ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ειδικότητα :

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ
ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Α4

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Ειδικότητα : ***ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ***

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΤΟΣ				Β΄ ΕΤΟΣ			
		α΄ εξ		β΄ εξ		α΄ εξ		β΄ εξ	
		Θ	Ε	Θ	Ε	Θ	Ε	Θ	Ε
1.	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1		1		1		1	
2.	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1		1		2		2	
3.	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-HACCP					1		1	
4.	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1	1	1	1	1	1	1	1
5.	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ					1		1	
6.	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1		1					
7.	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ – ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ	1		1					
8.	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ		5		5		5		5
9.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1	4	1	4		4		4
10.	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1	4	1	4		4		4
11.	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ					1		1	
	ΣΥΝΟΛΟ	**7**	**14**	**7**	**14**	**7**	**14**	**7**	**14**
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΑΝΑ ΕΒΔΟΜΑΔΑ	**21**		**21**		**21**		**21**	

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Ειδικότητα : ***ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ -ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ***

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑ	ΤΑΞΗ	ΣΕΛΙΔΑ
1.	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	**Α**	**4**
		Β	**8**
2.	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	**Α**	**12**
		Β	**15**
3.	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-HACCP	**Β**	**18**
4.	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	**Α**	**23**
		Β	**26**
5.	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	**Β**	**29**
6.	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	**Α**	**32**
7.	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ – ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ	**Α**	**37**
8.	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	**Α**	**40**
		Β	**45**
9.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	**Α**	**50**
		Β	**55**
10.	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	**Α**	**60**
		Β	**64**
11.	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ	**Β**	**68**

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι να γνωρίσουν οι μαθητές …

- τη σύνθεση και τις ιδιότητες, τις συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσης των πρώτων υλών, που χρησιμοποιούνται στη Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική.
- τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα των τελικών προϊόντων και τις συνθήκες διατηρησιμότητας τους.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΣΙΤΑΡΙ

- Δημητριακοί καρποί
  - Ορισμός.
  - Κατηγορίες.
- Είδη με παγκόσμια εμπορική σημασία
  - Triticum Vulgare.
  - Triticum Compactum.
  - Triticum Durum.
- Ποικιλίες σιταριού στην Ελλάδα.
- Δομή του κόκκου του σιταριού.
- Χημική σύσταση του κόκκου του σιταριού.
- Συστατικά
  - Ενδοσπερμίου.
  - Φύτρου.
  - Φλοιού.
  - Στοιβάδας αλευρώνης.
- Στάδια επεξεργασίας του σίτου.
- Αποθήκευση σιταριού.
- Διάγραμμα αλέσεως
- Κοντισιονάρισμα του σίτου.
  - Κατηγορίες.
  - Σκοπός του και επίδραση στη γλουτένη και τα πρωτεολυτικά ένζυμα.
- Κυλινδρομηχανή - Πλανσίχτερ - Σιμιγδαλομηχανή.
  - Περιγραφή.
  - Σκοπός των μηχανημάτων αυτών στην παραγωγή του αλεύρου.

ΑΛΕΥΡΙ

- Άλεση σιταριού - παραγωγή αλεύρου.
- Συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητας του αλεύρου
- Χαρακτηριστικά του αλεύρου.
  - Χρώμα.
  - Οσμή και γεύση.
  - Κοκκομετρία υγρασία.
- Ωρίμανση του αλεύρου.
- Συστατικά του αλεύρου.
- Περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα και οι σχέσεις τους με τους τύπους αλεύρων.
- Πρωτεΐνες.
  - Γλουτένη και ρόλος της.
- Δύναμη αλεύρου : είδη αλεύρου ανάλογα την ποιότητα και την ποσότητα της γλουτένης.
- Υδατάνθρακες αλεύρου.
  - Άμυλο και ο ρόλος τους.
- Ζυμώσιμα σάκχαρα.
  - Προέλευση.
  - Ρόλος.
  - Ζυμωτική ικανότητα.
- Ένζυμα του αλεύρου.
  - Ένζυμα που ενδιαφέρουν την τεχνολογία Αρτοποίησης και Ζαχαροπλαστικής.
- Πρωτοελυτικά ένζυμα.
  - Προέλευση.
  - Χρήση τους στην Αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.
- Λιπολυτικά ένζυμα.

Προέλευση.

  - Χρήση τους στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική.
- Αμυλολυτικά ένζυμα.
  - Προέλευση.
  - Χρήση τους στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική.

ΜΑΓΙΑ

- Ρόλος της μαγιάς στην Αρτοποίηση.
- Αλκοολική ζύμωση.
- Συνθήκες ανάπτυξης.
- Βιομηχανική παραγωγή της μαγιάς - Μορφές που κυκλοφορεί στο εμπόριο.
- Ζυμωτική ικανότητα.
- Αδρανής ξηρή μαγιά.
- Συνθήκες διατηρησιμότητας της μαγιάς.
- Όξινες ζύμες.
  - Σκοπός.
  - Χρήση.
  - Δημιουργία.

ΖΑΧΑΡΗ

- Ορισμός.
- Προέλευση, είδη, ιδιότητες.
- Τρόπος χρησιμοποίησης της.

ΛΙΠΑΡΕΣ ΥΛΕΣ

- Ορισμός.
- Κατηγορίες
- Ζωικές λιπαρές ύλες.
- Φυτικά λίπη και λάδια. - μείγματα λιπών και λαδιών.
- Αλλοιώσεις λιπαρών υλών.
- Συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσης.

ΑΥΓΑ

- Σύσταση, ιδιότητες, χρησιμότητα.
- Ποιοτικά χαρακτηριστικά.
- Υγιεινή κατάσταση.
- Μορφές αυγών και χρήσεις τους.
- Συνθήκες διατηρησιμότητας και συντήρησης.

ΓΑΛΑ

- Ορισμός, σύνθεση, ιδιότητες.
- Είδη γάλακτος - μορφές γάλακτος.
- Τρόπος χρησιμοποίησης τους στα διάφορα προϊόντα ζαχαροπλαστικής.
- Συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσης.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι να γνωρίσουν οι μαθητές

- τη σύνθεση και τις ιδιότητες, τις συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσης των πρώτων υλών, που χρησιμοποιούνται στη Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική.
- τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα των τελικών προϊόντων και τις συνθήκες διατηρησιμότητας τους.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΑΜΥΛΟ

- Ορισμός.
- Προέλευση, είδη, ιδιότητες.
- Τρόπος χρησιμοποίησης του

ΑΛΑΤΙ

- Είδη αλατιού.
- Ρόλος του αλατιού στην Αρτοποίηση.
- Επιπτώσεις από παντελή έλλειψη του αλατιού.
- Επιπτώσεις από την υπερβολική χρήση του αλατιού.
- Συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητας.

ΝΕΡΟ

- Ρόλος του νερού στην Αρτοποίηση.
- Καταλληλότητα νερού για χρήση.
- Κατηγορίες νερού : μαλακό, σκληρό, αλκαλικό.
- Επιδράσεις του νερού στη ζύμη των αρτοσκευασμάτων και την ποιότητα του τελικού προϊόντος.
- Πώς μπορούμε να διορθώσουμε ένα μαλακό και ένα σκληρό νερό κατά την Παρασκευή της αρτοζύμης.

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

- Κατηγορίες βελτιωτικών (γενικά).
- Βελτιωτικά αρτοποιητικής ικανότητας

Ρόλος.
Δράση.
Χρήση.

- Βελτιωτικά όψεως ή λευκαντικές ουσίες.
- Βελτιωτικά που επιτρέπονται από την Ελληνική Νομοθεσία.
  - Ασκορβικό οξύ.
  - Αμυλάση - α.
  - Βύνη
    - Παραγωγή.
    - Κατηγορίες.
    - Ιδιότητες.
    - Χρήσεις.
  - Λεκιθίνη
    - Προέλευση.
    - Ιδιότητες.
    - Χρήσεις.
  - Μονογλυκερίδια και διγλυκερίδια των λιπαρών οξέων : προέλευση, ιδιότητες, σκοπός χρήσης τους
- Βελτιωτικά που απαγορεύονται από την Ελληνική Νομοθεσία.

ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Σε κάθε μια ξεχωριστά γλυκαντική ύλη να αναφερθούν οι ιδιότητες, ο τρόπος χρησιμοποίησης τους στα αρτοποιητι-κά προϊόντα, επίσης οι συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσης τους.

- Ορισμός, αρτοποιητικές ιδιότητες.
- Κατηγορίες
  - Ζάχαρη.
  - Ιμβερτοζάχαρο.
  - Γλυκόζη ή αμυλοσιρόπι.
  - Δεξτρόζη.
  - Μέλι.
  - Λακτόζη.
- Γλυκαντικές ύλες με χαμηλή θρεπτική αξία …
- Ιδιότητες.
- Εφαρμογές και τρόπος και χρησιμοποίησης τους.

ΔΙΟΓΚΩΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

- Σόδα.
- Αμμωνιακά άλατα.
- Μείγματα διογκωτικών ουσιών (ταχεία, διπλής, βραδείας).
- Ποσότητες χρήσεως.

ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

- Ορισμός.
- Προέλευση.
- Σκοπός χρησιμοποίησης τους στα αρτοποιητικά προϊόντα
- Παραδείγματα.

ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

- Ορισμός, προέλευση, κατηγορίες (εσσάνς, φυσικά εκχυλίσματα, τεχνητά αρώματα).
- Σκοπός και τρόπος χρησιμοποίησης τους στα αρτοποιητικά προϊόντα.
- Παραδείγματα αρωματικών υλών που επιτρέπονται κάθε φορά από την ισχύουσα νομοθεσία.

ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

- Ορισμός, προέλευση, σκοπός και τρόποι χρησιμοποίησης τους στα αρτοποιητικά προϊόντα.
- Παραδείγματα χρωστικών υλών που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

- Σύνθεση, είδη ξηρών καρπών που χρησιμοποιούνται στην ζαχαροπλαστική (λιθόκαρποι, φλοιόκαρποι).
- Επεξεργασία ξηρών καρπών και προϊόντα που προέρχονται από την επεξεργασία αυτή (Marzipan, Perzipan, αμυγδαλόπαστα, φυστικοβούτυρο, ταχίνι κλπ).
- Χρήσεις ξηρών καρπών.
- Αλλοιώσεις ξηρών καρπών.
- Συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητας.

ΚΑΚΑΟ - ΣΟΚΟΛΑΤΑ

- Παρασκευή, ιδιότητες.
- Κακαόγαλα, κακάο σκόνη, ολλανδικό κακάο.
- Επεξεργασία σοκολάτας.
- Σοκολάτα απομίμησης ή επικαλύψεως, κουβερτούρα, λευκή σοκολάτα.
- Ιδιότητες και χαρακτηριστικά.
- Τρόπος χρησιμοποίησης του κακάο και της σοκολάτας στα αρτοποιητικά προϊόντα.
- Προβλήματα που παρουσιάζονται.
- Αλλοιώσεις κακάου - σοκολάτας.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι να γνωρίζουν οι μαθητές

- τις διάφορες χημικές έννοιες και ουσίες, χρήσιμες για τήν συμπεριφορά των Α΄υλών που χρησιμοποιούν
- τις βασικές αρχές διατροφής και την διατροφική αξία των προϊόντων

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ - ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΚΩΝ ΕΝΩΣΕΩΝ.

- Υδατάνθρακες
  - Ορισμοί.
  - Σύσταση.
  - Κατηγορίες.
  - Ιδιότητες.
  - Χρήσεις.
  - Θρεπτική αξία.

- Πρωτεΐνες
  - Ορισμοί.
  - Σύσταση.
  - Κατηγορίες.
  - Ιδιότητες.
  - Χρήσεις.
  - Θρεπτική αξία.

- Λίπη και έλαια
  - Ορισμοί.
  - Σύσταση.
  - Κατηγορίες.
  - Ιδιότητες.
  - Χρήσεις.
  - Θρεπτική αξία.

- Χρωστικές ουσίες τροφίμων
- Σύσταση.
- Ιδιότητες.
- Χρήσεις.

- Υλικά συσκευασίας
- Σύσταση.
- Ιδιότητες.
- Χρήσεις

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **2 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**
ΩΡΕΣ: 2Θ

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι να γνωρίζουν οι μαθητές

- τις διάφορες χημικές έννοιες και ουσίες, χρήσιμες για τήν συμπεριφορά των Α΄υλών που χρησιμοποιούν
- τις βασικές αρχές διατροφής και την διατροφική αξία των προϊόντων

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Πρόσθετες Ύλες Τροφίμων
  - Προδιαγραφές προσθέτων υλών
  - Κατηγορίες προσθέτων υλών τροφίμων
  - Χρήσεις.

- Γαλακτοματοποιητές, μονογλυκερίδια, διγλυκερίδια, λεκιθίνη, πηκτικές ύλες
  - Σύσταση.
  - Ιδιότητες.
  - Χρήσεις.

- Βελτιωτικά οξειδωτικά - αντιοξειδωτικά, α - αμυλάση …
  - Σύσταση.
  - Ιδιότητες.
  - Χρήσεις.

- Συντηρητικά
  - Ορισμός
  - Ιδιότητες.
  - Χρήσεις.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

- Μακροσκοπικός έλεγχος προϊόντων που χρησιμοποιούνται ως υλικά προσθήκης
  - Τυροκομικά προϊόντα.
  - Κρεατοσκευάσματα..
  - Μαρμελάδες.
  - Φρούτα - λαχανικά και άλλα.

- Υγιεινή διατροφή και διατροφική αξία των προϊόντων.

- Νέες πρώτες ύλες και βοηθητικές πρώτες ύλες.

- Διαιτητικά προϊόντα.
  - Είδη χαμηλού αριθμού θερμίδων.
  - Νομοθετική κατοχύρωση προϊόντων διαίτης.
  - Ετικέτα προϊόντων διατροφής.

- Βιταμίνες, ορμόνες
  - Ορισμοί.
  - Χρήσεις.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ- HACCP

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - HACCP**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι να μπορεί ο μαθητής

- Να γνωρίζει τον τρόπο αξιολόγησης των παραγομένων προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής.
- Να αξιολογεί αυτά και να προσδιορίζει τα ελαττώματά τους.
- Να προτείνει μέτρα αντιμετώπισης από τη στιγμή που γνωρίζει που οφείλονται τα ελαττώματα αυτά.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ (διαδικασία για τη καθιέρωση προδιαγραφών ποιότητας).

2. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.
   - συστατικά.
   - βάρος.
   - απόδοση.
   - θρεπτική αξία.
   - υγιεινή κατάσταση.
   - διατηρησιμότητα.
   - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

3. ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.

4. ΚΡΑΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΥΠΕΥΘΥΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ.

5. ΟΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ.

6. ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ.

7. ΣΤΑΔΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ.
   - έλεγχος πρώτων υλών.
   - έλεγχος επεξεργασίας και έλεγχος τελικού προϊόντος.

8. ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΕ ΚΑΛΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ.
   - πίνακας με …
     - είδος τροφίμου.
     - αίτια αλλοίωσης..
     - κρίσιμους περιβαλλοντολογικούς παράγοντες.
     - μέση διάρκεια ζωής σε μέρες, μήνες, χρόνια.
     -

<u>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ</u>

9. ΠΟΣΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
   - αναλογία συστατικών.
   - βάρος.
   - απόδοση.

10. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ . Εμφάνιση, χρώμα, σχήμα, μέγεθος, ελαττώματα
   - Υφή (ταξινόμηση χαρακτηριστικών, διάγραμμα ιξώδους, ελαστικότητα, ευθραυστότητα, κατανομή κυψελίδων κλπ.).

11. ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΟΣΜΗ
   - Ευχάριστη -δυσάρεστη.
   - Γλυκό, πικρό, ξινό, αλμυρό.

12. ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ ΑΠΟΦΥΓΗ.
   - Προσδιορισμός ποιοτικών ελαττωμάτων.
   - Αιτίες ποιοτικών ελαττωμάτων.
   - Επιπτώσεις στην ζύμη και στα τελικά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής..
   - Μέτρα αντιμετώπισης..

13. ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΟΚΙΜΕΣ …
   - Duo - Trio.
   - Ζεύγους.
   - Τριγωνική κατάταξη.
   - Βαθμολόγηση αρεσκείας κλπ.

ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ HACCP (ISO 22000).

14. ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
   - Από πού προκαλούνται οι τροφικές δηλητηριάσεις
   - Συμπτώματα τροφικής δηλητηρίασης
   - Πόσο συχνές είναι οι τροφικές δηλητηριάσεις ;
   - Είδη Τροφικών δηλητηριάσεων

15. ΒΑΚΤΗΡΙΑ

- Βασικά χαρακτηριστικά παθογόνων βακτηρίων
- Σπόρια βακτηρίων
- Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των βακτηρίων
- Πως προκαλούν ασθένειες τα βακτήρια

16. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Μικροβιακή επιμόλυνση
- Διασταυρούμενη επιμόλυνση
- Πηγές μόλυνσης των τροφίμων με παθογόνα βακτήρια
- Φυσική επιμόλυνση
- Πηγές μόλυνσης των τροφίμων με ξένα σώματα
- Χημική επιμόλυνση
- Πηγές μόλυνσης των τροφίμων με επικίνδυνες χημικές ουσίες

17. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

- Υγεία των εργαζομένων
- Τρόποι επιμόλυνσης των τροφίμων από το προσωπικό
- Ατομική υγιεινή των εργαζομένων

18. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

- Παραλαβή πρώτων υλών
- Έλεγχοι κατά την παραλαβή και αποθήκευση των πρώτων υλών
- Βαθμονόμηση του θερμομέτρου
- Διαδικασία λήψης της θερμοκρασίας ενός τροφίμου

19. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

- Καθαρισμός και απολύμανση των χώρων, των επιφανειών, του εξοπλισμού και των σκευών.
- Μέθοδοι καθαρισμού
- Διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης

20. ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ, ΕΝΤΟΜΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΖΩΩΝ

- Εντοπισμός των βλαβερών οργανισμών στους χώρους εργασίας ή στις αποθήκες
- Αντιμετώπιση του προβλήματος ύπαρξης εντόμων, τρωκτικών και πουλιών

21. ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

- Αρχεία που πρέπει να τηρούνται από τις επιχειρήσεις τροφίμων
- Φάκελοι μικρομεσαίων επιχειρήσεων

22. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

- Υγιεινή κατά την προετοιμασία και το ψήσιμο του άρτου και των αρτοσκευασμάτων
- Ζύμωμα
- Πλάσιμο και μορφοποίηση ζύμης με τα χέρια
- Πλάσιμο και μορφοποίηση ζύμης μηχανικά
- Ωρίμαση
- Ψήσιμο
- Ψύξη
- Συσκευασία
- Ολοκλήρωση της επεξεργασίας
- Έκθεση προς πώληση, εντός καταστήματος ή πρατηρίου άρτου, του άρτου και των αρτοσκευασμάτων
- Οδηγίες για την έκθεση προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Οδηγίες για την έκθεση προϊόντων σε ψυχόμενες βιτρίνες.
- Οδηγίες για την έκθεση προϊόντων σε θερμαινόμενες βιτρίνες
- Οδηγίες για την πώληση
- Οδηγίες για τη μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΩΝ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ+1Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΩΝ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ**
ΩΡΕΣ: 1Θ+1Ε

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι να μπορεί ο μαθητής

Να διαπιστώνει με διάφορες χημικές δοκιμασίες, μακροσκοπικές και άλλες εξετάσεις την
- ποιότητα των αλεύρων και των άλλων πρώτων υλών.
- την ύπαρξη ξένων σωμάτων και ουσιών σε αυτά.

Να διαπιστώνει με πειράματα σε κατάλληλες συσκευές την ποιότητα των αλεύρων
Να επιλύει τεχνικά προβλήματα στα διάφορα στάδια παραγωγής των αρτοσκευασμάτων

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το θεωρητικό μέρος του μαθήματος συνίσταται να γίνεται στο χώρο του εργαστηρίου και να συνοδεύεται από την αντίστοιχη πρακτική άσκηση

ΧΗΜΙΚΟΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

- Σκοπός μαθήματος, υλικά και συσκευές που χρησιμοποιούνται στο εργαστήριο.
- Δειγματοληψία αλεύρου και λοιπών υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- Αξιολόγηση ποιότητας αλεύρου με PECKAR δοκιμασία.
- Προσδιορισμός υγρής και ξηρής γλουτένης σε διάφορα άλκυρα.
- Συσχέτιση με τα εξτενσιογραφήματα και φαρινογραφήματα. Επίδραση στην αρτοποίηση.
- Δοκιμασία PELSHENKE.
- Δοκιμασία BERLINER.
- Δοκιμασία GRANZ.
- Δοκιμασία ZELENY.

ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

- Μύλος BRABENDER
  - Λειτουργία της συσκευής.
  - Πειραματική άλεση.

- Υγρασιόμετρο BRABENDER
  - Λειτουργία της συσκευής.
  - Προσδιορισμός υγρασίας αλεύρου.

- Φαρινογράφος BRABENDER
  - Λειτουργία της συσκευής - χειρισμός.
  - Εξαγωγή της φαρινογραφικής καμπύλης - μελέτη αυτής.
  - Εφαρμογή σε άλευρα διαφόρων τύπων.

- Εξτενσιογράφος BRABENDER
  - Λειτουργία της συσκευής.
  - Εξαγωγή εξτενσιογραφικής καμπύλης.
  - Εφαρμογή σε διάφορους τύπους αλεύρων.
  - Συγκριτική μελέτη των αποτελεσμάτων.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ+1Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ**
ΩΡΕΣ: 1Θ+1Ε

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι να μπορεί ο μαθητής

Να διαπιστώνει με διάφορες χημικές δοκιμασίες, μακροσκοπικές και άλλες εξετάσεις την
- ποιότητα των αλεύρων και των άλλων πρώτων υλών.
- την ύπαρξη ξένων σωμάτων και ουσιών σε αυτά.

Να διαπιστώνει με πειράματα σε κατάλληλες συσκευές την ποιότητα των αλεύρων
Να επιλύει τεχνικά προβλήματα στα διάφορα στάδια παραγωγής των αρτοσκευασμάτων

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το θεωρητικό μέρος του μαθήματος συνίσταται να γίνεται στο χώρο του εργαστηρίου και να συνοδεύεται από την αντίστοιχη πρακτική άσκηση

ΧΗΜΙΚΟΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

- Προσδιορισμός οξύτητας των αλεύρων.
- Προσδιορισμός PH αλεύρων και μαγιάς.
- Επίδραση της σκληρότητας του νερού στην αρτοποιία.
- Ανίχνευση βελτιωτικών - οξειδωτικών στα άλευρα.
- Εξέταση μαγιάς με απλή δοκιμασία διαλύματος ζάχαρης.
- Χρήση μικροσκοπίου.
- Προσδιορισμός BRIX (διαλυμάτων).

ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

- Αμυλογράφος BRABENDER
  - Λειτουργία της συσκευής.
  - Εξαγωγή και μελέτη της καμπύλης του αμυλογράφου.
  - Σημασία της καμπύλης του αμυλογράφου για την αρτοποίηση.

- Αλβεογράφος CHOPIN
  - Λειτουργία της συσκευής.
  - Εξαγωγή της καμπύλης - μελέτη αυτής.
  - Εφαρμογή σε διαφόρους τύπους αλεύρων.

- Προσδιορισμός Τέφρας Αλεύρου με κλίβανο αποτέφρωσης BRABENDER
  - Λειτουργία της συσκευής.
  - Προσδιορισμός Τέφρας Αλεύρου

- Προσδιορισμός αριθμού πτώσης -Falling Number (απλή αναφορά και εξήγηση)

- Ζυμαχυτογράφος CHOPIN
  - Λειτουργία της συσκευής.
  - Αξιολόγηση της παραγωγής και κατακράτησης αερίου
  - Προσδιορισμός της τέφρας του αλεύρου.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι

- να γνωρίζουν οι μαθητές τι προκαλεί τις μικροβιακές, βιοχημικές και άλλες προσβολές εντόμων καθώς και αλλοιώσεις στον κύκλο δημητριακά -άλευρα - προϊόντα Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής. Τις επιπτώσεις και τις προφυλάξεις από αυτές
- να γνωρίζουν οι μαθητές διάφορους μικροοργανισμούς που ενδιαφέρουν τα τρόφιμα και επιδρούν θετικά στην παραγωγή προϊόντων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΑΠΟ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΑ

- Έντομα αγρού και αποθήκης.
  - Τα έντομα των σιτηρών (πεντατομίτης, καλλάνδρα του σίτου κ.ά.).
- Μικροβιολογικές προσβολές.
  - Σκωρίαση
  - Δαυλίτης
  - Άνθρακας.
  - Ευρισιβώδης όλυρα.
  - Παρασιτικό πλάγιασμα.
  - Νηματώδεις του σίτου.
- Αλλοιώσεις του σίτου.
  - Αυτοθέρμανση του σίτου.
  - Βλάστηση του σίτου στον αγρό και την αποθήκη..
  - Μούχλα του σίτου και του αλεύρου.

ΟΜΑΔΕΣ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΠΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΝ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Κύτταρο (ευκαριωτικό, προκαριωτικό).
- Πολλαπλασιασμός μικροοργανισμών - καμπύλη ανάπτυξης.
- Διάκριση μικροοργανισμών ανάλογα με την άριστη θερμοκρασία διαβίωσης (θερμόφιλα, ψυχρόφιλα, μεσόφιλα).
- Ωσμόφιλα μικρόβια.
- Ομάδες μικροοργανισμών ανάλογα με τη λειτουργική προσφορά τους στην τεχνολογία τροφίμων.
  - Οξυγαλακτικά.
  - Πρωτοσολυτικά.

- Σαγχαρολυτικά.
- Λιπολιτικά.
- Πηκτινολυτικά.

- Μύκητες.
  - Γενικά περί μυκήτων.
  - Ευρωτομύκητες …
    - Ευρώτες που ενδιαφέρουν τα τρόφιμα (mucor, rhizopus).
  - Ατελείς μύκητες …
    - aspergillus, neurospora, penicillum.
- Ζύμες.
  - Γενικά περί ζυμών.
  - Αλκοολική ζύμωση.
  - Οξική ζύμωση.
  - Γαλακτική ζύμωση.
- Βακτήρια.
  - Γενικά για τα βακτήρια.
  - Μεσεντερικός βάκιλος.
- Άλλες αλλοιώσεις του άρτου.
  - Ιξώδεις αλλοιώσεις του άρτου.
  - Μυκητίαση του άρτου.

ΑΡΧΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΩΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Γενικές αρχές θεωρήσεων των αλλοιωμένων τροφίμων..
- Αιτίες αλλοιώσεως των τροφίμων.
  - Τροφοτοξινώσεις.
  - Τροφολοιμώξεις.
  - Ταξινόμηση των τροφίμων ως προς το βαθμό ευπάθειας.
- Παράγοντες που επηρεάζουν το βαθμό μολύνσεως ενός τροφίμου καθώς και το είδος των μολυνόντων μικροοργανισμών.
- Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών σε ένα τρόφιμο.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ **ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι να γνωρίζουν οι μαθητές

- τις συσκευές και τα μηχανήματα, παλαιάς και νέας τεχνολογίας, που χρησιμοποιούνται, στα εργαστήρια Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής,
- τις χρήσεις και τις θέσεις εγκατάστασης των μηχανημάτων για την βέλτιστη απόδοσή τους.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Γενική περιγραφή των συστημάτων …
  - Εκφόρτωσης.
  - Αποθήκευσης.
  - Διακίνηση αλεύρου.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- Αναφορά και συνοπτική περιγραφή των μηχανημάτων και συσκευών που χρησιμοποιούνται στην Αρτοποιία -Ζαχαροπλαστική και σωστή τοποθέτηση των μηχανημάτων εντός του χώρου των εργαστηρίων για την καλύτερη απόδοση της παραγωγικότητά ς τους και τη βελτίωση των παραγόμενων προϊόντων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

- Ζυμωτήρες - Συστήματα ζυμώματος

- Κατηγορίες - τύποι ζυμωτήρων.
  - Κλασικός ζυμωτήρας παλαιάς τεχνολογίας
    - περιγραφή και λειτουργία.
    - τρόπος σύνδεσής του στο ηλεκτρικό ρεύμα.
    - χρήση.
  - Ταχυζυμωτήρες
    - περιγραφή και λειτουργία.
    - τρόπος σύνδεσής του στο ηλεκτρικό ρεύμα.
    - χρήση.
  - Υπερταχυζυμωτήρες
    - περιγραφή και λειτουργία.
    - τρόπος σύνδεσής του στο ηλεκτρικό ρεύμα.
    - χρήση.

- Αναμικτήρες (Mixer)
  - Είδη αυτών ανάλογα με τη χρήση.
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα - ισχύς μηχανημάτων.
  - Χρήση.

- Κύλινδροι αρτοποιίας
  - Τύποι κυλίνδρων.
  - Περιγραφή και λειτουργία
  - Σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα.
  - Χρήση.

- Συστήματα προστασίας από ατυχήματα.

- Κοπτοδιαιρέτες
  - Τύποι.
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Χρήση.

- Στρογγυλοποιητής (κώνος) …
  - Περιγραφή και λειτουργία, τάση.
  - Χρήση.

- Προστόφες
  - Τύποι.
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Χρήση.

- Πλαστικές μηχανές (πλαθομηχανές)
  - Τύποι.
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Χρήση.

- Ψυγείο στόφα
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Γενικές έννοιες ψυκτικού μηχανήματος.
  - Χρήση.

- Στόφες
  - Τύποι.
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Χρήση.

- Κλίβανοι αρτοποιίας (φούρνοι).
  - Παραδοσιακοί (κτιστοί)
    - Τύποι
    - Περιγραφή και λειτουργία
  - Μεταλλικοί
    - Τύποι …
      - Απλός.
      - Κυκλοθερμικός.
      - Περιστροφικός.
    - Περιγραφή ενός έκαστου - λειτουργία.
    - Χρήση.
    - Πλεονεκτήματα - μειονεκτήματα.

- Γενικά περί καυστήρων.
  - Καύσιμος ύλη και τρόπος μεταφοράς της
  - Ηλεκτρική σύνδεση, ασφάλειες και ασφαλιστικά καυστήρων και κλιβάνων.

- Ηλεκτρικοί κλίβανοι.
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Ηλεκτρικές αντιστάσεις, θερμοκρασία αντιστάσεων, τρόποι συνδεσμολογίας αντιστάσεων (σειράς - παράλληλης - μεικτή), ηλεκτρική ισχύς αντιστάσεων, ασφάλειες.
  - Χρήση ηλεκτρικών κλιβάνων.

- Κλίβανοι ηλεκτρικοί - πετρελαίου
  - Συνοπτική περιγραφή και λειτουργία.
  - Χρήση αυτών.

- Μειονεκτήματα και πλεονεκτήματα κάθε τύπου κλιβάνου.

- Κλίβανοι Ζαχαροπλαστικής
  - Τύποι αυτών.
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Χρήση.

- Διαφορά κλιβάνων Αρτοποιίας από Ζαχαροπλαστικής

- Σφολιατομηχανές
  - Τύποι.
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Χρήση.

- Κουλουρομηχανές
  - Τύποι
    - Αυτόματη.
    - Χειροκίνητη.
  - Περιγραφή λειτουργία.
  - Χρήση.

- Πραλινομηχανή.
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Χρήση.

- Μπέν Μαρί
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα - ισχύς μηχανημάτων.
  - Χρήση.

- Καταψύκτης - ψυγείο
  - περιγραφή και λειτουργία.
  - Χρήση στη Ζαχαροπλαστική.

- Συσκευές θερμάνσεως με υγραέριο
  - Περιγραφή και λειτουργία.
  - Χρήση στην Ζαχαροπλαστική.
  - Προστασία από διαρροή αερίου.

- Γενική αναφορά επάνω στα υλικά κατασκευής των συσκευών και εργαλείων που χρησιμοποιούνται στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική και σωστός τρόπος καθαρισμού και συντήρησης μηχανημάτων και συσκευών.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ -ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ**
ΩΡΕΣ:1Θ

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος να είναι ικανοί οι μαθητές

- να κάνουν όλους τους απαραίτητους υπολογισμούς για την προμήθεια και την παραγωγή των προϊόντων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής
- να κοστολογούν τα υλικά και τα προϊόντα
- να οργανώνουν και να διαχειρίζονται σωστά το χώρο προμηθειών με παραδοσιακό αλλά και σύγχρονο τρόπο

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Α. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ -ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΥΛΙΚΩΝ

1. **Αναλογίες**
   - Ανάλογα και αντιστρόφως ανάλογα ποσά
   - Πρακτικές εφαρμογές των αναλογιών στην Αρτοποιία -Ζαχαροπλαστική

2. **Ποσοστά**
   - Αναφορά στην έννοια του ποσοστού
   - Πρακτικές εφαρμογές των ποσοστών στην Αρτοποιία -Ζαχαροπλαστική

3. **Καταγραφή υλικών -Υπολογισμός υλικών**
   - Εύρεση του ποσοστού ενός υλικού στο σύνολο της συνταγής Πρακτικές εφαρμογές στην Αρτοποιία -Ζαχαροπλαστική
   - Εύρεση της ποσότητας ενός υλικού, γνωρίζοντας το ποσοστό. Πρακτικές εφαρμογές στην Αρτοποιία -Ζαχαροπλαστική

4. **Υπολογισμός τεμαχίων αρτοζύμης**
   - Βάρος -Όγκος -Μονάδες μέτρησης
   - Σχήματα με ισοδύναμες χωρητικότητες
   - Ψηστικές απώλειες -Απόδοση αλεύρου
   - Πρακτικές εφαρμογές στην Αρτοποιία -Ζαχαροπλαστική

Β. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

1. **Σημασία της Οργάνωσης στη δραστηριότητα μιας επιχείρησης**

2. **Οργάνωση του χώρου προμηθειών**
   - Κατάλογοι αποθήκης
   - Προμήθειες
   - Σταθερός εξοπλισμός
   - Συσκευές

3. **Διαχείριση του υλικού. Εισαγωγές -Εξαγωγές**

4. **Οικονομική διαχείριση αγοράς πρώτων υλών και πώλησης προϊόντων**

5. **Κοστολόγηση**
   - Μέθοδοι κοστολόγησης
   - Δομή κοστολόγησης μέσω προσαυξήσεων
   - Υπολογισμός της προσαύξησης των γενικών εξόδων

6. **Απογραφή** -Παράδειγμα Απογραφής

7. **Ποσοτικός έλεγχος** σύμφωνα με την παραγωγή

8. **Ποιοτικός έλεγχος** παραλαβής

9. **Υγιεινή και καθαρισμός αποβλήτων**

10. **Οργάνωση και διαχείριση του χώρου προμηθειών -αποθήκης - με χρήση Η/Υ**

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **5 Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**
ΩΡΕΣ: 5Ε

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι οι μαθητές

- να είναι σε θέση να επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά και τα κατάλληλα εργαλεία και μηχανήματα και να παρασκευάζουν διάφορα είδη άρτων και αρτοσκευασμάτων
- να κατανοούν την σημασία και να εφαρμόζουν πιστά τους κανόνες ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

