



**Aprobat,  
MANAGER**

## **TEMATICA**

### **MUNCITOR CALIFICAT II - BUCATAR**

1. Echipament individual de protecție: clasificare, caracteristici; normele pentru diminuarea riscului de contaminare cu virusul SARS-COV 2;
2. Igiena mainilor;
3. Igiena personala a lucratorilor Blocului Alimentar;
4. Etapele prelucrării veselei: curatenie și dezinfectie;
5. Alimentatia pacientilor in boli diareice;
6. Alimentatia pacientilor in diabetul zaharat;
7. Prepararea alimentelor: prelucrare termica, fierberea prajirea, inabusirea, coacerea, congelarea;
8. Proprietati organoleptice ale principalelor produse alimentare(carne, oua, lactate.) ;
9. Reguli de servire a alimentelor.

### **Bibliografie pentru promovare muncitori calificati – bucatari:**

1. H.G. nr. 924/11.08.2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.
2. Ordinul MS nr. Ordinul M.S. nr. 1761/03.09.2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfectie efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia
3. Legea nr. 319/2006 a securitatii si sanatatii in munca.
4. O.M.S. nr. 976 din 16 decembrie 1998 (\*actualizat\*) pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.
5. Manual de dietetica – Prof. dr. docent Iulian Mincu, Editura Medicala – Bucuresti 1973.

**Sef Serviciu Administrativ**