

BIBLIOGRAFIE

CONCURS

BUCATAR

1. OMSP 916/2006 privind organizarea supravegheerii si controlul infectiilor nosocomiale ;
2. OMSP 261/2007 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

