

Procedura zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Instrukcja VI.4. Ogólne zasady związane z przygotowaniem i oceną prac dyplomowych

Ogólne zasady związane z przygotowaniem i oceną prac dyplomowych

1. Praca inżynierska/licencjacka

Praca dyplomowa obowiązująca na studiach pierwszego stopnia prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego licencjata, inżyniera, zwana dalej pracą licencjacką lub pracą inżynierską, potwierdza wykorzystywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do rozwiązywania określonych zagadnień teoretyczno-praktycznych.

Praca ta może być:

- ekspertyzą,
 - studium przypadku,
 - pracą konstrukcyjną, technologiczną lub inną pracą projektową związaną z danym kierunkiem studiów,
 - zaprojektowanym i wykonanym programem lub systemem komputerowym,
 - artykułem opublikowanym w czasopiśmie naukowym lub rozdziałem w monografii,
- z uwzględnieniem zapisów w Załączniku do Zarządzenia Nr 34 Rektora SGGW w Warszawie

Zaleca się by praca inżynierska/licencjacka obejmowała nie mniej niż 30 stron, a w przypadku pracy o charakterze programu komputerowego, projektu, ekspertyzy nie mniej niż 20 stron. Zaleca się zamieszczenie co najmniej 30 pozycji bibliograficznych, w tym kilka obcojęzycznych, a ich przegląd powinien służyć rozwiązaniu zagadnień teoretyczno-

praktycznych, będących przedmiotem pracy.

Układ pracy dyplomowej (inżynierskiej/licencjackiej) przygotowanej w formie tradycyjnego zwartego opracowania może zawierać następujące rozdziały, a ich uwzględnienie i kolejność wynikać powinny z charakteru pracy:

- Spis treści
- Wstęp
- Cel i zakres pracy
- Przegląd piśmiennictwa
- Materiał i metodyka pracy
- Omówienie i dyskusja wyników
- Podsumowanie i wnioski
- Spis piśmiennictwa
- Aneks

2. Praca magisterska

Praca dyplomowa obowiązująca na studiach drugiego stopnia prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego magistra - zwana dalej pracą magisterską, ma charakter badawczy lub teoretyczno-badawczy i potwierdza wiedzę i umiejętności dyplomanta związane z kierunkiem studiów oraz uwzględnia krytyczne rozumienie teorii i zasad ich stosowania, znajomość metod badawczych oraz umiejętność korzystania ze źródeł wiedzy na dany temat.

Procedura zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Instrukcja VI.4. Ogólne zasady związane z przygotowaniem i oceną prac dyplomowych
Praca magisterska może być:

- ekspertyzą,
- studium przypadku,
- pracą konstrukcyjną, technologiczną, lub inną pracą projektową związaną z danym kierunkiem studiów,
- zaprojektowanym i wykonanym programem lub systemem komputerowym,
- artykułem opublikowanym w czasopiśmie naukowym lub rozdziałem w monografii, z uwzględnieniem zapisów w Załączniku do Zarządzenia Nr 34 Rektora SGGW w Warszawie

Zaleca się, aby praca magisterska obejmowała nie mniej niż 60 stron, przy czym część obejmująca omówienie i dyskusję wyników stanowić powinna nie mniej niż połowę liczby stron pracy. Bibliografia powinna obejmować minimum 50 pozycji bibliograficznych, w tym przynajmniej kilkanaście obcojęzycznych. W przypadku prac teoretycznych, bibliografia powinna obejmować większą liczbę pozycji literaturowych (min. 60), zarówno krajowych, jak i zagranicznych.

Układ pracy magisterskiej przygotowanej w formie tradycyjnego zwartego opracowania może zawierać następujące rozdziały, a ich uwzględnienie i kolejność wynikać powinny z charakteru pracy:

- Spis treści
- Wstęp
- Cel i zakres pracy
- Przegląd piśmiennictwa
- Materiał i metodyka pracy
- Omówienie i dyskusja wyników
- Podsumowanie i wnioski
- Spis piśmiennictwa
- Aneks.

