

Bieżąca informacja Biblioteki Wydziału Towaroznawstwa UEK

Spis zakupionych książek:

1. Bezpieczeństwo żywności. [2015], Red. nauk. Cz. Puchalski, M. Dżugan, A. Augustyńska-Prejsnar. Rzeszów: Wydaw. URz
2. Biznes ekologiczny: ekorynek, ekokonsument, ekostrategie firm. [2015], Red. E. Lorek. Katowice: Wydaw. UE.
3. Bober B., Olkiewicz M. [2015], Identyfikacja projakościowej transformacji przedsiębiorstw. Studium przypadku. Koszalin: Wydaw. PK.
4. Bohdan A., Przybylska M. [2015], Podstawy prawne odnawialnych źródeł energii i gospodarki odpadami w Polsce. Warszawa: C. H. Beck.
5. Brajer-Marczak R. [2015], Doskonalenie zarządzania jakością w organizacjach. Wrocław: Wydaw. UE.
6. Brillat-Savarin A. [2015], Fizjologia smaku. Warszawa: PIW.
7. Bryła P. [2015], Marketing regionalnych i ekologicznych produktów żywnościowych. Perspektywa sprzedawcy i konsumenta. Łódź: Wydaw. UŁ
8. Brzeziński M. [2015], Wdrażanie innowacji technologicznych. Warszawa: Difin.
9. Ciechanowicz W., Szczukowski S. [2015], Ogniwa paliwowe, wodór, mentol i biomasa szansą rozwoju obszarów wiejskich i zurbanizowanych. Olsztyn: Wydaw. UWM.
10. Czerwińska D. [2015], Zasady żywienia. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Podręcznik. Cz. 1. Warszawa: WSiP.
11. Czerwińska D. [2015], Zasady żywienia. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Podręcznik. Cz. 2. Warszawa: WSiP.
12. Ćwiczenia laboratoryjne z metrologii. [2015], Praca zbiorowa pod red. T. Sałacińskiego i J. Misiaka. Warszawa: Oficyna Wydaw. PW
13. Dawne i współczesne tradycje kulinarne w Polsce i Chorwacji. [2013], Red. Zygmunt T. Gajowniczek. Wielgolas: Hum na Sutli: Wydaw. Urząd Gminy Latowicz.

14. Detyna B. [2015], Zarządzanie jakością w logistyce. Koncepcje, metody i narzędzia wspomagające ujęcie praktyczne. Wałbrzych: PWSZ.
15. Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.). Cz. II. Pokarm dla ciała i ducha. [2014], Red. M. Kokoszko. Łódź: UW.
16. Dobrzański T. [2015], Rysunek techniczny, maszynowy. Wyd. 26 z aktualnym spisem norm. Warszawa: WNT.
17. Dooley R. [2015], Neuromarketing. 100 szybkich, łatwych i tanich sposobów na przekonanie klienta. Warszawa: PWN.
18. Ekologia w budownictwie. [2014], Praca zbiorowa pod red. L. Runkiewicza, T. Błaszczynskiego. Wrocław: Dolnośląskie Wydaw. Edukacyjne.
19. Ekotoksykologia. Rośliny, gleby, metale. [2015], Red. nauk. M. Wierzbicka. Warszawa: WUW.
20. Ewolucja na talerzu czyli wczoraj, dziś i jutro żywienia człowieka. [2015], Pod red. J. Gawęckiego. Poznań: WUP.
21. Frąś J. [2015], Normalizacja i zarządzanie jakością w logistyce. Poznań: Wydaw. PP.
22. Goranczewski B., Szeliga-Kowalczyk A. [2015], Jakość usług turystycznych i rekreacyjnych. Ujęcie holistyczne. Warszawa: CeDeWu.
23. Grodkiewicz P., Michniewska K., Siwiec P. [2015], Efektywność surowcowa w Polsce. Wpływ sprawnej logistyki odzysku na tworzenie gospodarki o obiegu zamkniętym. Warszawa: DIFIN.
24. Jasiulewicz-Kaczmarek M., Misztal A. [2014], Projektowanie i integracja systemów zarządzania projakościowego. Poznań: Wydaw. PP
25. Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. [2015], Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Lublin: Wydaw. UP.
26. Klugmann-Radziemska E. [2010], Fotowoltaika w teorii i praktyce. Legionowo: Wydaw. BTC.
27. Kocierz K. [2015], Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom I. Technik technologii żywności. Warszawa: WSiP: REA.
28. Kocierz K., Misiarz M. [2014], Towar jako przedmiot handlu. Prowadzenie sprzedaży. Tom I. Warszawa: WSiP: REA.
29. Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z. [2014], Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.). Cz. 1. Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.). Łódź: UW

