

BIBLIOGRAFIE

CONCURS

BUCATAR

1. OMSP 1101/2016 privind organizarea supravegheerii si controlul infectiilor nosocomiale ;
2. OMSP 961/2016 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare ;
4. Gastrotehnie , I . Mincu (pag. 122 – 151)
5. OMSP 976/1998 privind norme de igiena privind productia , prelucrarea , depozitarea , pastrarea , transportul si desfacerea alimentelor ;

Tematica :

Principii privind conduita comportamentul etic , profesional pentru lucratorii din domeniul alimentar ;
Norme de igiena ;
Norme privind prepararea alimentelor (alimentatia publica si colectiva)
Circuitul alimentelor in cadrul blocului alimentar;
Norme privind depozitarea si tansportul alimentelor
Cercetarea starii de salubritate a alimentelor
Tratamentul termic , etapa preliminara ;
Tehnici de gastrotehnie ;
Transformarile suferite de alimente in cursul prelucrarilor culinare .

DIRECTOR,
Dr. Tudoran Leonard

