

Newsletter BINOJiZP 2019

Bieżąca Informacja Biblioteki Instytutu Nauk o Jakości i Zarządzania Produktem

W 2019 roku do [Biblioteki Instytutu Nauk o Jakości i Zarządzania Produktem](#) zakupiono następujące tytuły książek oraz norm:

Wydawnictwa zwarte:

1. Apetyt na jedzenie. Pokarm w społeczeństwie, kulturze, symbolice na przestrzeni dziejów. [2018], Pod. red. Justyny Żychlińskiej i Anetty Głowackiej-Penczyńskiej. Bydgoszcz, Wydaw. Uniw. Kazimierza Wielkiego.
2. Arnot B. [2019], Kawa dla zdrowia. Energia, smak i sposób na długowieczność. Białystok, Vivante.
3. Batarska A. [2019], Konsumenci pokolenia Milenium na rynku innowacyjnych produktów żywnościowych na obszarach przygranicznych Polski, Niemiec, Czech i Słowacji. Zielona Góra, UZ.
4. Baudar P. [2019], Roślinny browar. Białystok, Wydaw. KobiECE.
5. Blicharski M. [2016], Inżynieria powierzchni. Warszawa, Wydaw. WNT.
6. Blicharski M. [2017], Inżynieria materiałowa. Stal. Warszawa, Wydaw. WNT.
7. Błaszczuk M. [2013], Histologia dla kosmetologów. Nysa, PWSZZ
8. Błaszczuk M. K. [2019], Biologiczne aspekty oczyszczania ścieków. Warszawa, PWN.
9. Carroll R. [2014], Domowy wyrób serów. Wyd. 4. Warszawa, Wydaw. RM.
10. Chodakowska-Miszczuk J. [2019], Przedsiębiorstwa biogazowe w rozwoju lokalnym w świetle koncepcji zakorzenienia. Toruń, Wydaw. Naukowe Uniwersytetu M. Kopernika.
11. Current Trends in Quality Science Product and Technology Innovations. [2019], Daniela Gwiazdowska, Krzysztof Juś. Poznań, Wydaw. Nauk. SBŁ-ITE (dar) X2
12. Current Trends in Quality Science Product Management – Quality, Safety and Environmental Focus [2019], Ed. Alina Matuszak-Flejszman, Katarzyna Joachimiak-Lechman. Poznań, Wydaw. Nauk. SBŁ-ITE (dar) X2
13. Current Trends in Quality Science Product Management – Quality, Safety and Environmental Focus [2019], Ed. Alina Matuszak-Flejszman, Katarzyna Joachimiak-Lechman. Poznań, Wydaw. Nauk. SBŁ-ITE (dar)
14. Current Trends in Quality Science. Quality and Innovation of Non-Food Products. [2019], Ed. Patrycja Wojciechowska, Katarzyna Michocka. Poznań, Wydaw. Nauk. SBŁ-ITE (dar) X 2
15. Current Trends in Quality Science. Quality Design of Food Products. [2019], Ed. Hanna Śmigielka. Poznań, Wydaw. Nauk. SBŁ-ITE (dar) X 2
16. Datta J., Jutrzenka-Trzebiatowska P., Kasprzyk P. [2018], Wybrane zagadnienia recyklingu tworzyw sztucznych i gumy. Gdańsk, Wydaw. PG.