Ważnym elementem pracy magisterskiej jest dyskusja wyników, która może być zawarta w rozdziale Omówienie i dyskusja wyników lub może stanowić odrębny rozdział pracy, zamieszczony po rozdziale Wyniki badań własnych.

W przypadku pracy dyplomowej, której podstawą jest opublikowany artykuł naukowy obowiązują następujące wytyczne (Załącznik do Zarządzenia Nr 34 Rektora SGGW w Warszawie § 3):

1. Za pracę dyplomową, o której mowa w § 2 pkt 5), może zostać uznany opublikowany artykuł związany z efektami kształcenia osiąganymi na danym kierunku studiów, poziomie i profilu kształcenia, opublikowany w czasopiśmie recenzowanym znajdującym się w wykazie czasopism naukowych ogłoszonych aktualnym komunikatem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na podstawie § 14 ust. 2 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 13 lipca 2012 r. w sprawie kryteriów i trybu przyznawania kategorii naukowej jednostkom naukowym (Dz. U. z 2014 r. poz. 1126) albo rozdział w monografii opiniowanej przez recenzentów zewnętrznych. Praca dyplomowa w przypadku wskazanym w zdaniu pierwszym wymaga zgłoszenia do Dziekana Wydziału wniosku o uznanie przygotowanego artykułu za pracę dyplomową zgodnie z trybem wskazanym w ust. 2 i 3. W przypadku pozytywnego rozstrzygnięcia przez Dziekana Wydziału, recenzji pracy dyplomowej będącej rozdziałem w monografii dokonuje co najmniej jeden recenzent spoza SGGW.

Procedura zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Instrukcja VI.4. Ogólne zasady związane z przygotowaniem i oceną prac dyplomowych

2. Praca dyplomowa, o której mowa w ust. 1, wykonywana jest samodzielnie lub jako współautorstwo nie więcej niż 2 osób, przy czym wkład dyplomanta stanowi nie mniej niż 50% i jest potwierdzony w oświadczeniu składanym przez obu współautorów. Oświadczenia współautorów dołączane są wraz ze składanym egzemplarzem pracy.

3. Student zobowiązany jest złożyć wniosek o uznanie przygotowywanego artykułu za pracę dyplomową, w terminie nie krótszym niż jeden semestr przed planowanym terminem ukończenia studiów, wskazując w nim współautora artykułu. Zgodę na uznanie przygotowywanego artykułu za pracę dyplomową na wniosek studenta wydaje Dziekan Wydziału po zasięgnięciu opinii, co najmniej jednej z niżej wskazanych osób:

- 1) promotora,
- 2) opiekuna naukowego studenta,
- 3) wskazanego we wniosku współautora artykułu,
- 4) kierownika jednostki organizacyjnej SGGW na Wydziale, w której student prowadzi prace badawcze.

Praca dyplomowa, w tym również praca w formie opublikowanego artykułu, składana jest w formie pisemnej, stanowiącej lub prezentującej dokonanie dyplomanta, spełniającej wymagania formalne określone w załączniku nr 1 do Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w SGGW w Warszawie.

3. Ustalenia ogólne dla prac dyplomowych

Prace dyplomowe mają wykazywać znajomość metod/technik badawczych i umiejętność korzystania z naukowych źródeł wiedzy na dany temat.

Tytuł pracy dyplomowej powinien być zgodny ze sformułowanym celem i zakresem pracy.

Prace dyplomowe powinny być drukowane według następujących zaleceń (Załącznik nr 1 i nr 2 do Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w SGGW w Warszawie):

1) druk jednostronny dotyczy następujących stron pracy:

strona 1 - strona tytułowa,

strona 3 - oświadczenie promotora pracy; oświadczenie autora pracy,

strona 5 – streszczenia:

tytuł pracy, słowa kluczowe, streszczenie w języku polskim,

tytuł pracy, słowa kluczowe, streszczenie w języku angielskim,

strona 7 - spis treści (ewentualnie strona 8, jeżeli spis treści nie mieści się na jednej stronie),

strona przedostatnia (nieparzysta) - wyrażenie zgody na udostępnienie pracy w bibliotece (należy pozostawić tylko jeden rodzaj wyrażenia zgody),

strony 2, 4, 6 i ostatnia – druk jednostronny.

