


Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-NoŻ-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	1 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

1. Informacje ogólne

1.1. Cel opracowania Poradnika Dyplomanta

Zadaniem poradnika jest przekazanie studentom Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie ogólnych zasad i reguł realizacji oraz opracowania pisemnej pracy dyplomowej, a także praktycznych wskazówek dotyczących jej pisania.

Zalecenia i porady zawarte w niniejszym poradniku mają charakter uniwersalny i nie ograniczają decydującej roli promotora w powstawaniu pracy dyplomowej.


1.2. Definicje

Praca dyplomowa jest samodzielnym opracowaniem zagadnienia naukowego lub praktycznego albo dokonaniem technicznym, prezentującym ogólną wiedzę i umiejętności studenta związane ze studiami na danym kierunku, poziomie i profilu oraz umiejętności samodzielnego analizowania i wnioskowania (na podstawie art. 76 ust. 2 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce).

Za pracę dyplomową może być uznana praca powstała w ramach studenckiego ruchu naukowego, jeżeli indywidualny wkład studenta w przygotowanie tej pracy jest znaczący i możliwy do ustalenia (Regulamin studiów UWM w Olsztynie § 32 pkt. 9).

Praca o charakterze czynnościowym może mieć formę pracy projektowej, eksperckiej lub badawczej. Za pracę o charakterze czynnościowym uznaje się np.:

- przygotowanie projektu (np. rozwiązania technologicznego, technicznego, organizacyjnego lub systemu zarządzania; projektu badań, procedury, produktu, potrawy, menu, wydarzenia; zaprojektowanie lub optymalizacja linii do produkcji wybranego asortymentu żywności),
- sporządzenie ekspertyzy (np. ocena przydatności surowca, opakowania, urządzenia, metody; ocena spełnienia określonych wymagań, zgodność z wymaganiami prawnymi lub wymaganiami zawartymi w normach i/lub standardach),
- opracowanie programu do symulacji lub optymalizacji procesów przetwórstwa (np. identyfikacji zanieczyszczeń w masie ziarniaków),
- modelowanie jakości produktu, operacji lub procesu (np. modelowanie jakości produktu na podstawie cech surowca, badanie procesów technologicznych *in silico*, projektowanie hydrolizy enzymatycznej, produktów i struktur),
- przeprowadzenie analiz fizyko-chemicznych, mikrobiologicznych, instrumentalnych i innych (np. ocena zawartości toksyn fuzaryjnych w żywności, ocena jakości mikrobiologicznej produktów, ocena zmian barwy produktu podczas procesu technologicznego),
- przeprowadzenie oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia różnych grup ludności (np. ocena wskaźnika BMI grup populacyjnych, ocena wartości odżywczej jadłospisów, ocena gęstości żywieniowej produktów i potraw),

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-NoŻ-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	2 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

- przeprowadzenie oceny wartości odżywczej surowców i produktów spożywczych z uwzględnieniem biodostępności składników pokarmowych,
- przeprowadzenie badań ankietowych.

Praca o charakterze teoretycznym – praca przeglądowa powinna prezentować aktualny stan wiedzy na określony temat, identyfikować luki badawcze, zawierać rekomendacje do podejmowania dalszych prac badawczych we wskazanym zakresie; przegląd literatury powinien być wykonany w sposób usystematyzowany ze wskazaniem baz wyszukiwania, kryteriów wyszukiwania i kryteriów selekcji.


Praca dyplomowa w postaci publikacji naukowej – na studiach drugiego stopnia za pracę dyplomową może zostać uznany opublikowany lub przyjęty do druku (z nadanym numerem DOI) artykuł naukowy w recenzowanym czasopiśmie, znajdującym się w aktualnym wykazie czasopism naukowych, ogłoszonym przez Ministra Edukacji i Nauki.

2. Ogólna charakterystyka prac dyplomowych

2.1. Praca inżynierska

Praca inżynierska powinna potwierdzać umiejętności dyplomanta w korzystaniu z istniejącej wiedzy lub umiejętność sprawdzania i potwierdzania przydatności wiedzy naukowej w praktyce. Praca inżynierska polega na rozwiązaniu problemu praktycznego oraz ma przygotować studenta do prowadzenia badań naukowych. Zasadniczym celem pracy powinno być zrealizowanie i udokumentowanie działań o charakterze projektowym lub eksperckim. **Praca inżynierska musi być pracą o charakterze czynnościowym**, ale nie musi polegać na prowadzeniu badań naukowych. **PRACA INŻYNIERSKA NIE MOŻE BYĆ PRACĄ TEORETYCZNĄ/PRZEGLĄDOWĄ.** Praca inżynierska musi potwierdzać osiągnięcie przez dyplomanta wybranych kompetencji inżynierskich określonych dla danego kierunku i profilu studiów. Pracę inżynierską powinno charakteryzować m.in.:

- znajomość i rozumienie współczesnych metod i narzędzi działania inżynierskiego, w tym technik komputerowych,
- wykazanie umiejętności planowania i przeprowadzania eksperymentów, w tym pomiarów i symulacji komputerowych, interpretowania uzyskanych wyników i formułowania wniosków,
- wykazanie umiejętności dokonywania krytycznej analizy istniejących rozwiązań i proponowania działań doskonalących,
- wykazanie umiejętności projektowania wyrobów, procesów, urządzeń, obiektów lub systemów,
- wykazanie umiejętności rozwiązywania zadań inżynierskich z wykorzystaniem wiedzy ogólnej i specjalistycznej,
- powiązanie wyników pracy inżynierskiej z praktyką w odniesieniu do działalności przedsiębiorstw.

