



**Aprobat Manager
As.Univ.Dr.Turcu Adina Andree**



TEMATICA SI BIBLIOGRAFIE BUCATAR

Tematica

1. Alimentatia pacientilor in diabetul zaharat: alimente permise, alimente interzise, reguli de preparare a alimentelor;
2. Alimentatia pacientilor cu hipertensiune arteriala: alimente permise, alimente interzise;
3. Tratamentul termic al alimentelor: avantaje, efecte nedorite;
4. Tehnici gastrotehnice: fierberea, inabusirea, prajirea, frigerea, coacerea;
5. Preparate culinare dietetice: supe, ciorbe, mancaruri(alimente folosite, mod de preparare)
6. Norme tehnice privind curatarea, dezinfectia, si sterilizarea in unitatile sanitare
7. Normele de supraveghere, prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitatile sanitare
8. Normele tehnice privind gestionarea deseurilor rezultate din activitati medicale

Bibliografie

1. Alimentatia omului bolnav – editura medicala Bucuresti 1980 – Iulian Mincu
2. Cunostiinte tehnice de specialitate
3. HOTARARE 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare
4. Ordinul MS 961/2016 pentru aprobarea normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare
5. ORDIN Nr. 1.101 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitatile sanitare
6. ORDIN MS 1226/2012 pentru aprobarea normelor tehnice privind gestionarea deseurilor rezultate din activitati medicale si a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza nationala de date privind deseurile rezultate din activitatile medicale ;