

Τίτλος Μαθήματος	Παραδοσιακή και Εξειδικευμένη Αρτοποιία				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-312				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	6	Διαλέξεις εβδομάδα	/	0	Εργαστήρια εβδομάδα / 6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Αυτό το μάθημα θα παρέχει την πρακτική εφαρμογή προηγμένων τεχνικών ψήσιματος ψωμιού με επίκεντρο τα ψωμιά με κρούστα. Οι φοιτητές χρησιμοποιώντας μια ποικιλία από αλεύρια, δημητριακά και προζύμια θα παράγουν χειροποίητα διεθνή ψωμιά. Οι φοιτητές θα ερευνήσουν τις τάσεις του ψωμιού και ως εργασία μαθήματος θα δημιουργήσουν πρωτότυπες συνταγές ψωμιού/ αρτοποιημάτων και εκθέματα.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Υπολογίσουν το κόστος συνταγών ψωμιού. • Παράγουν χειροποίητα ψωμιά σε επαγγελματική ατμόσφαιρα σύμφωνα με τα πρότυπα της βιομηχανίας. • Ελέγξουν την παραγωγή ψωμιού χρησιμοποιώντας σωστές φόρμουλες και τεχνικές επιβράδυνσης, διατηρώντας προζύμια • Δημιουργούν και να εκτελούν μια πρωτότυπη φόρμουλα ψωμιού. • Κατακτήσουν τις καλλιτεχνικές έννοιες στο προηγμένο δίπλωμα, διαμόρφωση-σχηματισμός, στοφαρισμα, χάραγμα και ψήσιμο. • Μάθουν πώς να δημιουργούν εκθέματα επίδειξης από αλατισμένη ζύμη. 				
Προαπαιτούμενα	ICUL-114, 117, 190, 218, 229, 290	Συναπαιτούμενα	ICUL-305		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> - Εισαγωγή στο χειροποίητο ψήσιμο ψωμιού. - Ψωμιά με προζύμια. - Ψήσιμο χωρίς γλουτένη και σιτάρι. - Γλυκό και εμπλουτισμένο ψωμί. - Θεραπευτικό ψήσιμο. - Διακόσμηση αλατισμένης νεκρής ζύμης. - Σιροπιάστη νεκρή ζύμη. - Γλυκό ψήσιμο. 				

	<ul style="list-style-type: none"> - Γαλλικό ψήσιμο. - Σκούρο ψωμί σίκαλης. - Πολύσπορο ηλιόσπορο ψωμί. - Αργή Ζύμωση. 														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Παραδείγματα, επιδείξεις, βίντεο & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.														
Βιβλιογραφία	<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>Salt dough the art of crafts</i>, crowood Pr. (November, 1998) • <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 (Επίτομο)</i>, Schild (Τελευταία Έκδοση) • <i>Εργαστήριο Αρτοποιίας Ι</i> Shild, Αγγελούσης Γ (Τελευταία Έκδοση) 														
Αξιολόγηση	<p>Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συμμετοχή στο μάθημα • Εργασίες • Πρακτική εργαστηρίου • Τελικές εξετάσεις <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														