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	3 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

W związku z powyższym prace inżynierskie powinny mieć charakter:

- projektowy – polegający na opracowaniu projektu technologicznego, technicznego, konstrukcyjnego, modernizacyjnego, organizacyjnego itp.,
- ekspercki – polegający na diagnozie, ocenie stanu faktycznego lub wyjaśnieniu przyczyn zdarzenia/zjawiska w celu określenia dalszych działań,
- eksperymentalny/analityczny – polegający na przeprowadzeniu eksperymentu lub badań analitycznych w celu wyjaśnienia określonego zjawiska.

2.2. Praca magisterska

Tematyka pracy magisterskiej bardzo często wykracza poza zakres objęty programem studiów i wskazuje na specjalizację wiedzy i umiejętności dyplomanta.

Praca magisterska może mieć charakter czynnościowy lub teoretyczny. W pracy magisterskiej należy zwracać uwagę na jej aspekt naukowy, czyli wskazanie i rozwiązanie konkretnego problemu naukowego, co dostarcza informacji poznawczych i zwiększających wiedzę naukową. Od dyplomanta wymaga się starannego i pogłębionego analizowania problemu, akcentowania cech nowatorstwa pomysłów i wyników oraz samodzielności przy formułowaniu treści pracy. W pracy magisterskiej powinien być jasno sformułowany cel i hipotezy badawcze. Analizowany problem powinien być przedstawiony na tle aktualnego stanu wiedzy na dany temat. Dyplomant powinien wykazać się umiejętnością wykorzystania metod i technik naukowych, charakterystycznych dla podjętego problemu oraz umiejętnością analizowania i interpretowania zebranego materiału badawczego, umiejętnością prowadzenia dyskusji naukowej i formułowania wniosków.

3. Struktura pracy dyplomowej

3.1. Wymagania formalne dotyczące wszystkich prac dyplomowych


3.1.1. Układ pracy dyplomowej

Przed pierwszym ponumerowanym rozdziałem (1. Wstęp) należy umieścić:

- stronę tytułową w języku polskim,
- stronę tytułową w języku angielskim,
- spis treści,
- streszczenie w języku polskim ze słowami kluczowymi,
- streszczenie w języku angielskim ze słowami kluczowymi,
- wykaz skrótów stosowanych w pracy (opcjonalnie).

Strona tytułowa powinna być opracowana wg wzoru zamieszczonego w punkcie 5. niniejszego Poradnika.

Spis treści powinien zawierać wszystkie wydzielone główne składniki pracy oraz odpowiadające im strony.

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	4 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

Streszczenie powinno zawierać cel pracy, zastosowane metody i uzyskane wyniki. Streszczenie powinno mieścić się na 1 stronie. Bezpośrednio pod streszczeniem należy podać słowa kluczowe (3-5 słów).

Wstęp powinien wprowadzać czytelnika w tematykę pracy i wskazywać przesłanki do realizacji danego zagadnienia.

Część zasadnicza pracy, składająca się z kolejnych rozdziałów, które odzwierciedlają charakter pracy dyplomowej (szczegółowe omówienie w punktach 4.1 – 4.3).


Na końcu pracy należy zamieścić wykaz piśmiennictwa jako kolejny numerowany rozdział pracy.

Wykaz piśmiennictwa powinien zostać sporządzony w porządku alfabetycznym. Schemat prawidłowego opisu bibliograficznego:

- publikacje naukowe - nazwiska autorów z inicjałami, rok, tytuł pracy, tytuł czasopisma (w wersji skróconej lub pełnej), numer zeszytu, strony od-do.
Przykład: Roinin A.S., Tuorila K. 1999. Food preferences and its factors. Pol. J. Food Nutr. Sci., 12, 120-126.
- książki – nazwiska autorów z inicjałami, rok, tytuł rozdziału, tytuł książki, wydawnictwo, miejsce wydania, strony od-do.
Przykład: Charzewska J. 1998. Ocena stanu odżywienia. (w:) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Red. Gawęcki J., Hryniewiecki L. PWN, Warszawa, 481-494.
- akty prawne – nazwa aktu, data wydania, tytuł, miejsce publikacji.
Przykład: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. 2020 poz. 2021 (z późn. zm.).
- normy – numer normy, tytuł, wydawnictwo, rok.
Przykład: PN-EN ISO 22000:2018-08 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności - Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego, PKN, Warszawa 2020.
- źródła internetowe – należy podać nazwę dokumentu pełną ścieżkę i datę uzyskania informacji.
Przykład: EUROSTAT. Food Waste and Food Waste Prevention–Estimates. Dostęp online: https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates (05.05.2023).

Jeśli to stosowne, za wykazem piśmiennictwa, można zamieścić rozdział zawierający załączniki do pracy.

Załączniki powinny być ponumerowane i zacytowane w tekście pracy (odwołanie do załączników następuje przez użycie słowa „załącznik” oraz podanie jego numeru).

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	5 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

W załącznikach powinna zostać umieszczona pełna dokumentacja zebranego materiału, umożliwiająca prześledzenie i zweryfikowanie poprawności toku rozumowania, doboru metod, interpretacji wyników i wnioskowania.


3.1.2. Cytowanie literatury w tekście pracy

Wszystkie pozycje wymienione w wykazie piśmiennictwa muszą być przywołane w tekście pracy. Błędem jest:

- odwołanie się do danej pozycji literatury bez umieszczenia jej w wykazie piśmiennictwa,
- umieszczenie pozycji literatury w wykazie piśmiennictwa bez odwołania się do niej w tekście pracy.