30. Kozłowski W., Michalak J., Rudzewicz A., Warzocha Z. [2015], Produkt i promocja koncepcji marketingowej. Olsztyn: UWM.
31. Kuhni W., von Holst W. [2011], Srebro koloidalne jako lek. Zdrowy antybiotyk. Wrocław: PURANA.
32. Leszczyński Z., Jasiński T. [2015], Inżynieria kosztów. Gdański: ODDK.
33. Ludwicki M., Ludwicki M. [2015], Sterowanie procesami technologicznymi w produkcji żywności. Warszawa: PWN.
34. Lymbery P., Oakeshott I. [2015], Farmagedon. Rzeczywisty koszt taniego mięsa. Białystok: Vivante.
35. Maffeis G. [2015], Magnez. Pierwiastek życia. Raszyn: AWM.
36. Mancini P., Pacenti G. C. [2015], Marketing produktów farmaceutycznych. Nowe strategie dla sektora ochrony zdrowia. Warszawa: CeDeWu.
37. Modelowanie inżynierii bezpieczeństwa. [2015], Red. E. Kołodziński. Warszawa: WAT.
38. Pacana A. [2015], System EMAS. Rzeszów: Oficyna Wydaw. PRz.
39. Pies J. [2011], Srebro koloidalne. Rewolucja w leczeniu. Białystok: Studio Astropsychologii.
40. Prawne aspekty jakości towarów. [2015], Red. nauk. B. Gnela, J. Lorenc-Borkowska. Warszawa: Wolters Kluwer.
41. Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności. Red. A. Lewkowicz, W. Pływaczewski. Szczytno: WSZP.
42. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. [2015], Pod red. M. Mikos-Bielak. Lublin: WUP.
43. Senderek B. [2015], Piwo. Najlepsze piwa z polskich sklepów. Warszawa: Wydaw. RM.
44. Sęk T., Przybył J. [2015], Technika i technologia produkcji ziemniaków. Poznań: Wydaw. UP.
45. Sieniawski J., Cyunczuk A. [2014], Metale. Wybrane zagadnienia z fizyki metali. Rzeszów: Oficyna Wydaw. PRz.
46. Sienkiewicz P. [2015], Inżynieria systemów bezpieczeństwa. Warszawa: PWE
47. Słownik chemiczny angielsko-polski. [2013], Red. B. Semeniuk i G. Maludzińska. Wyd. 3. Warszawa: WNT.
48. Słownik chemiczny polsko-angielski [2013], Red. B. Semeniuk i G. Maludzińska. Wyd. 3. Warszawa: WNT.
49. Stadnicka D., Pacana A. [2015], Budowa i rozwój skutecznych systemów zarządzania jakością. Rzeszów: Oficyna Wydaw. PRz.
50. Sznajder A. [2015], Marketing sportu. Warszawa: PWE.

51. Trash A., Trash C., Miller D. [2014], Ciemne strony kofeiny. Mszczonów: Fundacja Źródła Życia.
52. Überhuber E. [2015], Witaminy – tak czy nie? Warszawa: Nowe spojrzenia.
53. Wawro E. [2015], Winnice w Polsce. Wszystko o enoturystyce. Warszawa: MULTICO.
54. Weiss T., Bor J. [2015], Żywność funkcjonalna. Najzdrowsze produkty z natury. Białystok: Vital.
55. Wesołowski M., Szefer K., Zimna D., [2015] Zbiór zadań z analizy chemicznej. Warszawa: WNT.
56. Woźniczko M., Jędrysek T., Orłowski D. [2015], Turystyka kulinarna. Warszawa: PWE.
57. Woźny M. S. [2015], Tajemnice kawy. Poznań: Zysk i ska.
58. Zakwas. Technologia w piekarni. [2015], Red. naukowa M. Brandt, M. Gänzle. Warszawa: PWN.
59. Żmihorska-Gotfryd A. [2015], Wybrane zagadnienia biologicznej degradacji polimerów. Rzeszów: Oficyna Wydaw. PRz.
60. Żywność prozdrowotna. Składniki i technologia. [2015], Pod red. J. Czapskiego i D. Góreckiej. Poznań: Wydaw. UP.

