

## Newsletter BWT 2017/1

### Bieżąca informacja Biblioteki Wydziału Towaroznawstwa UEK

Tradycyjnie oddajemy do Państwa rąk informację o bieżących nabytkach do Biblioteki Wydziału Towaroznawstwa UEK. Jednocześnie polecamy korzystanie ze strony domowej BWT, na której znajdziecie Państwo szereg pomocnych narzędzi umożliwiających znalezienie fachowej i bieżącej literatury.

#### Wydawnictwa zwarte:

1. Anholcer M. [2017], Optymalizacja przewozów produktów szybko tracących wartość. Modele i algorytmy. Poznań: UE.
2. Antczak P., Antczak A., Witkowski T. [2017], Optymalizacja przepływu produkcji seryjnej. Warszawa: PWE.
3. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. [2016], Pod red. E. Kolarzyk. Kraków: Wydaw. UJ.
4. Badania marketingowe. Metody, techniki i obszary aplikacji na współczesnym rynku. [2016], Red. nauk. K. Mazurek-Łopacińska. Warszawa: PWN.
5. Banaszak Z., Kłos S., Mleczko J. [2016], Zintegrowane systemy zarządzania. Wyd. 2. Warszawa: PWE
6. Biblioteka Akademii Transportu i Przedsiębiorczości. [2014], Przewozy artykułów żywnościowych. Warszawa: ATiP.
7. Budzyński W. [2016], Transport w przedsiębiorstwie. Wydaw. Poltex.
8. Burgiel A. [2014], Społeczne zjawiska w zachowaniach polskich konsumentów. Oddziaływania społeczne, naśladownictwo, ostentacja i snobizm. Katowice: Wydaw. UE.
9. Chemia materiałów opakowaniowych [2017], Praca zbiorowa. Warszawa: PWN
10. Coates W. [2016], Chia. Wszystko, co musisz wiedzieć o najbardziej odżywczej roślinie na świecie. Białystok: Vivante.
11. Cyrek P., Grzybek M., Makarski S. [2016], Kreowanie jakości handlowej artykułów żywnościowych. Rzeszów: Wydaw. URZ.
12. Davis G., Jacobson H. [2016], Mięso nas zabija. Białystok: Wydaw. Vital.
13. Determinanty oraz instrumenty podnoszenia innowacyjności przedsiębiorstw. [2016], Red. nauk. Z. Dacko-Pikiewicz, V. Marakova, M. Lis. Dąbrowa Górnicza: WSZB
14. Dietz M. [2017], Żywność fermentowana i probiotyczna. Białystok: Wydaw. Vital.
15. Dobrowolska A. [2017], Podejście procesowe w organizacjach zarządzanych przez jakość. Warszawa: Wydaw. Poltext.
16. Dobska M., Dobski P. Systemy zarządzania jakością w podmiotach leczniczych. [2016], Warszawa: Wolters Kluwer.
17. Drobne wypieki. Technologia w cukierni. [2016], Red. W. Seibel. Warszawa: PWN.

18. Ehrenstein G. W., Brocka-Krzemińska Ż, [2016], Materiały polimerowe. Warszawa: PWN.
19. Energetyka węglowa i jądrowa. Wybrane aspekty. [2017], red. naukowa R. Szczerbowski. Poznań: Fundacja na rzecz Czystej Energii.
20. Feliczak-Guzik A., Jagodzińska K., Nowak I. [2013], Technologia wytwarzania perfum i olejków eterycznych. Kostrzyn: Wydaw. Cursiva.
21. Fertsch-Głowacka D., Fertsch M. [2013], Zarządzanie produkcją. Wyd. 2 rozszerzone. Poznań: WSZL
22. Gajdahur M., Jakucewicz S. [2015], Farby drukowe. Ćwiczenia laboratoryjne. Warszawa: PW.
23. Giemza E. [2016], Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. T.3.2. Podręcznik do nauki zawodu: Piekarz, Technik technologii żywności. Warszawa: WSiP.
24. Gorzelany J., Rudy M., [2016] Badania wybranych właściwości fizycznych produktów rolnych oraz tekstury produktów mięsnych. Rzeszów: URZ.
25. Hamann B. [2016], Olej magnezowy. Białystok: Wydaw. Vital
26. Heidbohmer E. [2016], Imbir. Lecznice zastosowanie od A do Z. Białystok: Vital.
27. Hyk W., Stojek Z. [2016], Analiza statystyczna w laboratorium. Warszawa: PWN.
28. Idryjan-Pajor J. [2016], Materiałoznawstwo odzieżowe. Toruń: SOP Oświatowiec Toruń.
29. Innowacyjne rozwiązania w technologii żywności i żywieniu człowieka. [2016], Red. T. Tarko, I. Drożdż, D. Najgebauer-Lejko, A. Duda-Chodak. Kraków: PTTŻ.
30. Innowacyjność. Uwarunkowania, strategie, wyzwania. [2014], Warszawa: Placet.
31. Jakość z punktu widzenia konsumenta i organizacji. Rynek soków, nektarów i napojów. [2016], Pod. red. T. Sikory. Kraków: UE.
32. Jakość z punktu widzenia konsumenta i organizacji. Rynek soków, nektarów i napojów. [2016], Pod. red. T. Sikory. Kraków: UE.
33. Jakość żywności – teraźniejszość i przyszłość. [2016], Red. naukowa A. Augustyńska-Prejsnar, Cz. Puchalski. Rzeszów: Wydaw. URZ.
34. Jakubiec M. [2017], Projakościowe zarządzanie przedsiębiorstwem. Warszawa: Difin.
35. Jarosz K. Magazynowanie surowców piekarskich. T.3.1. Podręcznik do nauki zawodu: Piekarz, Technik technologii żywności. [2016], Warszawa: WSiP.
36. Jarosz K. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta. T.3.3. Podręcznik do nauki zawodu: Piekarz, Technik technologii żywności. [2016], Warszawa: WSiP.
37. Jurewicz M., Rutkowska-Sowa M. [2016], Prawo a nanotechnologia. Komercjalizacja wyników badań naukowych z zakresu nanotechnologii. Wrocław: Wydaw. Prescom.
38. Keogh M. [2016], Tajniki suszenia żywności. Łódź: Galaktyka.
39. Kołdys K. Magazynowanie chemikaliów. [2016], Gdańsk: ODDK.
40. Konferencja Naukowa: Dostosowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego do wymagań konsumentów i zapewnienia jej bezpieczeństwa. Referaty. [2016], Lublin: UP.
41. Korzyca M., Wojciechowski P. [2017], System prawa żywnościowego. Warszawa: Wolters Kluwer.