17. Dąbrowska A., Janoś-Kresło M., Lubowiecki-Vikuk A., Słaby T. [2018], Zachowania konsumpcyjne singli w Polsce. Warszawa, Oficyna Wydaw. SGH.
18. Diakun J. [2018], Zasady projektowania technologicznego zakładów przetwórstwa spożywczego. Koszalin, PK.
19. Dietetyka sportowa. [2019], Pod red. B. Frączek, J. Krzywański, H. Krzysztofiak. Warszawa, PZWL.
20. Drygas M., Nurzyńska I., Bańkowska K. [2019], Charakterystyka i uwarunkowania rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce. Warszawa, Wydaw. Naukowe Scholar.
21. Dryja S., Sławiński S. [2019], Mała encyklopedia piwowarska Krakowa i Kazimierza w wieku XVI i pierwszej połowie wieku XVII. Studia z dziejów piwowarstwa Krakowa i Kazimierza z uwzględnieniem problematyki Kleparza i przedmieść. Kraków, Wydaw. Uniw. Papieskiego.
22. Dudziak M. [2018], Substancje aktywne biologicznie w środowisku człowieka. Wybrane problemy. Gliwice, Wydaw. PG.
23. Duer S. [2018], Elektryczne systemy zasilania z odnawialnymi źródłami energii. Koszalin, PK.
24. Eugster G. [2018], Żywnienie dzieci. Podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki. Wyd. 2. Wrocław, EDRA Urban&Partner.
25. Feliks A. [2018], Meble plecione w Polsce 1864-1939. Warszawa, Instytut Sztuki PAN.
26. Fiedoruk A. [2018], Domowy wyrób alkoholu. Warszawa, Wydaw. SBM.
27. Filip G. [2019], Napędzanie emocjami. Językowa kreacja marki. Rzeszów, URZ.
28. Frewer L. J. [2011], Nanotechnology in the Agri-Food Sector: Implications for the Future. Weinheim, Wiley-VCH Verlag.
29. Goode J. [2019], Flawless. Understanding faults in wine. Oakland, University of California
30. Góra J., Lis A. [2019], Najcenniejsze olejki eteryczne. Część I. Łódź, Wydaw. Pł.
31. Graczyk A. M., [2019], Gospodarowanie odnawialnymi źródłami energii w ekonomii rozwoju zrównoważonego. Warszawa, PWN.
32. Grumezescu A.M. [2016], Novel approaches of nanotechnology in food. London; San Diego, CA; Cambridge, MA; Kidlington; Oxford, Elsevier; Academic Press is an imprint of Elsevier.
33. Herman E. [2019] Trucizna czyli jak pozbyć się wrogów po królewsku. Kraków, Znak Horyzont.
34. Horodecka A. [2018], Obraz człowieka we współczesnej ekonomii. Warszawa, Oficyna Wydaw. SGH.
35. Innowacje w kształtowaniu jakości produktów żywnościowych. [2019], Red. naukowa M. Miśniakiewicz. Międzynarodowa konferencja z cyklu: Towaroznawstwo w badaniach i praktyce. 6-8 listopada 2019 r. Kraków. Radom, Sieć Badawcza Łukasiewicz; Instytut Technologii Eksploatacji; Wydaw. Naukowe.
36. Innowacyjność jako narzędzie kreowania jakości. [2019], Red. nauk. A. Cholewa-Wójcik, A. Kawecka. Międzynarodowa konferencja z cyklu: Towaroznawstwo w badaniach i praktyce. 6-8 listopada 2019 r. Kraków. Radom, Sieć Badawcza Łukasiewicz; Instytut Technologii Eksploatacji; Wydaw. Naukowe.
37. International Conference from the cycle: Commodity Science in Research and Practice. Book of Abstracts. Międzynarodowa konferencja z cyklu: Towaroznawstwo w badaniach i praktyce. 6-8 listopada 2019 r. Kraków. Radom, Sieć Badawcza Łukasiewicz; Instytut Technologii Eksploatacji; Wydaw. Naukowe.

38. Jacyna-Gołda I. [2019], Inżynieria oceny efektywności sieci dostaw. Warszawa, PWN.
39. Jakość produktów przemysłowych – wybrane aspekty [2019], Red. nauk. J. Szakiel, P. Turek. Międzynarodowa konferencja z cyklu: Towaroznawstwo w badaniach i praktyce. 6-8 listopada 2019 r. Kraków. Radom, Sieć Badawcza Łukasiewicz; Instytut Technologii Eksploatacji; Wydaw. Naukowe.
40. Jakość wobec wymagań współczesnego rynku [2019], Red. nauk. M. Gębarowski, M. Jabłoński. Międzynarodowa konferencja z cyklu: Towaroznawstwo w badaniach i praktyce. 6-8 listopada 2019 r. Kraków. Radom, Sieć Badawcza Łukasiewicz; Instytut Technologii Eksploatacji; Wydaw. Naukowe.
41. Jarosz E. [2019], Dieta seniora. Warszawa, PZWL.
42. Jurowski K., Piekoszewski W. [2019], Toksykologia i ocena bezpieczeństwa kosmetyków. Warszawa, PZWL.
43. Kołodziejczyk A. [2019], Substancje groźne, niebezpieczne i pożyteczne. Tom 1. Pierwiastki i związki nieorganiczne. Gdańsk, PG.
44. Konsument na rynku żywności – preferencje, opinie, trendy. [2019], Red. nauk. M. Halagarda. Międzynarodowa konferencja z cyklu: Towaroznawstwo w badaniach i praktyce. 6-8 listopada 2019 r. Kraków. Radom, Sieć Badawcza Łukasiewicz; Instytut Technologii Eksploatacji; Wydaw. Naukowe.
45. Kowalczyk J. [2018], Konsultant zarządzania jakością. Wyd. IV. Warszawa, CeDeWu.
46. Kowalska A. [2019], Ekonomiczne problemy fałszowania żywności. Instrumenty przeciwdziałania. Lublin, UMCS.
47. Kuźmiński M. [2019], Nauka w kuchni. Przełomowe historie sztuki kulinarnej. Kraków, Zak.
48. Laboratorium chemii organicznej. Techniki pracy i przepisy BHP. [2017], Praca zbiorowa pod red. Piotra Kowalskiego. Warszawa, Wydaw. WNT.
49. Lehl R. [2019] Domowe warzenie piwa. Warszawa, Wydaw. RM.
50. Liberti S. [2019], Władcy jedzenia. Jak przemysł spożywczy niszczy planetę. Warszawa, Agora.
51. Lis A. [2019], Najcenniejsze olejki eteryczne. Część I. Łódź, Wydaw. PŁ.
52. Lutek W., Pastuszek Z., Banaś Z. [2019], Smart city. Innowacyjny system zarządzania logistyką zwrótną w gospodarce odpadami komunalnymi. Lublin, UMCS.
53. Łobaziewicz M. [2019], Zarządzanie inteligentnym przedsiębiorstwem w dobie Przemysłu 4.0. Toruń, Wydaw. Dom Organizatora.
54. Maślach G. [2018], Uwarunkowania i kierunki rozwoju energetyki odnawialnej w Polsce. Warszawa, Oficyna Wydaw. SGH.
55. Matuszak-Flejszman A. [2019], System ek zarzadzania i audytu (EMAS) w organizacji. Poznań, UEP.
56. Mautino B, [2019] Bez parabenów. Jak bronić się przed kosmetycznymi oszustwami i mądrze dbać o urodę. Kraków, Wydaw. Literackie.
57. Mikołajczyk-Bator K. [2018], Znaczenie roślinnych metabolitów wtórnych w kształtowaniu jakości sensorycznej i zdrowotnej produktów spożywczych z buraka ćwikłowego. Poznań, Wydaw. UEP
58. Mizera J., Mizera K. [2019], Żywnienie młodego sportowca. Co jeść, by zostać mistrzem. Łódź, Galaktyka.