Zalecany jest następujący format odwoływania się do piśmiennictwa w tekście pracy:


- w przypadku jednego autora – w nawiasie podaje się nazwisko autora i rok, a poszczególne pozycje tego samego autora oddziela się przecinkami, natomiast nazwiska różnych autorów i daty oddzielając średnikami, np. (Kowalski 2019); (Kowalski 2014, 2019; Swędrowski 2020),
- w przypadku dwóch autorów – w nawiasie podaje się nazwiska obu autorów i rok, np. (Kowalski i Wójtowicz 2018),
- w przypadku 3 lub więcej autorów – w nawiasie podaje się nazwisko pierwszego autora oraz dopisek: i in., rok, np. (Kowalski i in. 2018),
- w przypadku pozycji wydanych przez autora(-ów) w tym samym roku należy stosować dodatkowo oznaczenia literowe np. (Kowalski 2015a, 2015b), (Kowalski i Nowak 2015a, 2015b),
- w przypadku cytowania kilku pozycji piśmiennictwa należy wymienić je zgodnie z datami publikacji od najstarszej do najnowszej, np. (Kowalski 2015a, 2016; Nowak i Malinowski 2016; Wiśniewska i in. 2017),
- w przypadku bezpośredniego wymieniania autorów w tekście należy podać nazwisko autora, a w nawiasie rok publikacji np. Kowalski (2019) podaje, że kwas ferulowy jest składnikiem glikoprotein mąki pszennej,
- w przypadku gdy dyplomant nie dotrze do oryginalnego źródła, a korzysta z opisu badań cytowanych przez innych autorów, to w tekście pracy podaje np. Badania przeprowadzone przez Nowaka (cyt. za Kowalski i in. 2018) dowiodły, że....W takim przypadku w wykazie piśmiennictwa należy umieścić tylko źródło, z którego rzeczywiście korzystano – w tym przypadku tylko pracę Kowalskiego i in. (2018),
- w przypadku źródeł internetowych należy podać tytuł strony internetowej lub cytowanego dokumentu.

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	6 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

Cytując literaturę w tekście pracy, kropkę na końcu zdania należy postawić po zamknięciu nawiasu za cytowaną literaturą, np. Kwas ferulowy jest składnikiem glikoprotein mąki pszennej (Kowalski 2019).

3.1.3. Wymagania redakcyjne

- Plik tekstowy powinien być opracowany w formacie Microsoft Word lub zgodnym. Ustawienia strony: format strony A4; marginesy: lewy – 3,5 cm, prawy, górny i dolny – 2 cm; odstęp między wierszami 1,5; akapit 1,25; czcionka podstawowa 12 pkt, tytuły rozdziałów - czcionka pogrubiona 14 pkt; tytuły podrozdziałów - czcionka pogrubiona 12 pkt; krój czcionki - Times New Roman 12 pkt (lub podobna np. Calibri, Arial, Cambria); tekst wyjustowany.
- Każda strona pracy, poza tytułową (i z ewentualnymi podziękowaniami oraz spisem treści powinna być oznaczona numerem, umieszczonym w stopce strony.
- Każdy kolejny rozdział powinien rozpoczynać się od nowej strony i powinien być ponumerowany w sposób ciągły. Przy numerowaniu rozdziałów i podrozdziałów zaleca się stosowanie poniższego schematu:
 1. Tytuł pierwszego rozdziału
 - 1.1. Tytuł podrozdziału 1
 - 1.2. Tytuł podrozdziału 2
 - 1.2.1. Tytuł podrozdziału 1
 - 1.2.2. Tytuł podrozdziału 2
 - 1.2.3. Tytuł podrozdziału 3
 2. Tytuł drugiego rozdziału
- Wymagania dotyczące tabel, rysunków, schematów, zdjęć itp.:
 - przed ich umieszczeniem w tekście pracy, powinny one zostać omówione i przywołane;
 - powinny zostać umieszczone jak najbliżej miejsca przywołania ich w tekście pracy;
 - należy zachować odstęp przed i po umieszczeniu ich w tekście;
 - tytuły tabel umieszcza się nad nimi, a wykresów, rysunków czy schematów pod nimi (przykład podano niżej);
 - źródło podaje się pod tabelą, wykresem, rysunkiem itp.;
 - opisy tabel i rysunków muszą znajdować się na tej samej stronie;
 - ich dokumentacja może znajdować się w tekście pracy lub w załącznikach;
 - obiekty te powinny mieć w całej pracy podobny wygląd (rodzaj czcionki, opis, bez ramek itp.), a ich numeracja musi być ciągła i chronologiczna;
 - należy unikać powtarzania tych samych danych w tabelach i na rysunkach.

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-NoŻ-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	7 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

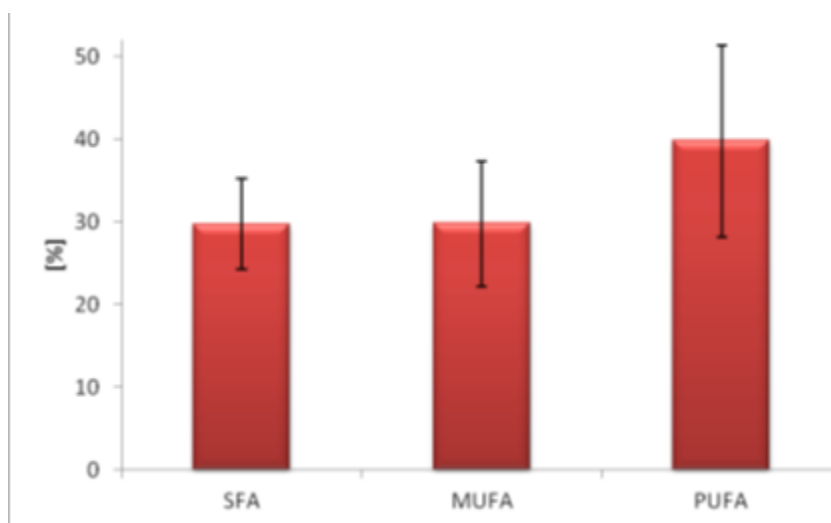
Przykład - fragment tekstu pracy

Wyniki badań właściwości antyoksydacyjnych ekstraktów dodawanych do oleju przedstawiono w tabeli 1, a skład głównych frakcji tego oleju na rysunku 1.

