

Bieżąca informacja Biblioteki Wydziału Towaroznawstwa UEK

Spis zakupionych książek do BWT:

1. Automatyzacja przemysłu spożywczego. Casebook. Studia przypadków prezentujące wybrane problemy z firm rozwiązane na podstawie rzeczywistych danych. [2016], Warszawa: PWN.
2. Badania marketingowe. Praktyka nauce – Nauka praktyce. [2015], Red. nauk. A. Dąbrowska, A. Wódkowski. Warszawa: IBRKiK
3. Białka w żywności i żywieniu. [2016], Pod red. J. Gawęckiego. Poznań: UP.
4. Brajer-Marczak R. [2015], Doskonalenie zarządzania jakością procesów i produktów w organizacjach. Wrocław: Wydaw. UE
5. Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. T. 2. [2013], Praca zbiorowa pod red. Z.E. Sikorskiego, H. Staroszczyk. Warszawa: WNT
6. Chemia żywności. Główne składniki żywności. T. 1. [2013], Praca zbiorowa pod red. Z.E. Sikorskiego, H. Staroszczyk. Warszawa: WNT
7. Cierpiszewski R. [2016], Opakowania aktywne i inteligentne. Poznań: UE.
8. Cieślowska B., Cieślowska P. [2016], Superfoods czyli żywność o wysokiej wartości odżywczej. Warszawa: Wydaw. SBM.PL
9. Cygan-Szczegielniak D. and all. [2015], Dodatki do żywności. Bydgoszcz: UTP
10. Dani S. [2016], Zarządzanie łańcuchem dostaw żywności. Warszawa. PWN.
11. Domańska K. and all. [2015], Funkcjonowanie wybranych ogniw łańcucha żywnościowego w Polsce w kontekście rozwoju biogospodarki. Lublin: WUP.
12. Domański H., Karpiński Z., Przybusz D., Straczuk J. [2015] Wzory jedzenia a struktura społeczna. Warszawa: Wydaw. Nauk. Scholar.
13. Doskonalenie zarządzania organizacją. Teoria i praktyka. [2015], Prace naukowe WSZB. Tom 40. Red. nauk. M. Boguszewicz-Kreft, R. Gmińska, K. Sokołowska. Gdańsk: Wydaw. WSZB
14. Dow C. [2015], Uzdrowiająca moc herbaty. Terapeutyczne właściwości tradycyjnych herbat i ziołowych naparów. Białystok: VITAL.
15. Durlik I., Santarek K. [2016], Inżynieria zarządzania III. Naukowe, techniczne i inwestycyjne przygotowanie produkcji wyrobów wysokiej techniki. Warszawa: C.H. Beck.
16. Ekonomia handlu żywnością i produktami rolnymi. [2015], Pod red. S. Urbana i A. Olszańskiej. Wrocław: Wydaw. UE
17. Enzymatyczna modyfikacja składników żywności. [2005], Praca zbiorowa pod red. E. Kołakowskiego, W. Bednarskiego, S. Bieleckiego. Szczecin: AR