Prenumerata Norm:

1. **PN-EN 12662:2014-05P** Ciekłe przetwory naftowe -- Oznaczanie całkowitej zawartości zanieczyszczeń w średnich destylatach, olejach napędowych oraz estrach metylowych kwasów tłuszczowych
2. **PN-EN 15721:2013-10** Etanol jako komponent benzyny -- Oznaczanie zawartości wyższych alkoholi, metanolu i innych zanieczyszczeń -- Metoda chromatografii gazowej
3. **PN-ISO 13738:2015-05** Środki smarowe, oleje przemysłowe i produkty podobne (klasa L) -- Grupa E (Oleje do silników spalinowych) -- Wymagania dla olejów do dwusuwowych silników benzynowych (kategorie EGB, EGC i EGD)
4. **PKN-ISO/TS 22003:2015-06** Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności -- Wymagania dla jednostek prowadzących audit i certyfikację systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności
5. **PN-EN 1096-1:2012** Szkło w budownictwie -- Szkło powlekane -- Część 1: Definicje i klasyfikacja

6. **PN-EN 1601:2014-06** Ciekłe przetwory naftowe -- Benzyna bezołowiowa -- Oznaczanie tlenowych związków organicznych i całkowitej zawartości organicznie związanego tlenu metodą chromatografii gazowej (O-FID)
7. **PN-EN 60335-2-34:2013-09** Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-34: Wymagania szczegółowe dotyczące sprężarek z silnikiem
8. **PN-EN ISO 10893-1:2011** Badania nieniszczące rur stalowych -- Część 1: Automatyczne badanie elektromagnetyczne rur stalowych bez szwu i spawanych (z wyłączeniem rur spawanych łukiem krytym) w celu sprawdzenia szczelności hydraulicznej
9. **PN-EN ISO 22854:2014-04** 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
10. **PN-ISO 6743-15:2015-06** Środki smarowe, oleje przemysłowe i produkty podobne (klasa L) -- Klasyfikacja -- Część 15: Grupa E (Oleje do silników spalinowych)
11. **PN-EN 14960:2014-02** Nadmuchiwany sprzęt do zabawy -- Wymagania bezpieczeństwa i metody badań
12. **PN-EN ISO 9223:2012** Korozja metali i stopów -- Korozyjność atmosfer -- Klasyfikacja, określanie i ocena
13. **PN-EN ISO/IEC 17067:2014-01** Ocena zgodności -- Podstawy certyfikacji wyrobów oraz wytyczne dotyczące programów certyfikacji wyrobów
14. **PN-ISO 15648:2015-07** Masło -- Oznaczanie zawartości soli -- Metoda potencjometryczna
15. **PN-ISO 5765-1:2015-07** Mleko w proszku, mieszanki lodziarskie w proszku i sery topione -- Oznaczanie zawartości laktozy -- Część 1: Metoda enzymatyczna wykorzystująca glukozową część laktozy
16. **PN-EN 16247-2:2014-06** Audyty energetyczne -- Część 2: Budynki

17. **PN-EN 16247-3:2014-06** Audyty energetyczne -- Część 3: Procesy
18. **PN-EN 16247-4:2014-06** Audyty energetyczne -- Część 4: Transport
19. **PN-ISO 2911:2015-08** Mleko zagęszczone słodzone -- Oznaczanie zawartości sacharozy -- Metoda polarymetryczna
20. **PN-EN ISO 20483:2014-02** Ziarno zbóż i nasiona roślin strączkowych -- Oznaczanie zawartości azotu i przeliczanie na zawartość białka -- Metoda Kjeldahla
21. **PN-EN ISO 7218:2008/A1:2013-10** Mikrobiologia żywności i pasz -- Wymagania ogólne i zasady badań mikrobiologicznych
22. **PN-ISO 5765-2:2015-09** Mleko w proszku, mieszanki lodziarskie w proszku i sery topione -- Oznaczanie zawartości laktozy -- Część 2: Metoda enzymatyczna wykorzystująca galaktozową część laktozy
23. **PN-ISO 9622:2015-09** Mleko i płynne przetwory mleczne -- Wytyczne do stosowania spektrometrii w zakresie średniej podczerwieni
24. **PN-EN ISO 139:2006** Tekstylnia -- Klimaty normalne do aklimatyzacji i badań
25. **PKN-CEN/TS 15963:2015-10** Asfalty i lepiszcza asfaltowe -- Oznaczanie temperatury odporności na kruche pękanie próbki z karbem za pomocą badania metodą belki trzypunktowo zginanej
26. **PN-C-96017:2015-10** Środki smarowe -- Oleje smarowe VB bez dodatków i z dodatkami oraz oleje smarowe VDL -- Klasyfikacja i wymagania
27. **PN-EN 12393-1:2014-01** Żywność pochodzenia roślinnego -- Metody oznaczania wielu pozostałości pestycydów za pomocą GC lub LC-MS/MS -- Część 1: Warunki ogólne
28. **PN-EN 14078:2014-06** Ciekłe przetwory naftowe -- Oznaczanie zawartości estrów metylowych kwasów tłuszczowych (FAME) w średnich destylatach -- Metoda spektrometrii w podczerwieni
29. **PN-EN 14214+A1:2014-04** Ciekłe przetwory naftowe -- Estry metylowe kwasów tłuszczowych (FAME) do użytku w silnikach samochodowych o zapłonie samoczynnym (Diesla) i zastosowań grzewczych -- Wymagania i metody badań

