοχή στο μάθημα</li> <li>• Διαγωνίσματα</li> <li>• Εργασίες</li> <li>• Πρακτική Εργαστηρίου</li> <li>• Τελικές εξετάσεις</li> </ul> <p>Πολιτική αξιολόγησης</p> <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Τεστ</td> <td>15 – 30% each</td> </tr> <tr> <td>Εργασίες</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td> <td>30 – 40%</td> </tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td> <td>0 – 20%</td> </tr> <tr> <td>Κουίζ</td> <td>0 – 10%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td> <td>0 – 10%</td> </tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% each														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

**INTERCOLLEGE**