

## **Załącznik nr 1**

do uchwały podjętej przez Komisję habilitacyjną powołaną w dniu 19 marca 2021 r. przez Radę Dyscypliny Technologia Żywności i Żywnienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie uchwałą nr 53 – 2020/2021 w celu **przeprowadzenia postępowania o nadanie stopnia doktora habilitowanego dr inż. Beacie Bilskiej w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.**

Komisja habilitacyjna zapoznała się z materiałami dotyczącymi postępowania habilitacyjnego dr inż. Beaty Bilskiej. W zestawionym opracowaniu Habilitantka zawarła wniosek o przeprowadzenie postępowania w sprawie o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz kolejno zamieściła następujące dokumenty:

- kopię dyplomu uzyskania stopnia naukowego doktora,
- dane wnioskodawcy,
- autoreferat,
- wykaz opublikowanych prac naukowych lub twórczych prac zawodowych oraz informację o osiągnięciach dydaktycznych, współpracy naukowej i popularyzacji nauki,
- kopie publikacji stanowiących osiągnięcie wraz z oświadczeniami autorów, kopie dokumentów potwierdzających odbycie stażu, granty, publikacje powstałe w wyniku prowadzenia badań w więcej niż jednej jednostce naukowej.

Komisja habilitacyjna zapoznała się z opiniami sporządzonymi przez recenzentów:

- dr hab. Grażynę Krasnowską, prof. uczelni (Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu),
- dr hab. Macieja Oziembłowskiego, prof. uczelni (Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu),
- dr hab. Katarzynę Góralczyk, prof. uczelni (Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego),
- dr hab. Małgorzatę Karwowską, prof. uczelni (Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie)

oraz członka Komisji dr hab. Ewelinę Hallmann, prof. uczelni (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie).

Wszyscy członkowie Komisji stwierdzili, że dokumentacja wniosku została przygotowana zgodnie z wytycznymi zawartymi w ustawie o stopniach naukowych z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1668 ze zm.).

Na podstawie opinii Recenzentów i dyskusji w trakcie posiedzenia Komisji oceniono:

- osiągnięcie naukowe przedstawione w postaci powiązanego tematycznie cyklu pięciu publikacji,
- dorobek naukowo-badawczy,
- aktywność naukową realizowaną z innymi jednostkami naukowymi, w tym zagranicznymi,
- działalność dydaktyczną, organizacyjną i popularyzatorską

### **Sylwetka Habilitantki**

Pani dr inż. Beata Bilaska jest absolwentką Wydziału Żywnienia Człowieka oraz Gospodarstwa Domowego, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. W 1999 r. uzyskała tytuł magistra broniąc pracę pt. „Postawy i zachowania nowych konsumentów – młodzieży na rynku żywnościowym”.

W 2003 r. ukończyła jednosemestralne Studia Doskonalenia Pedagogicznego na Wydziale Ekonomiczno-Rolniczym SGGW.

Stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia uzyskała w 2004 roku na podstawie dysertacji pt. „Wpływ wybranych czynników na zachowania młodych konsumentów usług gastronomicznych”.

W 2007 r. została zatrudniona w Katedrze Techniki i Technologii Gastronomicznej na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW na stanowisku asystenta, a od 2009 r. na stanowisku adiunkta (obecnie Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie).

### **Ocena osiągnięcia naukowego**

Przedstawione do oceny osiągnięcie naukowe dr inż. Beaty Bilskiej pt. „**Zarządzanie ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w aspekcie bezpieczeństwa żywnościowego**” składa się z pięciu publikacji opublikowanych w czasopismach z bazy JCR (Journal Citation Report) w latach 2016-2020. Łączna wartość współczynnika oddziaływania IF (Impact Factor) publikacji wchodzących w skład osiągnięcia wynosi 17,382 (IF<sub>5-letni</sub> – 18,452), zaś suma punktów według punktacji MNiSW wynosi 270.

Celem przedstawionego osiągnięcia naukowego była wieloaspektowa analiza skali, przyczyn i skutków strat i marnotrawstwa żywności w różnych ogniwach łańcucha żywności, a także propozycja modeli zarządzania ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności.

