**UNIVERSITATEA DE ŞTIINŢE AGRONOMICE ŞI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREŞTI**

**FACULTATEA DE INGINERIA ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

**PROGRAMUL DE STUDII DE MASTER: BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE**

**LUCRARE DE DISERTAŢIE**

**ÎNDRUMĂTOR ŞTIINŢIFIC:**

**ABSOLVENT:**

**BUCUREŞTI**

**2018**

**UNIVERSITATEA DE ŞTIINŢE AGRONOMICE ŞI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREŞTI**

**FACULTATEA DE INGINERIA ȘI GESTIUNEA PRODUCȚIILOR ANIMALIERE**

**PROGRAMUL DE STUDII DE MASTER: BIOSECURITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE**

**TITLUL LUCRĂRII DE DISERTAŢIE**

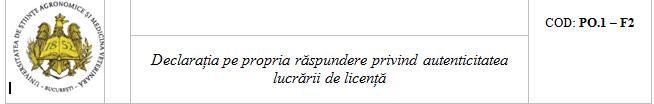
**(TIMES NEW ROMAN 20, BOLD, CENTER)**

**ÎNDRUMĂTOR ŞTIINŢIFIC:**

**ABSOLVENT:**

**BUCUREŞTI**

**2018**



Universitatea de Ştiinţe Agronomice

şi Medicină Veterinară din Bucureşti

Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere

Sesiunea: Iunie 2018

Domeniul de studiu: Ingineria Produselor Alimentare

Programul de studii de master: Biosecuritatea produselor alimentare

Cursuri de învaţământ cu frecvenţă

**Declaraţie pe proprie răspundere**

**privind autenticitatea lucrării de licenţă/disertaţie**

Subsemnatul **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** legitimat cu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_seria \_\_\_\_\_\_\_\_nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ autorul lucrării \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ elaborată în vederea susţinerii examenului de finalizare a studiilor de master la **Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animaliere**, Specializarea: **Biosecuritatea produselor alimentare**, din cadrul Universităţii de Ştiinţe Agronomice şi Medicină Veterinară din Bucureşti, sesiunea **Iunie – 2018**, a anului universitar 2017 - 2018, declar pe proprie răspundere, că această lucrare este rezultatul propriei activităţi intelectuale, pe baza cercetărilor mele şi pe baza informaţiilor obţinute din surse care au fost citate, în textul lucrării, şi în bibliografie.

Declar că această lucrare nu conţine porţiuni plagiate, iar sursele bibliografice au fost folosite cu respectarea legislaţiei române şi a convenţiilor internaţionale privind drepturile de autor.

Declar, de asemenea, că aceasta lucrare nu a mai fost prezentată în faţa unei alte comisii de examen de licenţă/disertație.

În cazul constatării ulterioare a unor declaraţii false, voi suporta sancţiunile administrative, respectiv, *anularea examenului de disertaţie.*

Dată azi, , în faţa noastră:

Îndrumător ştiinţific, Absolvent,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CUPRINS**

**INTRODUCERE**

**PARTEA I. STUDIU BIBLIOGRAFIC**

**CAPITOLUL 1.**

**1.1.**

**1.2.**

**CAPITOLUL 2.**

**2.1.**

**2.2.**

**CAPITOLUL 3.**

**3.1.**

**3.2.**

***Numarul de capitole este variabil, specific fiecărui proiect în parte. Se va stabili de comun acord cu îndrumătorul științific.***

***Detaliile sunt date doar cu titlu orientativ în ceea ce privește numerotarea capitolelor*!**

**PARTEA a II-a. CERCETĂRI PROPRII**

**CAPITOLUL 4. MATERIALE ȘI METODE**

**4.1. Materiale**

**4.2. Metode de analize**

**4.2.1. Determinarea acidității...**

**CAPITOLUL 5. REZULTATE ȘI DISCUȚII**

**CAPITOLUL 6. CONCLUZII ȘI RECOMANDĂRI**

**BIBLIOGRAFIE**

**BIBLIOGRAFIE**:

**Toate titlurile bibliografice se vor regăsi citate în textul lucrării de disertaţie, intre paranteze.**

**Exemplu de citare a autorului in text:**

Din categoria malturilor speciale fac parte malțul afumat (pentru aromă și gust speciale), malțul acid (pentru a ajusta pH-ul plămezii), malțul diastatic (pentru berile hipocalorice) sau malțul destinat fabricării berii pentru tineri, pentru a crește proprietățile de spumare ale berii *(*Buglass, 2011).

**Cărți - exemplu de redactare citare**

Buglass, AJ. 2011. Handbook of Alcoholic Beverages. Technical, Analytical and Nutritional Aspects, Volume II, Wiley LTD

**Articole** **- exemplu de redactare citare**

Wolf B W, Wolever T M S, Bolognesi C, et al. 2001. Glycemic response to a food starch esterified by 1-octenyl succinic anhydride in humans, *J Agric Food Chem*, 49, 2674–2678.

**Standarde, legislatie, lucrari fara autor mentionat - se vor trece la finalul bibliografiei**

\* \* \* Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain (ISO 22000:2005)

Lucrearea de disertaţie se va redacta cu Times New Roman 12, Justify, la 1,5 rânduri

**Setare pagină**:

sus 2,5 cm stânga 3,0 cm

jos: 2,5 cm dreapta 2,5 cm

**Setare paragraf**:

Înainte: 0 cm spațiere rânduri 1,5 cm

După: 0 cm