59. Modrzyk A. [2019], Społeczeństwo marnotrawców? Funkcje i status normy niemarnowania żywności. Kraków, Wydaw. NOMOS.
60. Nanotechnologia w medycynie i kosmetologii. Podręcznik akademicki. [2018], Praca zbiorowa pod red. A. Zielińskiego. Gdańsk, Wydaw. PG.
61. Nauki o zarządzaniu i jakości wobec wyzwań zrównoważonego rozwoju. [2019], Red. nauk. R. Salerno-Kochan. Międzynarodowa konferencja z cyklu: Towaroznawstwo w badaniach i praktyce. 6-8 listopada 2019 r. Kraków. Radom, Sieć Badawcza Łukasiewicz; Instytut Technologii Eksploatacji; Wydaw. Naukowe.
62. Nesterenko S. [2019], Histamina a niebezpieczne alergeny. Samodzielna diagnostyka i skuteczne zapobieganie nietolerancji. Białystok, Vital.
63. Nowogródzka T. [2019], Zarządzanie innowacyjnym ekoproduktem żywnościowym. Warszawa, CeDeWu.
64. Nowosielska-Sobel J., Strauchold G., Nowakowski R. [2018], Znaczenie ziemiaka w Europie ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska w kontekście historii i teraźniejszości. Kraków, OKiSzW.
65. Olejki eteryczne i aromaterapia. [2019], Białystok Vital.
66. Olsen D. [2018], Metoda Lean product. Jak być innowacyjnym dzięki wykorzystaniu minimalnej koniecznej funkcjonalności i informacji zwrotnej od klientów. Gliwice, OnePress.
67. Pacana A. [2019], Systemy zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy zgodne z ISO 45001:2018. Rzeszów, Oficyna Wydaw. PRZ.
68. Parafiniuk J. [2019], Atlas minerałów. 200 najważniejszych minerałów. Warszawa, Multico.
69. Patalas-Maliszewska J. [2019], Modele referencyjne zarządzania wiedzą w przedsiębiorstwie produkcyjnym. Warszawa, PWN.
70. Pikoń K. [2018], Gospodarka obiegu zamkniętego w ujęciu holistycznym. Gliwice PŚ.
71. Piore A. [2019], Magia bioinżynierii. Ciało, geny i medycyna przyszłości. Kraków, Uniwersytet Jagielloński.
72. Prawo o odpadach. Wybrane problemy. [2019], Red. B. Rakoczy. Warszawa, Wolters Kluwer.
73. Produkcja rolnicza a bezpieczna żywność – wybrane aspekty. [2019], C. A. Kwiatkowski, E. Harasim. Radom, Wydaw. Spatium
74. Produkt nowej generacji. Wybrane zagadnienia. [2019], Pod red. A. Badory, L. Woźniaka. Warszawa, DIFIN.
75. Projektowanie procesów technologicznych. Od laboratorium do instalacji przemysłowej. [2019], Praca zbiorowa pod red. L. Synoradzkiego i J. Wisiańskiego. Warszawa, PW.
76. Przewodnik do ćwiczeń z mikrobiologii. [2019], Praca zbiorowa. Poznań, UP.
77. Rakszawski F. [2019], Poradnik uprawy winorośli dla amatorów. Jarosław, Multicolor.
78. Rogowski A. [2018], Podstawy organizacji i zarządzania produkcją w przedsiębiorstwie. Wyd. II. Warszawa, Wyda. CeDeWu.
79. Rokicki T., Klepacki B. [2019], Transport żywności – uwarunkowania organizacyjne, techniczne, ekonomiczne oraz jego skala., Warszawa, SGGW.
80. Rynek butelkowanych wód mineralnych. Jakość z punktu widzenia konsumenta i organizacji. [2018], Pod red. U. Balon i T. Sikory. Kraków, Wydaw. Naukowe AKAPIT.