Postawiono cztery cele szczegółowe:

- analiza przyczyn i skutków strat żywności oraz wyznaczenie Punktów Odzysku w czterech ogniwach łańcucha żywnościowego,
- oszacowanie marnotrawstwa żywności w obiektach handlowych, w aspekcie ilościowym i utraconej wartości odżywczej,
- opracowanie modeli zarządzania ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w zakładach przemysłu spożywczego i zakładach gastronomicznych,
- przeprowadzenie segmentacji gospodarstw domowych w celu zidentyfikowania grup konsumentów charakteryzujących się podobnymi postawami wobec żywności, ze szczególnym uwzględnieniem jej marnotrawstwa.

Habilitantka sformułowała następującą hipotezę badawczą: zarządzanie ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności potencjalnie przyczyni się do ograniczenia strat i marnotrawstwa, co może mieć wpływ na bezpieczeństwo żywnościowe.

Postawione w ramach osiągnięcia naukowego cele szczegółowe były realizowane w kolejnych publikacjach stanowiących osiągnięcie, na co zwrócili uwagę wszyscy Recenzenci. Analizę przyczyn powstawania strat żywności przeprowadzono na każdym z czterech etapów łańcucha żywnościowego, jakimi są: produkcja podstawowa, przetwórstwo, logistyka, handel. W pierwszej publikacji należącej do osiągnięcia habilitacyjnego, określono skutki powstawania strat żywności oraz wyznaczone zostały Punkty Odzysku (PO), które zdefiniowano jako „operacje lub etapy procesu w łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu”, w którym można zastosować działanie/a zapobiegające lub eliminujące ryzyko zmarnowania żywności (przekazanie na cele społeczne)”. Pani dr hab. Grażyna Krasnowska, prof. uczelni w swojej recenzji podkreśliła, że „ważnym elementem tej części badań było wskazanie Punktów Odzysku żywności przy zapewnieniu jej bezpieczeństwa zdrowotnego”. Na kwestię bezpieczeństwa redystrybuowanej żywności zwrócił uwagę w recenzji również dr hab. Maciej Oziębłowski, prof. uczelni.

Celem drugiej publikacji było oszacowanie marnotrawstwa żywności w wielkopowierzchniowych obiektach handlowych w aspekcie ilościowym i utraconej wartości odżywczej, na podstawie wybranego supermarketu w Polsce. Dr hab. Katarzyna Góralczyk, prof.

uczelnia zwróciła uwagę, że wyniki publikacji „dały asumpt do stwierdzenia, że z sektora handlu detalicznego mogą pochodzić znaczące ilości różnego rodzaju produktów spożywczych, które można redystrybuować do osób potrzebujących pomocy żywnościowej”. Zaś dr hab. Grażyna Krasnowska, prof. uczelni podkreśliła, że zgodnie z tą publikacją „analiza zebranych danych w kontekście modelowych dziennych racji żywieniowych pozwoliła oszacować potencjalne możliwości wyżywienia różnych grup ludności taką ilością artykułów żywnościowych”.

W dwóch kolejnych publikacjach (3 i 4), Habilitantka przedstawiła modele zarządzania ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w zakładach przemysłu spożywczego i w zakładach gastronomicznych. Modele zostały opracowane zgodnie z wytycznymi i zaleceniami normy ISO 31000:2018 Zarządzanie ryzykiem – zasady i wytyczne (Risk management – Guidelines, provides principles, framework and a process for managing risk). Dr hab. Maciej Oziembłowski podkreślił aplikacyjny charakter przeprowadzonych przez Habilitantkę badań oraz opracowanego modelu opisanego w trzeciej publikacji - „model zarządzania ryzykiem może pomóc w podejmowaniu decyzji przyczyniających się do ograniczenia strat żywności i wykorzystaniu jej zgodnie z przeznaczeniem”.

