

KONSULTANT KRAJOWY w dziedzinie farmacji aptecznej

Dr n. farm. Bożena Grimling

Wykaz piśmiennictwa obowiązujący farmaceutów realizujących kształcenie specjalizacyjne oraz przygotowujących się do egzaminu specjalizacyjnego w dziedzinie **BROMATOLOGII 2022**

Podręczniki obowiązkowe w języku polskim

1. *Żywnienie człowieka. 1. Podstawy nauki o żywieniu*, red. J. Gawęcki, Warszawa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017.
2. *Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. 3*, red. J. Gawęcki, W. Roszkowski, Warszawa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.
3. *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2*, red. M. Grzymisławski, J. Gawęcki, Warszawa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.
4. Gertig H., Duda G., *Żywność a zdrowie i prawo*, Warszawa, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2004.
5. Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Warszawa, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2019.
6. Gronowska-Senger A., *Zarys oceny żywienia*, Warszawa, Wydawnictwo SGGW, 2013.
7. *Normy żywienia dla populacji Polski*, red. M. Jarosz, Warszawa, Instytut Żywności i Żywienia, 2017.
8. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*, Warszawa, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2019.
9. Langley-Evans S., *Żywnienie. Wpływ na zdrowie człowieka*, red. wyd. pol. M. Jarosz, Warszawa, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2014.
10. Olędzka R., Woźniak J., *Analiza bromatologiczna. Jakość zdrowotna żywności*, Warszawa, AM, 2001.
11. *Chemia żywności. 1. Główne składniki żywności*, red. Z. Sikorski, H. Staroszczyk, Warszawa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018.
12. *Chemia żywności. 2. Biologiczne właściwości składników żywności*, red. Z. Sikorski, H. Staroszczyk, Warszawa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018.
13. *Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności*, red. Z. Sikorski, Warszawa, WNT, 1996.

14. Szczepaniak W., *Metody instrumentalne w analizie chemicznej*, Warszawa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2002.
15. Steinka I., Przybyłowski P., *Podstawy mikrobiologicznej analizy żywności*, Gdynia, WSM, 2001.
16. *Interakcje leków z pożywieniem*, red. Z. Zachwieja, Wrocław, MedPharm Polska, 2016.
17. *Normy żywienia człowieka: fizjologiczne podstawy*, red. Ś. Ziemiański, Warszawa, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2001.

Czasopisma obowiązkowe w języku polskim

1. „Bromatologia i Chemia Toksykologiczna”,
2. „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny”,
3. „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”,
4. „Bezpieczna Żywność”.

Obowiązujące standardy

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 Nr 171 poz. 1225; tekst jedn.: Dz. U. z 2010 Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).
2. Ustawa z dnia 28 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 35).
3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.
4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 Nr 232 poz. 1525).
5. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności.

Podręczniki zalecane polskie i obcojęzyczne (opcjonalnie)

1. *Biotechnologia żywności*, red. W. Bednarski, A. Repts, Warszawa, WNT, 2014.

2. *Toksykologia żywności: przewodnik do ćwiczeń*, red. A. Brzozowska, Warszawa, Wydawnictwo SGGW, 2010.
3. Ciborowska H., Rudnicka A., Ciborowski A., *Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka*, Warszawa, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2016.
4. Graedon J., Graedon T., *Niebezpieczne interakcje leków: poradnik: jak ustrzec się groźnych dla życia połączeń: leku z lekiem, leku z żywnością, leku z witaminą*, Warszawa, Wydawnictwo ANTA, 1998.
5. *Żywienie człowieka i analiza żywności. Wybrane zagadnienia*, red. H. Grajeta, Wrocław, UM, 2017.
6. Jarosz M., *Suplementy diety a zdrowie. Porady lekarzy i dietetyków*, Warszawa, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020.
7. *Chromatografia cieczowa*, praca zbiorowa pod red. M. Kamińskiego, Gdańsk, CEEM, 2004.
8. Peckenpaugh N. J., *Podstawy żywienia i dietoterapii*, red. wyd. pol. D. Gajewska, Wrocław, Elsevier Urban & Partner, 2011.
9. *Skrypt do ćwiczeń z bromatologii*, red. A. Tokarz, Warszawa, WUM, 2015.
10. Witkiewicz Z., *Podstawy chromatografii*, Warszawa, WNT, 2000.

Czasopisma zalecane polskie i obcojęzyczne (opcjonalnie)

1. „Przemysł Spożywczy”,
2. „Polish Journal of Food and Nutrition Sciences”,
3. „American Journal Clinical Nutrition”,
4. „Food Chemistry”,
5. „Food Science and Technology”,
6. „Food Science and Nutrition”,
7. „Nutrients”.

Edukacyjne strony internetowe (opcjonalnie)

1. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN:
[Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN](#)
2. Ogólnopolska Sekcja Bromatologiczna Polskiego Towarzystwa Farmaceutycznego: [Polskie Towarzystwo Farmaceutyczne - Bromatologia](#)

3. Zespół Analityki Żywności Komitetu Chemii Analitycznej PAN:
[Komitet Chemii Analitycznej PAN](#)
4. Instytut Żywności i Żywienia: [Instytut Żywności i Żywienia](#)