

TEMATICA POST BUCATAR

- Cunoașterea întregului proces tehnologic de obținere a preparatelor culinare pentru copii.
- Reguli de efectuare a curățeniei în unitățile în spațiul de lucru. Metode de dezinsecție și dezinfecție.
- Noțiuni fundamentale de igienă.
- Securitatea și sănătatea în muncă și PSI.

BIBLIOGRAFIE

- Manual de dietetica – Prof. dr. docent Iulian Mincu, Editura Medicala – Bucuresti 1973
Cap III-Organizarea si functionarea cantinei
Cap VII- Gastrotehnia
(se poate pune la dispozitia candidatilor, la solicitare, in format electronic)
- Hotararea 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare
- Ordinul 976/1998 (actualizat) pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor
- Cap. I, II, III din Anexa nr.1 la Ordinul nr. 1761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinsecția și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfecția mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia;
- Cap. IV – Obligatiile lucratorilor din Legea nr. 319/2006 a securității si sănătății în muncă
- Legea 319/2006 securității si sănătății în muncă
- Legea 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor – Republicare, cap II, Sectiunea 6 -Obligațiile administratorului, conducătorului instituției, utilizatorului și salariatului