

Szczegółowe wymagania dotyczące prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Technologii Żywności

1. Praca inżynierska

Wymagany układ pracy dyplomowej inżynierskiej:

	Spis treści
	Wstęp
1.	Cel i zakres pracy
2.	Przegląd piśmiennictwa
3.	Materiał i metodyka pracy
4.	Omówienie i dyskusja wyników
5.	Podsumowanie i wnioski
6.	Spis piśmiennictwa
7.	<i>(ewentualnie)</i> Aneks

Rozdziały od 1. do 5. w pracy dyplomowej inżynierskiej (za wyjątkiem publikowanej w formie artykułu) nie mogą obejmować sumarycznie mniej niż 20 stron, a w pracy o charakterze projektowym – 12 stron. Wymagana jest część praktyczna pracy, w której student rozwiązuje zagadnienie o charakterze inżynierskim, adekwatne do wiedzy i umiejętności zdobytych podczas studiów I stopnia. Prezentacja i omówienie uzyskanych wyników (lub prezentacja projektu) nie może stanowić mniej niż 6 pełnych stron pracy. W tekście pracy należy zacytować oraz zamieścić w spisie piśmiennictwa co najmniej 30 pozycji bibliograficznych o charakterze merytorycznym (naukowych, popularnonaukowych lub branżowych), w tym przynajmniej 5 obcojęzycznych. Pozycje literaturowe wykazane w spisie, a nie zacytowane w tekście nie będą brane pod uwagę w ocenie spełnienia wymagań formalnych dotyczących bibliografii. Praca, która nie spełnia powyższych wymagań lub zawiera znaczną liczbę rażących błędów merytorycznych nie może być dopuszczona do obrony. Praca taka powinna być zwrócona w celu dokonania poprawek najpóźniej na dwa dni robocze przed ustalonym terminem obrony.

2. Praca magisterska

Wymagany układ pracy dyplomowej magisterskiej:

	Spis treści
	Wstęp
1.	Przegląd piśmiennictwa
2.	Cel i zakres pracy
3.	Materiał i metodyka pracy
4.	Omówienie i dyskusja wyników
5.	Podsumowanie i wnioski
6.	Spis piśmiennictwa
7.	<i>(ewentualnie)</i> Aneks

Praca dyplomowa obowiązująca na studiach drugiego stopnia ma charakter teoretyczno-empiryczny i jest przygotowana w oparciu o badania przeprowadzone przez autora pracy. Rozdziały od 1. do 5. w pracy dyplomowej magisterskiej (za wyjątkiem publikowanej w formie artykułu) nie mogą obejmować sumarycznie mniej niż 35 stron, przy czym rozdział „Omówienie i dyskusja wyników” nie może być krótszy niż 15 pełnych stron. W tekście pracy należy zacytować oraz zamieścić w spisie piśmiennictwa co najmniej 50 pozycji merytorycznych (naukowych, popularnonaukowych lub branżowych), w tym przynajmniej 15 obcojęzycznych. Pozycje literaturowe wykazane w spisie, a nie zacytowane w tekście nie będą brane pod uwagę w ocenie spełnienia wymagań formalnych dotyczących bibliografii. W pracy magisterskiej wymagana jest dyskusja uzyskanych wyników oraz zalecana jest ich ocena statystyczna. Praca, która nie spełnia powyższych wymagań lub zawiera znaczną liczbę rażących błędów merytorycznych nie może być dopuszczona do obrony. Praca taka powinna być zwrócona w celu dokonania poprawek najpóźniej na dwa dni robocze przed ustalonym terminem obrony.

3. Praca dyplomowa publikowana w formie artykułu

Za pracę dyplomową może być także uznany artykuł lub rozdział w monografii recenzowanej przez recenzentów zewnętrznych, przy czym pod względem charakteru merytorycznego publikacja musi odzwierciedlać wymagania stosowane do prac dyplomowych na odpowiednim poziomie studiów. Zgody na taką formę przygotowywanej pracy dyplomowej udziela prodekan po rozpatrzeniu odpowiedniego wniosku złożonego przez studenta i zaopiniowanego przez promotora pracy, a następnie udziela zgody na dopuszczenie pracy do egzaminu dyplomowego po przedstawieniu publikacji wraz z odpowiednim wnioskiem i oświadczeniami współautorów. Szczegółowe wymagania dotyczące takich prac dyplomowych określone są w aktualnie obowiązującym zarządzeniu Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, zawierającym wytyczne dotyczące przygotowywania prac dyplomowych.

4. Ustalenia ogólne dla prac dyplomowych

Zakres prac dyplomowych powinien być zgodny z problematyką poruszaną na kierunku studiów, w ramach którego realizowany jest dyplom. W pracy można stosować oryginalne (niewykonane przez studenta) rysunki i tabele, pod warunkiem uzyskania zgody wydawcy (autora) na ich wykorzystanie. Tytuły rysunków należy umieszczać pod rysunkami, zaś tabel – nad tabelami. Numeracja rysunków oraz numeracja tabel powinny być ciągłe w całej pracy. Praca powinna zawierać w tekście odwołania do każdego rysunku lub tabeli z podaniem ich numeru. Te same (tj. w żaden sposób nieprzetworzone) wyniki badań nie mogą być prezentowane w tekście pracy (poza Aneksami) zarówno na rysunku, jak i w tabeli. Rysunki i tabele powinny być umieszczone w tekście w taki sposób, aby zachować jego ciągłość w całym rozdziale. Każdy główny rozdział (ujęty w przedstawionym powyżej układzie pracy magisterskiej/inżynierskiej) zaczyna się od nowej strony, każdy podrozdział ma pełną numerację począwszy od numeru rozdziału (np. 1.2.1.). W pracy powinno się stosować jednostki zgodne z układem SI.

