

UNIVERZA V LJUBLJANI

BIOTEHNIŠKA FAKULTETA

ODDELEK ZA ŽIVILSTVO

Ime PRIIMEK

**NASLOV DIPLOMSKEGA DELA**

DIPLOMSKO DELO

Univerzitetni študij - 1. stopnja Živilstvo in prehrana

Ljubljana, 2017

UNIVERZA V LJUBLJANI

BIOTEHNIŠKA FAKULTETA

ODDELEK ZA ŽIVILSTVO

Ime PRIIMEK

**NASLOV DIPLOMSKEGA DELA**

DIPLOMSKO DELO

Univerzitetni študij - 1. stopnja Živilstvo in prehrana

**ANGLEŠKI NASLOV DIPLOMSKEGA DELA**

B. SC. THESIS

Academic Study Programmes: Field Food Science and Nutrition

Ljubljana, 2017

Diplomsko delo je zaključek univerzitetnega študijskega programa 1. stopnje Živilstvo in prehrana. Delo je bilo opravljeno … (v primeru eksperimentalnega dela navedemo ustanovo, kjer smo opravili raziskave, poskuse, analize in podobno)

Komisija za študij 1. in 2. stopnje Oddelka za živilstvo je za mentorja/mentorico diplomskega dela imenovala prof. dr. (oz. ustrezni naziv) Ime Priimek in za recenzenta/recenzentko prof. dr. (oz. ustrezni naziv) Ime Priimek.

Mentor/mentorica: prof. dr. Ime PRIIMEK

Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo

Recenzent/recenzentka: prof. dr. Ime PRIIMEK

Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik:

Mentor/mentorica:

Recenzent/recenzentka:

Datum zagovora:

Ime Priimek kandidata

# KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD Du1

DK UDK … vpišemo vrstilec določen v INDOK-u

KG vpišemo klasifikacijska gesla oz. ključne besede, ki jih ločimo z vejicami

AV PRIIMEK, Ime

SA PRIIMEK, Ime (mentor/mentorica), PRIIMEK, Ime (recenzent/recenzentka)

KZ SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101

ZA Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo

LI vpišemo leto predstavitve

IN NASLOV DIPLOMSKEGA DELA

TD Diplomsko delo (Univerzitetni študij - 1. stopnja Živilstvo in prehrana)

OP vpišemo strani rimske in arabske paginacije, število preglednic, slik, prilog, virov

Primer: IV, 20 str., 2 pregl., 3 sl., 2 pril., 15 vir.

IJ sl

JI sl/en

AI Izvleček naj vsebuje približno 200 besed, pišemo ga brez odstavkov, uporabimo enojni razmik in obojestransko poravnavo. Slog naj bo jedrnat, vendar ne telegrafski. V izvlečku zgoščeno podamo namen, še posebej pa poudarimo svoje konkretne ugotovitve in sklepe, in sicer na informativen način. Navedemo le tiste kvantitativne in kvalitativne podatke, ki so pomembni za razumevanje naše raziskave. Splošno znanih dejstev ne navajamo.

# KEY WORDS DOCUMENTATION

ND Du1

DC UDC … vpišemo vrstilec določen v INDOK-u

CX vpišemo angleška klasifikacijska gesla oz. ključne besede, ki jih ločimo z vejicami

AU PRIIMEK, Ime

AA PRIIMEK, Ime (supervisor), PRIIMEK, Ime (reviewer)

PP SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101

PB University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Food Science and Technology

PY vpišemo leto predstavitve

TI NASLOV DIPLOMSKEGA DELA V ANGLEŠČINI

DT B. Sc. Thesis (Academic Study Programmes: Field Food Science and Nutrition)

NO vpišemo strani rimske in arabske paginacije, število preglednic, slik, prilog, virov z okrajšavami v angleščini

Primer: IV, 20 p., 2 tab., 3 fig., 2 ann., 15 ref.

LA sl

AL sl/en

AB izvleček v angleščini

# KAZALO VSEBINE

[KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA III](#_Toc499713769)

[KEY WORDS DOCUMENTATION IV](#_Toc499713770)

[KAZALO VSEBINE V](#_Toc499713771)

**KAZALO PREGLEDNIC**

**KAZALO SLIK**

**KAZALO PRILOG**

**OKRAJŠAVE IN SIMBOLI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **UVOD** | **1** |
| **2** | **NASLOV POGLAVJA** | **2** |
| 2.1 | NASLOV PODPOGLAVJA |  |
| **2.1.1** | **Naslov podpoglavja** |  |
| 2.1.1.1 | Naslov podpoglavja |  |
| **…** |  |  |
| **3** | **ZAKLJUČEK/POVZETEK** |  |
| **4** | **VIRI** | **19** |

 **ZAHVALA** (neobvezno, ne oštevilčeno)

 **PRILOGE** (neobvezno, ne oštevilčeno)

**KRATKA NAVODILA**

**Po Pravilih za izvedbo diplomskega dela za študente Živilstva in prehrane obsega diplomsko delo 20 strani besedila** z viri in je izdelan po navodilih za oblikovanje, ki veljajo na Biotehniški fakulteti ([.pdf](http://www.bf.uni-lj.si/fileadmin/users/1/knjiznice/Navodila_za_pripravo_zakljucnih_pisnih_izdelkov_na_BF.pdf)).