81. Rynek butelkowanych wód mineralnych. Jakość z punktu widzenia konsumenta i organizacji. [2018], Pod red. U. Balon i T. Sikory. Kraków, Wydaw. Naukowe AKAPIT
82. Rzepak. Czynniki kształtujące wartość technologiczną i zdrowotną nasion i oleju rzepakowego. [2019] Praca zbiorowa. Warszawa, Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju
83. Schaufler M., Drossler W.A. [2019], Lektyny, toksyny ukryte w popularnych warzywach i owocach. Białystok, Vital.
84. Schimmelpfennig M. [2019], Niebezpieczne kosmetyki. Białystok, Vital.
85. Selosse M-A. [2019], Nigdy osobno. Kraków, Wydaw. Literackie.
86. Shanahan C., Shanahan L. [2019] DNA żywienie Dlaczego Twoje geny kochają tradycyjne pożywienie. Łódź Galaktyka.
87. Sosada M., Pasker B., Malinowski P. [2009] Chemia kosmetyczna. Ćwiczenia dla studentów kosmetologii. Nysa, PWSZZ.
88. Stawiarska E. [2019], Modele zarządzania innowacjami w łańcuchach i sieciach dostaw międzynarodowych koncernów motoryzacyjnych. Warszawa, CeDeWu.
89. Steplewski B. [2019], Wprowadzenie do inżynierii logistyki bezpieczeństwa. Warszawa, Difin.
90. Stolecka-Warzecha A. [2017], Jadłospisy dla dzieci w przedszkolu. Rybnik, Medialex.
91. Strunz U. [2019], Witaminy czy i dlaczego pomagają. Kiedy je bezpiecznie stosować. Białystok, Vital.
92. Szwacka-Mokrzycka J. [2019], Paradygmaty rozwoju konsumpcji żywności w Polsce. Warszawa, PWN.
93. Tomasiak P. [2017], Fundamentals of Food Nanotechnology: Essentials. Saarbrücken, LAP LAMBERT Academic Publishing
94. Tundys B. [2018], Zielony łańcuch dostaw. Zarządzanie, pomiar, ocena. Warszawa, CeDeWu.
95. Tymochowicz M. [2019], Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie. Lublin, UMCS.
96. Tynek M., Martysiak-Żurawska D., Parchen K. [2018], Technologia i biotechnologia tłuszczów jadalnych. Gdańsk, PG.
97. Uberall F., Uberall A. [2019], Kompendium zdrowego odżywiania. Jak wybrać swój indywidualny sposób uzdrawiającego odżywiania. Białystok, Vital.
98. Unieszkodliwianie ścieków przemysłowych. [2018], Praca zbiorowa. Częstochowa, PCZ.
99. Urzędowa kontrola żywności teoria i praktyka. [2018], Red. naukowa M. Korzycka, P. Wojciechowski. Warszawa, WUW.
100. Wójcik-Machejek J. [2018], HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego. Rybnik, Medialex.
101. Wójcik-Machejek J. [2018], HACCP w szkole. Rybnik, Medialex.
102. Wójcik-Machejek J. [2018], Żywność osób dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem osób starszych w zakładach żywienia zbiorowego. Rybnik, Medialex.
103. Wójcik-Machejek J. [2019], Jadłospisy dla dzieci w wieku szkolnym. Rybnik, Medialex.
104. Wybrane zagadnienia z maszynoznawstwa w przemyśle spożywczym. [2019], Pod red. E. Domian i A. Lenarta. Warszawa, SGGW.

105. Zarębska J. [2019], Zagospodarowanie odpadów opakowaniowych w kontekście gospodarki o obiegu zamkniętym – istota, narzędzia, komunikacja środowiskowa. Zielona Góra, Wydaw. UZ
106. Zarządzanie magazynem. Zapasy, WMS, Lean, Bezpieczeństwo. Wyd. II. Warszawa, Wiedza i Praktyka.
107. Ziola. Nowa encyklopedia. Właściwości i zastosowanie w odżywianiu, leczeniu i kosmetyce. [2018], Kielce, Wydaw. Jedność.
108. Żarski W. [2019], Wspomaganie decyzji z zakresu lokalizacji produkcji paliw. Bydgoszcz, Wydaw. UT-P.

