**REGULAMIN OGÓLNY ZAJĘĆ ODBYWAJĄCYCH SIĘ W   
ZAKŁADZIE DIETETYKI I ŻYWIENIA KLINICZNEGO UMB**

1. Regulamin Zakładu Dietetyki i Żywienia Klinicznego jest zgodny z Regulaminem Studiów I Stopnia, II Stopnia oraz Jednolitych Studiów Magisterskich Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku.
2. Zajęcia dydaktyczne przebiegają według przedstawionego harmonogramu, obejmującego poszczególne działy tematyczne według sylabusa przedmiotu. Student jest zobowiązany uczestniczyć we wszystkich formach zajęć dydaktycznych (wykłady, seminaria oraz ćwiczenia).
3. Zmiana terminów realizacji zajęć powinna być uzgodniona wcześniej z osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu.
4. Obecność studentów na zajęciach (wykłady, seminaria, ćwiczenia) jest obowiązkowa. Nieobecność na zajęciach musi być usprawiedliwiona zwolnieniem lekarskim lub urlopem dziekańskim. W wyjątkowych sytuacjach (nagłe wypadki losowe) nieobecność może być usprawiedliwiona na podstawie okazania odpowiedniego dokumentu.
5. Student jest zobowiązany usprawiedliwić wszystkie nieobecności na pierwszych zajęciach po ustaniu przyczyny nieobecności oraz uzyskać zaliczenie z obowiązującej tematyki w ciągu 2 tygodni.
6. Wykaz obowiązkowej i zalecanej literatury do poszczególnych przedmiotów umieszczony jest w sylabusach na stronie internetowej Zakładu.
7. Warunkiem dopuszczenia studenta do egzaminu/zaliczenia jest obecność na wszystkich zajęciach oraz uzyskanie zaliczeń cząstkowych (wejściówki, odpowiedź ustna, kolokwium).
8. Ocenę niedostateczną z zaliczeń cząstkowych można poprawiać tylko dwa razy.
9. Student ma prawo wglądu do swoich prac pisemnych w ciągu 2 tygodni od daty ogłoszenia wyników zaliczenia w obecności Kierownika Zakładu lub osoby przez niego wyznaczonej.
10. Informacja o wynikach egzaminów i zaliczeń umieszczana jest na tablicy ogłoszeń Zakładu z poszanowaniem przepisów o ochronie danych osobowych.
11. Student ma obowiązek przestrzegania zasad BHP i P/POŻ, z którymi został zapoznany na pierwszych zajęciach, co potwierdza to własnoręcznym podpisem.
12. Odpowiedzialność finansową za szkody materialne spowodowane postępowaniem niezgodnym z przepisami BHP i P/POŻ pokrywa student.
13. Podczas zajęć obowiązuje zakaz korzystania z telefonów komórkowych (należy je wyłączyć), zakaz fotografowania oraz nagrywania zajęć, wprowadzania osób postronnych.
14. Korzystanie z komputerów dozwolone jest wyłącznie za zgodą prowadzącego zajęcia tylko i wyłącznie w celach dydaktycznych (zakaz korzystania z połączenia internetowego).
15. Student w celu konsultacji z asystentem powinien ustalić termin spotkania   
    w sekretariacie Zakładu.

**BHP PRZEPISY OGÓLNE OBOWIĄZUJĄCE   
W PRACOWNI TECHNOLOGICZNEJ   
ZAKŁADU DIETETYKI I ŻYWIENIA KLINICZNEGO UMB**

1. Ćwiczenia rozpoczynają się i kończą z ustalonym podziałem godzin.
2. W pracowni mogą przebywać wyłącznie studenci należący do grupy odrabiającej ćwiczenia.
3. Student powinien przebywać w pracowni przez cały czas trwania zajęć. Pracownię można opuścić po uprzednim zgłoszeniu asystentowi.