42. Kowalczyk S. [2016], Bezpieczeństwo i jakość żywności. Warszawa: PWN.
43. Kozak W. [2016], Towaroznawcze aspekty wykorzystywania pomiarów tlenu w opakowalnictwie. Poznań: UE.
44. Krajewski A., Witomski P. [2016], Ochrona drewna, surowca i materiału. Warszawa: SGGW.
45. Kubiński W. [2016], Wybrane metody badania materiałów. Badanie metali i stopów. Warszawa: PWN.
46. Kubiński W., Niekurzak M., Kubińska-Jabcoń E. [2015], Podstawowe badania paliw, smarów, powłok lakierowych i klejów. Kraków: Wydaw. AGH
47. Lacube J. [2016], ABC pszczelarstwa. Krok po kroku. Warszawa: Delta.
48. Lamer-Zarawska E. [2016], Egzotyczne owoce, używki, przyprawy. Wrocław: Astrum.
49. Latko M. and all [2017], Pomiar jakości usług. Wybrane zastosowania metody Servqual. Radom: Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium.
50. Laws B. [2016], 50 roślin, które zmieniły bieg historii. Warszawa: Wydaw. Alma-Press.
51. Levinovitz A. [2016], Glutenowe kłamstwo i inne mity o tym co jemy. Warszawa: Wydaw. Burda.
52. Lewandowski W.M., Klugmann-Radziemska E. [2017], Proekologiczne odnawialne źródła energii. Kompendium. Warszawa: PWN.
53. Logistyka a bezpieczeństwo. Procesy logistyczne zorientowane na jakość. [2016], Red. nauk. W. Nyszk, J. Kurowski. Warszawa: AON.
54. Markowski A.S. [2017], Bezpieczeństwo procesów przemysłowych. Łódź: Politechnika Łódzka.
55. Molenda J. Rośliny, które udomowiły człowieka. [2015], Zakrzewo: Wydaw. Replika.
56. Molenda M., Hąbek P., Szcześniak B. [2016], Zarządzanie jakością w organizacji. Wybrane zagadnienia. Gliwice: PŚ.
57. Moskal A. [2017], Mechanika areozoli. Warszawa: Politechnika Warszawska.
58. Motowidlak U., Motowidlak T. [2016], Funkcjonowanie łańcuchów dostaw ropy naftowej i gazu ziemnego do Polski. Łódź: UŁ.
59. Moyad M., Lee J. [2016], Przewodnik po świecie suplementów. Jak bezpiecznie wspomóc leczenie ponad 100 chorób i dolegliwości. Łódź: Galaktyka.
60. Nanotechnologia w praktyce. [2016], Praca zbiorowa pod red. K. Żelechowskiej. Warszawa: PWN
61. Nawrocki T. [2012], Innowacyjność produktowa przedsiębiorstw. Metodyka oceny na przykładzie spółek giełdowych. Warszawa: CeDeWu.Pl.
62. Nierzwicki W. [2016], Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Zagadnienia podstawowe. Gdańsk: WSZTiH.
63. Ochrona prawna konsumenta na rynku mediów elektronicznych [2016], Red. M. Królikowska-Olczak, B. Pachuca-Smulska. Warszawa: Wydawa. C. H. Beck.
64. Opakowania w łańcuchu dostaw. Wybrane problem. Monografia. [2016], Pod red. W. Wasiaka. Warszawa: PIO
65. Pedersen S. [2016], Jarmuż. Wszystko co musisz wiedzieć o najbardziej odżywczym warzywie na świecie. Białystok: Vivente.
66. Polska Klasyfikacja Wyrobów i Usług PKWiU 2015. [2017]. Gdańsk: ODDK.
67. Powietrze atmosferyczne. Jakość-Zagrożenia-Ochrona. [2016], Praca zbiorowa pod red. K. Gajda, J. Kuropki. Wrocław: PW.
68. Proceedings of the 7th International Conference on the Quality and Safety in Food Production Chain. [2016], Wrocław: UWP.
69. Prochowski L., Żuchowski A. [2016], Technika transportu ładunków. Warszawa: WKŁ.