Skany nowości: <https://bg.uek.krakow.pl/bwt/nowosci-ksiazkowe-2019/>

Normy:

1. **PN-EN 16858:2017-07** Artykuły żywnościowe -- Oznaczanie melaminy i kwasu cyjanurowego w artykułach żywnościowych metodą chromatografii cieczowej sprzężonej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS);
2. **PN-EN 16906:2017-10** Ciekłe przetwory naftowe -- Oznaczanie zdolności zapłonowych olejów napędowych -- Silnikowa metoda BASF;
3. **PN-EN 16923:2017-07** Artykuły żywnościowe -- Oznaczanie toksyny T-2 i toksyny HT-2 w zbożach i produktach zbożowych dla niemowląt i małych dzieci metodą LC-MS/MS po oczyszczaniu SPE;
4. **PN-EN ISO 22854:2016-05** Ciekłe przetwory naftowe -- Oznaczanie zawartości grup węglowodorów i związków tlenowych w benzynie do silników samochodowych i w paliwie etanolowym (E85) do pojazdów samochodowych -- Metoda wielowymiarowej chromatografii gazowej;
5. **PN-EN ISO 2811-1:2016-04** Farby i lakiery -- Oznaczanie gęstości -- Część 1: Metoda piknometryczna;
6. **PN-EN ISO 29621:2017-04** Kosmetyki -- Mikrobiologia -- Wytyczne dotyczące oceny ryzyka i identyfikacji produktów o niskim ryzyku mikrobiologicznym;
7. **PN-ISO 15380:2018-12** Środki smarowe, oleje przemysłowe i produkty podobne (klasa L) -- Grupa H (Układy hydrauliczne) -- Wymagania dla cieczy hydraulicznych w kategoriach HETG, HEPG, HEES i HEPR;
8. **PN-ISO 20400:2018-12** Zrównoważone zakupy – Wytyczne;
9. **PN-ISO 6072:2018-12** Guma -- Kompatybilność pomiędzy cieczami hydraulicznymi i wzorcowymi materiałami elastomerowymi;
10. **PN-ISO/TS 19657:2019-01** Definicje i kryteria techniczne dla składników żywności uznawanych za naturalne;
11. **PN-EN 196-2:2013-11** Metody badania cementu -- Część 2: Analiza chemiczna cementu;
12. **PN-EN ISO 14034:2019-01** Zarządzanie środowiskowe -- Weryfikacja technologii środowiskowych (ETV);
13. **PN-ISO 13357-1:2019-02** Przetwory naftowe -- Oznaczanie filtrowalności olejów smarowych -- Część 1: Procedura dla olejów w obecności wody;