4. Każdy student powinien posiadać własny fartuch, obuwie zmienne, zeszyt na notatki   
   i obliczenia, kalkulator oraz tablice „Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw”. Materiały łatwopalne (zeszyty, notatki) powinny znajdować się w miejscach oddalonych od kuchenek gazowych.
5. Stanowisko pracy studentom przydziela asystent. Nie wolno ich zmieniać bez uzgodnienia z nim.
6. Podczas trwania zajęć zabrania się wszelkich zabaw i żartów.
7. Student pracuje według wskazań asystenta i zgodnie z omówionymi przepisami BHP.
8. Bez wiedzy asystenta nie wolno wykonywać prac nie wchodzących w zakres ćwiczeń.
9. Każde nowe narzędzie może być użyte po uprzednim instruktażu asystenta.
10. Korzystanie z urządzeń jest dozwolone tylko za zgodą i pod nadzorem asystenta.
11. Przy przenoszeniu gorących garnków student powinien korzystać z rękawic ochronnych.
12. Student nie powinien rozkręcać maszyn i urządzeń jeżeli nie jest osoba do tego uprawnioną.
13. Podczas pracy narzędziem ostrym należy pamiętać, aby jego element roboczy nie był skierowany w stronę ciała ludzkiego.
14. Student powinien przestrzegać czystości, ładu i porządku na stanowisku pracy.   
    Na stanowisku powinny znajdować się tylko przedmioty niezbędne do zajęć. Za ład   
    i porządek w pracowni odpowiadają wszyscy studenci, a szczególnie wyznaczeni dyżurni.
15. Należy dbać o czystość i porządek miejsca pracy. Stoły i zlewy powinny być suche   
    i czyste w trakcie wykonywania ćwiczeń oraz po ich zakończeniu. Podłoga w kuchni powinna być czysta (nie powinno być rozlanego tłuszczu, wody).
16. Po zakończeniu zajęć student powinien uporządkować swoje stanowisko pracy oraz zgłosić ten fakt asystentowi prowadzącemu zajęcia.
17. Jeżeli student ulegnie wypadkowi, dyżurni lub inni studenci powinni natychmiast zawiadomić asystenta, udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej zgodnie   
    z wytycznymi asystenta.
18. Apteczka znajduje się w miejscu ogólnie dostępnym.
19. W razie alarmu należy zachować spokój i postępować zgodnie z poleceniami asystenta.
20. W pracowni nie wolno palić papierosów.
21. Student powinien przed eksploatacją kuchenek gazowych zapoznać się z ich instrukcją obsługi.
22. Urządzenia elektryczne można włączać do sieci 230 V tylko za zgodą asystenta.
23. Należy uważać, żeby elektryczny przewód przyłączeniowy zmechanizowanego sprzętu np. miksera nie dotykał gorących części kuchni.
24. Do szuflady pod piekarnikiem oraz do piekarnika nie należy wkładać materiałów łatwopalnych, wrażliwych na wysoką temperaturę.
25. Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas przygotowywania posiłków. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
26. Student powinien uważać na moment zagotowania, by nie zalać palników. Zabrudzone palniki należy oczyścić i wysuszyć natychmiast po ostudzeniu.
27. Nie otwierać kurka na przyłączu gazu lub zaworu na butli bez sprawdzania, czy wszystkie kurki są zamknięte.
28. Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach. Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 10 kg, a naczyń o łącznej masie powyżej 40 kg na całym ruszcie. Nie uderzać w pokrętła i palniki. Nie stawiać przedmiotów   
    o masie większej niż 15 kg na otwartych drzwiach piekarnika.
29. Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchni przez osoby nie szkolone zawodowo.
30. Wszelkie naprawy i zmiany instalacji musi wykonać specjalista w danej dziedzinie.
31. Zabrania się otwierania kurków kuchni nie mając w ręce zapalonej zapałki lub urządzenia do zapalania gazu. Zabrania się gasić płomień palnika poprzez dmuchanie.
