

INFORMACJE WYDAWNICZE



Normalizacja w praktyce przemysłowej przetwórstwa spożywczego

Jarosław Diakun, Sylwia Mierzejewska, Iwona Michalska-Požoga,
Joanna Piepiórka-Stepuk, Janusz Rawski

Wydawca: Wydawnictwo Politechniki Koszalińskiej,
Koszalin 2017 r., stron 175, ISBN 978-83-7365-467-9

Zespół z Politechniki Koszalińskiej ... przygotował i opracował podręcznik akademicki pt.: „Normalizacja w praktyce przemysłowej przetwórstwa spożywczego”. Wymienioną pozycję należy uznać za cenne opracowanie wzbogacające dotychczasowy dorobek dydaktyczno-naukowy, w którym Autorzy przedstawiają zagadnienia z zakresu normalizacji w przemyśle spożywczym.

Obserwowany na przestrzeni ostatnich lat intensywny rozwój zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego w kraju powoduje wzrost zainteresowania kształceniem kadr z tego zakresu, co można zauważyć na przykładzie liczby absolwentów szkół średnich ubiegających się o podjęcie studiów na kierunku Technologia Żywności i Żywnienia lub pokrewnych oraz licznych ofert pracy dla absolwentów z tej dziedziny. W świetle powyższego nowy podręcznik jest cenny zarówno dla studentów, jak i osób zainteresowanych tą dziedziną.

Cenną zaletą podręcznika jest jego użyteczność (połączenie wiedzy technicznej z technologiczną) umożliwiającą w stosunkowo prosty sposób na przeniesienie omawianych zagadnień ze skali laboratoryjnej na skalę produkcyjną.

„... uważam, że włożony wysiłek Autorów związany z opracowaniem podręcznika akademickiego powinien znaleźć uznanie za nowe, zwięzłe ujęcie zagadnień zakresu normalizacji w przemyśle spożywczym oraz problematyki jej wdrażania w zakładach przemysłu spożywczego.”

Z recenzji **dr hab. inż. Agnieszki Wierzbickiej - prof. SGGW**

Podręcznik składa się z sześciu logicznie następujących po sobie rozdziałów. „Norma i proces normalizacji”, „Geneza norm organizacyjno-systemowych”, ... kolejny dotyczy struktury i charakterystyki norm, .. w rozdziale czwartym została przedstawiona procedura opracowania norm. ... Rozdział piąty to uwarunkowania prawno-normalizacyjne w gospodarce żywnościowej. ...Podręcznik kończy się przewodnikiem do zajęć dydaktycznych.

Autorzy zgromadzili materiały w istotny sposób porządkujące i wzbogacające aktualny stan wiedzy, wykazując doskonałą orientację w rozległej literaturze przedmiotu.

Autorzy przygotowali bardzo dobrze opracowany podręcznik dla studentów pobierających wiedzę z zakresu przemysłu spożywczego, który może być używany na wielu uczelniach.

Książka z powodzeniem może być adresowana również do kadry inżyniersko-technicznej przedsiębiorstw przemysłu spożywczego oraz osób zainteresowanych poszerzeniem i aktualizacją swojej wiedzy.

Z recenzji **prof. dr hab. inż. Kazimierza Zawiałaka**