

Wrocław, 27.05.2021

Dr hab. inż. Maciej Oziembłowski, prof. uczelni
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności
Katedra Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych
ul. Chełmońskiego 37, 51-630 Wrocław

Ocena

dorobku naukowo-badawczego, w tym osiągnięcia naukowego stanowiącego podstawę do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego – „Zarządzanie ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w aspekcie bezpieczeństwa żywnościowego” jako monotematyczny cykl pięciu publikacji naukowych oraz aktywności naukowej realizowanej w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej, jak również osiągnięć dydaktycznych, organizacyjnych oraz popularyzujących naukę.

Opracowanie oceny jest uzasadnione decyzją Rady Doskonałości Naukowej o powierzeniu funkcji recenzenta w postępowaniu habilitacyjnym dr inż. Beaty Bilskiej wszczętego na podstawie wniosku Habilitantki z dnia 30.12.2020 do Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, za pośrednictwem Rady Doskonałości Naukowej oraz pismem Przewodniczącej Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z dnia 26.03.2021 informującym o decyzji Rady Doskonałości Naukowej.

Kryteria formalno-prawne

Ocenę dokonano na podstawie zapisów rozdziału trzeciego ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2018, poz. 1668 ze zmianami).

Oświadczenie: oświadczam, że nie posiadam wspólnego dorobku publikacyjnego oraz wspólnych prac badawczych z Panią dr inż. Beatą Bilską.

Ocena dokonana została na podstawie dostarczonych materiałów obejmujących:

1. Załącznik 1. Kopia dyplomu uzyskania stopnia naukowego doktora.
2. Załącznik 2. Dane wnioskodawcy.
3. Załącznik 3. Autoreferat przedstawiający opis osiągnięcia naukowego zgłaszanego jako przedmiot postępowania habilitacyjnego.

4. Załącznik 4. Wykaz opublikowanych prac naukowych lub twórczych prac zawodowych oraz informacja o osiągnięciach dydaktycznych, współpracy naukowej i popularyzacji nauki.
5. Załącznik 5. Zbiór pięciu publikacji stanowiących monotematyczny cykl będący osiągnięciem pt. „Zarządzanie ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w aspekcie bezpieczeństwa żywnościowego”.
6. Załącznik 6. Płyta CD zawierająca elektroniczną wersję załączonych dokumentów.

Przedstawione dokumenty zostały przygotowane zgodnie z wymaganiami określonymi prawnie i umożliwiającą przeprowadzenie oceny.

Informacje ogólne i przebieg pracy zawodowej Habilitantki

Dr inż. Beata Bilaska ukończyła studia w 1999 r. i uzyskała tytuł magistra inżyniera (Wydział Żywności Człowieka oraz Gospodarstwa Domowego, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie). Pracę magisterską pt. „Postawy i zachowania nowych konsumentów – młodzieży na rynku żywnościowym” wykonała pod kierunkiem dr. inż. Karola Krajewskiego. W 2003 r. ukończyła jedno-semesterne Studia Doskonalenia Pedagogicznego (Wydział Ekonomiczno-Rolniczy, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie). Stopień naukowy doktora inżyniera nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka Pani Beata Bilaska uzyskała w 2004 r. (Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) na podstawie obronionej pracy doktorskiej pt. „Wpływ wybranych czynników na zachowania młodych konsumentów usług gastronomicznych” wykonanej pod kierunkiem prof. dr Teresy Pałaszewskiej-Reindl. Od 15.12.2007 do 14.12.2009 dr inż. Beata Bilaska pracowała jako asystent w Katedrze Techniki i Technologii Gastronomicznej (Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie), zaś od 15.12.2009 zatrudniona jest jako adiunkt w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności (Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie).

Ocena osiągnięcia naukowego będącego podstawą wystąpienia o stopień doktora habilitowanego

Osiągnięciem naukowym, będącym podstawą do ubiegania się przez Panią dr inż. Beatę Bilską o stopień naukowy doktora habilitowanego na podstawie art. 219 ust. 1 pkt. 2 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1668 ze zm.) jest monotematyczny cykl pięciu publikacji naukowych dotyczący „Zarządzania ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w aspekcie bezpieczeństwa żywnościowego”.

