

# Standardy przygotowania prac dyplomowych w Instytucie Chemii, Nauk o Zdrowiu i Żywności

## I. Strona tytułowa (załącznik)

## II. Układ pracy dyplomowej

Streszczenie w języku angielskim

Spis treści

Wstęp

Przegląd literatury

Cel i zakres pracy

Materiały i metody

Wyniki

Dyskusja wyników

Wnioski i stwierdzenia końcowe

Bibliografia

Spis tabel i rysunków

Aneks

Układ pracy, a w szczególności obecność punktów „wyniki, dyskusja wyników” uzależniona jest od charakteru pracy dyplomowej.

## III. Kryteria formalne dotyczące tekstu pracy licencjackiej

### 1. Ustawienia ogólne:

<b>Format</b>	A4
<b>Marginesy (prawy, lewy, górny, dolny)</b>	2,5 cm
<b>Margines na oprawę</b>	1 cm
<b>Justowanie (wyrównanie)</b>	obustronne, bez dzielenia wyrazów
<b>Numerowanie stron</b>	Ciągła, prawy dolny róg Brak numeru strony na stronie tytułowej
<b>Czcionka (jednolita w całej pracy)</b>	Times New Roman
<b>Wielkość czcionki tekstu podstawowego</b>	12 pkt
<b>Interlinia tekstu podstawowego</b>	1,5
<b>Wcięcie akapitu</b>	1,25 cm

2. W całej pracy rozpoczynając od spisu treści powinien znajdować się nagłówek z tytułami głównych rozdziałów, czcionka Times New Roman, 11 pkt, kursywa.

Przykład:

*Materiały i metody*

---

3. Spis treści powinien być przejrzysty, z wyraźnym podziałem na rozdziały i podrozdziały oraz z podaniem strony, na której się one rozpoczynają.

Przykład:

<b>Spis treści</b>	
<b>Wstęp</b> .....	3
<b>Rozdział 1. Tytuł pierwszego rozdziału</b> .....	4
1.1. Tytuł pierwszego podrozdziału .....	4
1.2. Tytuł drugiego podrozdziału .....	6
1.2.1. Tytuł pierwszego podrozdziału niższego rzędu .....	6
1.2.2. Tytuł drugiego podrozdziału niższego rzędu .....	8
1.3. Tytuł trzeciego podrozdziału .....	10
<b>Rozdział 2. Tytuł drugiego rozdziału</b> .....	11
2.1. Tytuł pierwszego podrozdziału .....	11
2.2. Tytuł drugiego podrozdziału .....	13
2.2.1. Tytuł pierwszego podrozdziału niższego rzędu .....	13
2.2.2. Tytuł drugiego podrozdziału niższego rzędu .....	15
2.3. Tytuł trzeciego podrozdziału .....	18

4. Każdy rozdział powinien rozpoczynać się od nowej strony.

<b>Tytuł rozdziału</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 16 pkt,</li><li>• pogrubiony</li><li>• wyśrodkowany</li><li>• bez kropki na końcu</li><li>• jeden wiersz wolny po tytule rozdziału</li></ul>
------------------------	--

5. Podrozdziały powinny znajdować się w układzie ciągłym, nie należy rozpoczynać ich od nowej strony.

<b>Tytuł podrozdziału</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 14 pkt,</li><li>• pogrubiony</li><li>• wyrównany do lewej (wyrównanie 0)</li><li>• wcięcie 1,25</li><li>• bez kropki na końcu</li><li>• jeden wiersz wolny po tytule podrozdziału</li></ul>
---------------------------	---

6. Podrozdziały niższego rzędu powinny znajdować się w układzie ciągłym.

<b>Tytuł podpodrozdziału</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 12 pkt, pogrubiony</li><li>• wyrównany do lewej (wyrównanie 0)</li><li>• wcięcie 1,25</li><li>• bez kropki na końcu</li><li>• jeden wiersz wolny po tytule podpodrozdziału</li></ul>
------------------------------	--

Przykład:

<p style="text-align: center;"><b>Rozdział 1</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Tytuł rozdziału</b></p> <p><b>1.1. Tytuł podrozdziału</b></p> <p style="text-align: center;">Tekst tytułu podrozdziału napisany czcionką Times New Roman o wielkości 12 pkt, wyjustowany obustronnie z interlinią 1. W tytule dopuszczalne są stosowane konsekwentnie wyróżnienia: <i>kursywa</i> bądź <b>pogrubienie</b>.</p> <p><b>1.1.1. Tytuł podrozdziału niższego rzędu</b></p> <p style="text-align: center;">Tekst tytułu podpodrozdziału napisany czcionką Times New Roman o wielkości 12 pkt, wyjustowany obustronnie z interlinią 1</p> <p style="text-align: center;">Wyliczanie elementów:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. wyliczanie pierwszego rzędu,<ul style="list-style-type: none"><li>▪ wyliczanie drugiego rzędu,</li><li>▪ wyliczanie drugiego rzędu,</li></ul></li><li>b. wyliczanie pierwszego rzędu.</li></ol>
---