2) druk dwustronny: począwszy od wstępu – wszystkie pozostałe strony pracy;

3) numeracja strony ukazuje się od strony 9 (przedstawiającej Wstęp);

4) Strona tytułowa, oświadczenie promotora pracy, oświadczenie autora pracy, streszczenie, słowa kluczowe, zgoda na udostępnianie pracy w czytelnich biblioteki SGGW muszą być zgodne ze wzorem zamieszczonym w załączniku nr 2 do Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w SGGW w Warszawie;

Procedura zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Instrukcja VI.4. Ogólne zasady związane z przygotowaniem i oceną prac dyplomowych

5) na stronie tytułowej wpisujemy mały mi litera mi nazwę studiowanego kierunku:

– żywienie człowieka i ocena żywności,

– dietetyka,

– gastronomia i hotelarstwo;

6) całość pracy powinna być napisana czcionką Times New Roman – rozmiar 12, odstęp między wierszami 1,5, tekst wyjustowany;

7) przypisy dolne powinny być drukowane czcionką Times New Roman – rozmiar 10, odstęp między wierszami 1,0; tekst wyjustowany;

8) wykaz literatury powinien być zamieszczony w kolejności alfabetycznej w spisie piśmiennictwa według określonego wzoru (zał. 2).

4. Wytyczne do oceny prac dyplomowych

Wytyczne do oceny prac dyplomowych zostały zawarte w załączniku nr 3.

Procedura zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Instrukcja VI.4. Ogólne zasady związane z przygotowaniem i oceną prac dyplomowych

Zał. 2. Wzór sposobu przywoływania literatury w spisie piśmiennictwa

a) artykuł z czasopisma: nazwiska i pierwsze litery imion autorów, tytuł pracy, pełna nazwa czasopisma, rok, tom (zeszyt, jeśli nie ma tomu): numery stron np.:

Murphy M.M., Barraij L.M., Spungen J.H., Herman D.R., Randolph R.K: Global assessment of select phytonutrient intakes by level of fruit and vegetable consumption. British Journal of Nutrition 2014, 112: 1004–1018.

Winiarska-Mieczan A., Kwiecień M., Kwiatkowska K., Krusiński R., Koczorowska B., Olcha M.: Ocena preferencji w wyborze owoców wśród dzieci w wieku przedszkolnym. Problemy Higieny i Epidemiologii 2015, 96: 737-741.

Nowak K., Mitka K.: Pekтины – polisacharydy pochodzenia naturalnego (1). Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny 2004a, 7–8: 69–70.

Nowak K., Mitka K.: Pekтины – wykorzystanie w przemyśle spożywczym (2). Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny 2004b, 9: 24–26.

b) rozdział w książce: nazwiska i pierwsze litery imion autorów, tytuł pracy (rozdziału), nazwiska i pierwsze litery imion redaktorów, tytuł książki, nazwa i siedziba wydawnictwa, rok wydania, numery stron, np.:

Szyfter K.: Żywnienie a informacja genetyczna człowieka. [w:] Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012, 473–484.

Rima B.K.: Mumps virus. [w:] Webster R.G., Granoff A. (red.): Encyclopedia of Virology Academic Press, London 1994, 876-883.

c) książka: nazwiska i pierwsze litery imion autorów, tytuł książki, nazwa i siedziba wydawnictwa, rok wydania np.:

Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.

Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badania żywności. Podstawy, metody, zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2014.

Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.): Normy Żywnienia Człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.

d) źródła internetowe: nazwiska i pierwsze litery imion autorów, tytuł opracowania, adres internetowy, data przejrzenia pliku. W przypadku anonimowego opracowania należy podać nazwę strony, adres internetowy i datę przejrzenia pliku np.:

Skórka S.: Wirtualna historia książki i bibliotek.[online], Kraków, Akademia Pedagogiczna, aktualizacja 17.06.2009, <http://www.ap.krakow.pl/whk> [dostęp: data dostępu, np.: 15.10.2015].