14. **PN-ISO 13357-2:2019-02** Przetwory naftowe -- Oznaczanie filtrowalności olejów smarowych -- Część 2: Procedura dla olejów bez dodawania wody;
15. **PN-EN ISO 5165:2018-03** Przetwory naftowe -- Oznaczanie właściwości zapłonowych olejów napędowych -- Metoda silnikowa oznaczania liczby cetanowej;
16. **PN-EN 13016-1:2018-05** Ciekłe przetwory naftowe -- Prężność par -- Część 1: Oznaczanie prężności par nasyconych powietrzem (ASVP) i obliczanie równoważnika prężności par suchych (DVPE);
17. **PN-EN ISO 6246:2017-05** Przetwory naftowe -- Zawartość żywic w paliwach -- Metoda odparowania w strumieniu;
18. **PN-EN ISO/IEC 17021-2:2019-03** Ocena zgodności -- Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania -- Część 2: Wymagania dotyczące kompetencji do auditowania i certyfikacji systemów zarządzania środowiskowego;
19. **PN-ISO 17129:2019-04** Mleko w proszku -- Oznaczanie białek soi i grochu z zastosowaniem elektroforezy kapilarnej w obecności dodecylosiarczanu sodu (SDS-CE) -- Metoda przesiewowa;
20. **PN-ISO 1738:2019-04** Masło -- Oznaczanie zawartości soli;
21. **PN-ISO 17997-1:2019-04** Mleko -- Oznaczanie zawartości azotu kazeinowego -- Część 1: Metoda pośrednia (Metoda odniesienia);
22. **PN-ISO 17997-2:2019-04** Mleko -- Oznaczanie zawartości azotu kazeinowego -- Część 2: Metoda bezpośrednia;
23. **PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02** Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących;
24. **PKN-ISO/TS 18083:2019-05** Przetwory topione z serów -- Obliczanie zawartości dodanego fosforanu w przeliczeniu na fosfor;
25. **PN-EN 12081:2017-10** Kolejnictwo -- Maźnice – Smary;
26. **PN-EN 13589:2018-08** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie siły rozciągania asfaltów modyfikowanych, metoda z duktylometrem;
27. **PN-EN ISO 9227:2017-06** Badania korozyjne w sztucznych atmosferach -- Badania w rozpylonej solance;
28. **PN-EN ISO/IEC 17021-2:2019-03** Ocena zgodności -- Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania -- Część 2: Wymagania dotyczące kompetencji do auditowania i certyfikacji systemów zarządzania środowiskowego;
29. **PN-EN 13022-2:2014-08** Szkło w budownictwie -- Oszklenia ze szczeliwem konstrukcyjnym -- Część 2: Zasady montażu;
30. **PN-EN 16477-1:2017-01** Szkło w budownictwie -- Szkło malowane do zastosowań wewnętrznych -- Część 1: Wymagania;
31. **PN-EN ISO 23900-6:2018-10** Pigmenty i wypełniacze -- Metody dyspergowania i ocena dyspergowalności w tworzywach sztucznych -- Część 6: Oznaczanie metodą testu foliowego;
32. **PN-EN ISO 8968-4:2016-06** Mleko i przetwory mleczne -- Oznaczanie zawartości azotu -- Część 4: Oznaczanie zawartości azotu białkowego i niebiałkowego oraz obliczanie zawartości białka właściwego (Metoda odniesienia);
33. **PN-EN ISO/IEC 17011:2018-02** Ocena zgodności -- Wymagania dla jednostek akredytujących prowadzących akredytację jednostek oceniających zgodność;
34. **PN-ISO 8216-1:2019-06** Przetwory naftowe -- Klasyfikacja paliw (klasa F) -- Część 1: Rodzaje paliw żeglugowych;
35. **PN-ISO 8217:2019-06** Przetwory naftowe -- Paliwa (klasa F) -- Specyfikacje paliw żeglugowych;

36. **PN-EN 13302:2018-06** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie lepkości dynamicznej lepiszczy asfaltowych lepkościomierzem obrotowym;
37. **PN-EN 13399:2017-12** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie stabilności podczas magazynowania asfaltów modyfikowanych;
38. **PN-EN 1982:2017-10** Miedź i stopy miedzi -- Gąski i odlewy;
39. **PN-EN ISO 14780:2017-07** Biopaliwa stałe -- Przygotowanie próbek;
40. **PN-EN ISO 20623:2018-02** Przetwory naftowe i produkty podobne -- Oznaczanie właściwości przeciwzatarciowych i przeciwzużyciowych środków smarowych -- Metoda czterokulowa (warunki europejskie);
41. **PN-EN ISO 6507-1:2018-05** Metale -- Pomiar twardości sposobem Vickersa -- Część 1: Metoda badania;
42. **PN-ISO 17792:2019-07** Mleko, przetwory mleczne i mezofilne kultury starterowe -- Oznaczanie liczby bakterii kwasu mlekowego fermentujących cytryniany -- Technika liczenia kolonii w temperaturze 25 °C;
43. **PN-ISO 18794:2019-07** Kawa -- Analiza sensoryczna – Terminologia;
44. **PN-ISO 27871:2019-07** Ser i ser topiony -- Oznaczanie frakcji azotowych;
45. **PN-ISO 3308:2019-07** Analityczny aparat do rutynowego spalania papierosów -- Definicje i warunki standardowe;
46. **PN-ISO 8243:2019-07** Papierosy -- Pobieranie próbek;
47. **PN-EN 15471:2017-08** Skroplone gazy węglowodorowe -- Oznaczanie rozpuszczalnej pozostałości -- Wysokotemperaturowa metoda grawimetryczna;
48. **PN-EN 1601:2017-09** Ciekłe przetwory naftowe -- Oznaczanie tlenowych związków organicznych i całkowitej zawartości organicznie związanego tlenu w benzynie bezołowiowej -- Metoda chromatografii gazowej (O-FID);
49. **PN-EN 438-4:2016-04** Wysokociśnieniowe laminaty dekoracyjne (HPL) -- Płyty z żywic termoutwardzalnych (zwyczajowo nazywane laminatami) -- Część 4: Klasyfikacja i specyfikacje laminatów kompaktowych o grubości 2 mm i grubszych;
50. **PN-EN 438-6:2016-04** Wysokociśnieniowe laminaty dekoracyjne (HPL) -- Płyty z żywic termoutwardzalnych (zwyczajowo nazywane laminatami) -- Część 6: Klasyfikacja i specyfikacje laminatów kompaktowych do zastosowań zewnętrznych o grubości 2 mm i grubszych;
51. **PN-EN ISO 13843:2017-10** Jakość wody -- Wymagania dotyczące określania charakterystyk działania ilościowych metod mikrobiologicznych;
52. **PN-ISO 9231:2019-08** Mleko i przetwory mleczne -- Oznaczanie zawartości kwasu benzoesowego i kwasu sorbowego;
53. **PN-ISO 2787:1997** Rotacyjne i udarowe narzędzia z napędem pneumatycznym -- Próby eksploatacyjne;
54. **PN-EN ISO 11731:2017-08** Jakość wody -- Oznaczanie ilościowe bakterii z rodzaju Legionella;
55. **PN-EN ISO 16993:2016-09** Biopaliwa stałe -- Przeliczanie wyników oznaczeń na różne stany;
56. **PN-ISO 5667-5:2017-10** Jakość wody -- Pobieranie próbek -- Część 5: Wytyczne dotyczące pobierania próbek wody do picia ze stacji uzdatniania i z systemów dystrybucji;