W skład osiągnięcia naukowego wchodzi następujące publikacje:

1. Bilka B., Wrzosek M., Kołożyn-Krajewska D., Krajewski K. (2016). Risk of food losses and potential of food recovery for social purposes. *Waste Management*, 52, 269-277.
2. Bilka B., Piecek M., Kołożyn-Krajewska D. (2018). A multifaceted evaluation of food waste in a Polish supermarket—case study. *Sustainability*, 2018, 10(9), 3175.
3. Bilka B., Kołożyn-Krajewska D. (2019). Risk management of dairy product losses as a tool to improve the environment and food rescue. *Foods*, 8(10), 481.
4. Bilka B., Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Managing the risk of food waste in foodservice establishments. *Sustainability*, 12, 5, 1-18
5. Bilka B., Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D., Piecek M. (2020). Segmentation of Polish households taking into account food waste, *Foods*, 9, 4, 1-19

Sumaryczny Impact Factor (IF) dla powyższych pięciu publikacji naukowych, stanowiących podstawę do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego wynosi 17,382 (5-letni IF- 18,452), zaś suma punktów według punktacji MNiSW wynosi 270. We wszystkich tych pracach dr inż. Beata Bilka jest pierwszym oraz korespondencyjnym autorem.

Wspólnym celem przedstawionych do oceny publikacji była wieloaspektowa analiza skali, przyczyn i skutków strat oraz marnotrawstwa żywności w różnych ogniwach łańcucha żywnościowego, a także propozycja modeli zarządzania ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności. Na podstawie przedstawionych publikacji wyróżnić można również cele szczegółowe takie jak:

- Analiza przyczyn i skutków strat żywności oraz wyznaczenie Punktów Odzysku w czterech ogniwach łańcucha żywnościowego (publikacja 1).

- Oszacowanie marnotrawstwa żywności w obiektach handlowych, w aspekcie ilościowym i utraconej wartości odżywczej (publikacja 2).
- Opracowanie modeli zarządzania ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w zakładach przemysłu spożywczego i zakładach gastronomicznych (publikacje 3-4).
- Przeprowadzenie segmentacji gospodarstw domowych w celu zidentyfikowania grup konsumentów charakteryzujących się podobnymi postawami wobec żywności, ze szczególnym uwzględnieniem jej marnotrawstwa (publikacja 5).

Hipotezę badawczą sformułowano w następujący sposób: zarządzanie ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności potencjalnie przyczyni się do ograniczenia strat i marnotrawstwa, co może mieć wpływ na bezpieczeństwo żywnościowe.

Na podstawie uzyskanych wyników stwierdzono, że w celu ograniczenia strat i marnotrawstwa żywności należy dostosować narzędzia i działania do specyfiki poszczególnych ogniw łańcucha żywnościowego. Wyznaczone Punkty Odzysku żywności w takich ogniwach łańcucha żywnościowego jak: produkcja podstawowa, przetwórstwo, handel, logistyka świadczą o tym, że można ograniczyć straty żywności bezpiecznej pod względem zdrowotnym, a nieodpowiedniej do wprowadzenia do obrotu poprzez przekazanie jej osobom potrzebującym, za pośrednictwem organizacji pożytku publicznego.

Na podstawie przedstawionych do oceny prac zostało udowodnione, że dysponując odpowiednią wiedzą na temat mechanizmów powstawania strat i marnotrawstwa żywności można opracować modele analizy ryzyka pozwalające na ich zminimalizowanie. W ramach opracowanych modeli możliwa jest identyfikacja i oszacowanie ryzyka, jak również szczegółowe wskazanie, dla których kategorii ryzyka należy podjąć działania, a dla których wystarczy sama ich identyfikacja. 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.

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.

Najważniejsze wnioski wynikające z przedstawionego do oceny osiągnięcia „Zarządzania ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w aspekcie bezpieczeństwa żywnościowego” można przedstawić w następujących punktach:

- Na każdym z czterech etapów, tj. produkcja podstawowa, przetwórstwo, handel i logistyka zidentyfikowano Punkty Odzysku żywności. Odzyskana żywność jest bezpieczna pod względem zdrowotnym, zatem może być przekazana na cele społeczne.
- Z handlu detalicznego można odzyskać znaczące ilości żywności i redystrybuować ją do osób, które potrzebują wsparcia w zaspokojeniu swoich potrzeb żywnościowych.
- Modele zarządzania ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności mogą przyczynić się do ich ograniczenia poprzez wskazanie poziomu ryzyka i sposobu postępowania z ryzykiem.
- Segmentacja jest skutecznym narzędziem pozwalającym na zidentyfikowanie grup konsumentów o podobnych cechach socjodemograficznych, charakteryzujących się podobnymi postawami wobec żywności, ze szczególnym uwzględnieniem jej marnotrawstwa.

