**Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży**

**Wydział Informatyki i Nauk o Żywności**

**Kierunek studiów: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka II stopień**

**Imię i nazwisko studenta (czcionka TNR, 16 pkt)**

Numer albumu (czcionka TNR, 12 pkt)

**TYTUŁ PRACY (czcionka TNR, 16 pkt)**

**Promotor:**

………………………………………………..

……………………………..………………….

(podpis promotora)

**Promotor pomocniczy:**

………………………………………………..

……………………………..………………….

(podpis promotora pomocniczego)

**Łomża ………….**

**Lomza State University of Applied Sciences**

**Faculty of Computer Science and Food Science**

**Field of study: Food Technology and Human Nutrition II degree**

**Imię i nazwisko studenta (czcionka TNR, 16 pkt)**

Numer albumu (czcionka TNR, 12 pkt)

**TYTUŁ PRACY W JĘZYKU ANGIELSKIM**

**(czcionka TNR, 16 pkt)**

**Supervisor:**

………………………………………………..

……………………………..………………….

(podpis promotora)

**Assistant supervisor:**

………………………………………………..

……………………………..………………….

(podpis promotora pomocniczego)

**Lomza ………….**

**Streszczenie** (12 bold)

**Tytuł pracy:** (12 bold)

Streszczenie pracy - do 1000 znaków (10-12)

**Słowa kluczowe** - do 6 (12)

**Summary** (12 bold) *w języku angielskim*

**Title:** (12 bold)

Streszczenie pracy ang. do 1000 znaków (10-12)

**Keywords** - do 6 (12)

**Spis treści**

[WSTĘP 9](#_Toc86424507)

[I. PRZEGLĄD PISMIENNICTWA 10](#_Toc86424508)

[1. ………………………. 10](#_Toc86424509)

[2. ………………………. 10](#_Toc86424510)

[2.1. ……………… 10](#_Toc86424511)

[2.2. ……………… 10](#_Toc86424512)

[2.2.1. ………………… 10](#_Toc86424513)

[2.2.2. …………………. 10](#_Toc86424514)

[II. CEL I ZAKRES PRACY 11](#_Toc86424515)

[1. Cel pracy 11](#_Toc86424516)

[2. Zakres pracy 11](#_Toc86424517)

[III. MATERIAŁ I METODYKA BADAWCZA 12](#_Toc86424518)

[1. Materiał doświadczalny 12](#_Toc86424519)

[2. Stosowane metody 12](#_Toc86424520)

[2.1. Metodyka technologiczna 12](#_Toc86424521)

[2.2. Metodyka analiz chemicznych 12](#_Toc86424522)

[2.2.1. Oznaczanie zawartości białka 12](#_Toc86424523)

[2.2.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu 12](#_Toc86424524)

[2.2.3. Oznaczanie zawartości wody 12](#_Toc86424525)

[2.3. Ocena jakości sensorycznej 12](#_Toc86424526)

[2.4. Analiza statystyczna wyników 12](#_Toc86424527)

[IV. WYNIKI BADAŃ I ICH OMÓWIENIE 11](#_Toc86424528)

[1. Charakterystyka wybranych właściwości 11](#_Toc86424529)

[1.1. … 11](#_Toc86424530)

[1.2. … 11](#_Toc86424531)

[1.3. … 11](#_Toc86424532)

[2. Charakterystyka i porównanie wartości odżywczej 11](#_Toc86424533)

[2.1. … 11](#_Toc86424534)

[2.2. … 11](#_Toc86424535)

[3. Porównanie cech tekstury 11](#_Toc86424536)

[3.1. … 11](#_Toc86424537)

[3.2. … 11](#_Toc86424538)

[4. Analiza statystyczna 11](#_Toc86424539)

[V. DYSKUSJA WYNIKÓW 12](#_Toc86424540)

[VI. PODSUMOWANIE I WNIOSKI 13](#_Toc86424541)

[VII. SPIS PIŚMIENNICTWA 14](#_Toc86424542)

## WSTĘP

## I. PRZEGLĄD PISMIENNICTWA

### ……………………….

### ……………………….

### ………………

### ………………

### …………………

### ………………….

## II. CEL I ZAKRES PRACY

### Cel pracy

Celem pracy było ………………………...

### Zakres pracy

Zakres pracy obejmował:

* .……,
* …….,
* …….,
* …….,
  + ……………………….,
  + ……………………,
  + …………………….,
  + ………………………….. .

## III. MATERIAŁ I METODYKA BADAWCZA

### Materiał doświadczalny

Materiałem do badań było…

### Stosowane metody

### Metodyka technologiczna

### Metodyka analiz chemicznych

### Oznaczanie zawartości białka

### Oznaczanie zawartości tłuszczu

### Oznaczanie zawartości wody

### Ocena jakości sensorycznej

### Analiza statystyczna wyników

## IV. WYNIKI BADAŃ I ICH OMÓWIENIE

### Charakterystyka wybranych właściwości

### …

### …

### …

### Charakterystyka i porównanie wartości odżywczej

### …

### …

### Porównanie cech tekstury

### …

### …

### Analiza statystyczna

## V. DYSKUSJA WYNIKÓW

## VI. PODSUMOWANIE I WNIOSKI

## VII. SPIS PIŚMIENNICTWA

1. Biller E., Boselli E., Obiedzinski M., Waszkiewicz-Robak B. 2017. Volatile compounds formed under the surface of broiled and frozen minced cutlets: Effects of beef to pork ratio and initial pH. International Journal of Food Properties, 20, 1306-1318.
2. Bourne M. C. 2002. Food texture and viscosity: Concept and measurement. 2nd edition, Academic Press an Elsevier Science Imprint, Nowy Jork.
3. Lindsay D. 2002. The nutritional enhancement of plant foods [w:] The nutrition handbook for food processors (red. Henry C.J.K. i Chapman C.), Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington Cambridge, 194 – 208.
4. …
5. PKN-ISO/TS 22003:2007. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności -- Wymagania dla jednostek prowadzących audit i certyfikację systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.
6. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.
7. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 Nr 136, poz. 914).
8. [www.](http://www/) … .pl, dostęp dnia 12.12.2020 r.
9. [www.](http://www/) … .pl, dostęp dnia 12.12.2020 r.
10. …