Ostatnim etapem, a jednocześnie celem szczegółowym było przeprowadzenie segmentacji gospodarstw domowych w celu zidentyfikowania grup konsumentów charakteryzujących się podobnymi postawami wobec żywności, ze szczególnym uwzględnieniem jej marnotrawstwa. Wyniki opisane zostały w piątej publikacji. Wyodrębniono trzy grupy konsumentów ze zróżnicowanymi cechami socjodemograficznymi o odmiennych postawach wobec marnotrawstwa żywności. Dr hab. Katarzyna Góralczyk, prof. uczelni zwróciła uwagę, że „przy statystycznym opracowaniu respondentów Habilitantka nie uwzględniła jako związków zakłócających takich cech jak wiek, wykształcenie i miejsce zamieszkania, a w przypadku gospodarstw jednoosobowych również płci”. Według Pani Recenzent, uwzględnienie tych danych wzbogaciłoby charakterystykę pozyskanych klastrów. Dr hab. Maciej Oziembłowski, prof. uczelni podkreślił, że „uzyskane wyniki dokumentują, że najmniejszą częstotliwością wyrzucania żywności charakteryzował się segment, który deklarował dobrą sytuację materialną i najmniejszy poziom wydatków na żywność, najwyższą natomiast segment tworzony przez rodziny z dziećmi”.

Dr inż. Beata Bilaska jest pierwszym i zarazem korespondencyjnym autorem we wszystkich publikacjach stanowiących osiągnięcie naukowe. Jej udział w realizacji badań i przygotowaniu publikacji został oszacowany na poziomie od 50 do 75%, co potwierdzono w oświadczeniach

współautorów. Wszyscy recenzenci jednomyślnie stwierdzili, że wysokie udziały Habilitantki potwierdzone w oświadczeniach współautorów, świadczą o dominującej roli dr inż. Bety Bilskiej w tworzeniu koncepcji, wykonaniu badań oraz opracowaniu wyników i przygotowaniu publikacji.

Według dr hab. Małgorzaty Karwowskiej, prof. uczelni „na podstawie przedstawionych badań można stwierdzić, że ograniczenie strat i marnotrawstwa żywności na każdym z analizowanych ogniw łańcucha potencjalnie przyczynia się do poprawy bezpieczeństwa żywnościowego poprzez wzrost wykorzystania żywności na cele konsumpcyjne i jej redystrybucję do osób potrzebujących pomocy w zakresie zaspokojenia ich potrzeb”. Dalej Pani Recenzent podkreśla, że „przedstawione do oceny publikacje pozytywnie zweryfikowały hipotezę zakładającą, że zarządzanie ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności potencjalnie przyczyni się do ograniczenia strat i marnotrawstwa, co może mieć wpływ na bezpieczeństwo żywnościowe”.

Dr hab. Maciej Oziembłowski, prof. uczelni uważa, że „na szczególne podkreślenie zasługuje aplikacyjny charakter uzyskanych wyników badań, które mogą być podstawą do podejmowania działań przez przedsiębiorstwa działające na rynku żywnościowym oraz przez organizacje rządowe i pozarządowe do przygotowania krajowej strategii ograniczania strat i marnotrawstwa żywności jak również opracowania kampanii edukacyjnej”. Pozostali Recenzenci również zwrócili uwagę na aplikacyjny charakter osiągnięcia dr inż. Beaty Bilskiej.

Wszyscy Recenzenci zgodnie stwierdzili, że monotematyczny cykl publikacji jest bardzo wartościowym zbiorem oryginalnych opracowań naukowych, prezentującym problematykę istotną zarówno pod względem naukowym jak i aplikacyjnym. Wnosi on cenny i wymierny wkład do wiedzy z zakresu nauk o żywności.

### **Ocena pozostałego dorobku naukowego**

Całkowity dorobek naukowy dr inż. Beaty Bilskiej obejmuje łącznie 130 pozycji. Habilitantka jest współautorem 17 oryginalnych prac twórczych opublikowanych w czasopismach z listy JCR (w tym 5 prac ujętych w osiągnięciu naukowym), 32 publikacji spoza tej listy, 12 publikacji w materiałach konferencyjnych, 39 rozdziałów w podręcznikach i monografiach. Indeks Hirscha publikacji dr Beaty Bilskiej według bazy Web of Science wynosi 2, a sumaryczna liczba cytowań jej prac 14 (bez autocytowań). Sumaryczna wartość dorobku naukowego Habilitantki wynosi **IF = 31,081** ( $IF_{(5-letni)} = 33,429$ ) i **MNiSW = 1 161** pkt (w tym przed uzyskaniem stopnia naukowego doktora **57**).