70. Produktywność i zdrowotność. [2016], Red. naukowa Cz. Puchalski, G. Gajdek. Rzeszów: Wydaw. URZ.
71. Rabek J.F. [2017], Współczesna wiedza o polimerach. T. 1. Budowa strukturalna polimerów i metody badawcze. Warszawa: PWN.
72. Rabek J.F. [2017], Współczesna wiedza o polimerach. T. 2. Polimery naturalne i syntetyczne, otrzymywanie i zastosowanie. Warszawa: PWN.
73. Ratajczyk E., Woźniak A. [2016], Współrzędnościowe systemy pomiarowe. Warszawa: PW.
74. Reformat B. [2015], Innowacje w budowaniu przewagi konkurencyjnej organizacji handlu detalicznego. Katowice: UE.
75. Rheume-Bleu K. [2017], Witamina K2 i paradoks wapnia. Jak niepozorna witamina może uratować Ci życie. Białystok: Wydaw. Vivante.
76. Richards G. [2016], Zarządzanie logistyką magazynową. Warszawa: PWN.
77. Rola procesów technologicznych w kształtowaniu jakości żywności. [2016], Red. A. Duda-Chodak, D. Najgebauer-Lejko, I. Drożdż, T. Tarko. Kraków: PTTŻ.
78. Rudawska A. [2016], Logistyka procesów produkcji. Podręcznik do kształcenia w zawodzie technik logistyk. Warszawa: WKiŁ.
79. Rudy M. [2016], Polityka żywienia ludności. Rzeszów: Wydaw. URZ.
80. Samotyja U. [2016], Znaczenie badań nad trwałością żywności w aspekcie zapewniania jej jakości i bezpieczeństwa konsumenta. Poznań: Wydaw UP.
81. Sikorski A. [2013], Transport i spedycja międzynarodowa w handlu zagranicznym. Gdańsk: ODDK.
82. Simonsohn B. [2016], Konopie cud natury. Zdrowotne zastosowanie nasion i oleju konopnego. Białystok: Vital.
83. Sopińska A., Mierzejewska W. [2017], Otwarte innowacje produktowe realizowane przez przedsiębiorstwa działające w Polsce. Podejście zasobowe. Warszawa: SGH.
84. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Cz. 1. T.6.2. Podręcznik do nauki zawodu: Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Wyd. IV. [2016], Warszawa: WSiP.
85. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Cz. 2. Kwalifikacja T.6.2. Podręcznik do nauki zawodu: Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Wyd. II. [2015], Warszawa: WSiP.
86. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. T.6.1. Podręcznik do nauki zawodu: Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Wyd. IV. [2016], Warszawa: WSiP.
87. Stadnicka D. [2016], Wybrane metody doskonalenia procesów w praktyce. Rzeszów: Wydaw. URZ.
88. Stark E., Lipke-Skarwek Z. [2015], Techniki szycia odzieży. Toruń: SOP Oświatowiec Toruń.
89. Starosta-Patyk M. [2016], Logistyka zwrotna produktów niepełnowartościowych w zarządzaniu przedsiębiorstwem produkcyjnym. Warszawa: PWE.
90. Szatkowski K. [2016], Zarządzanie innowacjami i transferem technologii. Warszawa: PWN.
91. Szopa T. [2016], Niezawodność i bezpieczeństwo. Warszawa: PW.
92. Szyc-Juchnowicz E. M. [2016], Przyprawy. Bielsko-Biała: Pascal.