Tabela 1. Porównanie właściwości antyoksydacyjnych ekstraktów z trzech gatunków owoców

Zmienne/ Rodzaj materiału it.	DPPH ($\mu\text{M TE/g}$)	ORAC ($\mu\text{M TE/g}$)	Rancimat (czas indukcji – h)
Ekstrakt 1	1,12	15,14	7,15
Ekstrakt 2	2,58	18,90	8,12
Ekstrakt 3	15,11	22,55	9,69

Źródło: np. opracowanie własne, źródło literaturowe




Rys. 1. Udział poszczególnych frakcji kwasów tłuszczowych: nasyconych (SFA), nienasyconych (MUFA) i wielonienasyconych (PUFA) w badanym oleju

Źródło: np. opracowanie własne, źródło literaturowe

3.2. Zalecenia ogólne dotyczące prac dyplomowych

- Nie ma jednoznacznych wymogów dotyczących objętości pracy, ale należy zachować proporcje między poszczególnymi rozdziałami. Część teoretyczna powinna stanowić

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-NoŻ-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	8 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

od 30 do maksymalnie 50% objętości pracy (zalecane proporcje: 1/3 objętości pracy to jej część teoretyczna, a 2/3 objętości to część praktyczna).

- Język pracy powinien spełniać wymogi stawiane opracowaniom naukowym, tzn. zawierać precyzyjnie sformułowane sądy i opinie.
- Tekst pracy powinien być pisany w formie bezosobowej, w czasie przeszłym dokonanym (np. przeanalizowano, zbadano, oceniono) lub niedokonanym (np. analizowano, badano, oceniano).
- Promotor nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości stylu, gramatyki i ortografii w tekście pracy, a jego rolą jest jedynie poinformowanie dyplomanta, że praca wymaga korekty językowej.
- Szczególną uwagę należy zwrócić na spójność tematu pracy (tytułu) z jej celem i wnioskami.
- W pracy powinna znaleźć się pełna dokumentacja przeprowadzonych analiz, studiów przypadku, projektów, ekspertyz, a w przypadku badań (np. laboratoryjnych, ankietowych) ich wyniki oraz wyniki analiz statystycznych (wszystkie uzyskane wyniki zestawione w postaci tabel, wykresów itp. w tekście pracy lub w załącznikach).
- Liczba pozycji literatury w pracy dyplomowej powinna być dostosowana do jej charakteru i zaakceptowana przez promotora pracy.


4. Szczegółowa charakterystyka prac dyplomowych

4.1. Praca inżynierska

4.1.1. Praca inżynierska projektowa

Praca projektowa powinna być opracowaniem przedstawiającym propozycje i zamiary lub plan zorganizowanych działań, zmierzających do osiągnięcia określonego celu projektowego. Projekt powinien zawierać: przegląd istniejących rozwiązań, założenia projektowe, przyjęte metody, techniki i taktyki projektowania, kryteria i metody oceny rozwiązań, dokumentację i charakterystykę przyjętego rozwiązania. W podsumowaniu całości działań oraz uzyskanego rozwiązania należy zwrócić uwagę na jego zalety i wady, znaczenie dla praktyki, ewentualne problemy wymagające jeszcze rozwiązania. Struktura pracy o charakterze projektowym:

- strona tytułowa w języku polskim,
 - strona tytułowa w języku angielskim,
 - spis treści,
 - streszczenie w języku polskim ze słowami kluczowymi,
 - streszczenie w języku angielskim ze słowami kluczowymi,
 - wykaz skrótów stosowanych w pracy (opcjonalnie).
1. Wstęp
 2. Przegląd stosowanych rozwiązań
 3. Analiza problemu projektowego

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-NoŻ-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	9 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

4. Metodyka projektowania
5. Rozwiązanie projektowe
6. Zakończenie
7. Wykaz piśmiennictwa
8. Załączniki (opcjonalnie)

Wstęp – wprowadzenie w tematykę pracy; powinien zawierać uzasadnienie celowości podjęcia tematu, określać cel i zakres projektu (1-2 strony).

Przegląd stosowanych rozwiązań – zwięzłe przedstawienie istniejących rozwiązań (w zależności od rodzaju projektu: technologicznych, technicznych, organizacyjnych, systemowych), identyfikacja problemów projektowych (5-10 stron).

Analiza problemu projektowego – cel i zakres projektu, charakterystyka problemu projektowego, dane wejściowe do projektowania, formułowanie koncepcji, omówienie wyników uzyskanych w poszczególnych etapach projektowania, wybór koncepcji i uzasadnienie

Metodyka projektowania – należy przedstawić wymagania ogólne i założenia projektowe; zastosowane metody i techniki projektowe (np. metoda TRIZ, analiza SWOT, metody analityczne, schemat procesu ze wskazaniem kluczowych punktów pomiaru, metoda DoE, design thinking itp.); etapy działań projektowych.


Rozwiązanie projektowe – należy przedstawić wybrane rozwiązanie projektowe (np. model obiektu, wymagane obliczenia, dokumentacja techniczna, technologiczna, systemowa, plan marketingowy, analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności, charakterystyka użytkowa).