18. Gazdecki M. [2016], Sektor usług żywnościowych jako kanał dystrybucji żywności. Poznań: UP.
19. Gostomczyk W. [2015], Wykorzystanie biomasy energetycznej do kreowania rynku pracy w aspekcie rozwoju zrównoważonego. Koszalin: PK
20. Hamilton A. [2015], Pij mleko będziesz chory. Cała prawda o nabiale, przyswajaniu wapnia i chorobach, które może spowodować jedzenie produktów mlecznych. Białystok: Vivante.
21. Innowacje w opakowaniach żywności i napojów. [2016], Rynki, materiały, technologie. Warszawa: PWN.
22. Kędzia B., Hołderna-Kędzia E. [2015], Produkty pszczele w leczeniu chorób serca i układu krążenia. Warszawa: Borgis.
23. Kikut-Ligaj D. [2015], Smak gorzki w kształtowaniu jakości żywności. Poznań: UE.
24. Kowalska A., Olszańska A., Urban S. [2016], Marketing produktów spożywczych i gastronomii. Wrocław: Wydaw. UE
25. Liczmańska K. [2015], Budowanie silnych marek produktowych w warunkach zakazu reklamy publicznej. Toruń: Wydaw. Nauk. UMK
26. Liposomalna witamina C. [2015] Red. A. Maślanka. Rzeszów: Wydaw. Biały Wiatr.
27. Lisiecki S. [2013], Biodegradowalne materiały opakowaniowe do żywności ze spienioną warstwą termoizolacyjną. Szczecin: Zachodniopomorski Uniw. Technologiczny.
28. Maffeis G. [2015] Aromatyczne przyprawy. Imbir, kurkuma, cynamon. Janki: Wydaw. Jerzy Mostowski.
29. Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. [2016], Pod red. J. Gawęckiego i Z. Libudzisz. Poznań: Wydaw. UP.
30. Miller J., Miller J. [2016], Statystyka i chemometria w chemii analitycznej. Warszawa: PWN.
31. Miodolecznictwo. [2016], Oprac. M. Czekański, S. Rusin. Kraków: Wydaw. M
32. Mirowski A. [2015], Podręcznik dobrych praktyk w zakresie doboru i wykorzystania odnawialnych źródeł energii oraz likwidacji niskiej emisji. Poradnik doradcy technicznego inwestora. Kraków: Wydaw. ARL Mirowski
33. Molenda j. [2016], Historia używek. Rośliny, które uzależniły człowieka. Warszawa: Bellona.
34. Nowoczesne środki smarowe do specjalistycznych zastosowań w urządzeniach przemysłowych, transporcie i komunikacji. [2015], Praca zbiorowa pod red. M. Krasodomskiego. Prace Naukowe INiG PIB. Nr 201. PIB: Kraków.
35. Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia. [2016]. Pod red. K. Leszczyńskiego i A. Żbikowskiej. Warszawa: SGGW.
36. Piontek W. [2015], Gospodarowanie odpadami komunalnymi jako czynnik wzrostu gospodarczego. Białystok: Wydaw. Ekonomia i Środowisko.
37. Podstawy prawa dla ekonomistów. [2015], Red. nauk. B. Gnela. Warszawa: Wolters Kluwer.
38. Poradnik mechatronika. [2013], Oprac. Merytoryczne wersje pol. J. Potrykus. Konstancin-Jeziorna: REA-SJ.
39. Prawne aspekty cywilizacyjnych zagrożeń zdrowia. [2016], Red. nauk. J. Pacian. Warszawa: Difin.

40. Prawo własności przemysłowej. Komentarz. [2016], Red. A. Michalak. Warszawa: C.H.Beck.
41. Produkty zbożowe. [2016], Technologia i rola w żywieniu człowieka. Pod red. J. Gawęckiego i W. Obuchowskiego. Poznań: UP.
42. Reisman G. [2015], Ekologizm trucizna XXI wieku. Warszawa: FIJORR Publ.
43. Reklama. Wczoraj i dziś. [2016], Red. nauk. A. Barska. Warszawa: Difin
44. Richards G. [2016], Zarządzanie logistyką magazynową. Warszawa: PWN.
45. Sawicki W. [2016], Techniki molekularne w analizie zafałszowań żywności. Szczecin: Zachodniopomorski Uniw. Technologiczny
46. Sierakowska D. [2015], Świat surowców. Warszawa: BOŚ
47. Sobczyk A., Kaszuba J. [2015], Technologia zbóż. Cz. I. Ocena wartości technologicznej ziarna. Przygotowanie do przemiału i przemiał ziarna. Rzeszów: URz.
48. Śmigielska H. [2016], Innowacyjne produkty spożywcze na rynku żywności funkcjonalnej zawierające wzbogaconą skrobię. Poznań: UP.
49. Technologia gastronomiczna. [2016], Pod red. E. Czarnieckiej-Skubina. Warszawa: SGGW.
50. Trela A. [2016], Zarządzanie jakością w działalności leczniczej. Nowe wymagania systemów zarządzania – normy ISO i standardy akredytacyjne. Warszawa. Wiedza i Pratyka.
51. Trela A. [2016], Zarządzanie jakością w placówce medycznej. Certyfikacja systemów zarządzania, akredytacja ministra zdrowia. Warszawa: Wydaw. Wiedza i Praktyka. + płyta Cd ze wzorami.
52. Vademecum logistyki.[2016], S. Knauf and all. Warszawa: Difin.
53. Wiśniewska M. Z. [2016], Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem. [2016], Gdańsk: Wydaw. UG
54. Wiśniewska M.Z. [2016], Jakość usług medycznych. Instrumenty i modele. Warszawa: CeDeWu
55. Witaminy. [2016], Pod red. M. Friedrich. Szczecin: Zachodniopomorski Uniw. Technologiczny.
56. Wojciechowski P. [2016], Model odpowiedzialności administracyjnej w prawie żywnościowym. Monografie. Warszawa: Wolters Kluwer
57. Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności. Systemy, metody, narzędzia. [2016], P. Grudowski [and all]. Warszawa: Difin.
58. Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię. Intoksykacje i inne zagrożenia zdrowia naturalnymi składnikami żywności, dodatkami i zanieczyszczeniami. [2016] Red. nauk M. Bronkowska. Wrocław: MedPharm Polska.
59. Zarządzanie innowacjami w przedsiębiorstwie. Wybrane aspekty. [2016], Red. nauk. R. Żuber. Warszawa: Difin.
60. Zarządzanie przedsiębiorstwem przemysłowym we współczesnej gospodarce. [2016], Red. nauk. J. Wiśniewska, K. Janasz. Warszawa: CeDeWu.