93. Szymonik A. [2016], Inżynieria bezpieczeństwa systemów logistycznych. Warszawa: Difin.
94. Taczanowski M. [2017], Prawo żywnościowe. Warszawa: Wolters Kluwer.
95. Transport [2016], Praca zbiorowa. Warszawa: PWN.
96. Tumański S. [2016], Technika pomiarowa. Warszawa: PWN.
97. Tyszkiewicz A.M. [2016], Efektywna SIX SIGMA? Łódź: Rozpisani.pl
98. Waterhouse A.L., Sacks G. L., Jeffery D.W. [2016], Understanding Wine Chemistry. Wiley.
99. Wąsik D. [2016], Ustawa o kosmetykach. Komentarz. Warszawa: Wolters Kluwer.
100. White A. Wood S. [2016], Cydr. Jak zrobić cydr domowym sposobem. Poznań: Publicat.
101. Widłok S. [2016], Planowanie produkcji i dystrybucji. Podręcznik do kształcenia w zawodzie technik logistyk. Warszawa: WKiŁ.
102. Wieczorek D. [2016], Surfaktanty sulfobetainowe w kształtowaniu jakości kosmetyków i produktów chemii gospodarczej. Poznań : UE.
103. Wiszniewska M. [2014], Przewóz ładunków. Warszawa: Difin.
104. Wolniak R. [2016], Metoda QFD w projektowaniu jakości. Teoria i praktyka. Gliwice: Wydaw. PŚ.
105. Zaidi S. [2016], Witamina D kluczem do zdrowia. Kalisz: Idea Contact.
106. Zalega T. [2016], Segment osób w wieku 65+ w Polsce. Jakość życia. Konsumpcja. Zachowania. Warszawa: UW.
107. Zarządzanie i bezpieczeństwo w łańcuchu żywnościowym. [2016], Red. I. Jałmużna, J. Lewandowski. Łódź: PŁ.
108. Zarządzanie innowacjami a cykle gospodarcze. Wyzwania, relacje, metody. [2015], Pod red. S. Marciniaka, W. Wiszniewskiego i E. Głodzińskiego. Warszawa: PW.
109. Zarządzanie produktem [2017] Stanisław Urban i inni. Wrocław: Wydaw. UE.
110. Żywność a innowacje. Komunikaty. XII Konferencja naukowa z cyklu Żywność XXI wieku. [2016], Red. Drożdż I., A. Duda-Chodak , T. Tarko, D. Najgebauer-Lejko, Ł. Byczyński. Kraków: PTTŻ.

#### **Prenumerata norm**

1. **PN-EN 13022-1:2014-08** Szkło w budownictwie -- Oszklenia ze szczeliwem konstrukcyjnym -- Część 1: Wyroby szklane do systemów oszkleń ze szczeliwem konstrukcyjnym dla podpartych lub niepodpartych oszkleń pojedynczych lub zespolonych;
2. **PN-EN 16270:2015-07** Paliwa do pojazdów samochodowych -- Oznaczanie wysokowrzących składników, w tym estrów metylowych kwasów tłuszczowych w benzynie i w paliwie etanolowym (E85) do pojazdów samochodowych -- Metoda chromatografii gazowej;
3. **PN-EN ISO 15546:2012** Przemysł naftowy i gazowniczy -- Rura płuczkowa ze stopu aluminium;
4. **PN-EN ISO 5163:2014-08** Przetwory naftowe -- Oznaczanie odporności benzyny samochodowej i benzyny lotniczej na spalanie stukowe -- Metoda motorowa;

5. **PN-EN ISO 5164:2014-08** Przetwory naftowe -- Oznaczanie odporności benzyny samochodowej na spalanie stukowe -- Metoda badawcza;
6. **PN-EN ISO 9000:2015-10** Systemy zarządzania jakością -- Podstawy i terminologia;
7. **PN-EN ISO 9001:2015-10** Systemy zarządzania jakością – Wymagania;
8. **PN-ISO 11870:2016-07** Mleko i przetwory mleczne -- Oznaczanie zawartości tłuszczu -- Ogólne wytyczne dotyczące stosowania metod butyrometrycznych;
9. **PN-ISO 3972:2016-07** Analiza sensoryczna -- Metodyka -- Metody badania wrażliwości smakowej;
10. **PN-ISO 8851-1:2016-07** Masło -- Oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu (Metody rutynowe) -- Część 1: Oznaczanie zawartości wody;
11. **PN-ISO 8851-2:2016-07** Masło -- Oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu (Metody rutynowe) -- Część 2: Oznaczanie zawartości suchej masy beztłuszczowej;
12. **PN-ISO 8851-3:2016-07** Masło -- Oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu (Metody rutynowe) -- Część 3: Obliczanie zawartości tłuszczu;
13. **PN-EN 15304:2010** Oznaczanie odporności na zamrażanie-rozmrażanie autoklawizowanego betonu komórkowego;
14. **PN-EN 71-13:2014-06** Bezpieczeństwo zabawek -- Część 13: Zapachowe gry planszowe, zestawy kosmetyczne oraz gry smakowe;
15. **PN-EN ISO 14001:2015-09** Systemy zarządzania środowiskowego -- Wymagania i wytyczne stosowania;
16. **PN-EN ISO 6506-1:2014-12** Metale -- Pomiar twardości sposobem Brinella -- Część 1: Metoda badania;
17. **PN-EN ISO 6506-2:2014-12** Metale -- Pomiar twardości sposobem Brinella -- Część 2: Sprawdzanie i wzorcowanie twardościomierzy;
18. **PN-ISO 18329:2016-08** Mleko i przetwory mleczne -- Oznaczanie zawartości furozyny -- Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej par jonowych w układzie faz odwróconych;
19. **PN-EN 116:2015-09** Oleje napędowe i oleje opałowe lekkie -- Oznaczanie temperatury zablokowania zimnego filtra -- Metoda stopniowego schładzania;
20. **PN-EN 12602+A1:2013-11** Prefabrykowane elementy zbrojone z autoklawizowanego betonu komórkowego;
21. **PN-EN 15195:2014-12** Ciekłe przetwory naftowe -- Oznaczanie opóźnienia zapłonu i pochodnej liczby cetanowej (DCN) paliw ze średnich destylatów przez ich spalanie w komorze o stałej objętości;
22. **PN-EN 16623:2015-03** Farby i lakiery -- Powłoki reaktywne do ochrony podłoży metalowych przed ogniem -- Definicje, wymagania, właściwości i znakowanie;
23. **PN-EN ISO 4263-4:2006** Przetwory naftowe i produkty podobne – Oznaczanie przebiegu procesów starzenia olejów i cieczy zawierających inhibitory – Metoda TOST – Część 4: Metoda dla przemysłowych olejów przekładniowych;
24. **PN-EN ISO 6808:2014-09** Węże i przewody z tworzyw sztucznych do zasysania i tłoczenia ciekłych przetworów naftowych pod niskim ciśnieniem – Wymagania;