Zakończenie – należy jednoznacznie określić czy został osiągnięty założony cel projektu, a także wskazać wady i zalety przyjętego rozwiązania, możliwości i ograniczenia stosowania, napotkane problemy podczas projektowania, rekomendacje do dalszych prac.

4.1.2. Praca inżynierska o charakterze eksperckim

Ekspertyza – jest to zespół czynności badawczych, wymagających specjalistycznych wiadomości, prowadzonych w celu oceny, wyceny, diagnozy (stanu, skutków, właściwości, wartości itp.) lub wyjaśnienia przyczyn (zdarzenia, zjawiska). Ekspertyza powinna wskazywać jednoznaczną opinię wykonującego ekspertyzę, popartą obiektywnymi argumentami. Wykonujący ekspertyzę dokonuje wyboru metody badawczej w zależności od specyfiki przedmiotu ekspertyzy. Praca o charakterze eksperckim powinna:

- dotyczyć problemu praktycznego z punktu widzenia gospodarczego lub społecznego;
- mieć określony cel, przedmiot i zakres merytoryczny;

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	10 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			


- zawierać założenia metodyczne, opisujące sposób pozyskiwania danych oraz metody ich analizy np.
 - analiza przestrzenna (np. występowanie zafałszowań żywności w poszczególnych regionach świata) lub przestrzenno-wskaźnikowa (np. ocena potencjału antyoksydacyjnego borówki kamczackiej w zależności od warunków uprawy),
 - analiza dokumentów (np. ocena skuteczności funkcjonowania systemu HACCP, identyfikacja i ocena przyczyn przestojów technologicznych),
 - analiza spełnienia określonych wymagań (np. porównanie z normami, instrukcjami technologicznymi lub obiektami, przeprowadzenie audytu),
 - podejście kosztowe (koszt wytworzenia, zatrudnienia itp.),
 - analiza uwarunkowań (np. metoda SWOT/STEEP/PEST),
- być wnikliwa i mieć uzasadnienie w faktach;
- zawierać jednoznaczne stanowisko eksperta, zawierać wskazania i rekomendacje, co do potrzeby podjęcia działań korygujących i/lub doskonalących lub wybór konkretnego rozwiązania.

Struktura pracy o charakterze eksperckim:

- strona tytułowa w języku polskim,
 - strona tytułowa w języku angielskim,
 - spis treści,
 - streszczenie w języku polskim ze słowami kluczowymi,
 - streszczenie w języku angielskim ze słowami kluczowymi,
 - wykaz skrótów stosowanych w pracy (opcjonalnie).
1. Wstęp
 2. Zagadnienie w świetle literatury
 3. Cel, przedmiot i zakres merytoryczny ekspertyzy
 4. Materiały i metodyka ekspertyzy
 5. Omówienie obiektu ekspertyzy i dyskusja
 6. Podsumowanie i zalecenia i/lub wnioski
 9. Wykaz piśmiennictwa
 10. Załączniki (opcjonalnie)

Wstęp – wprowadzenie w tematykę ekspertyzy; powinien zawierać uzasadnienie celowości podjęcia tematu, określać cel i przedmiot ekspertyzy (1-2 strony).

Zagadnienie w świetle literatury – zwięzłe przedstawienie stanu wiedzy na temat podjęty w ekspertyzie, odniesienie się do literatury branżowej i/lub naukowej, i/lub aktów prawnych, i/lub norm, i/lub baz danych (5-10 stron).

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	11 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

Cel, przedmiot i zakres merytoryczny ekspertyzy – należy wyraźnie sformułować cel ekspertyzy (np. ocena skuteczności systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności; ocena przydatności surowca do wykorzystania w gastronomii; ocena sposobu żywienia; ocena spełnienia wymagań w zakresie zarządzania alergenami pokarmowymi), określić co jest jej przedmiotem (np. system zarządzania bezpieczeństwem żywności funkcjonujący w zakładzie X; mąka ze świerszczy Sens jako dodatek do ciast biszkoptowych; dzieci w wieku 10-12 lat z losowo wybranych szkół; wymagania prawne w zakresie postępowania z alergenami i informowania o alergenach pokarmowych oraz dokumenty zakładu X) i podać zakres merytoryczny (np. wymienić analizowane parametry, określić elementy, które nie były brane pod uwagę podczas wykonywania ekspertyzy).


Materiały i metodyka – należy wymienić wszystkie dokumenty odniesienia (np. ustawy, rozporządzenia, normy, standardy oceny, dokumenty wewnętrzne) oraz określić metodykę wykonania ekspertyzy (np. analiza kosztów, analiza dokumentacji, analiza raportów, audyt, inspekcja, analizy fizyko-chemiczne, mikrobiologiczne itp.). Nie należy opisywać poszczególnych etapów analiz laboratoryjnych, wystarczy odwołać się np. do konkretnej normy.

Omówienie obiektu ekspertyzy i dyskusja – należy przedstawić dokładny opis zastanej sytuacji, dokonać analizy stanu wyjściowego, przedstawić wyniki badań; a jeśli to właściwe; zilustrować zdjęciami, rysunkami, zestawień w tabelach. Następnie należy przedyskutować stan zastany lub wyniki badań własnych z wymaganiami zawartymi w dokumentach odniesienia i stanem wyjściowym.

Podsumowanie i zalecenia i/lub wnioski – należy podsumować swoją ocenę, wyraźnie wskazać swoje stanowisko (np. system zarządzania bezpieczeństwem żywności jest skuteczny; mąka ze świerszczy Sens nie powinna być stosowana do wypieku ciast biszkoptowych) i krótko uzasadnić swoją opinię (np. formułując wnioski z przeprowadzonych badań). Należy wskazać, czy został osiągnięty cel, a także określić ograniczenia związane z ekspertyzą, jeśli takie występują. Ekspertyza musi zawierać rekomendacje dotyczące dalszego postępowania w analizowanym zakresie, ale nie musi, lecz może zawierać ich rozwiązania.