Raport o stanie rolnictwa ekologicznego w Polsce w latach 2013–2014. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Warszawa 2015, <http://www.ijhar-s.gov.pl/index.php/raporty-o-ekologii.html> [dostęp: data dostępu, np.: 20.01.2016].

The

Rapid

Alert

System

for

Food

and

Feed.

http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm [dostęp: data dostępu, np.: 18.08.2016].

Procedura zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Instrukcja VI.4. Ogólne zasady związane z przygotowaniem i oceną prac dyplomowych

e) akty prawne:

Ustawa z dnia 30 maja 2014 r. o prawach konsumenta. Dz.U. z 2014 r. poz. 827 z późn. zm.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. Dz.U. z 2015 r. poz. 29.

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

d) w przypadku ogłoszenia ujednoliczonego aktu prawnego:

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Tekst jedn.: Dz.U.

z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.

Ustawa z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Tekst jedn.: Dz.U.

z 2003 r. Nr 153, poz. 1053 z późn. zm.

e) w przypadku dostępu on-line; e-book:

Phipps-Green A., Merriman M., Topless R., Altaf S., Montgomery G., Franklin C.: Twenty-eight loci that influence serum urate levels: analysis of association with gout. *Ann Rheum Dis* 2014; 2014;Sep 3. pii: annrheumdis-2014-205877. doi: 10.1136/annrheumdis-2014-205877.

[Epub ahead of print]

Leeper N.J., Raiesdana A., Kojima Y., Kundu R.K., Cheng H., Maegdefessel L.: Loss of CDKN2B promotes p53-dependent smooth muscle cell apoptosis and aneurysm formation. *Arterioscler Thromb Vasc Biol.* 2013, 33, e1-e10.

E - BOOK – wersja internetowa, Płyta CD: Nazwisko Imię autora, Tytuł [typ nośnika], Miejsce wydania, Wydawca, data wydania, data aktualizacji / nowelizacji, [dostęp: data dostępu].

Sienkiewicz H.: Pan Wołodyjowski. [CD-ROM], Dom Wydawniczy Bellona, Aktualizacja 7.07. 2007, ISBN 83- 60225-64-6.

Kochanowski J.: Treny. <http://literat.ug.edu.pl/~literat/kochan/index.htm> [dostęp: data dostępu].

Procedura zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Instrukcja VI.4. Ogólne zasady związane z przygotowaniem i oceną prac dyplomowych

Załącznik 3. Wytyczne dotyczące oceny pracy dyplomowej

Podczas oceny pracy dyplomowej uwzględnia się następujące aspekty:

1. Zgodność tematu oraz zakresu pracy dyplomowej z zakresem kierunkowych efektów kształcenia.

2. W merytorycznej ocenie pracy należy uwzględnić następujące kryteria:

- zgodność tytułu pracy dyplomowej ze sformułowanym celem i zakresem pracy,
- adekwatność sformułowanych wniosków z celem i zakresem pracy,
- odpowiednia dla rodzaju, typu pracy (praca badawcza, projekt, ekspertyza) liczba stron,
- przedstawienie rozwiązania problemu; opracowanie zaleceń lub strategii (np. racjonalizacji żywienia itp.), w przypadku pracy teoretycznej
- właściwe proporcje pomiędzy poszczególnymi rozdziałami (w przypadku pracy magisterskiej część obejmująca omówienie i dyskusję wyników stanowić powinna nie mniej niż połowę liczby stron całej pracy),
- wykorzystanie analizy statystycznej przy opracowywaniu i opisie wyników badań własnych; przedstawienie opisu uzyskanych wyników z uwzględnieniem problemów badawczych a nie poszczególnych pytań z kwestionariusza,
- dyskusja wyników polegająca na interpretacji wyników własnych w kontekście piśmiennictwa krajowego i zagranicznego,
- aktualne, odpowiednio dobrane, zgodne z tematem i celem pracy piśmiennictwo; liczba pozycji literaturowych, w tym wymagana liczba pozycji obcojęzycznych
- odpowiednia dla typu i rodzaju pracy dyplomowej,
- odpowiedni sposób cytowania piśmiennictwa w pracy – kolejność i sposób cytowania prac (w nawiasach według lat ukazania, a następnie alfabetycznie).