Prenumerata norm:

1. **PN-EN 12393-2:2014-01** Żywność pochodzenia roślinnego -- Metody oznaczania wielu pozostałości pestycydów za pomocą GC lub LC-MS/MS -- Część 2: Metody ekstrakcji i oczyszczania;
2. **PN-EN 13279-2:2014-02** Spoiwa gipsowe i tynki gipsowe -- Część 2: Metody badań;
3. **PN-EN 13492:2013-10** Bariery geosyntetyczne -- Właściwości wymagane w odniesieniu do wyrobów stosowanych do budowy składowisk odpadów ciekłych, stacji pośrednich lub wtórnej obudowy zabezpieczającej;
4. **PN-EN 15732:2013-04** Lekkie wyroby wypełniające i wyroby do izolacji cieplnej do zastosowań w budownictwie lądowym i wodnym (CEA) -- Wyroby z lekkiego kruszywa z pęczniejących surowców ilastych (LWA);
5. **PN-EN 71-2+A1:2014-06** Bezpieczeństwo zabawek -- Część 2: Palność;
6. **PN-EN 71-4:2013-07** Bezpieczeństwo zabawek -- Część 4: Zestawy do wykonywania doświadczeń chemicznych i podobnych;
7. **PN-EN ISO 11816-1:2014-02** Mleko i przetwory mleczne -- Oznaczanie aktywności fosfatazy alkalicznej -- Część 1: Metoda fluorymetryczna dla mleka i napojów na bazie mleka;
8. **PN-EN ISO 16474-2:2014-02** Farby i lakiery -- Metody ekspozycji na laboratoryjne źródła światła -- Część 2: Lampy ksenonowe łukowe;
9. **PN-EN ISO 17225-1:2014-07** Biopaliwa stałe -- Specyfikacje paliw i klasy -- Część 1: Wymagania ogólne;
10. **PN-EN ISO 17225-3:2014-07** Biopaliwa stałe -- Specyfikacje paliw i klasy -- Część 3: Klasy brykietów drzewnych;
11. **PN-EN ISO 4618:2014-11** Farby i lakiery -- Terminy i definicje;
12. **PN-EN ISO 4628-8:2013-05** Farby i lakiery -- Ocena zniszczenia powłok -- Określanie ilości i rozmiaru uszkodzeń oraz intensywności jednolitych zmian w wyglądzie -- Część 8: Ocena stopnia odwarstwienia i skorodowania wokół rysy lub innego sztucznego uszkodzenia;
13. **PN-EN ISO 8968-1:2014-03** Mleko i przetwory mleczne -- Oznaczanie zawartości azotu -- Część 1: Zasada Kjeldahla i obliczanie białka surowego;
14. **PN-B-30010:2016-01** Cement -- Cement portlandzki biały;
15. **PN-C-96031:2016-01** Oznaczanie zawartości ciał stałych w smarach plastycznych (wielkość cząstek powyżej 25 μm);
16. **PN-EN 12592:2014-12** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie rozpuszczalności;
17. **PN-EN 12607-1:2014-12** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie odporności na starzenie pod wpływem ciepła i powietrza -- Część 1: Metoda RTFOT;
18. **PN-EN 13493:2013-10** Bariery geosyntetyczne -- Właściwości wymagane w odniesieniu do wyrobów stosowanych do budowy magazynów przejściowych i składowisk na bezużyteczne odpady stałe;
19. **PN-EN 13963:2014-10** Materiały do spoinowania płyt gipsowo-kartonowych -- Definicje, wymagania i metody badań;
20. **PKN-ISO/TS 17193:2016-02** Mleko -- Oznaczanie aktywności laktoperoksydazy -- Metoda fotometryczna (Metoda odniesienia);