4.1.3. Praca inżynierska o charakterze badawczym

Badawcza praca inżynierska powinna być napisana w oparciu o wyniki uzyskane podczas badań własnych dyplomanta lub badań prowadzonych w jednostce naukowej lub podmiocie gospodarczym, w których brał on czynny udział. Praca badawcza obejmuje przeprowadzenie eksperymentu (np. wpływ procesu mrożenia na aktywność przeciwutleniającą ziół przyprawowych, analiza sensoryczna szynek długo dojrzewających), badań ankietowych (np. badanie postaw i zachowań konsumentów wobec marnotrawstwa żywności, badanie znajomości znaków graficznych zamieszczanych na opakowaniach produktów żywnościowych). W tego typu pracach

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	12 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

należy zwrócić szczególną uwagę na to, by zawierały one aspekty inżynierskie. Uzyskane wyniki badań muszą zostać poddane analizie statystycznej.

Struktura pracy inżynierskiej o charakterze badawczym:

- strona tytułowa w języku polskim,
 - strona tytułowa w języku angielskim,
 - spis treści,
 - streszczenie w języku polskim ze słowami kluczowymi,
 - streszczenie w języku angielskim ze słowami kluczowymi,
 - wykaz skrótów stosowanych w pracy (opcjonalnie).
1. Wstęp
 2. Zagadnienie w świetle literatury
 3. Cel pracy
 4. Materiał i metodyka badań
 5. Omówienie i dyskusja wyników
 6. Wnioski
 7. Wykaz piśmiennictwa
 8. Załączniki (opcjonalnie)

Wstęp – wprowadzenie w tematykę badań; powinien zawierać uzasadnienie celowości podjęcia tematu (1-2 strony).

Zagadnienie w świetle literatury – syntetyczne przedstawienie aktualnego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu badań, odniesienie się do literatury branżowej i/lub naukowej (5-10 stron).

Cel pracy – powinien w zwięzły sposób przedstawiać cel główny i cele szczegółowe.


Materiały i metodyka – rozdział powinien zawierać informacje dotyczące materiału badań/grupy docelowej, organizacji badań i zastosowanych metod badawczych, w tym metod statystycznych.

Omówienie i dyskusja wyników – należy zaprezentować i omówić uzyskane wyniki oraz skonfrontować je z wynikami innych badaczy, wskazując podobieństwa i różnice lub luki badawcze.

Wnioski – należy formułować precyzyjnie, w odniesieniu do przeprowadzonych badań i założonego celu pracy.

4.2. Praca magisterska

4.2.1. Praca magisterska o charakterze badawczym

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	13 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

Badawcza praca magisterska powinna rozwiązywać problem naukowy lub być próbą podjęcia rozwiązania problemu naukowego. Może ona mieć charakter obserwacyjny, eksperymentalny (poznawczy, wyjaśniający, rozstrzygający). Dyplomant powinien wykazać się umiejętnością wykorzystania metod i technik naukowych do pracy z wykorzystaniem zebranego materiału oraz interpretacji uzyskanych wyników.

Struktura pracy magisterskiej o charakterze badawczym:


- strona tytułowa w języku polskim,
 - strona tytułowa w języku angielskim,
 - spis treści,
 - streszczenie w języku polskim ze słowami kluczowymi,
 - streszczenie w języku angielskim ze słowami kluczowymi,
 - wykaz skrótów stosowanych w pracy (opcjonalnie).
1. Wstęp
 2. Zagadnienie w świetle literatury
 3. Cel pracy i hipotezy badawcze
 4. Materiał i metodyka badań
 5. Omówienie i dyskusja wyników
 6. Podsumowanie i wnioski
 7. Wykaz piśmiennictwa
 9. Załączniki (opcjonalnie)

Wstęp – wprowadzenie w tematykę badań; uzasadnienie celowości podjęcia tematu z jednoznacznym wskazaniem problemu naukowego, który będzie analizowany w pracy, przy czym we wstępie należy zasygnalizować cel badań i hipotezy badawcze (2-3 strony).

Zagadnienie w świetle literatury – przedstawienie aktualnego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu badań na podstawie literatury krajowej i zagranicznej, z wykorzystaniem czasopism naukowych, podręczników akademickich, aktów prawnych, baz danych i innych materiałów odniesienia. Przegląd literatury powinien prowadzić do sformułowania celu pracy.

Cel pracy i hipotezy badawcze – rozdział ten powinien w zwięzły sposób przedstawiać cel główny i cele szczegółowe pracy oraz hipotezy badawcze, które będą podlegały weryfikacji.

Materiały i metodyka – rozdział powinien zawierać informacje dotyczące materiału badań/grupy docelowej, organizacji badań i zastosowanych metod badawczych, w tym metod statystycznych i technik.

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-NoŻ-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	14 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

Omówienie i dyskusja wyników – należy zaprezentować i omówić uzyskane wyniki oraz skonfrontować je z wynikami innych badaczy, wskazując podobieństwa i różnice lub luki badawcze.


Podsumowanie i wnioski – podsumowanie powinno być syntezą uzyskanych wyników i odnosić się do sformułowanych hipotez badawczych. Wnioski należy formułować precyzyjnie, w odniesieniu do przeprowadzonych badań i założonego celu pracy. Warto tu zaakcentować problemy nierozstrzygnięte oraz wskazać kierunki dalszych badań. Powinno się również zidentyfikować ograniczenia przeprowadzonych badań, wskazać, kto mógłby wykorzystywać rezultaty przeprowadzonych badań, a także wskazać zalecenia praktyczne dla pracowników przemysłu/handlu/laboratoriów/instytucji nadzorujących i/lub konsumentów.

