



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
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.BUZATU CLAUDIU



TEMATICA SI BIBLIOGRAFIE COMUNA :

1. Legea 319/2006 privind sănătatea și securitatea în muncă.- Capitolul IV- Obligatiile lucratorilor.
2. H.G. 1425/2006-pentru aplicarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii 319/2006
3. Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor -Cap.I, Cap.II- Sectiunea 1 si 6, Cap.V
4. ORDIN 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.

TEMATICA SI BIBLIOGRAFIE SPECIFICA FIECARUI POST:

1.PENTRU MUNCITOR CALIFICAT IV-BUCATAR

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:
 - d) Masurile standard de prevenire a infectiilor asociate asistentei medicale- definitie.

- e) Masurile standard- igiena mainilor, utilizarea echipamentului de protectie, igiena respiratorie si eticheta de tuse-descriere.
- f) 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

2.PENTRU MUNCITOR CALIFICAT IV-INSTALATOR SANITAR

TEMATICA CONCURS MUNCITOR CALIFICAT IV-INSTALATOR SANITAR

- 1.Surse de alimentare cu apa.
- 2.Sisteme si scheme generale de instalatii de alimentare cu apa.
- 3.Instalatii interioare de alimentare cu apa rece si calda pentru consum menajer.
- 4.Materiale si echipamente specifice instalatiilor interioare de alimentare cu apa rece si calda de consum.
- 5.Instalatii interioare de alimentare cu apa rece, pentru combaterea incendiilor.
- 6.Retele exterioare de alimentare cu apa rece din ansambluri de cladiri.
- 7.Instalatii pentru acumularea (stocarea) apei reci.

BIBLIOGRAFIE CONCURS MUNCITOR CALIFICAT IV-INSTALATOR SANITAR

1. Instalatii tehnico - sanitare si de gaze – Manual clasa XII-a ; Stefan Vintila, Gheorghe Constantinescu
2. Manualul de instalatii – Instalatii incalzire, sanitare – Editura ARTECNO Bucuresti;
3. Normativ privind exploatarea instalatiilor de incalzire centrală - I 13/1-02, aprobat de MLPTL cu Ordinul nr.929/02.07.2002
4. Normativ privind proiectarea, executia si exploatarea instalatiilor sanitare aferente cladirilor – I 9-2013;
5. Fisa postului pentru muncitor calificat (instalator).

3.PENTRU MUNCITOR CALIFICAT IV-SUDOR

Bibliografia de concurs muncitor calificat IV-sudor:

1. Manualul sudorului
<http://www.scribub.com/tehnica-mecanica/MANUALUL-SUDORULUI31212719.php>
2. Sudarea oțelurilor, fontelor și neferoaselor
2005- prof. Marcela Pârvu
Curs Sudura - <http://www.sim.utcluj.ro/stm/download/Sudura/Curs%20Sudura.pdf>

Tematica de concurs muncitor calificat IV-sudor:

- 1.Manualul sudorului
<http://www.scribub.com/tehnica-mecanica/MANUALUL-SUDORULUI31212719.php>
 - a. cap.2- generalități despre sudură
 - b. materiale pentru sudare
2. Sudarea oțelurilor, fontelor și neferoaselor
2005- prof. Marcela Pârvu
Curs Sudura - <http://www.sim.utcluj.ro/stm/download/Sudura/Curs%20Sudura.pdf>