32. W razie podejrzenia ulatniania się gazu nie wolno zapalać zapałek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych(dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie,   
    a następnie wezwać osobę uprawniona do usunięcia przyczyny. W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni (stosując powyższą zasadę) i zgłosić usterkę do naprawy.
33. Nie wolno przyłączać do instalacji gazowych żadnych przewodów uziemiających np. radioodbiorników.
34. W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego. W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej.
35. Podczas użytkowania kuchni należy zwrócić uwagę na dobre przewietrzenie pomieszczenia. Naturalne otwory wentylacyjne należy pozostawić otwarte. Podczas użytkowania kuchni w pomieszczeniu następuje wzrost temperatury i wilgotności.
36. Nie wolno stawiać bezpośrednio na stole gorących naczyń; do ochrony stosować płytki żaroodporne. Do zdejmowania z kuchni i przenoszenia gorących naczyń używać rękawic ochronnych. Nie nachylać się nad ogrzewaną cieczą, gdyż w razie zagotowania można ulec poparzeniu rozpryskującymi się kropelkami.
37. Brudne naczynia najlepiej umyć od razu po zakończonej czynności.
38. Zachować szczególną ostrożność przy posługiwaniu się nożami. Nie chwytać za ostrze noża. Nie kroić produktów spożywczych np. bułek kierując ostrze noża w kierunku do siebie. Przy otwieraniu puszek za pomocą otwieracza nie podnosić pokrywki ręką, gdyż można się skaleczyć ostrym brzegiem.
39. Zapoznać się z instrukcjami obsługi każdego urządzenia zmechanizowanego, używanego do przygotowania potraw. Nie włączać i wyłączać urządzeń elektrycznych mokrą ręką. Nie używać uszkodzonych naczyń szklanych (pęknięte, nadbite, wyszczerbione).
40. Przestrzegać terminów ważności i sposobu przechowywania produktów spożywczych. Produkty z nieaktualnym terminem ważności wyrzucić. Nie pozostawiać   
    w temperaturze pokojowej produktów łatwo psujących się. Regularnie dokonywać przeglądu produktów spożywczych (np. kasz, makaronów i innych produktów sypkich).
41. Wychodząc z sali technologicznej należy zdjąć fartuch ochronny.
42. Po zakończeniu pracy uporządkować stanowisko, umyć blat kuchenki i zlewy oraz sprawdzić czy wyłączone są palniki, zakręcone krany i wyłączone urządzenia grzewcze. Miejsce pracy powinno się zostawić w takim stanie, w jakim pragnie się je zastać przed rozpoczęciem ćwiczenia.
43. O wszystkich wypadkach (poparzenia, skaleczenia, zatrucia) nawet błahych należy natychmiast powiadomić asystenta.
44. Zapoznać się z miejscem umieszczenia i sposobami stosowania sprzętu przeciwpożarowego oraz zasadami pierwszej pomocy, jakiej należy udzielić w razie poparzenia lub innego wypadku.
45. W razie wybuchu pożaru, stosuje się środki dostosowane do skutecznego gaszenia danej substancji. Do uniwersalnych zaliczyć można gaśnicę śniegową (CO₂), ponadto koc azbestowy lub piasek. Jeżeli zapali się odzież, nie wolno biec, a płomień należy gasić przez owinięcie ciała kocem azbestowym lub innym.
46. Niewielki pożar gasi się piaskiem lub kocem azbestowym. Do tłumienia większych używa się gaśnic. Nie wolno gasić wodą przewodów elektrycznych, silników pod napięciem, substancji lżejszych od wody – do tego celu używa się gaśnic.
47. Rozpuszczalniki organiczne mieszające się z wodą gasi się wyłącznie gaśnicami śniegowymi, tetrowymi, piaskiem lub kocem azbestowym.
48. Spis najważniejszych wskazań co do udzielania pierwszej pomocy jest wywieszony na widocznym miejscu w sali ćwiczeń.
49. Zapoznałam/em się z regulaminem pracowni technicznej oraz przepisami BHP   
    i zobowiązuję się ich przestrzegać.