

RECIPE

Εγχειρίδιο

ΓΙΑ

Άτομα με προβλήματα όρασης
και για μέντορες στον τομέα της
αρτοποιίας

1 Ενότητα 1: Άτομα με Οπτικές Αναπηρίες



Η πρώτη ενότητα του εγχειριδίου απευθύνεται σε **άτομα με προβλήματα όρασης** που επιθυμούν να γίνουν βοηθοί αρτοποιού. Προκειμένου να επιτύχουν αυτόν τον στόχο, είναι απαραίτητο να αποκτήσουν ολοκληρωμένες γνώσεις και εμπειρία στα προϊόντα αρτοποιίας, καθώς και κατανόηση των λειτουργικών πτυχών ενός αρτοποιείου.

ΚΥΡΙΑ ΜΕΡΟΙ

1

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ: ΙΣΤΟΡΙΑ
ΚΑΙ ΣΗΜΑΣΙΑ

4

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ
ΨΩΜΙΟΥ - ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ
ΕΙΔΙΚΑ ΨΩΜΙΑ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥΣ

2

ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: ΔΙΑΤΡΟΦΗ
ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΣ
ΣΠΑΤΑΛΗΣ

5

ΑΡΤΟΠΟΙΑ ΜΕ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΥΣ
ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΥΣ

3

ΧΗΜΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ: ΖΥΜΩΣΗ
ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

6

ΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ:
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ HACCP

2

Ενότητα 2: Μέντορες

Η δεύτερη ενότητα απευθύνεται σε άτομα που ενδιαφέρονται να γίνουν **μέντορες στο αρτοποιείο**, με στόχο την εξασφάλιση ενός εργασιακού περιβάλλοντος χωρίς αποκλεισμούς που να περιλαμβάνει τυφλούς και εργαζόμενους με προβλήματα όρασης.



ΚΥΡΙΑ ΜΕΡΟΙ

1

ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΕΝΤΑΞΗ: ΔΙΕΘΝΕΣ
ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΟ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ
ΤΗΝ ΕΝΤΑΞΗ ΤΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΜΕ
ΑΝΑΠΗΡΙΕΣ

4

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΩΝΤΑΣ ΜΕ ΣΑΦΗΝΕΙΑ ΚΑ
ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ ΜΕ ΑΤΟΜΑ ΜΕ
ΟΠΤΙΚΗ ΑΝΑΠΗΡΙΑ

2

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΜΕ
ΟΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΗΡΙΕΣ

5

ΦΥΣΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ: ΠΡΟΤΥΠΑ
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ
ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

3

ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ: ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΣΤΟ
ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΩΣ ΝΑ ΤΙΣ
ΑΝΤΙΠΑΡΑΒΑΛΛΟΥΜΕ

6

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΝΑΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣΗΣ ΚΑΙ
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΓΙΑ ΜΕΝΤΟΡΕΣ