1. Πριν την έναρξη της παραγωγής κάθε προϊόντος ή ομάδας προϊόντων θα γίνει θεωρητική κατάρτιση των μαθητών για τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν, τις αναλογίες και την τεχνική που θα ακολουθηθεί καθώς και τις παραλλαγές των προϊόντων.
2. Πριν την έναρξη της εργασίας θα πρέπει να ενημερώνονται οι μαθητές για την λειτουργία και τους τρόπους χρήσης των σκευών, συσκευών και μηχανημάτων που θα χρησιμοποιήσουν.
3. Κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης θα πρέπει να ενημερώνονται οι μαθητές για τα ατυχήματα που μπορεί να συμβούν στο εργασιακό περιβάλλον, καθώς και για τους ειδικούς κινδύνους από τη χρήση μηχανημάτων και συσκευών όπως ζυμωτηρίου, ταχυζυμωτηρίου, φούρνου κ.λ.π
4. Θα πρέπει να διδάσκονται οι μαθητές τους τρόπους συσκευασίας, έκθεσης και συντήρησης των προϊόντων.
5. Θα πρέπει να τονίζεται στους μαθητές η ανάγκη καθαριότητας όλων των σκευών και μηχανημάτων καθώς και όλου του χώρου του εργαστηρίου και να εφαρμόζεται σχολαστικά η καθαριότητα αυτή στο τέλος κάθε άσκησης.
6. Για πληρέστερη εκπαίδευση των μαθητών απαιτείται η συνεργασία με τους τεχνολόγους τροφίμων της σχολής.
7. Όταν είναι δυνατόν χρονικά και τεχνικά ,συνίσταται να παράγονται διάφορα ομοειδή ή άλλα προϊόντα.
8. Οι μαθητές θα πρέπει να ασκηθούν στην παραγωγή προϊόντων κάθε δυνατού σχήματος, με κάθε τρόπο ψησίματος, με παραδοσιακά και σύγχρονα μηχανικά μέσα.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Άσκηση 1
- ❒ Παρουσίαση χώρου, εργαστηρίων, μηχανημάτων και εργαλείων αρτοποιίας.

Άσκηση 2
- ❒ Επίδειξη ολοκληρωμένης διαδικασίας παρασκευής άρτου Τ. 70%

Άσκηση 3
- ❒ Άρτος Παραδοσιακός – Προετοιμασία όξινης ζύμης – Ζύμωμα στη σκάφη

Άσκηση 4
- ❒ Άρτος σύμμεικτος

.

Άσκηση 5
- ❒ Άρτος χωριάτικος. Προζύμι - Διαδικασία παραγωγής και ο ρόλος του προζυμιού. .

.

Άσκηση 6
- ❒ Άρτος καλαμποκιού – Άρτος μπομπότα.

.

Άσκηση 7
- ❒ Άρτος Σιμιγδαλιού.

Άσκηση 8
- ❒ Άρτος ολικής αλέσεως.

Άσκηση 9
- ❒ Άρτος Τ. 90%

Άσκηση 10
- ❒ Άρτος σικάλεως

Άσκηση 11
- ❒ Άρτος Τ. 70% (Διατιμήσεως) – Διαδικασία παρασκευής.

Άσκηση 12
- ❒ Άρτος πολυτελείας.

Άσκηση 13
- ❒ Χριστόψωμα.

Άσκηση 14
- ❒ Άρτος πολύσπορος.

Άσκηση 15

- ❒ Άρτος για Μπόμπες
  - Μπόμπα ζαμπόν τυρί
  - Μπόμπα τονοσαλάτα
  - Μπόμπα κοτοσαλάτα

.

Άσκηση 16

- ❒ Άρτος τοστ πολυτελείας.

. Άσκηση 17

- ❒ Άρτος τοστ ολικής.

.Άσκηση 18

- ❒ Κριθαροκουλούρες -Ντάκος.

Άσκηση 19

- ❒ Αρτίδια (Τ. 55% – Τ. 100%) για Σάντουιτς & Χάμπουργκερ.

Άσκηση 20

- ❒ Λαγάνες
  - Τ. 70%
  - Πολυτελείας
  - χωριάτικη

.

Άσκηση 21

- ❒ Άρτος επτάζυμος. Παρασκευή προζύμης από ρεβίθια

Άσκηση 22

- ❒ Άρτος Εκκλησίας (Αρτοκλασίες)

Άσκηση 23

- ❒ Πρόσφορα.

Άσκηση 24

- ❒ Άρτος Τσιαπάτα.

.Άσκηση 25

- ❒ Άρτος Γιαννιώτικος.

.Άσκηση 26

- ❒ Άρτος Γαλλικός (μπαγκέτα).

Άσκηση 27

- ❒ Λαμπροκουλούρες.

Άσκηση 28

- ❒ Άρτος Βιέννης.

Άσκηση 29

- ❒ Άρτος Γερμανικός (τριών αλεύρων).

Άσκηση 30

- ❒ Άρτος Σκανδιναυικός

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **5 Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**
ΩΡΕΣ: 5Ε

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι οι μαθητές

- να είναι σε θέση να επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά και τα κατάλληλα εργαλεία και μηχανήματα και να παρασκευάζουν διάφορα είδη άρτων και αρτοσκευασμάτων
- να κατανοούν την σημασία και να εφαρμόζουν πιστά τους κανόνες ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

1. Πριν την έναρξη της παραγωγής κάθε προϊόντος ή ομάδας προϊόντων θα γίνει θεωρητική κατάρτιση των μαθητών για τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν, τις αναλογίες και την τεχνική που θα ακολουθηθεί καθώς και τις παραλλαγές των προϊόντων.
2. Πριν την έναρξη της εργασίας θα πρέπει να ενημερώνονται οι μαθητές για την λειτουργία και τους τρόπους χρήσης των σκευών, συσκευών και μηχανημάτων που θα χρησιμοποιήσουν.
3. Κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης θα πρέπει να ενημερώνονται οι μαθητές για τα ατυχήματα που μπορεί να συμβούν στο εργασιακό περιβάλλον, καθώς και για τους ειδικούς κινδύνους από τη χρήση μηχανημάτων και συσκευών όπως ζυμωτηρίου, ταχυζυμωτηρίου, φούρνου κ.λ.π
4. Θα πρέπει να διδάσκονται οι μαθητές τους τρόπους συσκευασίας, έκθεσης και συντήρησης των προϊόντων.
5. Θα πρέπει να τονίζεται στους μαθητές η ανάγκη καθαριότητας όλων των σκευών και μηχανημάτων καθώς και όλου του χώρου του εργαστηρίου και να εφαρμόζεται σχολαστικά η καθαριότητα αυτή στο τέλος κάθε άσκησης.
6. Για πληρέστερη εκπαίδευση των μαθητών απαιτείται η συνεργασία με τους τεχνολόγους τροφίμων της σχολής.
7. Όταν είναι δυνατόν χρονικά και τεχνικά, συνίσταται να παράγονται διάφορα ομοειδή ή άλλα προϊόντα.
8. Οι μαθητές θα πρέπει να ασκηθούν στην παραγωγή προϊόντων κάθε δυνατού σχήματος, με κάθε τρόπο ψησίματος, με παραδοσιακά και σύγχρονα μηχανικά μέσα.

.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΑΡΤΙΔΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ

Άσκηση 1
- ❒ Λαδόψωμο – ελαιόψωμο

Άσκηση 2
- ❒ Αρτίδια οκτάσπορα – νιφάδες σταριού

Άσκηση 3
- ❒ Τυρόψωμο – τυροκουλούρα

Άσκηση 4
- ❒ Μανιταρόψωμο – ντοματόψωμο

Άσκηση 5
- ❒ Αρτίδια ξηρών καρπών (αμύγδαλου, φουντουκιού)

Άσκηση 6
- ❒ Αρτίδια φρούτων (με αποξηραμένα ή ζελαρισμένα φρούτα)

Άσκηση 7
- ❒ Σταφιδόψωμο

Άσκηση 8
- ❒ Αρτίδια Κάιζερ

Άσκηση 9
- ❒ Αρτίδια μνημοσύνου

Άσκηση 10
- ❒ Αρτίδια βύνης

Άσκηση 11
- ❒ Σκορδόψωμο – Κρεμμυδόψωμο

Άσκηση 12
- ❒ Άρτος άνυδρος (γαλέτα)

Άσκηση 13
- ❒ Άρτος Αγιορείτικος

Άσκηση 14
- ❒ Νεκρή ζύμη

Άσκηση 15
- ❒ Κουλούρες γάμων

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ – ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

Άσκηση 16
❒ Κουλούρια Θεσσαλονίκης

Άσκηση 17
❒ Κριτσίνια (λευκό Τ. 55% - μαύρο Τ. 100%)

Άσκηση 18
❒ Κριτσίνια (καλαμποκιού – πολύσπορα)

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ – ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ

Άσκηση 19
❒ Παξιμάδια γεύσεων – Crispies (απλά, με ρίγανη, με πιπέρι, με πάπρικα)

Άσκηση 20
❒ Παξιμάδια Κρήτης (μπουκιές)

Άσκηση 21
❒ Φρυγανιά Τ. 55% - παξιμάδι κόφτρας

Άσκηση 22
❒ Φρυγανιά ολικής αλέσεως – παξιμάδι κόφτρας

Άσκηση 23
❒ Φρυγανιά σικάλεως – παξιμάδι κόφτρας

Άσκηση 24
❒ Φρυγανιά χωριάτικη – παξιμάδι κόφτρας

Άσκηση 25
❒ Ψήσιμο φαγητών (κρεατικά – ψαρικά)

Άσκηση 26
❒ Ψήσιμο φαγητών (λαδερά – πάστες – πουλερικά)

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Άσκηση 27
- ❒ Πειραματικό εργαστήριο άρτου με αυξομείωση αλατιού – συμπεριφορά του άρτου

Άσκηση 28
- ❒ Πειραματικό εργαστήριο άρτου με αυξομείωση μαγιάς – συμπεριφορά του άρτου

Άσκηση 29
- ❒ Πειραματικό εργαστήριο άρτου – απορροφητικότητα αλεύρου-αρτοζύμης

Άσκηση 30
- ❒ Πειραματικό εργαστήριο άρτου – διατηρησιμότητα άρτου

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ+4Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ **ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**
ΩΡΕΣ: 1Θ+4Ε

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι οι μαθητές

- να είναι σε θέση με τα κατάλληλα υλικά και τα κατάλληλα εργαλεία και μηχανήματα να παρασκευάζουν διάφορα είδη γλυκών
- να κατανοούν την σημασία και να εφαρμόζουν πιστά τους κανόνες ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το θεωρητικό μέρος του μαθήματος συνίσταται να γίνεται στο χώρο του εργαστηρίου και να συνοδεύεται από την αντίστοιχη πρακτική άσκηση

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

1. Πριν την έναρξη της παραγωγής κάθε προϊόντος ή ομάδας προϊόντων θα γίνει θεωρητική κατάρτιση των μαθητών για τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν, τις αναλογίες και την τεχνική που θα ακολουθηθεί καθώς και τις παραλλαγές των προϊόντων.
2. Πριν την έναρξη της εργασίας θα πρέπει να ενημερώνονται οι μαθητές για την λειτουργία και τους τρόπους χρήσης των σκευών, συσκευών και μηχανημάτων που θα χρησιμοποιήσουν.
3. Θα πρέπει να διδάσκονται οι μαθητές τους τρόπους συσκευασίας, έκθεσης και συντήρησης των προϊόντων.
4. Θα πρέπει να τονίζεται στους μαθητές η ανάγκη καθαριότητας όλων των σκευών και μηχανημάτων καθώς και όλου του χώρου του εργαστηρίου και να εφαρμόζεται σχολαστικά η καθαριότητα αυτή στο τέλος κάθε άσκησης.
5. Για πληρέστερη εκπαίδευση των μαθητών απαιτείται η συνεργασία με τους τεχνολόγους τροφίμων της σχολής.
6. Όταν είναι δυνατόν χρονικά και τεχνικά, συνίσταται να παράγονται διάφορα ομοειδή ή άλλα προϊόντα.
7. Οι μαθητές θα πρέπει να ασκηθούν στην παραγωγή προϊόντων κάθε δυνατού σχήματος, με κάθε τρόπο ψησίματος, με παραδοσιακά και σύγχρονα μηχανικά μέσα.

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΑ ΤΑΨΙΟΥ - ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Άσκηση 1
- ❒ Παρουσίαση χώρου, εργαστηρίων, μηχανημάτων και εργαλείων Ζαχαροπλαστικής
- ❒ Πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής

Άσκηση 2
- ❒ Σιρόπια. Θεωρία και πίνακας αναλογιών για σιρόπια
- ❒ Καρυδόπιτα - Μελαχροινή

Άσκηση 3
- ❒ Παρασκευή σιροπιού για ραβανί- σάμαλι- χαλβά σιμιγδαλένιο & σαπουνέ

Άσκηση 4
- ❒ Παρασκευή σιροπιού για μπακλαβά- σαραγλί

Άσκηση 5
- ❒ Παρασκευή σιροπιού για κανταΐφι- γιαννιώτικο

.

Άσκηση 6

Παρασκευή σιροπιού για γαλακτομπούρεκο (φλογέρα- ταψί)

Άσκηση 7
- ❒ Παρασκευή σιροπιού για γιαουρτόπιτα - κοπεγχάγη.

.

Άσκηση 8
- ❒ Παρασκευή σιροπιού για σαβαρέν.

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΔΕΥΤΕΡΑ ΓΛΥΚΑ (ΤΟΥ ΚΙΛΟΥ)

Άσκηση 9
- ❒ Αμυγδαλωτά- εργολάβοι.

Άσκηση10
- ❒ Σκαλτσούνια

Άσκηση 11
- ❒ Ροζέδες- υδραίικα

Άσκηση 12
- ❒ Καρύδες Ινδιών- νουά καρυδιού.

Άσκηση 13
- ❒ Βουτυρόκρεμα- παρέ- σαβαγιάρ (στρογγυλά, μακρόστενα).

Άσκηση 14
❒ Νεγράκια- τρουφάκια

Άσκηση 15

❒ Βραχάκια- χιονάτες.

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΚΡΕΜΕΣ – ΜΟΥΣ – ΖΕΛΕ

Άσκηση 16
❒ Ζελέ απλό – φρούτων (με χρωστικές & αρωματικές ύλες)

Άσκηση 17
❒ Κρύα κρέμα πιάτου - ρυζόγαλο.

. Άσκηση 18
❒ Πανακότα

.Άσκηση 19
Καζάν ντιπί

Άσκηση 20

❒ Κρέμα καραμελέ

Άσκηση 21

❒ Κρέμα μπαβαρουάζ

.Άσκηση 22

❒ Κρέμα πατισερί – κιγέ - καραμέλα

Άσκηση 23

❒ Κώκ – κωκάκια - γλάσσο

Άσκηση 24
❒ Σου – εκλαίρ – γλάσσο

Άσκηση 25
❒ Σφολιάτα (για μιλφέιγ & κορνέ)

Άσκηση 26
❒ Μιλφέιγ (απλό-σοκολάτας)

Άσκηση 27
❒ Κορνέ – κορνεδάκια

Άσκηση 28
- ❒ Προφιτερόλ

Άσκηση 29
- ❒ Τάρτες – ταρτάκια (με κρέμα ζαχαροπλαστικής & σαντιγί)

Άσκηση 30
- ❒ Πουτίγκα σε ποτήρι (Τρικάλων)

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **4 Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**
ΩΡΕΣ: 4Ε

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι οι μαθητές

- να είναι σε θέση με τα κατάλληλα υλικά και τα κατάλληλα εργαλεία και μηχανήματα να παρασκευάζουν διάφορα είδη γλυκών
- να κατανοούν την σημασία και να εφαρμόζουν πιστά τους κανόνες ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

1. Πριν την έναρξη της παραγωγής κάθε προϊόντος ή ομάδας προϊόντων θα γίνει θεωρητική κατάρτιση των μαθητών για τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν, τις αναλογίες και την τεχνική που θα ακολουθηθεί καθώς και τις παραλλαγές των προϊόντων.
2. Πριν την έναρξη της εργασίας θα πρέπει να ενημερώνονται οι μαθητές για την λειτουργία και τους τρόπους χρήσης των σκευών, συσκευών και μηχανημάτων που θα χρησιμοποιήσουν.
3. Θα πρέπει να διδάσκονται οι μαθητές τους τρόπους συσκευασίας, έκθεσης και συντήρησης των προϊόντων.
4. Θα πρέπει να τονίζεται στους μαθητές η ανάγκη καθαριότητας όλων των σκευών και μηχανημάτων καθώς και όλου του χώρου του εργαστηρίου και να εφαρμόζεται σχολαστικά η καθαριότητα αυτή στο τέλος κάθε άσκησης.
5. Για πληρέστερη εκπαίδευση των μαθητών απαιτείται η συνεργασία και με τους τεχνολόγους τροφίμων της σχολής.
6. Όταν είναι δυνατόν χρονικά και τεχνικά, συνίσταται να παράγονται διάφορα ομοειδή ή άλλα προϊόντα.
7. Οι μαθητές θα πρέπει να ασκηθούν στην παραγωγή προϊόντων κάθε δυνατού σχήματος, με κάθε τρόπο ψησίματος, με παραδοσιακά και σύγχρονα μηχανικά μέσα.

