

## **REGULAMIN PRACOWNI WSPÓŁCZESNYCH TRENDÓW W PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOSCI**

1. Uczestnictwo w zajęciach laboratoryjnych pracowni Współczesnych Trendów w Przetwórstwie Żywności jest obowiązkowe. Wyłącznie zwolnienie lekarskie usprawiedliwia nieobecność na zajęciach.
2. Na I pracowni student zostaje zapoznany z przepisami BHP i regulaminem pracowni, co potwierdza czytelnym podpisem na sporządzonym wykazie studentów danej grupy.
3. Niezbędnym warunkiem zaliczenia pracowni jest wykonanie wszystkich ćwiczeń laboratoryjnych oraz uczestnictwo w wycieczce.
4. Każdy student zobowiązany jest posiadać dziennik laboratoryjny (60-kartkowy zeszyt) czytelnie podpisany własnym nazwiskiem oraz biały fartuch, rękawiczki mydło, okulary ochronne, ręcznik, płyn do mycia naczyń oraz ściereczki do wycierania szkła laboratoryjnego i stołu.
5. Uszkodzony sprzęt, szkło, wagi oraz wszystkie okaleczenia należy niezwłocznie zgłaszać prowadzącym zajęcia
6. W każdej grupie studenckiej należy wyznaczyć osoby dyżurujące, których obowiązkiem jest pilnowanie porządku w laboratorium. Dyżurni opuszczają pracownię ostatni.
7. Nie wolno przenosić szkła laboratoryjnego z pomieszczeń, w których wykonuje się analizę sensoryczną do laboratorium, w którym wykonuje się analizy fizykochemiczne.
8. Student powinien przychodzić na pracownię punktualnie.
9. Wyniki uzyskane w trakcie ćwiczeń należy zamieszczać w zeszycie laboratoryjnym oraz na przygotowanych kartach pracy.
10. Warunkiem zaliczenia pracowni jest przygotowanie dwóch projektów uzgodnionych z prowadzącym pracownię.
11. W przypadku nie uzyskania zaliczenia pracowni, zgodnie z regulaminem studiów przysługuje studentowi odwołanie do Kierownika Katedry Chemii Analitycznej i Spektroskopii Stosowanej, który zweryfikuje prawidłowość wystawienia negatywnej oceny. Decyzja Kierownika Katedry jest ostateczna.