25. **PN-ISO 8086:2016-09** Zakład mleczarski -- Warunki higieniczne -- Ogólne wytyczne dotyczące procedur kontroli i pobierania próbek;
26. **PN-EN 16709:2015-11** Paliwa do pojazdów samochodowych -- Olej napędowy o wysokiej zawartości FAME (B20 i B30) -- Wymagania i metody badań;
27. **PN-EN ISO 11085:2015-10** Ziarno zbóż, produkty wytworzone na bazie ziarna zbóż i pasze -- Oznaczanie zawartości tłuszczu surowego i tłuszczu całkowitego metodą ekstrakcji Randalla;
28. **PN-EN ISO 16559:2014-09** Biopaliwa stałe -- Terminologia, definicje i określenia;
29. **PN-EN 12420:2014-10** Miedź i stopy miedzi – Odkuwki;
30. **PN-EN 14682:2015-02** Bezpieczeństwo odzieży dziecięcej -- Sznury i sznurki ściąające w odzieży dziecięcej – Specyfikacja;
31. **PN-EN 16247-5:2015-06** Audyty energetyczne -- Część 5: Kompetencje auditorów energetycznych;
32. **PN-EN ISO 16474-2:2014-02/Ap2:2016-11** Farby i lakiery -- Metody ekspozycji na laboratoryjne źródła światła -- Część 2: Lampy ksenonowe łukowe;
33. **PN-EN ISO 16474-3:2014-02** Farby i lakiery -- Metody ekspozycji na laboratoryjne źródła światła -- Część 3: Lampy fluorescencyjne UV;
34. **PN-EN ISO 17994:2014-04** Jakość wody -- Wytyczne do porównania względnego odzysku mikroorganizmów według dwóch metod ilościowych;
35. **PN-EN ISO 2813:2014-11** Farby i lakiery -- Oznaczanie wartości połysku pod kątem 20 stopni, 60 stopni i 85 stopni;
36. **PN-EN ISO 6506-3:2014-12** Metale -- Pomiar twardości sposobem Brinella -- Część 3: Kalibracja wzorców odniesienia;
37. **PN-EN 10269:2014-02** Stale i stopy niklu na elementy złączne o określonych własnościach w podwyższonych i/lub niskich temperaturach;
38. **PN-EN 12150-1:2015-11** Szkło w budownictwie -- Termicznie hartowane bezpieczne szkło sodowo-wapniowo-krzemianowe -- Część 1: Definicja i opis;
39. **PN-EN 15975-2:2013-12** Bezpieczeństwo zaopatrzenia w wodę do spożycia -- Wytyczne dotyczące zarządzania kryzysowego i ryzyka -- Część 2: Zarządzanie ryzykiem;
40. **PN-EN 62115:2005/A12:2015-02** Zabawki elektryczne -- Bezpieczeństwo użytkowania;
41. **PN-EN 771-4+A1:2015-10** Wymagania dotyczące elementów murowych -- Część 4: Elementy murowe z autoklawizowanego betonu komórkowego;
42. **PN-EN 13162+A1:2015-04** Wyroby do izolacji cieplnej w budownictwie -- Wyroby z wełny mineralnej (MW) produkowane fabrycznie – Specyfikacja;
43. **PN-EN 13950:2014-10** Płyty zespolone gipsowo-kartonowe do izolacji cieplnej/akustycznej -- Definicje, wymagania i metody badań;
44. **PN-EN 14190:2014-10** Wyroby wytworzone w procesie obróbki płyt gipsowo-kartonowych -- Definicje, wymagania i metody badań;
45. **PN-EN 14303:2016-02** Wyroby do izolacji cieplnej wyposażenia budynków i instalacji przemysłowych -- Wyroby z wełny mineralnej (MW) produkowane fabrycznie – Specyfikacja;