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙΑ – ΤΟΥΡΤΕΣ - ΠΑΣΤΕΣ

Άσκηση 1
❒ Παντεσπάνι (γλυκό, κίτρινο, μαύρο)

Άσκηση 2
❒ Πάστα – τούρτα (αμυγδάλου, σουδόπαστα)

Άσκηση 3
❒ Πάστα - τούρτα (διαφόρων γεύσεων, καραμέλα, τιραμισού)

Άσκηση 4
❒ Πάστα - τούρτα σεράνο – γκανάζ

Άσκηση 5
❒ Πάστα -τούρτα (φρούτου, μούς)

Άσκηση 6
❒ Πάστα -τούρτα (σοκολατίνα, νεγκρέσκο, μπλάκ φόρεστ)

Άσκηση7
❒ Πάστα – τούρτα φόρμας (μαρόν – πορτοκάλλι)

Άσκηση 8
❒ Εκμέκ (πολίτικο κανταΐφι)

Άσκηση 9
❒ Παστάκι (απλό – ντελικατέζ)

Άσκηση 10
❒ Τομπούς – κορμοί (απλοί, χριστουγεννιάτικοι)

Ασκηση 11
❒ Μαρένγκα – μαρενγκάκια – τούρτα μαρένγκας

Άσκηση 12
❒ Γκανάζ επικάλυψης με κουβερτούρα υγείας, σοκολάτα γάλακτος και λευκή σοκολάτα

Άσκηση 13
❒ Γκαναζάκια – καριόκες (απλές – με καρύδι)

Άσκηση 14
❒ Πάστες – τάρτες (μέρλιτεν ,κομβεστασιόν)

Άσκηση 15
❒ Décor (χριστουγεννιάτικα σπιτάκια, στολισμός)

ΕΝΟΤΗΤΑ : DÉCOR – ΣΤΟΛΙΣΜΟΙ

Άσκηση 16
❒ Décor (διακόσμηση τούρτας γενεθλίων, βάπτισης, γάμου)

Άσκηση 17
❒ Décor (σοκολάτα, φλορεντίνες, κανέλλες)

Άσκηση 18
❒ Décor (μάρτσιπαν – δίσκοι μνημοσύνου)

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

Άσκηση 19
❒ Σοκολατάκια απλά (υγείας, γάλακτος, λευκά)

Άσκηση 20
❒ Σοκολατάκια γεμιστά (κεράσι, πραλίνα, λικέρ)

Άσκηση 21
❒ Σοκολατένια πασχαλινά (αυγά, λαγουδάκια, κοκοράκια)

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΠΑΓΩΤΑ

Άσκηση 22
❒ Γλώσσες παγωτού – παγωτά γεύσεων (φιστίκι, φράουλα, cookies κ.λ.π)

Άσκηση 23
❒ Παγωτό παρφέ (βανίλια, σοκολάτα)

Άσκηση 24
❒ Παγωτό γρανίτα (λεμόνι, φράουλα, πεπόνι κ.λ.π)

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΓΛΥΚΑ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ - ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ

Άσκηση 25
❒ Γλυκά κουταλιού – κομπόστες

Άσκηση 26
❒ Μαρμελάδες διάφορες

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Άσκηση 27
- ❒ Πειραματικό εργαστήριο: παντεσπάνι – βάσεις

Άσκηση 28
- ❒ Πειραματικό εργαστήριο: σοκολάτα

Άσκηση 29
- ❒ Πειραματικό εργαστήριο : σιρόπι – καραμέλα

Άσκηση 30
- ❒ Πειραματικό εργαστήριο: ζελέ – κρέμες (πηκτικότητα)

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ+4 Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
ΩΡΕΣ: 1Θ+4Ε

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι οι μαθητές

- να είναι σε θέση να επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά και τα κατάλληλα εργαλεία και μηχανήματα και να παρασκευάζουν διάφορα σνακ, τυροπιτοειδή, είδη catering και προϊόντα κουλουροποιίας
- να κατανοούν την σημασία και να εφαρμόζουν πιστά τους κανόνες ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το θεωρητικό μέρος του μαθήματος συνίσταται να γίνεται στο χώρο του εργαστηρίου και να συνοδεύεται από την αντίστοιχη πρακτική άσκηση

1. Πριν την έναρξη της παραγωγής κάθε προϊόντος ή ομάδας προϊόντων θα γίνει θεωρητική κατάρτιση των μαθητών για τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν, τις αναλογίες και την τεχνική που θα ακολουθηθεί καθώς και τις παραλλαγές των προϊόντων.
2. Πριν την έναρξη της εργασίας θα πρέπει να ενημερώνονται οι μαθητές για την λειτουργία και τους τρόπους χρήσης των σκευών, συσκευών και μηχανημάτων που θα χρησιμοποιήσουν.
3. Θα πρέπει να διδάσκονται οι μαθητές τους τρόπους συσκευασίας, έκθεσης και συντήρησης των προϊόντων.
4. Θα πρέπει να τονίζεται στους μαθητές η ανάγκη καθαριότητας όλων των σκευών και μηχανημάτων καθώς και όλου του χώρου του εργαστηρίου και να εφαρμόζεται σχολαστικά η καθαριότητα αυτή στο τέλος κάθε άσκησης.
5. Για πληρέστερη εκπαίδευση των μαθητών απαιτείται η συνεργασία και με τους τεχνολόγους τροφίμων της σχολής.
6. Όταν είναι δυνατόν χρονικά και τεχνικά, συνίσταται να παράγονται διάφορα ομοειδή ή άλλα προϊόντα.
7. Οι μαθητές θα πρέπει να ασκηθούν στην παραγωγή προϊόντων κάθε δυνατού σχήματος, με κάθε τρόπο ψησίματος, με παραδοσιακά και σύγχρονα μηχανικά μέσα.

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΚΟΥΛΟΥΡΟΠΟΙΙΑ

Άσκηση 1

❒ Κουλούρια κανέλλας.(κουλούρι κανέλας – μινιόν)

Άσκηση 2

❒ Κουλούρια Σμυρναίικα (πολίτικα-σερμπέτι)

Άσκηση 3

❒ Κουλούρια μελιού (σκέτα-με σουσάμι)

Άσκηση 4

❒ Κουλούρια πορτοκαλιού (με ξύσμα – με εσσάνς)

Άσκηση 5

❒ Κουλούρια λαδιού (νηστίσιμα με σουσάμι). .

Άσκηση 6

❒ Μουστοκούλουρα (μαλακά –τραγανά – κριτσίνι μούστου).

Άσκηση 7

❒ Κουλούρια αμυγδάλου (φορμαριστά – κουπ πατ).

.Άσκηση 8

❒ Ουζοκούλουρα .

Άσκηση 9

❒ Κουλούρια βουτύρου (με αιγοπρόβειο βούτυρο γάλακτος).

Άσκηση 10

❒ Κουλούρια βανίλιας – σοκολάτας (με κακάο – κουβερτούρα)

.Άσκηση 11 *

❒ Κουραμπιέδες (βουτύρου – λαδιού – αμυγδάλου – σοκολάτας).

Άσκηση 12 *

❒ Μελομακάρονα (απλά – τραγανά – μαλακά – γεμιστά – σοκολάτα).

Άσκηση 13

❒ Κουλούρια σπανάκι – καρότο (Μπρέτσελ).

Άσκηση 14

❒ Κουλούρια κονιάκ – κρασιού (λαδιού νηστίσιμα).

Άσκηση 15

❒ Κουλούρια Αλεξανδριανά (με καρύδα Ινδιών)

ΕΝΟΤΗΤΑ :ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ

Άσκηση 16
❒ Σφολιάτα – Φύλλο (αέρος – λαδιού – σκληρής μαργαρίνης)

Άσκηση 17
❒ Τυρόπιτα – Κασερόπιτα (γέμιση φέτα, κασέρι, γκίζα).

Άσκηση 18
❒ Ζαμπονόπιτα – Λουκανικόπιτα (ζαμπόν – τυρί - λουκάνικο - κέτσαπ - μουστάρδα)

Άσκηση 19
❒ Μπουγάτσα γλυκιά (κρέμα μπουγάτσας - ρυζάλευρο).

Άσκηση 20
❒ Σπανακόπιτα – Σπανακοτυρόπιτα – Πατατόπιτα - (φάρσα – γέμιση).

Άσκηση 21
❒ Μυζηθρόπιτα – μυζηθροπιτάκια (με μέλι και κανέλλα0.

Άσκηση 22
❒ Πιροσκί (ζύμη – Παρασκευή προϊόντος διαφόρων γεύσεων).

Άσκηση 23
❒ Κουρού (ζύμη – Παρασκευή προϊόντος - γέμιση κρέμα 4 τυριών).

Άσκηση 24
❒ Πίτσα. (ζύμη –Παρασκευή προϊόντος διαφόρων γεύσεων)

Άσκηση 25
❒ Πεινιρλί (ζύμη – Παρασκευή προϊόντων διαφόρων γεύσεων)

Άσκηση 26 *
❒ Κουλούρια πασχαλινά

Άσκηση 27
❒ Ντεκόρ – Διακόσμηση σφολιάτας (πατ μπριζέ)

Άσκηση 28
❒ Σφολιατίνια διάφορα (ζάχαρης – κανέλλας κ.λ.π).

