



**SPITALUL CLINIC DE BOLI INFECTIOASE  
SI PNEUMFTIZIOLOGIE „VICTOR – BABES „ CRAIOVA**  
*Str.Calea București nr.126;Tel : 0251/543106;Fax:0251/542157*

As.Univ.Dr. **Turcu Adina Andreea**



### TEMATICA SI BIBLIOGRAFIE BUCATAR I

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 curatrea, 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
9. Alimentatia omului bolnav – editura medicala Bucuresti 1980 – Iulian Mincu
10. Cunostiinte tehnice de specialitate
11. HOTARARE 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare
12. Ordinul MS 961/2016 pentru aprobarea normelor tehnice privind curatrea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare
13. ORDIN Nr. 1.101 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale in unitatile sanitare
14. 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 ;
15. Legea nr. 477/2004 privind Codul de conduita a personalului contractual din autoritatile si institutiile publice;
16. Legea 319/2006 privind securitatea si sanatatea in munca
17. Legea 307/2006 privind apararea impotriva incendiilor , modificata si actualizata ;