Działalność naukowo-badawcza dr inż. Beaty Bilskiej po uzyskaniu stopnia doktora skupiała się wokół następujących tematów:

- Analiza konkurencyjności wybranych rynków produktów żywnościowych.
- Rynek usług gastronomicznych – jakość, zachowania konsumentów, nowe trendy.
- Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.
- Straty i marnotrawstwo żywności w aspekcie zrównoważonego rozwoju.

Jednym z istotnych zakresów działalności naukowej dr inż. Beaty Bilskiej była analiza konkurencyjności wybranych rynków produktów żywnościowych. W zakresie zainteresowań naukowych Habilitantki znalazł się również rynek usług gastronomicznych. Jako najważniejsze osiągnięcie w ramach tego zakresu badań dr inż. Beata Bilka wskazała przeprowadzenie wieloaspektowej analizy rynku produktów regionalnych i tradycyjnych, zwracając uwagę na duży potencjał, dzięki któremu mogą zdobyć dobrą pozycję na rynku i trwałą przewagę konkurencyjną.

Jako bardzo ważny obszar działalności naukowej Habilitantka wskazała problematykę zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Według Habilitantki współczesny konsument jest coraz bardziej zainteresowany jakością produktów spożywczych, oczekuje, że dostępne na rynku produkty żywnościowe będą miały odpowiednie walory sensoryczne, a przy tym będą bezpieczne pod względem zdrowotnym. Za najważniejsze osiągnięcie w tym obszarze Habilitantka wskazała przeprowadzenie analizy wpływu różnych czynników na zagwarantowanie bezpieczeństwa żywności.

Szczególnie ważnym obszarem badawczym działalności naukowej Habilitantki jest problematyka strat i marnotrawstwa żywności. Najważniejsze rezultaty badań z tego zakresu są przedmiotem cyklu publikacji, stanowiących osiągnięcie habilitacyjne. Pozostałe wyniki badań z tego obszaru Habilitantka publikowała w licznych artykułach naukowych i doniesieniach konferencyjnych, których jest współautorem. Badania z tego zakresu Habilitantka prowadziła zarówno samodzielnie jak i we współpracy z innymi jednostkami naukowymi.

Dr hab. Grażyna Krasnowska, prof. uczelni podkreśliła, że wyniki swoich prac Habilitantka publikowała również w czasopiśmie branżowym, dzięki czemu służyły one efektywnemu propagowaniu osiągniętych celów i wniosków pochodzących z tych badań. Pani Recenzent zwróciła również uwagę, że Habilitantka jako szczególnie ważny obszar swej działalności naukowej traktuje problematykę strat i marnotrawstwa żywności, która jest przedmiotem osiągnięcia habilitacyjnego, ale również wielu innych publikacji. Na pozytywne oddziaływanie

publikacji w czasopismach branżowych zwrócił także uwagę dr hab. Maciej Oziębłowski, prof. uczelni. Według dr hab. Katarzyny Góralczyk, prof. uczelni przedstawione dane naukometryczne kandydatki do stopnia doktora habilitowanego są wystarczające do przeprowadzenia postępowania awansowego w celu uzyskania stopnia doktora habilitowanego.

Dr hab. Ewelina Hallmann zauważyła, że kandydatka była jednym z edytorów Wydania Specjalnego czasopisma Sustainability (2020 rok). Zwróciła również uwagę, że dr inż. Beata Bilaska jest aktywnym recenzentem, zarówno w czasopismach polskich jak i zagranicznych.

Dr hab. Małgorzata Karwowska, prof. uczelni oceniając dorobek naukowy dr inż. Beaty Bilskiej podkreśliła, że Habilitantka spełnia wszystkie wymogi formalne aby uzyskać stopień doktora habilitowanego, a Jej dorobek stanowi znaczny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.

#### **Ocena aktywności naukowej realizowanej z innymi jednostkami naukowymi, w tym zagranicznymi**

Dr inż. Beata Bilaska w 2000 r., będąc studentką studiów doktoranckich, brała udział w projekcie „Koncepcja systemu informacji rolniczej na potrzeby WPR”, Projekt Phare PL9704/01/13. W ramach tego projektu Habilitantka współpracowała z Wydziałem Ekonomiczno-Rolniczym SGGW.