4.2.2. Praca magisterska o charakterze teoretycznym

Praca magisterska może być również rozprawą przeglądową, czyli poświęconą określonemu zagadnieniu w dyscyplinie naukowej lub być pracą interdyscyplinarną. Nie może być ona kompilacją różnych artykułów naukowych, lecz powinna być analizą i syntezą zebranych wiadomości, zawierać własne przemyślenia, komentarze i wnioski, wynikające ze szczegółowej analizy publikacji naukowych. Praca przeglądowa powinna prezentować aktualny stan wiedzy na określony temat. Przegląd literatury powinien być wykonany w sposób usystematyzowany ze wskazaniem baz wyszukiwania publikacji, kryteriów wyszukiwania, kryteriów selekcji, przedziału czasowego wyszukiwanych materiałów. W pracach teoretycznych należy określić cel prowadzenia przeglądu literatury oraz sformułować hipotezy, np. w odniesieniu do luk badawczych, zawierać rekomendacje do podejmowania dalszych prac badawczych we wskazanym zakresie. Tytuły rozdziałów merytorycznych są uzależnione od tematu podjętych badań literaturowych (np. kolejne rozdziały mogą nosić tytuły sformułowanych pytań badawczych).

Struktura pracy magisterskiej o charakterze teoretycznym:

- strona tytułowa w języku polskim,
 - strona tytułowa w języku angielskim,
 - spis treści,
 - streszczenie w języku polskim ze słowami kluczowymi,
 - streszczenie w języku angielskim ze słowami kluczowymi,
 - wykaz skrótów stosowanych w pracy (opcjonalnie).
1. Wstęp
 2. Cel pracy i hipotezy
 3. Metody przeglądu literatury
 4. Tytuł rozdziału specyficzny dla prowadzonego przeglądu
 5. Tytuł rozdziału specyficzny dla prowadzonego przeglądu
 6.
 7. Podsumowanie i wnioski
 8. Wykaz piśmiennictwa

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	15 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

9. Załączniki (opcjonalnie)

Wstęp – wprowadzenie w tematykę badań; sformułowanie tematu przeglądu oraz uzasadnienie celowości podjęcia badań literaturowych z jednoznacznym wskazaniem problemu naukowego, który będzie analizowany w pracy; we wstępie należy wskazać pytania badawcze, na które chcemy uzyskać odpowiedź, analizując dostępne teksty (2-3 strony).

Cel pracy i hipotezy – rozdział ten powinien przedstawiać cel wykonywanego przeglądu literatury, ogólne i uszczegółowione pytania badawcze i/lub hipotezy, które będą przedmiotem weryfikacji.

Metody przeglądu literatury – określenie kryteriów wyszukiwania i ich kwalifikacji: bazy danych (np. WoS, PubMed, raporty publikowane przez WHO), przedział czasowy (np. 2013-2023), typ publikacji, język publikacji, słowa kluczowe i inne. W tej części należy przedstawić wyniki wyszukiwania (zaleca się przedstawienie graficzne, np. w postaci diagramu), z których musi jasno wynikać, ile pozycji literaturowych zidentyfikowano, ile i dlaczego zostało wykluczonych oraz ile zostało zakwalifikowanych do dalszej analizy.

Tytuły rozdziałów specyficznych dla prowadzonego przeglądu – poszczególne rozdziały powinny zawierać odpowiedzi na sformułowane pytania badawcze i/lub hipotezy; przedstawiać stan wiedzy na dany temat, określać zainteresowanie tematem wśród badaczy, wstępnie wskazywać obszary wymagające dalszych badań.


Podsumowanie i dyskusja – podsumowanie powinno być syntezą uzyskanych informacji, wskazywać, czy między badaczami istnieje konsensus w badanym zakresie, czy też mają odmienne opinie. Należy wyraźnie wskazać, czy udało się odpowiedzieć na sformułowane pytania badawcze i/lub zweryfikować hipotezy oraz zrealizować cel pracy. W tej części należy wskazać ograniczenia związane z przeprowadzonym przeglądem (np. w odniesieniu do metody, kryteriów, dostępności tekstów) oraz zidentyfikować luki badawcze.

4.3. Praca dyplomowa w postaci publikacji naukowej


Decyzja o przygotowaniu pracy dyplomowej w postaci publikacji naukowej musi być zaakceptowana przez dyplomanta i promotora. Udokumentowany wkład pracy dyplomanta pracy powinien wynosić powyżej 50%.

Struktura pracy dyplomowej o postaci artykułu naukowego:

- strona tytułowa w języku polskim,
- strona tytułowa w języku angielskim,
- spis treści,
- streszczenie w języku polskim ze słowami kluczowymi,
- streszczenie w języku angielskim ze słowami kluczowymi,


Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-NoŻ-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	16 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

- wykaz skrótów stosowanych w pracy (opcjonalnie).
- 1. Przegląd literatury (jeśli nie przedstawiono w artykule)
- 2. Artykuł stanowiący podstawę pracy dyplomowej
- 3. Opis w języku polskim, jeśli artykuł opublikowano w języku obcym, zawierający:
 - a. Cel pracy i hipotezy badawcze
 - b. Materiał i metodyka badań
 - c. Podsumowanie/wnioski/rekomendacje
- 4. Wykaz piśmiennictwa (jeżeli nie zamieszczono w artykule)
- 5. Załączniki – pełna dokumentacja zebranego materiału, wyników badań oraz wymagane oświadczenie (wzór znajduje się w punkcie 9 niniejszego Poradnika).

