

Τίτλος Μαθήματος	Σύγχρονες Τεχνικές Αρτοποιίας		
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-229		
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό		
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος		
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο / Άνοιξη		
Όνομα Διδάσκοντα			
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	0 / Εργαστήρια εβδομάδα / 4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχονται επιπλέον και πιο βαθιές θεωρητικές γνώσεις καθώς και αναβαθμισμένες τεχνικές στην πράξη του εργαστηριακού όσο αφορά τα διεθνή και Κυπριακά αρτοποιήματα και τα εξειδικευμένα αλλά και παραδοσιακά αρτοπαρασκευάσματα διαφόρων χωρών. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει θεωρία και τις τεχνικές που ακολουθούμε, με έμφαση στα καινούργια υλικά που εμφανίζονται στην αγορά, εξοπλισμούς, κανόνες και σημεία προσοχής στην παρασκευή διάφορων αναβαθμισμένων αρτοπαρασκευασμάτων διαφόρων χωρών και Κύπρο.</p>		
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανοούν τις επιδράσεις και την πολλαπλή χρήση που μπορεί να επιφέρει ένα καινούργιο υλικό και μηχάνημα στην αρτοποιία. • Αντιλαμβάνονται την μεγάλη γκάμα ειδών αρτοποιίας που υπάρχει ανά τον παγκόσμιο. • Κατέχουν ενισχυμένες γνώσεις αρτοποιίας, διαφόρων ειδών αρτοπαρασκευασμάτων • Παρασκευάζουν διάφορα Ευρωπαϊκά, διεθνή αλλά και παραδοσιακά κυπριακά ψωμιά και άλλα αρτοπαρασκευάσματα. • Επεξεργάζονται υλικά με δεξιοτεχνία και θεωρητικές γνώσεις να τα χρησιμοποιούν για καλύτερο αποτέλεσμα στην υφή, γεύση και εμφάνιση του τελικού προϊόντος. 		
Προαπαιτούμενα	ICUL 114,117,218,190	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Θεωρίες, επιδείξεις και πρακτικές στις ενότητες που αφορούν τις φυλλώδης ζύμες (laminations technique), προζύμι , poolish, rubbing method. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Θεωρίες, επιδείξεις και πρακτικές για ευρωπαϊκά και διεθνή διάσημα αρτοποιασκευάσματα (κρουασάν, Danish, σφολιάτα, πίτες). • Κατανοούν και εφαρμόζουν τις τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις, κατά τη χρήση υποκατάστατων προϊόντων, ώστε να ελεγχθεί και να αξιολογηθεί το τελικό αποτέλεσμα. • Κυπριακά Παραδοσιακά Αρτοποιασκευάσματα: προζύμι, αρκατένα ψωμιά, δακτυλιές με μαγιά και με προζύμι, Γεννόπιτα, Παννυσίδα, παξιμάδια Λυσιώτικα, πρόσφορα, χωριάτικο ψωμί με προζύμι, πίτες Παφίτικες, Γλυρισταρκές, Κούμουλλα, • Διεθνές ψωμιά για πρωινό: (Γερμανία: Ψωμί από βρόμη, Ιταλία: Πανετόνε, Ελλάδα: Κρητικά Τάκος, Γαλλία: brioche, Ισπανία: ψωμί Καταλανίας, Ρουμανία: κρεμμυδόψωμο, Αγγλία: scones, cross buns, Τσεχία: ψωμί Βανόκα, Τσέχικο Χριστουγεννιάτικο ψωμί, Ισραήλ: Challah). • Γιορτινά ψωμιά και αλμυρά: Ελλάδα: ‘τσουρέκι’, Χριστόψωμα. Ιταλικά: Panettone, Κυπριακά: “afkotes”, Φλαούνες • Κυπριακό ψωμί γεμιστό: πράσινη ελιά, χαλλούμι, τισιρόπιτες, πασκιές, κολοκότες. • Δοκιμή διαφόρων ζυμών για τη δημιουργία συνταγών με χρήση υποκατάστατων προϊόντων ή νέων συστατικών στην αγορά.
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης.Μ. Σαράβας, Ι. Τσάβος. Δ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική & Επαγγελματική Αρτοποιία</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN: 960-8382-00-9 • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ' Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • <i>Τεχνολογία Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής Ι</i>, Shild (Τελευταία Έκδοση) <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>The bread Baker's Apprentice</i>, Peter Reinhart, Ten Speed Press-Berkeley. • <i>Dough: Simple Contemporary Breads</i>, Richard Bertinet, Kyle Books. • <i>The Handmade Loaf: The book that started a baking revolution</i>, 2012. Dan Lepard, Mitchell Beazley. • <i>Επάγγελμα Αρτοποιός</i> (Επίτομο), Schild (Τελευταία Έκδοση) • <i>Εργαστήριο Αρτοποιίας Ι</i> Shild, Αγελούσης Γ (Τελευταία Έκδοση)
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Συμμετοχή στο μάθημα • Εργασίες • Διαγωνίσματα

	• Τελικές εξετάσεις	
	Πολιτική αξιολόγηση	
	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	