W latach 2014-2017 Habilitantka była wykonawcą grantu pt. “Model ograniczania strat i marnowania żywności z korzyścią dla społeczeństwa” (akronim MOST), finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju. W ramach tego projektu dr inż. Beata Bilaska podjęła współpracę z Federacją Polskich Banków Żywności oraz Instytutem Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowym Instytutem Badawczym.

W latach 2018-2020 dr inż. Beata Bilaska była kierownikiem zadań nr 2 i 3 realizowanych przez SGGW w ramach projektu badawczego pt. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności” (akronim PROM), GOSPOSTRATEG, finansowanego przez NCBiR. Od marca 2020 r. kontynuuje realizację projektu z ramienia Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności. Udział w projekcie PROM zaowocował współpracą naukową z Instytutem Ochrony Środowiska – PIB, a także Wydziałem Zarządzania Politechniki w Częstochowie.

Habilitantka była także członkiem zespołu opracowującego ekspertyzę naukowo-badawczą pt. „Diagnoza systemu żywnościowego m. st. Warszawy” dla Centrum Komunikacji Społecznej Urzędu Miasta Stołecznego Warszawy.

Dr hab. Małgorzata Karwowska, prof. uczelni w swojej recenzji podkreśliła, że efektem udziału Habilitantki w projekcie MOST była procedura wydana w formie przewodnika, którego habilitantka była współautorem. Procedura ta została wdrożona w kilku zakładach branży spożywczej w Polsce. Pani Recenzent zwróciła również uwagę na roczny staż, jaki Habilitantka odbyła w Federacji Polskich Banków Żywności (FPBŻ), w ramach którego Kandydatka nie tylko prowadziła szkolenia i wygłaszała referaty, ale brała również udział w przygotowaniu wniosku projektowego, w którego realizację (PROM) następnie była zaangażowana. Dr hab. Małgorzata Karwowska, prof. uczelni podkreśliła, że „w ramach realizacji projektu PROM we wrześniu 2018 r. dr inż. Beata Bilaska podjęła współpracę naukową z Instytutem Ochrony Środowiska-Państwowy Instytut Badawczy, której wynikiem były wspólne publikacje oraz współautorstwo dwóch rozdziałów w monografii. Habilitantka jest członkiem Zespołu Roboczego ds. Komunikacji powołanego przez IOŚ-PIB, którego zadaniem jest konsultowanie założeń i realizacji kampanii informacyjno-promocyjnej dotyczącej ograniczania marnotrawstwa żywności prowadzonej w ramach zadania 6 projektu PROM”.

Wszyscy recenzenci zwrócili uwagę w swoich recenzjach na współpracę dr inż. Beaty Bilskiej z Wydziałem Zarządzania Politechniki w Częstochowie, a także z Wageningen University & Research. Współpraca zagraniczna związana była z przygotowaniem wniosku projektowego w ramach Programu ramowego UE Horizon 2020 call RUR-07-2020 (projekt nie uzyskał finansowania). Aktualnie Habilitantka bierze udział w innym konsorcjum, którego liderem jest również Wageningen University & Research, które złożyło wniosek projektowy pt. „The FLOW Project Testing & demonstrating innovation action to tackle Food Loss and Waste in the EU” w ramach Green Deal Farm to Fork, subtopic „Reducing food losses and waste at every stage of the food chain including consumption”.

Dr hab. Grażyna Krasnowska, prof. uczelni podkreśliła, że Habilitantka „przedstawiając rezultaty swoich prac badawczych zdobyła wyróżnienie podczas XXII Kongresu Stowarzyszenia Ekonomistów Agrobiznesu w Kołobrzegu w 2015 roku, a także podczas międzynarodowej konferencji XIV International Conference on Environment w 2020 roku w Amsterdamie”.

Dr hab. Małgorzata Karwowska, prof. uczelni podsumowując zakres współpracy z innymi instytucjami, stwierdziła, że „na podstawie przedstawionych przez dr inż. Beatę Bilską informacji można stwierdzić, że wykazuje się ona aktywną postawą w celu nawiązywania współpracy naukowej krajowej i zagranicznej zarówno w odniesieniu do uczelni badawczych jak również, co należy mocno podkreślić, z partnerami branżowymi, która to współpraca ma silny aspekt aplikacyjny, w tym również społeczny. Przedstawione aktywności są podstawą do pozytywnej oceny aktywności naukowej dr inż. Beaty Bilskiej w zakresie współpracy z uczelniami, instytucjami branżowymi zarówno krajowymi jak i zagranicznymi”.