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	17 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

5. Wzory stron tytułowych pracy dyplomowej

<p>UNIwersytet WARMIŃSKO – MAZURSKI W OLSZTYNIE</p> <p>WYDZIAŁ NAUKI O ŻYwności</p> <p>KATEDRA</p> <p>Kierunek studiów:</p> <p>Zakres kształcenia: (jeśli na danym kierunku jest).....</p> <p><i>nr albumu:</i></p> <p style="text-align: center;">Imię (imiona) i nazwisko</p> <p style="text-align: center;">Tytuł pracy</p> <p style="text-align: center;">Praca inżynierska wykonana pod kierunkiem tytuł/stopień naukowy oraz imię i nazwisko promotora</p> <p style="text-align: center;">Olsztyn ROK</p>

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol: WSZJK-PD-NoŻ-2	Data: 04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	18 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

UNIVERSITY OF WARMIA AND MAZURY IN OLSZTYN

FACULTY OF FOOD SCIENCE

DEPARTMENT

Field of study:

Scope:

album number:

First name (names) and last name


Thesis title

Engineering thesis

written under the supervision of

academic degree/title and name of the promoter

Olsztyn **YEAR**

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol: WSZJK-PD-NoŻ-2	Data: 04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	19 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

UNIwersytet WarMińsko – MAZURSKI W OLSZTYNIE

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYwnOŚCI

KATEDRA

Kierunek studiów:

Zakres kształcenia: (jeśli na danym kierunku jest).....

nr albumu:

Imię (imiona) i nazwisko


Tytuł pracy

Praca magisterska

wykonana pod kierunkiem

tytuł/stopień naukowy oraz imię i nazwisko promotora

Olsztyn **ROK**

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol: WSZJK-PD-Noż-2	Data: 04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie: 2/2023	Strona: 20 z 24
		PROCEDURA DYPLOMOWANIA	
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

UNIVERSITY OF WARMIA AND MAZURY IN OLSZTYN

FACULTY OF FOOD SCIENCE

DEPARTMENT

Field of study:

Scope:

album number:

First name (names) and last name

Thesis title

Master thesis


written under the supervision of
academic degree/title and name of the promoter

Olsztyn **YEAR**

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	22 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

8. Nazwy kierunków i zakresów kształcenia

Kierunek studiów		Field of study
Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności		Food safety and certification
Gastronomia – sztuka kulinarna		Gastronomy – culinary art
Technologia żywności i żywienie człowieka		Food technology and human nutrition
Zakresy kształcenia		Scope
studia I stopnia	technologia mięsa	meat technology
	technologia mleczarska	dairy technology
	technologia produktów roślinnych	plant product technology
	żywienie człowieka	human nutrition
studia II stopnia	inżynieria przetwórstwa żywności	food processing engineering
	technologia żywności	food technology
	żywienie człowieka	human nutrition
	inżynieria żywności	food engineering

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol: WSZJK-PD-NoŻ-2	Data: 04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	23 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			


9. Oświadczenie o udziale Dyplomanta w realizacji badań

(wymagane w przypadku, gdy podstawą pracy dyplomowej jest publikacja naukowa)

	Olsztyn,
..... Imię i nazwisko Dyplomanta Nr albumu
OŚWIADCZENIE O UDZIALE W PRZYGOTOWANIU PUBLIKACJI	
Tytuł publikacji:	
Autorzy:	
Udział <i>Imię i nazwisko Dyplomanta</i> w przygotowaniu w/w publikacji wynosi%.	
Zakres wykonanych przez Dyplomanta prac obejmował:	
-	
-	
-	
..... Podpis Dyplomanta składającego oświadczenie Podpis Promotora

Literatura wykorzystana do niniejszego opracowania:

1. Boczar K., 1983, O podstawowych problemach tworzenia pracy doktorskiej. Życie Szkoły Wyższej, 6.
2. Burek J., 2001, Poradnik dyplomanta i doktoranta. Politechnika Rzeszowska im. Ignacego Łukasiewicza.
3. Czachorowski S., 2006, Zawilości gospodarki opartej na wiedzy. Wiadomości Uniwersyteckie UWM, 7-8, 86-87.

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie		Symbol:	Data:
		WSZJK-PD-Noż-2	04.05.2023
	Wydział Nauki o Żywności	Wydanie:	Strona:
		2/2023	24 z 24
PROCEDURA DYPLOMOWANIA			
Załącznik 1 PORADNIK DYPLOMANTA			

4. Czachorowski S., 2007, W obronie pracy magisterskiej. Forum Akademickie, 7-8.
5. Czakon W., 2011, Metodyka systematycznego przeglądu literatury. Przegląd Organizacji, 3, 57-61.
6. Komitet Etyki w Nauce Polskiej Akademii Nauk, Dobre obyczaje w nauce – zbiór zasad i wytycznych. <http://www.ken.pan.pl/images/stories/pliki/pdf/down.pdf> (2.12.2020)
7. Mazur Z., Orłowska A., 2018, Jak zaplanować i przeprowadzić systematyczny przegląd literatury. Polskie Forum Psychologiczne, 2(23), 235-251.
8. Pytkowski W., 1981, Organizacja badań i ocena prac naukowych. PWN, Warszawa.
9. PRISMA. Transparent Reporting of Systematic Reviews and Meta-Analyses. *Dostęp on-line:* <http://prisma-statement.org/PRISMAStatement/Checklist> (04.04.2023).
10. Urban S., Ładoński W., 2001, Jak napisać dobrą pracę magisterską. Wydawnictwo AE im. Oskara Langego we Wrocławiu.
11. Wójcik K., 2005, Piszę akademicką pracę promocyjną - licencjacką, magisterską, doktorską. Polskie Towarzystwo Wydawców Książek.