

TEMATICA si BIBLIOGRAFIE
pentru ocuparea
Postului muncitor bucatar bloc alimentar

BIBLIOGRAFIE:

- Ordinul M.S.nr. 961/2016 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare.
- Notiunile fundamentale de igiena – Manual pentru lucratorii din sectorul alimentar. Dr. Nicolae Poll, Dr. Adriana Serban, Editura Bucuresti.
- Ordinul M.S.F. nr. 1225/2003 privind aprobarea metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a prsonalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena
- Ordinul M.S. nr. 976/ 16.12.2009 pentru aprobarea normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor
- Hotararea Guvernului nr. 924/ 2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare
- Notiuni de gastronomie si gastrotehnice

TEMATICA:

1. Norme tehnice privind curatenia si dezinfectia in unitatile sanitare
 - Curatenia – definitie, metode generale de efectuare a curateniei, reguli generale in utilizarea produselor folosite in activitatea de curatenie, reguli pentru depozitarea produselor si ustensilelor folosite la efectuarea curateniei si reguli de intretinere.
 - Dezinfectia – definitie, dezinfectia prin mijloace fizice, dezinfectia prin mijloace chimice – clasificarea dezinfectiei, metode de aplicare a dezinfectantelor in functie de suportul tratat.
2. Clasificarea, ambalarea, depozitarea temporara si transportul deseurilor
3. Conceptul de precautiuni universale si reguli de baza in aplicarea acestora, utilizarea echipamentului de protectie, tehnici de spalare a mainilor.
4. Circuitul alimentului in blocul alimentar si in spital
5. Regului de receptionare, depozitare, manipulare, distributie a produselor alimentare.