Diplomsko delo je **praviloma eksperimentalno** (obravnava lasten eksperiment oz. poskus). Vsebino strukturiramo po načelu IMRAD (Introduction, Material/Methods, Results, Discussion). Teoretično delo obravnava strokovno tematiko na osnovi primarnih znanstvenih virov. O natančni strukturi se v obeh primerih posvetujemo z mentorjem.

**Primer navajanja poglavij v eksperimentalnem diplomskem delu:**

**1 UVOD**

V uvodu opredelimo problem, povod, hipotezo in namen (cilje) raziskave, da bralca uvedemo v problem in cilje raziskovalnega dela.

**2 PREGLED OBJAV**

Pregled objav vsebuje teoretične osnove, ki smo jih pridobili iz literature, predvsem ključne podatke predhodnih raziskav vezanih na lastno eksperimentalno delo in vire, ki bodo uporabljeni tudi v razpravi.

2.1 NASLOV PODPOGLAVJA

**2.1.1 Naslov podpoglavja**

2.1.1.1 Naslov podpoglavja

**3 MATERIAL IN METODE**

Pri poglavjih MATERIAL IN METODE, REZULTATI, RAZPRAVA, SKLEPI in POVZETEK je potrebno slog pisanja poenotiti. Priporoča se raba prve osebe množine moškega spola, npr. » za analizo smo uporabili naslednje kemikalije ... » ali »zato sklepamo, da bo pri naslednjih poskusih

**4 REZULTATI Z RAZPRAVO**

**5 SKLEPI**

**6 POVZETEK**

Najpomembnejše številčne rezultate predstavimo v tekočem besedilu, brez slik, preglednic. Povzamemo uvod, metode, rezultate ter razpravo in sklepe.

**7 VIRI**

Vire razvrstimo po abecedi po priimku prvega avtorja oz. prvi besedi iz naslova, če avtor ni naveden. Navedemo vse avtorje (in ne »in sod.« kot v besedilu). Naslove revij izpišemo v celoti.

**Primer navajanja poglavij v teoretičnem diplomskem delu:**

**1 UVOD**

V uvodu opredelimo problem, povod in namen (cilje) raziskave.

**2 PREGLED OBJAV (oz. poljubno naslovljeno glede na obravnavano tematiko)**

Pregled objav vsebuje teoretične osnove, ki smo jih pridobili iz literature, predvsem ključne podatke raziskav (primarnih znanstvenih virov) vezanih na obravnavano tematiko (naslov dela).

**3 POVZETEK**

Najpomembnejše ugotovitve predstavimo v tekočem besedilu, brez slik, preglednic.

**4 VIRI**

Vire razvrstimo po abecedi po priimku prvega avtorja oz. prvi besedi iz naslova, če avtor ni naveden. Navedemo vse avtorje (in ne »in sod.« kot v besedilu). Naslove revij izpišemo v celoti.

**NAVAJANJE VIROV**

**Primeri navajanja virov v besedilu:**

V besedilu pri citiranju vedno uporabimo načelo navajanja priimkov z letnico. Če sta avtorja dva, zapišemo oba priimka in ju ločimo z besedico »in«. Če je avtorjev več, zapišemo prvega in nato navedemo »in sod.« V besedilu vire citiramo s tisto besedo, pod katero jih imamo sortirane v poglavju Viri; to je priimek prvega avtorja oziroma prva beseda iz naslova dela.

* **en avtor**

 … (Vidrih, 2009). oziroma … Vidrih (2009) pa meni …

* **dva avtorja**

…(Abram in Simčič, 2000). oziroma … Abram in Simčič (2000) navajata …

* **trije ali več avtorjev**

… (Korošec in sod., 2006). oziroma … Korošec in sod. (2006) pa so mnenja …

* **anonimno delo (avtor ni naveden)**

… pa fitofarmacevtskih sredstev ne smemo uporabljati (Pravilnik o prepovedi …, 2005) …

… pa smo uporabili formule (Priročnik …, 2007) …

… smo upoštevali mednarodne standarde (ISO 7144; ISO 7160) …

* **če navajamo vir istega avtorja v istem letu**

… Peternelj (2000a) je to najprej opazil pri nadmorski višini 2500 m. Še isto leto pa je najti nove informacije (Peternelj, 2000b; Božič in sod., 2000) …

* **če navajamo istega avtorja v različnih letih**

… pri kasnejših meritvah (Peternelj, 2005a; Peternelj, 2005b; Peternelj, 2007) pa so rezultati drugačni

**Primeri navajanja virov v poglavju VIRI:**

**navajanje cele knjige:**

Abeles F.B., Morgan P.W., Saltveit M.E. 1992. Ethylene in plant biology. 3rd ed. San Diego, Academic Press: 414 str.