57. **PN-EN 1988-1:2001** Artykuły żywnościowe -- Oznaczanie zawartości siarczynów -- Część 1: Zoptymalizowana metoda Monier-Williamsa;
58. **PN-EN 1988-2:2001** Artykuły żywnościowe -- Oznaczanie zawartości siarczynów -- Część 2: Metoda enzymatyczna;
59. **PN-EN 13702:2018-11** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie lepkości dynamicznej asfaltów i lepiszczy asfaltowych metodą stożek i płytka;
60. **PN-EN 16723-2:2017-10** Gaz ziemny i biometan używany w transporcie oraz biometan zatłaczany do sieci gazu ziemnego -- Część 2: Specyfikacja dla paliw do pojazdów;
61. **PN-EN 16908:2017-02** Cement i wapno budowlane -- Deklaracje środowiskowe wyrobów -- Zasady kategoryzacji wyrobów będące uzupełnieniem postanowień EN 15804;
62. **PN-EN ISO 19011:2018-08** Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania;
63. **PN-EN ISO 21528-2:2017-08** Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae -- Część 2: Metoda liczenia kolonii;
64. **PN-EN ISO/IEC 80079-20-2:2016-05** Atmosfery wybuchowe -- Część 20-2: Właściwości materiałowe -- Metody badań pyłów palnych;
65. **PKN-ISO/IEC TS 17021-10:2019-11** Ocena zgodności -- Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania -- Część 10: Wymagania dotyczące kompetencji do auditowania i certyfikacji systemów zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy;
66. **PKN-ISO/IEC TS 17021-9:2019-11** Ocena zgodności -- Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania -- Część 9: Wymagania dotyczące kompetencji do auditowania i certyfikacji systemów zarządzania działaniami antykorupcyjnymi;
67. **PN-C-04358:2019-11** Przetwory naftowe -- Metoda pomiaru lepkości dynamicznej i gęstości z zastosowaniem lepkościomierza Stabingera oraz obliczanie lepkości kinematycznej olejów bazowych, olejów smarowych i olejów opałowych;
68. **PN-C-04670:2019-11** Przetwory naftowe – Oznaczanie odporności na utlenianie olejów do sprężarek powietrza;
69. **PN-EN 12607-3:2014-12** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie odporności na starzenie pod wpływem ciepła i powietrza -- Część 3: Metoda RFT;
70. **PN-EN 13074-1:2019-03** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Odzyskiwanie lepiszcza z emulsji asfaltowych lub lepiszczy asfaltowych upłynnionych lub fluksowanych -- Część 1: Odzyskiwanie metodą odparowania;
71. **PN-EN 13074-2:2019-03** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Odzyskiwanie lepiszcza z emulsji asfaltowych lub lepiszczy asfaltowych upłynnionych lub fluksowanych -- Część 2: Stabilizacja po odzyskaniu metodą odparowania;
72. **PN-EN 16283:2013-06** Opakowania -- Tuby aluminiowe giętkie -- Metoda pomiaru siły przebiccia membrany;
73. **PN-EN ISO 11997-1:2017-10** Farby i lakiery -- Oznaczanie odporności na cykliczne warunki korozyjne -- Część 1: Mokro (mgła solna)/sucho/wilgotno;

- 74. PN-EN ISO 148-1:2017-02** Metale -- Próba udarności sposobem Charpy'ego -- Część 1: Metoda badania;
- 75. PN-EN ISO 22964:2017-06** Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania Cronobacter spp.;
- 76. PN-EN ISO 377:2017-09** Stal i wyroby stalowe -- Położenie i przygotowanie odcinków próbnych oraz próbek do badań własności mechanicznych;
- 77. PN-EN ISO 6270-1:2018-02** Farby i lakiery -- Oznaczanie odporności na wilgoć -- Część 1: Kondensacja (jednostronna ekspozycja);
- 78. PN-EN ISO 6270-2:2018-02** Farby i lakiery -- Oznaczanie odporności na wilgoć -- Część 2: Kondensacja (ekspozycja w komorze z podgrzewanym zbiornikiem wody);
- 79. PN-EN ISO 6887-1:2017-05** Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Przygotowanie próbek do badań, zawiesiny wyjściowej i rozcieńczeń dziesięciokrotnych do badań mikrobiologicznych -- Część 1: Ogólne zasady przygotowania zawiesiny wyjściowej i rozcieńczeń dziesięciokrotnych.