### **Ocena działalności dydaktycznej, organizacyjnej i popularyzatorskiej**

Dr inż. Beata Bilka prowadzi zajęcia dydaktyczne dla pięciu kierunków: Dietetyka, Żywnienie człowieka i ocena żywności, Gastronomia i hotelarstwo, Zarządzanie i inżynieria produkcji, Towaroznawstwo. Są to zajęcia z takich przedmiotów jak: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, Projektowanie zakładów gastronomicznych, Higiena produkcji żywności, Higiena i toksykologia żywności, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, Jakość i bezpieczeństwo żywności, Zarządzanie jakością żywności, Certyfikacja bezpieczeństwa żywności, Higiena i bezpieczeństwo żywności, Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego, Zarządzania kosztami jakości, Przedmiot specjalizacyjny, Towaroznawstwo ogólne.

Habilitantka była promotorem 12 prac magisterskich i 24 inżynierskich, wykonała łącznie 19 recenzji prac dyplomowych. Habilitantka trzykrotnie pełniła funkcję opiekuna projektu naukowego realizowanego w ramach kół naukowych. Jest współautorką 8 podręczników dla uczniów szkół średnich.

Dr inż. Beata Bilka otrzymała Nagrodę Zespołową III Stopnia JM Rektora SGGW za osiągnięcia dydaktyczne w 2013 r.

Habilitantka była członkiem Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia, członkiem komisji egzaminacyjnej egzaminu dyplomowego. Aktualnie dr inż. Beata Bilka jest członkiem Zespołu ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów Wydziału Żywnienia Człowieka oraz członkiem Zespołu ds. Dyplomowania Wydziału Żywnienia Człowieka.

Habilitantka prowadziła również zajęcia w 5 innych jednostkach dydaktycznych (Centrum Edukacji Kadr sp. z o.o., Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, Studium pomaturalne,

Wyższa Szkoła Infrastruktury i Zarządzania w Warszawie, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych).

Wszyscy recenzenci wysoko ocenili osiągnięcia dr inż. Beaty Bilskiej w ramach działalności dydaktycznej, organizacyjnej i popularyzatorskiej. Pani dr hab. Grażyna Krasnowska, prof. uczelni stwierdziła, że Habilitantka poza osiągnięciami dydaktycznymi ma również znaczące osiągnięcia w zakresie popularyzowania nauki, ze szczególnym uwzględnieniem strat i marnotrawstwa żywności. „Prowadziła kilka szkoleń SIT Spoż., udzieliła wywiadów w stacjach telewizyjnych i radiowych, prowadziła wykłady dla różnych grup odbiorców podczas licznych spotkań branżowych, na szkoleniach, piknikach, Dniach SGGW. Brała udział w zespołach eksperckich i konkursach różnych ogólnopolskich imprez. Tak liczne uczestnictwo i zaproszenia do udziału w imprezach o zasięgu lokalnym, branżowym i ogólnopolskim świadczy o ważnej pozycji Habilitantki jako eksperta w tym zakresie”. Podobną opinię odnośnie działalności dr inż. Beaty Bilskiej w tym obszarze wyrazili pozostali recenzenci.

#### **Wniosek końcowy**

Wszyscy członkowie Komisji zgodnie stwierdzili, że zarówno bardzo dobry poziom merytoryczny osiągnięcia naukowego pt. „*Zarządzanie ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w aspekcie bezpieczeństwa żywnościowego*” stanowiącego znaczny wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia oraz pozostały dorobek naukowy (potwierdzający współpracę z innymi ośrodkami badawczymi), dydaktyczny i organizacyjny dr inż. Beaty Bilskiej spełniają kryteria określone art. 219 ust. 1 pkt 2 i 3 z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1668 ze zm.) i przedkładają Radzie Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia SGGW podjętą uchwałę popierającą wniosek o nadanie Pani dr inż. Beacie Bilskiej stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Sekretarz Komisji Habilitacyjnej

dr hab. inż. Jerzy Gębski

Przewodniczący Komisji Habilitacyjnej

prof. dr hab. inż. Agnieszka Kita