46. **PN-EN 14309:2016-02** Wyroby do izolacji cieplnej wyposażenia budynków i instalacji przemysłowych -- Wyroby ze styropianu (EPS) produkowane fabrycznie – Specyfikacja;
47. **PN-EN 15947-1:2016-01** Wyroby pirotechniczne -- Wyroby pirotechniczne widowiskowe, klasy F1, F2 i F3 -- Część 1: Terminologia;
48. **PN-EN 16012+A1:2015-04** Izolacja cieplna budynków -- Wyroby do izolacji refleksyjnej -- Określanie deklarowanych cieplnych właściwości użytkowych;
49. **PN-EN 16025-1:2013-10** Wyroby do izolacji cieplnej i/lub akustycznej w konstrukcjach budowlanych -- Podosypki z EPS w postaci związanej -- Część 1: Wymagania dotyczące wstępnie przygotowanego w zakładzie tynku suchego z EPS;
50. **PN-EN 16263-1:2015-09** Wyroby pirotechniczne -- Inne wyroby pirotechniczne -- Część 1: Terminologia;
51. **PN-EN 16618:2015-06** Analiza żywności -- Oznaczanie akryloamidu w żywności metodą chromatografii cieczowej sprzężonej z tandemową spektrometrią mas (LC-ESI-MS/MS);
52. **PN-EN 16619:2015-06** Analiza żywności -- Oznaczanie benzo[a]pirenu, benz[a]antracenu, chryzenu i benzo[b]fluorantenu w artykułach żywnościowych metodą chromatografii gazowej sprzężonej ze spektrometrią mas (GC-MS);
53. **PN-EN 16620:2015-06** Analiza żywności -- Oznaczanie furanu w kawie i produktach kawowych w fazie nadpowierzchniowej metodą chromatografii gazowej sprzężonej ze spektrometrią mas (HS GC-MS);
54. **PN-EN 459-3:2015-06** Wapno budowlane -- Część 3: Ocena zgodności;
55. **PN-EN ISO 12571:2013-12** Ciepłno-wilgotnościowe właściwości użytkowe materiałów i wyrobów budowlanych -- Określanie właściwości sorpcyjnych;
56. **PKN-ISO/TS 26844:2017-02** Mleko i przetwory mleczne -- Oznaczanie pozostałości substancji przeciwdrobnoustrojowych -- Test dyfuzyjno-probówkowy;
57. **PN-EN 12593:2015-08** Asfalty i lepiszczą asfaltowe -- Oznaczanie temperatury łamliwości Fraassa;
58. **PN-EN 12634:2002** Przetwory naftowe i środki smarowe -- Oznaczanie liczby kwasowej -- Metoda miareczkowania potencjometrycznego w środowisku niewodnym;
59. **PN-EN 494+A1:2015-11** Profilowane płyty włóknisto-cementowe i elementy wyposażenia -- Właściwości wyrobu i metody badań;
60. **PN-EN ISO 4833-1:2013-12** Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów -- Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu wgłębnego w temperaturze 30 stopni C;
61. **PN-EN ISO 4833-2:2013-12** Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów -- Część 2: Oznaczanie liczby metodą posiewu powierzchniowego w temperaturze 30 stopni C;
62. **PN-ISO 10315:2017-02** Papierosy -- Oznaczanie nikotyny w kondensacie dymu -- Metoda chromatografii gazowej;
63. **PN-ISO 8681:2017-02** Przetwory naftowe i środki smarowe -- Metoda klasyfikacji -- Definicja klas;
64. **PN-C-04362:2017-03** Przetwory naftowe -- Badanie właściwości smarnych olejów i smarów;



65. **PN-ISO 12152:2017-03** Środki smarowe, oleje przemysłowe i produkty podobne -- Oznaczanie skłonności przemysłowych olejów przekładniowych do pienienia i ich zdolności do wydzielania powietrza z użyciem stanowiska badawczego z przekładnią zębatą -- Badanie pienienia według procedury Flendera;
66. **PN-ISO 13580:2017-03** Jogurt -- Oznaczanie zawartości całkowitej suchej masy (Metoda odniesienia);
67. **PN-ISO 3012:2017-03** Przetwory naftowe -- Oznaczanie siarki tiolowej (merkaptanowej) w lekkich i średnich destylatach paliwowych -- Metoda potencjometryczna;
68. **PN-ISO 6092:2017-03** Mleko w proszku -- Oznaczanie kwasowości miareczkowej (Metoda rutynowa);
69. **PN-ISO 8216-2:2017-03** Przetwory naftowe -- Paliwa (klasa F) -- Klasyfikacja -- Część 2: Rodzaje paliw do turbin spalinowych stosowanych w przemyśle i żegludze