30. **PN-EN 15751:2014-05** Paliwa do pojazdów samochodowych -- Estry metylowe kwasów tłuszczowych (FAME) jako samoistne paliwo i ich mieszaniny z olejem napędowym -- Oznaczenie stabilności oksydacyjnej metodą przyspieszonego utleniania
31. **PN-EN 16423:2013-12** Skroplone gazy węglowodorowe -- Oznaczenie rozpuszczonej pozostałości -- Metoda chromatografii gazowej z bezpośrednim dozowaniem cieczy na kolumnę
32. **PN-EN ISO 6540:2010** Kukurydza -- Oznaczenie wilgotności (rozdrobionego i całego ziarna)
33. **PN-EN ISO 9308-1:2014-12** Jakość wody -- Oznaczenie ilościowe Escherichia coli i bakterii grupy coli -- Część 1: Metoda filtracji membranowej do badania wód o małej ilości mikroflory towarzyszącej

Informacja naukowa

Zainteresowanych zajęciami przygotowującymi do pisania pracy dyplomowej -

prosimy o kontakt mailowy: anna.maslowska@uek.krakow.pl

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

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

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

Polecamy nowości na portalach i stronach:

[Ekonomia online](#)

Ekonomia online

Vol. 14, nr 36, 2014 ISSN 1641-750X © BG UEK 2000 - 2015 REDAKCJA | + DODAJ LINK |

Przełączaj typy źródeł:

- Czasopisma +
- Publikacje seryjne +
- Monografie
- Organizacje, Towarzystwa i Stowarzyszenia +
- Katedry, Zakłady, Placówki naukowe +
- Strony tematyczne +
- Encyklopedie /Słowniki +
- Bibliografie/Katalogi

Edycja

Wybierz indeks [dropdown] [clear] [input] [clear] Szukaj

Przełączaj działy:

Bankowość i finanse	526	Towaroznawstwo	696
Badania operacyjne i decyzje	135	Turystyka i rekreacja	170
Ekonometria, statystyka	249	Ubezpieczenia	149
Ekonomia	477	Zarządzanie ogólne	222
Historia myśli ekonomicznej	132	Zarządzanie informacją	67
Handel, marketing, reklama	285	Zarządzanie jakością	102
Ochrona środowiska	192	Zarządzanie wiedzą	82
Praca	259	Źródła ogólne	239
Prace niepublikowane UEK	3		

TOWAROZNAWSTWO:

- Bazy danych polskie 8
- Bazy danych zagraniczne 5
- Czasopisma polskie 122
- Czasopisma zagraniczne 112

Strona domowa Biblioteki Głównej UEK

Biblioteka Główna
UNIWERSYTETU EKONOMICZNEGO W KRAKOWIE

W KATALOGU KOMPUTEROWYM W BAZEKON W DOROBKU MULTIWYSZUKIWARKA NA STRONIE

małej książki, czasopiśmie, dokumencie SZUKAJ LOGOWANIE

Home Studenci Doktoranci Pracownicy nauki Pozostali użytkownicy

WITAMY BG UEK
NA NOWEJ STRONIE

GODZINY OTWARCIA
ŚRODA, 18 LISTOPADA 2015

Wypożyczalnia Ogólna	9:00 - 18:00
Wypożyczalnia Międzybiblioteczna	9:00 - 14:00
Czytelnia Główna	8:00 - 20:00
Czytelnia Europejska	9:00 - 18:00
Czytelnia Czasopism	8:00 - 20:00
Oddział Informacji Naukowej	8:00 - 18:00
Stanowisko ds. Bibliometrii	10:00 - 15:00
Sala Katalogowa	8:00 - 20:00
Pracownia Reprograficzna	10:00 - 15:00
Biblioteka Wydziału Towaroznawstwa	9:00 - 19:00

PLAN BIBLIOTEKI
Interaktywny plan Biblioteki.