21. **PN-EN 12594:2014-12** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Przygotowanie próbek do badań;
22. **PN-EN 12595:2014-12** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie lepkości kinematycznej;
23. **PN-EN 12596:2014-12** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie lepkości dynamicznej metodą próżniowej kapilary;
24. **PN-EN 12607-2:2014-12** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie odporności na starzenie pod wpływem ciepła i powietrza -- Część 2: Metoda TFOT;
25. **PN-EN 13823+A1:2014-12** Badania reakcji na ogień wyrobów budowlanych -- Wyroby budowlane, z wyłączeniem posadzek, poddane oddziaływaniu termicznemu pojedynczego płonącego przedmiotu;
26. **PN-EN 15037-4+A1:2013-10** Prefabrykaty z betonu -- Belkowo-pustakowe systemy stropowe -- Część 4: Pustaki styropianowe;
27. **PN-EN 197-2:2014-05** Cement -- Część 2: Ocena zgodności;
28. **PN-EN ISO 445:2013-06** Palety do przemieszczania ładunków -- Terminologia;
29. **PN-EN ISO 8611-1:2012** Palety do przemieszczania ładunków -- Palety płaskie -- Część 1: Metody badań;
30. **PN-EN ISO 8611-2:2012** Palety do przemieszczania ładunków -- Palety płaskie -- Część 2: Wymagania eksploatacyjne i wybór badań;
31. **PN-EN ISO 8611-3:2012** Palety do przemieszczania ładunków -- Palety płaskie -- Część 3: Nośności maksymalne;
32. **PKN-CEN/TR 15367-1:2016-04** Przetwory naftowe -- Poradnik prawidłowego postępowania -- Część 1: Oleje napędowe do pojazdów samochodowych;
33. **PKN-CEN/TS 16346:2016-04** Lepiszczka asfaltowe -- Oznaczanie charakteru rozpadu oraz natychmiastowej przyczepności kationowych emulsji asfaltowych do kruszywa 2/4 mm;
34. **PN-EN 12606-1:2015-08** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie zawartości parafiny -- Część 1: Metoda destylacji;
35. **PN-EN 1426:2015-08** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie penetracji igłą;
36. **PN-EN 1427:2015-08** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie temperatury mięknięcia -- Metoda Pierścienia i Kula;
37. **PN-EN ISO/IEC 17021-1:2015-09** Ocena zgodności -- Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania -- Część 1: Wymagania;
38. **PN-EN 15376:2014-11** Paliwa do pojazdów samochodowych -- Etanol jako komponent benzyny silnikowej -- Wymagania i metody badań;
39. **PN-EN 16568:2015-02** Paliwa do pojazdów samochodowych -- Mieszaniny estrów metylowych kwasów tłuszczowych (FAME) z olejem napędowym -- Oznaczanie stabilności oksydacyjnej metodą przyspieszonego utleniania w temperaturze 120 °C;
40. **PN-ISO 3356:2016-05** Mleko -- Oznaczanie fosfaty alkalicznej