Wszystkie pomoce opracowane dostępne w postaci artykułów na stronie domowej BWT w zakładce **BAZY DANYCH / PRZEWODNIKI PO**

## **BAZACH DANYCH**

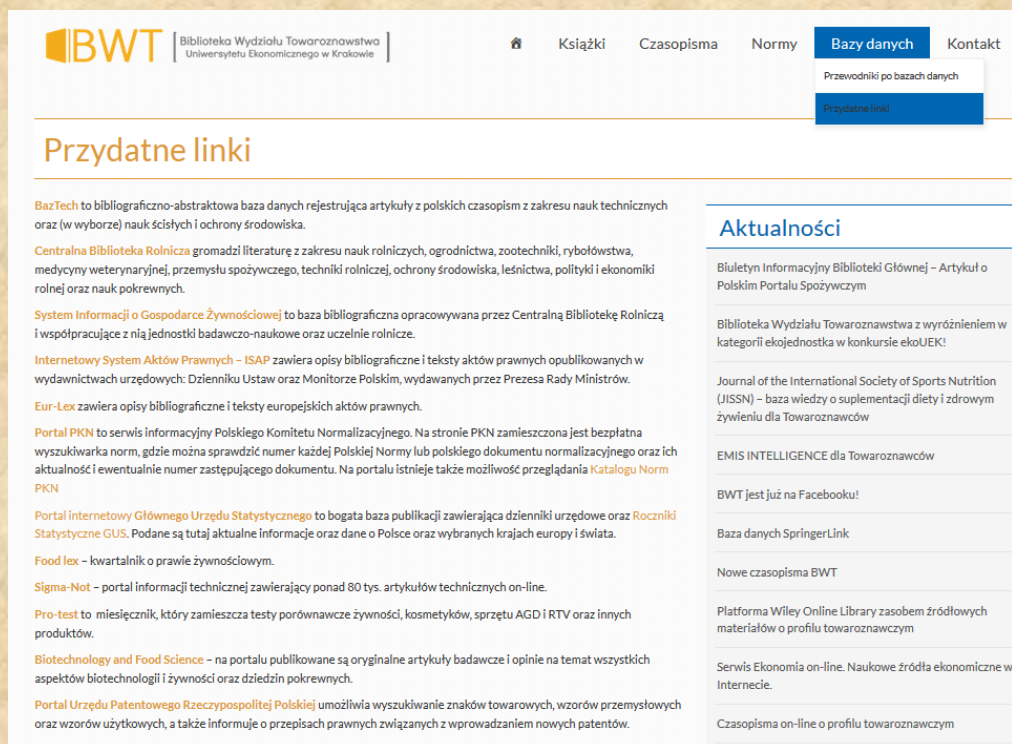
The screenshot shows the BWT website interface. At the top, there is a navigation bar with the BWT logo and menu items: Książki, Czasopisma, Normy, Bazy danych, and Kontakt. A dropdown menu for 'Bazy danych' is open, showing 'Przewodniki po bazach danych' and 'Przydatne linki'. The main content area is titled 'Przewodniki po bazach danych' and features two article cards. The first card is for 'Journal of the International Society of Sports Nutrition (JISSN) – baza wiedzy o suplementacji diety i zdrowym żywieniu dla Towaroznawców' with a date of 29 GRU 2015. The second card is for 'EMIS INTELLIGENCE dla Towaroznawców' with a date of 28 GRU 2015. To the right, there is a 'Aktualności' section with several news items, including 'Biuletyn Informacyjny Biblioteki Głównej – Artykuł o Polskim Portalu Spożywczym' and 'Biblioteka Wydziału Towaroznawstwa z wyróżnieniem w kategorii ekodienstka w konkursie ekoUEK!'.

Wszystkie bazy danych UEK dostępne dla pracowników oraz studentów (z aktualną kartą biblioteczną) za pośrednictwem **ZDALNEGO DOSTĘPU**.  
Przy logowaniu należy podać:

- Nazwa użytkownika: numer karty bibliotecznej (2020.....) > na odwrocie ELS
- Hasło: seria i nr dowodu tożsamości (seria dużymi literami, numer bez spacji).

## Przydatne linki zewnętrzne

Dodatkowo polecamy skorzystanie z baz zewnętrznych, pomocnych przy zbieraniu literatury do prac dyplomowych, projektów, opracowań. Wszystkie pomocne bazy wylinkowane są w zakładce **BAZY DANYCH/PRIYDATNE LINKI**



The screenshot shows the website of the Biblioteka Wydziału Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie (BWT). The navigation menu includes 'Książki', 'Czasopisma', 'Normy', 'Bazy danych', and 'Kontakt'. The 'Bazy danych' menu is open, showing 'Przewodniki po bazach danych' and 'Przydatne linki'. The main content area is titled 'Przydatne linki' and lists several external resources:

- BazTech** to bibliograficzno-abstraktowa baza danych rejestrująca artykuły z polskich czasopism z zakresu nauk technicznych oraz (w wyborze) nauk ścisłych i ochrony środowiska.
- Centralna Biblioteka Rolnicza** gromadzi literaturę z zakresu nauk rolniczych, ogrodnictwa, zootechniki, rybołówstwa, medycyny weterynaryjnej, przemysłu spożywczego, techniki rolniczej, ochrony środowiska, leśnictwa, polityki i ekonomiki rolnej oraz nauk pokrewnych.
- System Informacji o Gospodarce Żywnościowej** to baza bibliograficzna opracowywana przez Centralną Bibliotekę Rolniczą i współpracujące z nią jednostki badawczo-naukowe oraz uczelnie rolnicze.
- Internetowy System Aktów Prawnych - ISAP** zawiera opisy bibliograficzne i teksty aktów prawnych opublikowanych w wydawnictwach urzędowych: Dzienniku Ustaw oraz Monitorze Polskim, wydawanych przez Prezesa Rady Ministrów.
- Eur-Lex** zawiera opisy bibliograficzne i teksty europejskich aktów prawnych.
- Portal PKN** to serwis informacyjny Polskiego Komitetu Normalizacyjnego. Na stronie PKN zamieszczona jest bezpłatna wyszukiwarka norm, gdzie można sprawdzić numer każdej Polskiej Normy lub polskiego dokumentu normalizacyjnego oraz ich aktualność i ewentualnie numer zastępującego dokumentu. Na portalu istnieje także możliwość przeglądania **Katalogu Norm PKN**.
- Portal Internetowy Głównego Urzędu Statystycznego** to bogata baza publikacji zawierająca dzienniki urzędowe oraz **Roczniki Statystyczne GUS**. Podane są tutaj aktualne informacje oraz dane o Polsce oraz wybranych krajach Europy i świata.
- Food lex** - kwartalnik o prawie żywnościowym.
- Sigma-Not** - portal informacji technicznej zawierający ponad 80 tys. artykułów technicznych on-line.
- Pro-test** to miesięcznik, który zamieszcza testy porównawcze żywności, kosmetyków, sprzętu AGD i RTV oraz innych produktów.
- Biotechnology and Food Science** - na portalu publikowane są oryginalne artykuły badawcze i opinie na temat wszystkich aspektów biotechnologii i żywności oraz dziedziny pokrewnych.
- Portal Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej** umożliwia wyszukiwanie znaków towarowych, wzorów przemysłowych oraz wzorów użytkowych, a także informuje o przepisach prawnych związanych z wprowadzaniem nowych patentów.

The right sidebar, titled 'Aktualności', contains the following items:

- Biuletyn Informacyjny Biblioteki Głównej - Artykuł o Polskim Portalu Spożywczym
- Biblioteka Wydziału Towaroznawstwa z wyróżnieniem w kategorii ekojednostka w konkursie ekoUEK!
- Journal of the International Society of Sports Nutrition (JISSN) - baza wiedzy o suplementacji diety i zdrowym żywieniu dla Towaroznawców
- EMIS INTELLIGENCE dla Towaroznawców
- BWT jest już na Facebooku!
- Baza danych SpringerLink
- Nowe czasopisma BWT
- Platforma Wiley Online Library zasobem źródłowych materiałów o profilu towaroznawczym
- Serwis Ekonomia on-line. Naukowe źródła ekonomiczne w Internecie.
- Czasopisma on-line o profilu towaroznawczym



**Propozycje dotyczące zakupów do BWT proszę składać:**

KSIĄŻKI - Kustosz mgr Anna Masłowska [anna.maslowska@uek.krakow.pl](mailto:anna.maslowska@uek.krakow.pl)

CZASOPISMA – Kustosz mgr Elżbieta Ustarbowska [ustarboe@uek.krakow.pl](mailto:ustarboe@uek.krakow.pl)

NORMY – Starszy referent inż. Krzysztof Sławiński [slawinsk@uek.krakow.pl](mailto:slawinsk@uek.krakow.pl)

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom czytelników prowadzimy zajęcia z Informatyki, przygotowujących do pisania pracy dyplomowej. Zapisy na zajęcia prowadzimy cały czas [anna.maslowska@uek.krakow.pl](mailto:anna.maslowska@uek.krakow.pl) Zapraszamy zarówno studentów studiów dziennych jak i zaocznych.

Godziny otwarcia Biblioteki Wydziału Towaroznawstwa podczas przerwy wakacyjnej:		
<b>3 – 28 lipca</b>	poniedziałek, środa, piątek	9:00 – 15:00
	wtorek, czwartek	10:00 – 18:00
	sobota	nieczynne
<b>31 lipca – 3 września</b>		
	<b>NIECZYNNE</b>	
<b>4 – 10 września</b>	poniedziałek, środa, piątek	9:00 – 15:00
	wtorek, czwartek	10:00 – 18:00
	sobota	nieczynne
<b>od 11 września</b>	<b>CZYNNE</b> według stałego harmonogramu	

Kustosz Anna Masłowska