

RECIPE

# Методологически и Наръчник

За

## Асистенти с нарушено зрение и наставници

1

### Раздел 1: Асистенти с нарушено зрение

Раздел 1 на този наръчник е посветен на хората с нарушено зрение, които желаят да станат помощници в пекарни. За тази цел, е необходимо да придобият добри познания и опит в областта на печивата и хлебните изделия, както и да разберат как функционират пекарните.

### Модули

1

**ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ:  
ИСТОРИЯ И ЗНАЧЕНИЕ**

2

**НАУКА ЗА ХРАНИТЕ:  
ХРАНЕНЕ И ПРАВИЛА ЗА  
БОРБА С ОТПАДЪЦИТЕ**

3

**ХИМИЯ В КУХНЯТА:  
ФЕРМЕНТАЦИЯ И  
ДРОЖДИ**

4

**ТЕХНИКИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТО И  
ХЛЯБ: РАЗНООБРАЗНИ ЯСТΙΑ И  
СПЕЦИАЛНИ ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ В  
РАЗЛИЧНИТЕ КУЛТУРИ**

5

**ПЕЧЕВА ЗА ХОРА С  
ДИЕТИЧНИ  
ОГРАНИЧЕНИЯ**

6

**РАБОТИЛНИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ:  
БЕЗОПАСНОСТ НА ТРУДА И  
ПРАВИЛА НА НАССР**

2

### Раздел 2: Наставници в пекарни и работодатели

Вторият раздел е предназначен за хора, които искат да станат наставници в пекарни. Основната цел е осигуряването на приобщаваща и съобразена с изискванията за безопасност работна среда, в която могат да се включат хора с нарушено зрение.

### Модули

1

**ЗАКОНОДАТЕЛСТВО ОТНОСНО  
ВКЛЮЧВАНЕТО И РАЗНООБРАЗИЕТО НА  
ХОРАТА С УВРЕЖДАНЯ В ПРЕДПРИЯТИЯТА:  
НАЦИОНАЛНИ КОНТЕКСТИ**

2

**КАКВО ОЗНАЧАВА ДА СИ С НАРУШЕНО  
ЗРЕНИЕ И КАКВО ВКЛЮЧВА ТОВА  
УВРЕЖДАНЕ**

3

**СОЦИАЛНА СРЕДА: ДИСКРИМИНАЦИЯ  
НА РАБОТНОТО МЯСТО И КАК ДА Й СЕ  
ПРОТИВОПОСТАВИМ**

4

**ЕФЕКТИВНИ НАЧИНИ НА  
ОБЩУВАНЕ: ЯСНО И АДАПТИВНО  
ОБЩУВАНЕ С ХОРА С НАРУШЕНО  
ЗРЕНИЕ**

5

**ФИЗИЧЕСКА СРЕДА:  
СТАНДАРТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ  
И ДОСТЪПНОСТ**

6

**ТЕХНИКИ ЗА МНОГОСТЕПЕННА ОЦЕНКА:  
ПОДОБРЯВАНЕ НА ОРГАНИЗАЦИОННИТЕ  
ПОЛИТИКИ И ПРОФЕСИОНАЛНОТО  
РАЗВИТИЕ НА СЛУЖИТЕЛИТЕ**