Sposób cytowania literatury w tekście pracy: w nawiasie kwadratowym od najstarszej do najnowszej publikacji (poszczególne publikacje oddzielone przecinkami), powyżej 2 autorów dodaje się „i wsp.” do nazwiska pierwszego autora; gdy różne publikacje byłyby cytowane identycznie, dodaje się litery do roku:

Powyższe zagadnienia były przedmiotem wielu badań różnych autorów [Holme i Peck 1993, Saraiva i wsp. 1996a, Saraiva i wsp. 1996b, Bednarski 1997, Internet 1].

Alternatywny (przykładowy) sposób cytowania publikacji poprzez wprowadzenie jej w treść zdania:

Holme i Peck [1993] potwierdzili, że...

Poniżej przedstawiono sposób przedstawiania różnych źródeł w Spisie literatury (na przykładzie różnych źródeł o charakterze merytorycznym). Listę (jednolitą, bez podziału na rodzaje cytowanych źródeł) należy przygotować alfabetycznie, numerując wszystkie pozycje.

W przypadku artykułów podaje się wszystkich autorów, rok i tytuł publikacji, pełną nazwę czasopisma, wolumin i strony publikacji. Gdy każdy zeszyt cytowanego czasopisma ma oddzielną numerację stron (od strony pierwszej), należy do numeru woluminu dołączyć w nawiasie numer zeszytu; gdy wydawca nie numeruje woluminów, lecz jedynie zeszyty, należy zastąpić wolumin numerem zeszytu podając tę informację (np. Przegląd Gastronomiczny, nr 2, 35-37).

Anonim (*jeśli brak nazwiska autora*) 2012: Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: use of nutritive and nonnutritive sweeteners. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 112, 739-758

Bednarski W. 1997: Stan obecny i perspektywy biotechnologii żywności. *Przemysł Spożywczy*, 51(2), 29-32

Djeridane A., Yousfi M.P., Nadjemi B., Stocker P.-H., Vidal N. 2006: Antioxidant activity of some Algerian medicinal plants extracts containing phenolic compounds. *Food Chemistry*, 97, 654-660

Saraiva J., Oliveira J.C., Hendrickx M., Oliveira F.A.R., Tobback P. 1996a: Analysis of the inactivation kinetics of freeze dried α -amylase from *Bacillus amyloliquefaciens* at different moisture contents. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 29, 260-266

Saraiva J., Oliveira J.C., Lemos A., Hendrickx M. 1996b: Analysis of the kinetic patterns of horseradish peroxidase thermal inactivation in sodium phosphate buffer solutions of different ionic strength. *International Journal of Food Science and Technology*, 31, 223-231

Cytując podręczniki (monografie) podaje się nazwiska autorów, rok wydania, tytuł, wydawnictwo i miejsce wydania oraz strony lub ich zakresy:

Holme D.J., Peck H. 1993: *Analytical biochemistry*. Longman Scientific & Technical, London, 17, 30-54, 127-129, 177

Cytując rozdziały w podręcznikach lub monografiach, w których poszczególne rozdziały mają innych autorów, podaje się nazwiska autorów, rok wydania, tytuł rozdziału, tytuł i redaktora całej publikacji, wydawnictwo i miejsce wydania oraz strony cytowanego rozdziału:

Czapski J. 2007: *Betalainy*. W: *Przeciwutleniacze w żywności. Aspekty technologiczne, molekularne i analityczne* (red. W. Grajek). Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa, 158-163

Okello H.O., Brennan J.G., Lewis M.J., Gilmour S. 1998: Optimisation of the spray drying of the enzyme polyphenol oxidase by response surface methodology. In: *Proceedings of 11th International Drying Symposium "Drying '98"* (ed. by A.S. Mujumdar, C.B. Akritidis, D. Marinos-Kouris, G.D. Saravacos). Ziti Editions, Thessaloniki, vol. C, 1713-1722

Akty prawne, źródła internetowe, instrukcje, raporty:

FAO 2011: *Quinoa: An ancient crop to contribute to world food security*. Regional Office for Latin America and the Caribbean

Instrukcja 1: *Megazyme. D-Sorbitol/Xylitol. Assay procedure*

Internet 1: <http://www.izz.waw.pl/pl/zasady-prawidowego-ywienia>, dostęp w dniu 11.12.2012

Internet 2: *Jakubowska M., Walidacja metod analitycznych*. <http://home.agh.edu.pl/~kca/Walidacja%20-%20raport%20z%20walidacji.pdf>, dostęp w dniu 16.08.2013

PN-A-76100:2009P. *Kawa palona – wymagania i metody badań*

Raport RASFF 2013: *The rapid alert system for food and feed. Annual Report 2013*

Rozporządzenie 1991: *Rozporządzenie Rady (EWG) Nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych* (Dz. Urz. UE L 221)