MIEJSCA DO PRACY I NAUKI
Znajdź miejsce do nauki. Zobacz lokalizację stanowisk komputerowych.

DRUKOWANIE, KSEROWANIE, SKANOWANIE

AKTUALNOŚCI

- 09-11-2015
Polskie Piśmiennictwo Ekonomiczne do roku 1939
- 19-10-2015
Godziny otwarcia Biblioteki Głównej w październiku 13-10-2015

Funpage BWT

BWT
Biblioteka Wydziału Towaroznawstwa UEK
Biblioteka Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie

Oś czasu Informacje Zdjęcia Opinie Więcej

LUDBIE

★★★★★
Polubienia: **366**
Odwiedziny: **8**

INFORMACJE


Sienkiewicza 4
Kraków
12 293 78 43
Otwarte
Następne otwarcie: dzisiaj 09:00 - 19:00
<http://kangur.uek.krakow.pl/biblioteka/bwt/>

Biblioteka Wydziału Towaroznawstwa UEK
udostępnił(a) link
8 grudnia o 02:30

UOKiK: Zwrot prezentu, który nie ma wad, zależy od woli sprzedawcy
Zwrot prezentu, który nie ma wad, a po prostu nie podoba się obdarowanemu, zależy od dobrej woli sprzedawcy. Jeżeli się zgadza, ma prawo określać własne warunki, np. termin, wymagać dostarczenia paragonu, oryginalnego opakowania
PORTALSPZOZYWCZY.PL

Lubię to! Dodaj komentarz Udostępnij

Biblioteka Wydziału Towaroznawstwa UEK
udostępnił(a) link
2 grudnia o 03:05





Przypominamy o zdalnym dostępie (np. z domu) do fachowych baz oraz portali o profilu towaroznawczym 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.

Dostęp uruchamiany jest automatycznie. Dane odświeżane są raz dziennie (o północy).

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).

Nowy przewodnik po bazach i portalach Biblioteki Wydziału Towaroznawstwa:

POLECAMY:

Ekonomia on-line
Naukowe źródła ekonomiczne w internecie: Towaroznawstwo.
Ważne narzędzie pomocne przy budowaniu bibliografii pracy dyplomowej.

<http://kangur.uek.krakow.pl/biblioteka/ekonomia>

W opcji zdalny dostęp dla pracowników i studentów Wydziału Towaroznawstwa UEK polecamy bazy:

Science Direct

Wiley Online Library

Springer Link

<http://kangur.uek.krakow.pl/?q=zbiory/bazy-danych>

ADRESY
Biblioteka Wydziału Towaroznawstwa
ul. Sienkiewicza 4, 30-033 Kraków, (pok. 37, III p.)
tel./faks: 12 293 78 43
e-mail: bwt@uek.krakow.pl
<http://kangur.uek.krakow.pl/bwt>

Godziny otwarcia:
poniedziałek - piątek 9:00 - 19:00
sobota 9:00 - 15:00

BIBLIOTEKA WYDZIAŁU TOWAROZNAWSTWA
przy Wydziale Towaroznawstwa
Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie
ul. Sienkiewicza 4, 30-033 Kraków
tel. 12 293 78 43, bwt@uek.krakow.pl

Biblioteka Wydziału Towaroznawstwa oferuje specjalistyczny księgozbiór z zakresu towaroznawstwa żywności i przemysłowego, opakowalnictwa, mikrobiologii, biotechnologii, chemii, fizyki, higieny i zdrowia człowieka, inżynierii produkcji, ekologii wyrobów, zarządzania jakością.

Link do pobrania: [Przewodnik](#)

*Pełnych radości i szczęścia,
spędzonych w spokoju i zadumie
Świąt Bożego Narodzenia oraz
wszelkiej pomyślności i optymizmu
w Nowym Roku*

życzy

zespół BWT UEK



Wszystkie zapytania dotyczące Biblioteki WT proszę kierować na email:
bwt@uek.krakow.pl

mgr Anna Masłowska, mgr inż. Piotr Fortuna

2015