**navajanje diplomskega dela:**

Sovdat M. 2003. Vrednotenje vsebnosti hlapnih aromatičnih spojin v plodovih jabolk. Diplomsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 60 str.

**navajanje** **sestavka v knjigi ali enciklopediji:**

Marcone M. 2006. Analytical techniques in food biochemistry. V: Food biochemistry and food processing. Hui Y.H. (ur.). Oxford, Blackwell Publishing: 25-33

Richards E., Fearon A.M. 2003. Butter: the product and its manufacture. V: Encyclopedia of food sciences and nutrition. Vol. 2. 2nd ed. Caballero B., Trugo L.C., Finglas P.M. (ur.). Amsterdam, Academic Press: 718-726

**navajanje referata na posvetovanju:**

Abram V. 2000. Antioksidativno delovanje flavonoidov. V: Antioksidanti v živilstvu. 20. Bitenčevi živilski dnevi, Portorož, 26. in 27. oktober 2000. Žlender B., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 23-32

Coleeli G., Kadder A.A. 1994. CO2 enriched atmospheres reduce postharvest decay and maintain good quality in high perishable fruits. V: Controlled atmosphere storage of fruit and vegetables. Proceedings of workshop, April 22-23, 1993, Milan, Italy. COST 94: The post­harvest treatment of fruit and vegetables. Eccher Zerbini P., Bertalini P., Haffner K., Hribar J., Hohn E., Somogy Z. (ur.). Brussels, Commision of the European Communities: 137-148

**navajanje članka v reviji:**

Blake C.J. 2006. Status of methodology for the determination of fat-soluble vitamins in foods, dietary supplements, and vitamin premixes. Journal of AOAC International, 90, 4: 897-910

Salunkhe D.K., Do J.Y. 1976. Biogenesis of aroma constituents of fruits and vegetables. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 8: 161-190

**navajanje elektronskih člankov (v revijah, ki so le v elektronski obliki):**

Willemse J., van Wezel G. P. 2009. Imaging of *Streptomyces coelicolor* A3(2) with reduced autofluorescence reveals a novel stage of FtsZ localization. PLoS ONE, 4, 1: e4242, doi: 10.1371/journal.pone.0004242: 5 str.

**navajanje zakonov in pravilnikov:**

Pravilnik o medu. 1999. Uradni list Republike Slovenije, 9, 30: 3460-3469

Commission Regulation (EC) No 757/2007 of 29 June 2007 concerning the permanent authorization of certain additives in feedingstuffs. 2007. Official Journal of the European Union, 50, L172: 43-46

**navajanje standardov:**

ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs - General requirements and guidance for microbiological examinations. 2007: 10 str.

**navajanje metod AOAC:**

AOAC Official Method 967.21. Ascorbic acid in vitamin preparations and juices. 1999. V: Official methods of analysis of AOAC International. Vol. 2. Cunniff P. (ur.). 16th ed. Gaithersburg, AOAC International, Chapter 45: 16-17

**navajanja patentov:**

Wentworth W.E., Stearns S.D. 1995. System for identifying and quantifying selected constituents of gas samples using selective photoionization. United States Patent US005394092A: 10 str.

**navajanje spletnih virov:**

Černe M. 2000. Pridelava borovnic. Ljubljana, Kmetijski inštitut Slovenije: 8 str.

http://www.kis.si (november 2006)

FAO. 2006. Food safety risk analysis. Rome, Food and Agriculture Organization: 119 str.

http://www.fao.org (oktober 2007)

**Pomembno**

* V poglavju Viri popišemo samo tisto gradivo, ki smo ga imeli v rokah oziroma »na ekranu«.
* Citiranje v besedilu in poglavju viri se mora ujemati - popišemo vse vire, ki smo jih navajali v besedilu, viri v poglavju viri so vsaj enkrat uporabljeni v besedilu.
* Vire razvrstimo po abecedi in jih ne ločujemo po tipu gradiva ali mestu citiranja (npr. slika, besedilo).
* Posredno citiranje (primer: Lee, 1997, cit po Peterson, 2015) ni dovoljeno
* Težko preverljivih odprtih spletnih virov tipa WIKI ne uporabljamo.
* Diplomski izdelki naj ne bodo vir informacij, izjemoma pri razpravi rezultatov dela.
* Kjer ni znana starost vira (npr. spletne strani), pri citiranju navedemo leto, ko smo dokument prebrali.
* Posamezne tipe gradiva popišemo s predpisanimi elementi v predpisanem vrstnem redu in ločili.
* Druge vrstice zamaknemo pod približno tretjo črko prve vrstice.
* Navedemo vse avtorje (in ne »in sod.« kot v besedilu).
* Priporočilo: vire, ki jih citiramo, imamo shranjene!