Άσκηση 29
❒ Παλμέ –Στρούντελ (με κομπόστα – φρέσκα φρούτα – μαρμελάδα).

Άσκηση 30
❒ Vol au vent - Τσιγάρα τυριού (με κόκ. Πιπέρι, παρμεζάνα κ.λ.π).

---

* εορταστικό προϊόν. Η παρασκευή του πρέπει να συμπίπτει με την αντίστοιχη εορτή

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **4 Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
ΩΡΕΣ: 4Ε

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι οι μαθητές

- να είναι σε θέση να επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά και τα κατάλληλα εργαλεία και μηχανήματα και να παρασκευάζουν διάφορα σνακ, τυροπιτοειδή, είδη catering και προϊόντα κουλουροποιίας
- να κατανοούν την σημασία και να εφαρμόζουν πιστά τους κανόνες ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

1. Πριν την έναρξη της παραγωγής κάθε προϊόντος ή ομάδας προϊόντων θα γίνει θεωρητική κατάρτιση των μαθητών για τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν, τις αναλογίες και την τεχνική που θα ακολουθηθεί και τις παραλλαγές των προϊόντων.
2. Πριν την έναρξη της εργασίας θα πρέπει να ενημερώνονται οι μαθητές για την λειτουργία και τους τρόπους χρήσης των σκευών, συσκευών και μηχανημάτων που θα χρησιμοποιήσουν.
3. Θα πρέπει να διδάσκονται οι μαθητές τους τρόπους συσκευασίας, έκθεσης και συντήρησης των προϊόντων.
4. Θα πρέπει να τονίζεται στους μαθητές η ανάγκη καθαριότητας όλων των σκευών και μηχανημάτων καθώς και όλου του χώρου του εργαστηρίου και να εφαρμόζεται σχολαστικά η καθαριότητα αυτή στο τέλος κάθε άσκησης.
5. Για πληρέστερη εκπαίδευση των μαθητών απαιτείται η συνεργασία και με τους τεχνολόγους τροφίμων της σχολής.
6. Όταν είναι δυνατόν χρονικά και τεχνικά, να παράγονται διάφορα ομοειδή ή άλλα προϊόντα.
7. Οι μαθητές θα πρέπει να ασκηθούν στην παραγωγή προϊόντων κάθε δυνατού σχήματος, με κάθε τρόπο ψησίματος, με παραδοσιακά και σύγχρονα μηχανικά μέσα.

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ –ΜΠΙΣΚΟΤΑ – ΚΕΙΚ

Άσκηση 1
- ❒ Παξιμαδάκι λαδιού νηστίσιμο (μαγιάς: σοκολάτα, βανίλια, γλυκάνισο, κανέλλα)

Άσκηση 2
- ❒ Βουτήματα (σοκολάτας, βανίλιας, γλυκάνισου, καρύδας, κανέλλα;)

Άσκηση 3
- ❒ Βουτήματα κορνέ (σαμπλέ, γεμιστά, σοκολάτας, καρύδας, ξηρών καρπών)

Άσκηση 4
- ❒ Μπισκότα (απλά, γεμιστά με πραλίνα φουντούκι, κρέμα λεμόνι).

Άσκηση 5
- ❒ Μπισκότα πτι-μπερ (απλά, σικάλεως, ολικής).

Άσκηση 6
- ❒ Cookies διάφορα (με δάκρυ σοκολάτας, βανίλιας κ.λ.π).

Άσκηση 7
- ❒ Κέικ (βανίλιας, σοκολάτας).

Άσκηση 8
- ❒ .Κέικ (φρούτων, ξηρών καρπών)

Άσκηση 9
- ❒ Cheese cake. – Παρασκευή έτοιμων μειγμάτων κέικ

Άσκηση 10
- ❒ Κέικ λαδιού (νηστίσιμα σταφίδας, κανέλλας).

Άσκηση 11
Κέικ λαδιού (νηστίσιμα ταχίνι – πορτοκάλι)

Άσκηση 12 *
- ❒ Βασιλόπιτες (τύπου κέικ, τύπου τσουρεκιού)

Άσκηση 13 *
- ❒ Δίπλες (με μέλι και καρύδι).

Άσκηση 14
- ❒ Βουτήματα πάστα φλόρα (κουπ πατ)

Άσκηση 15
- ❒ Μηλόπιτα – lemon pie – ταρτάκια (φρούτων, ξηρών καρπών, μαρμελάδας)

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΓΛΥΚΕΣ – ΑΛΜΥΡΕΣ ΖΥΜΕΣ

Άσκηση 16
- ❒ Vol au vent – Finger food

Άσκηση 17
- ❒ Κροκέτες διάφορες (τυριού, πατάτας κ.λ.π)

.Άσκηση 18

- ❒ Κις λορέν

Άσκηση 19

❒ Μπριός – Μπριοσάκια (βουτύριο, γεμιστά)

Άσκηση 20

❒ Ντόνατς (με γλάσσο σοκολάτας, βανίλιας, γεμιστά)

Άσκηση 21

❒ Λουκουμάδες (με ζάχαρη, μέλι, κανέλλα, καρύδι).

ΕΝΟΤΗΤΑ : ΠΙΤΤΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ & ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ

Άσκηση 22

❒ Πίττα χωριάτικη αλμυρή (με τυρί, σπανάκι, κιχί)

Άσκηση 23

❒ Πίττα χωριάτικη γλυκιά (με κολοκύθι, κιχί).

Άσκηση 24 *

❒ Τσουρέκι (απλό, γεμιστό, πολίτικο, πανετόνε)

Άσκηση 25

❒ Πίττες παραδοσιακές (κασόπιτα, ζυμαρόπιτα, μπατσίνα, κιχί)

Άσκηση 26

❒ Κρεατόπιττες (με κιμά, κοτόπουλο, κιχί κ.λ.π)

Άσκηση 27

❒ Πειραματικό εργαστήριο: χημική διόγκωση (κουλουροποιία)

Άσκηση 28

❒ Πειραματικό εργαστήριο: μηχανική διόγκωση (αυγά) Κέικ.

Άσκηση 29

❒ Πειραματικό εργαστήριο . Σφολιάτα

Άσκηση 30

❒ Πειραματικό εργαστήριο .Χειροποίητο φύλλο

---

* εορταστικό προϊόν. Η παρασκευή του πρέπει να συμπίπτει με την αντίστοιχη εορτή

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος Περιβάλλον Εργασίας είναι να αποκτήσουν οι μαθητές ένα υπόβαθρο γνώσεων που θα τους προετοιμάσει για την ομαλή ένταξη τους στην αγορά εργασίας.
Σκοπός του μαθήματος της Επιχειρηματικότητας είναι να εισαγάγει τους μαθητές στις βασικές έννοιες, στη χρησιμότητα καθώς και στη μεθοδολογία της επιχειρηματικότητας και να τους δώσει ένα βασικό υπόβαθρο γνώσεων χρήσιμων για την επαγγελματική τους σταδιοδρομία

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Α΄ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Περιβάλλον εργασίας -το γενικό πλαίσιο
    - Το εργασιακό περιβάλλον
    - Το νέο μοντέλο εργασίας
    - Ευέλικτες μορφές απασχόλησης

2. Τεχνικές εύρεσης εργασίας
    - Τρόποι εύρεσης εργασίας
    - Η τεχνική ένταξης στην αγορά εργασίας : Το βιογραφικό σημείωμα -δομή βιογραφικού σημειώματος

3. Οι εργασιακές σχέσεις
    - Η σύμβαση εργασίας και τα είδη της
    - Χρονικά όρια της εργασίας
    - Αμοιβή της εργασίας
    - Άδεια άσκησης επαγγέλματος
    - Βασική νομοθεσία ειδικότητας

Β΄ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

1. Η επιχειρηματικότητα
    - Επιχειρηματικότητα -επιχειρηματίας -επιχείρηση -διοίκηση επιχείρησης

2. Καινοτομία και επιχειρηματικότητα
    - Έρευνα και ανάπτυξη :η δημιουργία της καινοτομίας
    - Εφαρμογή και μέθοδοι εφαρμογής της καινοτομίας

Τα πρώτα βήματα μιας επιχειρηματικής πρωτοβουλίας

- Τρόπος οργάνωσης μιας επιχείρησης
- Η επιλογή της κατάλληλης νομικής μορφής και οι διαδικασίες ίδρυσης μιας επιχείρησης
- Διαδικασία ίδρυσης ατομικής επιχείρησης
- Διαδικασία ίδρυσης εταιρείας

3. Οι επιχειρηματικές δυσκολίες
    - Τι σημαίνει επιχειρηματική αποτυχία
    - Οι αιτίες των αποτυχιών των νέων επιχειρήσεων
    - Μέτρα αντιμετώπισης των κρίσεων

4. Η επιτυχημένη επιχειρηματικότητα
    - Ηγετικά προσόντα επιχειρηματία
    - Ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα της επιχείρηση