7. Przywołany w pracy cytat powinien zostać umieszczony w cudzysłowie. Przy skracaniu cytatu opuszczone fragmenty należy zaznaczyć trzema kropkami ujętymi w nawias kwadratowy. Numer przypisu oraz kropkę kończącą zdanie należy umieścić po cudzysłowie.
8. Przy wprowadzaniu skrótów przy pierwszym użyciu należy zastosować pełną formę, a w nawiasie stosowany w dalszej części pracy skrót.
9. Na końcu wiersza nie mogą występować pojedyncze litery lub spójniki. Przeniesienia spójnika do kolejnego wiersza należy dokonywać przy użyciu twardej spacji (Ctrl + Shift + spacja).
10. Tabele, rysunki, wykresy muszą być czytelne i nie mogą wychodzić poza marginesy, nie powinny przechodzić na kolejną stronę. Należy je wyśrodkować i zastosować numerację cyframi arabskimi. Tytuł tabeli zamieszczamy nad tabelą, tytuł wykresu/rysunku/schematu/zdjęcia pod wykresem/rysunkiem/schematem/zdjęciem.

## **II. Zasady konstruowania bibliografii**

### 1. Cytowanie w tekście

W teście podaje się nazwisko autora (bez imion i bez inicjałów imion) oraz rok publikacji, jeśli przytaczane są informacje/cytowanie kilku autorów układ nazwisk autorów powinien być chronologiczny.

Przykłady:

1. Jeden autor: [Traczyk, 2006]
2. Dwóch autorów: [Traczyk i Adamkowski, 2006]
3. Więcej niż dwóch autorów: [Traczyk i in., 2006]
4. [Traczyk, 2006; Adamkowski i in., 2010; Kowalski i in., 2017]

„Mikrobiota może odgrywać korzystną rolę w metabolizowaniu potencjalnie szkodliwych substancji takich jak cholesterol, nitrozoaminy, aminy heterocykliczne, kwasy żółciowe [Neish, 2002; Stewart i in., 2004; Walker i in., 2013]. Mikrobiota może być również źródłem antygenów i związków szkodliwych, a nawet chorobotwórczych. Najkorzystniejszym stanem dla człowieka jest stan naturalnej równowagi mikrobioty jelitowej [Everard i Cani, 2013;

Walkeret i in., 2013]. Niekorzystne zmiany dla zdrowia człowieka w kompozycji mikrobioty określa się mianem „dysbiozy” [Tambolii i in., 2004; Feng i in., 2010; DuPont i DuPont, 2011].

Po tekście głównym i zakończeniu należy podać literaturę w kolejności alfabetycznej według nazwiska autora.

Przykład:

## **Bibliografia**

### **Książki**

Aronson E.: *Człowiek istota społeczna*, Warszawa, PWN, 2006.

Begg D., Fisher S., Dornbusch R.: *Makroekonomia*, wyd. 4 zm., Warszawa, PWE, 2007.

Gurgul E., Herman B.: *Skrypt do ćwiczeń z biochemii*, Wydawnictwo WSP w Częstochowie, Częstochowa 1994.

Ratyński W.: *Problemy i dylematy polityki społecznej w Polsce*, T. 1, Warszawa, Difin, 2003.

Traczyk W.: 2006. *Fizjologia człowieka w zarysie*, PZWL, Warszawa.

### **Artykuły naukowe**

Nowak K., Mitka K.: Pektyny – polisacharydy pochodzenia naturalnego. *Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny* 2004a, 7–8: 69–70.

Nowak K., Mitka K.: Pektyny – wykorzystanie w przemyśle spożywczym. *Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny* 2004b, 9: 24–26.

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.

### **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.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Tekst jedn.: Dz.U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.

### **Źródła internetowe**

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].

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].

The Rapid Alert System for Food and Feed. [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm) [dostęp: data dostępu, np.: 18.08.2016].

### **Dostęp on-line; e-book**

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.

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*]

### **E - BOOK – wersja internetowa, Plyta CD**

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

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

## Załącznik 1. Strona tytułowa

UNIwersytet HUMANISTYCZNO-PRZYRODNICZY  
im. JANA DŁUGOSZA W CZĘSTOCHOWIE



Wydział Matematyczno-Przyrodniczy

Kierunek: **nazwa kierunku**

Specjalność: **nazwa specjalności**

**Imię i Nazwisko**

Nr albumu: .....

**Tytuł pracy w języku polskim**

**Tytuł pracy w języku angielskim**

Praca licencjacka\*/inżynierska\*/ magisterska\*/

przygotowana pod kierunkiem

(tytuł lub stopień naukowy, imię i nazwisko  
promotora)

Częstochowa, .....