Propozycje dotyczące zakupów do BWT proszę składać:

KSIĄŻKI - Kustosz mgr Anna Masłowska anna.maslowska@uek.krakow.pl

CZASOPISMA - Kustosz mgr Elżbieta Ustarbowska ustarboe@uek.krakow.pl

NORMY –Referent mgr inż. Piotr Fortuna fortunap@uek.krakow.pl

Polecamy artykuły w Biuletynie Informacyjnym BG UEK:

Fortuna P., Portal internetowy Polskiej Federacji Producentów Żywności i czasopismo Food-Lex,

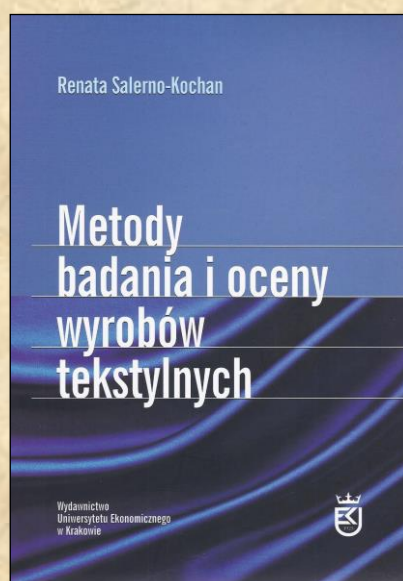
Portal internetowy Polskiej Federacji Producentów Żywności i czasopismo Food-Lex

Zainteresowanych zajęciami przygotowującymi do pisania pracy dyplomowej -Informacja Naukowa zapraszamy od października.

Ewentualne zapytania proszę kierować na email: anna.maslowska@uek.krakow.pl

Wydawnictwa UEK - Wydział Towaroznawstwa:

Salerno-Kochan R., Metody badania i oceny wyrobów tekstylnych, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, Kraków 2016



Nowe tytuły czasopism w dostępne online (dostęp wyłącznie w BWT):

HOTELARZ

LOGISTYKA ODZYSKU

Godziny otwarcia BWT podczas przerwy wakacyjnej:

Godziny otwarcia Biblioteki Wydziału Towaroznawstwa podczas przerwy wakacyjnej:

365 Lipiec 2016						
Pon	Wto	Sro	Czw	Pia	Sob	Nie
26				1	2	3
27	4	5	6	7	8	9
28	11	12	13	14	15	16
29	18	19	20	21	22	23
30	25	26	27	28	29	30
31						

365 Sierpień 2016						
Pon	Wto	Sro	Czw	Pia	Sob	Nie
31	1	2	3	4	5	6
32	8	9	10	11	12	13
33	15	16	17	18	19	20
34	22	23	24	25	26	27
35	29	30	31			

365 Wrzesień 2016						
Pon	Wto	Sro	Czw	Pia	Sob	Nie
35				1	2	3
36	5	6	7	8	9	10
37	12	13	14	15	16	17
38	19	20	21	22	23	24
39	26	27	28	29	30	

1 lipca – 15 lipca	poniedziałek, środa, piątek 9:00 – 15:00 wtorek, czwartek 10:00 – 18:00 sobota – NIECZYNNE
16 lipca – 11 września	Biblioteka NIECZYNNA 
12 września – 18 września	poniedziałek, środa, piątek 9:00 – 15:00 wtorek, czwartek 10:00 – 18:00 sobota – NIECZYNNE
Od 19 września	Biblioteka czynna według stałego harmonogramu

Pamiętajcie Państwo również, o możliwości zdalnego dostępu (np. z domu) fachowych baz oraz portali za pośrednictwem BG UEK

Ze zdalnego dostępu mogą korzystać – po zalogowaniu się – pracownicy oraz studenci UEK (wszystkich rodzajów studiów), zapisani do Wypożyczalni BG UEK i posiadający ważną (w bieżącym roku akademickim – nie dotyczy pracowników) kartę biblioteczną/ELS.

 BAZY DANYCH