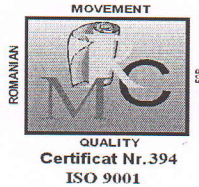




MINISTERUL SĂNĂȚII
SPITALUL DE PSIHIATRIE POIANA MARE



POIANA MARE, Dolj
Str. GĂRII, Nr.40
CF : 4711561
Tel. : 0251/235299, Fax: 0251/235063
e-mail : spitpoiana@yahoo.com

APROBAT MANAGER
Lect.univ.dr. BUZĂTU CLAUDIU



TEMATICA CONCURS MUNCITOR CALIFICAT IV- BUCATAR

1. **Ordin M.S. Nr. 1.101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitatile sanitare:**
 - a) Masurile standard de prevenire a infectiilor asociate asistentei medicale- definitie.
 - b) Masurile standard- igiena mainilor, utilizarea echipamentului de protectie, igiena respiratorie si eticheta de tuse-descriere.
 - c) Caile de transmitere care necesita masuri suplimentare.
2. **Ordinul nr. 976/1998- pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor:**
 - a) Spatiile necesare pentru circuitele functionale in blocul alimentar(unitate de alimentatie colectiva)- enumerare, caracteristici.
 - b) Conditii de protectie sanitara a alimentelor ce trebuiesc respectate in unitatile de alimentatie colectiva care pregatesc si servesc preparate culinare.
 - c) Obligatiile personalului care lucreaza la manipularea, prelucrarea, transportul, servirea si desfacerea alimentelor.
3. **ORDIN M.S. Nr. 961 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare publice si private:**
 - a)Curatarea, dezinfectia, produse biocide, dezinfectia de nivel inalt, dezinfectia de nivel intermediar (mediu), dezinfectia de nivel scazut, antiseptic - **definitii**.
4. **Prof.dr.Iulian Mincu-Alimentatia omului bolnav-** Editura Medicala, Bucuresti,1980:
 - a)Semnele importante pe baza carora poate fi recunoscuta carnea proaspata fata de cea alterata.

- b) Semnele importante pe baza carora pot fi recunoscute mezelurile proaspete fata de cele alterate.
- c) Tehnici de gastrotehnie, enumerare si descriere.
- d)Preparate culinare- definitie si retete: supe, sosurile, fripturile, deserturile.

BIBLIOGRAFIE CONCURS MUNCITOR CALIFICAT IV- BUCATAR

1. **Ordinul nr. 976/1998-** pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor;
- 2.**Ordinul M.S. nr.961/2016** - pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare publice si private, - Anexa 1-Cap.I,II,III si Anexa 3, Anexa 4;
3. **Ordinul M.S. nr.1101/2016-** privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitatile sanitare - Anexa 4;
4. **Legea nr.319/2006-** a sanatatii si securitatii in munca- Cap.IV- obligatiile lucratorilor;
5. **Legea nr. 307/2006-** privind apararea impotriva incendiilor- Cap. I, II- Sectiunea 1
6. **Prof.dr.Iulian Mincu-Alimentatia omului bolnav-** Editura Medicala, Bucuresti,1980-
 - a)Partea a II- a- Elemente de tehnica culinara (gastrotehnie)- pag.217-242(pina la Alcatuirea meniului)
 - b)Partea a IV-a- Retete de preparare culinara dietetica a alimentelor- pag.445-559 si pag.589-637
- 7.Fisa postului muncitor calificat IV-bucatar