Propozycje dotyczące zakupów do BWT proszę składać:

KSIAŻKI - mgr Anna Masłowska anna.maslowska@uek.krakow.pl

CZASOPISMA i NORMY – mgr inż. Krzysztof Sławiński slawinsk@uek.krakow.pl

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom czytelników prowadzimy zajęcia z **Informacji Naukowej**, przygotowujące do pisania pracy dyplomowej. Zajęcia są dedykowane w zależności od specjalności seminarium. Zapisy na zajęcia prowadzimy cały czas anna.maslowska@uek.krakow.pl Zapraszamy zarówno studentów studiów dziennych jak i zaocznych.

Polecamy korzystanie ze [strony domowej Biblioteki INoJiZP](#), na której znajdziecie Państwo szereg pomocnych narzędzi ułatwiających pisanie pracy dyplomowej. Wszystkie bieżące informacje znajdują się również na naszym fanpage Facebook.

Kustosz Anna Masłowska

POLECAMY

Ekonomia online

Ważne narzędzie pomocne przy budowaniu bibliografii pracy dyplomowej.



bg.uek.krakow.pl/biblioteka/ekonomia



Wszystkie bieżące informacje dotyczące Biblioteki INoJiZP również na Facebook.



W opcji zdalny dostęp, dla pracowników i studentów INoJiZP UEK, polecamy bazy:



ScienceDirect

Wiley Online Library



SpringerLink



bg.uek.krakow.pl/bwt/bazy_danych/



Biblioteka Instytutu Nauk o Jakości i Zarządzania Produktem

MINIPRZEWODNIK



ul. Sienkiewicza 4, pok. 37, III p.
30-033 Kraków



12 293 78 43



bwt@uek.krakow.pl



bg.uek.krakow.pl/bwt



UNIWERSYTET
EKONOMICZNY
W KRAKOWIE

Biblioteka Instytutu Nauk o Jakości i Zarządzania Produktem – oferuje specjalistyczny księgozbiór – wydawnictwa zwarte, ciągłe i specjalne z zakresu towaroznawstwa żywności i przemysłowego, mikrobiologii, biotechnologii, chemii, fizyki, analizy sensorycznej, żywienia, dietetyki, higieny i zdrowia człowieka, materiałoznawstwa, opakowalnicwa, inżynierii produkcji, ekologii wyrobów, recyklingu, odnawialnych źródeł energii, bezpieczeństwa produktów, logistyki oraz zarządzania jakością.



bg.uek.krakow.pl/bwt

Na naszej stronie domowej znajdziesz:

- bieżącą informacją o nowościach wydawniczych zakupionych do BINOJiZP,
- artykuły dla studentów i pracowników IINOJiZP,
- przydatne adresy i linki do baz, portali i stron www,
- wykaz UKD księgozbioru podręcznego BINOJiZP,
- wykaz czasopism udostępnianych w BINOJiZP,
- wykaz aktualnie prenumerowanych norm (wg dziedzin, grup i podgrup ICS).

ZBIORY BINOJiZP

Normy

Zbiór prenumerowanych norm obejmuje ponad 20 tys.



bg.uek.krakow.pl/bwt/normy-2

Książki

W zbiorach Biblioteki znajduje się blisko 5 tys. wydawnictw zwartych.



Książki wydane po 1998 r. są skatalogowane w katalogu komputerowym (lokalizacja Bibl. Towar.)

Ze zbiorów BINOJiZP korzysta się wyłącznie na miejscu.

Książki można wypożyczać: Biblioteka Główna UEK, Wypożyczalnia Ogólna (p.102, I p.) ul. Rakowicka 27.



Tworzywa Sztuczne Przemysłu

Czasopisma

Biblioteka prenumeruje czasopisma fachowe o profilu towaroznawczym.



bg.uek.krakow.pl/bwt/czasopisma1-2

WYDAWNICTWO SIGMA-NOT

Prasa fachowa

Wersja on-line kolekcji czasopism Sigma-Not dostępna wyłącznie w BINOJiZP oraz w Czytelnii Głównej / CDE (p.301, III p.) ul. Rakowicka 27.