Przedstawione publikacje wnoszą znaczący wkład do dyscypliny technologia żywności i żywienia, na co wskazują m.in. następujące aspekty:

- Dzięki przeprowadzonym badaniom opracowano innowacyjne modele zarządzania ryzykiem, które dotychczas nie były stosowane celem ograniczenia strat i marnotrawstwa żywności.
- Przeprowadzona została segmentacja konsumentów, co jest warunkiem niezbędnym w celu opracowania i wdrożenia skutecznych programów edukacyjnych ograniczających marnotrawstwo żywności.
- Aplikacyjny charakter wyników badań, które mogą zostać wykorzystane przez organizacje rządowe i pozarządowe do przygotowania założeń krajowej strategii ograniczania strat i marnotrawstwa żywności oraz opracowania kampanii edukacyjnej, jak również przez przedsiębiorstwa działające na rynku żywnościowym.

Należy podkreślić bardzo ważną rolę badań, które dr inż. Beata Bilaska przedstawiła do oceny jak również jej duży wkład pracy celem weryfikacji przyjętej hipotezy badawczej. Przedstawiony do oceny cykl publikacji spełnia wszelkie wymogi prawne i merytoryczne w kierunku uzyskania stopnia doktora habilitowanego przez dr

inż. Beatę Bilską, jak również – tak jak zostało to już wcześniej wskazane - wnosi istotny wkład do dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Ocena aktywności naukowej realizowanej w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej

Pani dr inż. Beata Bilaska aktywnie współpracuje z innymi ośrodkami naukowymi i branżowymi. Między innymi brała aktywny udział w opracowaniu procedury określającej sposób przepływu żywności ukierunkowanej na redystrybucję oraz usprawniającą współpracę międzysektorową. Efektem tej aktywności było wydanie tej procedury w formie przewodnika wdrażania, którego była współredaktorem naukowym. Wspomniana procedura była wynikiem projektu MOST, w którym dr inż. Beata Bilaska była jednym z głównych wykonawców, zaś wyniki projektu miały wartość aplikacyjną, dzięki czemu procedura została wdrożona w kilku zakładach z branży spożywczej.

Dr inż. Beata Bilaska w okresie od 01.10.2017 r. do 30.09.2018 r. odbywała staż naukowy w Federacji Polskich Banków Żywności (FPBŻ). W czasie odbywania stażu Habilitantka była zapraszana do wygłaszania referatów i prowadzenia szkoleń z ramienia FPBŻ. W trakcie trwania stażu dr inż. Beata Bilaska rozpoczęła pracę wraz z FPBŻ oraz innymi instytucjami nad projektem dotyczącym opracowania systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności (akronim: PROM), który został złożony w programie GOSPOSTRATEG. Projekt został zakwalifikowany do finansowania przez NCBiR i od 01.09.2018 współpraca Habilitantki z FPBŻ jest kontynuowana.

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.

Nawiązana przez dr inż. Beatę Bilską współpraca z innymi uczelniami (np. z Wydziałem Zarządzania Politechniki w Częstochowie) udokumentowana jest

wspólnymi publikacjami. Habilitantka wykazała się również aktywnością w celu nawiązania współpracy z zagranicznymi ośrodkami naukowymi, czego przykładem może być jej uczestnictwo w konferencji w Ambasadzie Królestwa Niderlandów w Warszawie, na której została nawiązana współpraca z Wageningen University & Research (WUR). Efektem współpracy było złożenie grantu pt. Supply chain agreements and innovations to leverage and enable the sustainable development goal 12.3 (akronim SCALE 12.3) w ramach Programu ramowego UE Horizon 2020 call RUR-07-2020. Pomimo tego, że projekt nie został zakwalifikowany do finansowania dr inż. Beata Bilaska dalej współpracuje z holenderską uczelnią, czego dowodem jest złożenie kolejnego projektu pt. The FLOW Project Testing & demonstrating innovation action to tackle Food Loss and Waste in the EU w ramach H2020 call „LC-GD-Farm-to-Fork-area 6-1 topic: Testing and demonstrating systemic innovations in support of the Farm-to-Fork Strategy”, w którego pracach Habilitantka aktywnie uczestniczyła.

Na podstawie przedstawionych przez dr inż. Beatę Bilaską 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.

Analiza osiągnięć dydaktycznych, organizacyjnych oraz popularyzujących naukę

Dr inż. Beata Bilaska w 2003 r. ukończyła jedno-semestralne Studium Doskonalenia Pedagogicznego, prowadzone na Wydziale Ekonomiczno-Rolniczym SGGW w Warszawie. Za osiągnięcia dydaktyczne w 2013 r. otrzymała Nagrodę Zespołową III Stopnia JM Rektora SGGW w Warszawie. W ramach działalności dydaktycznej zajmowała się przygotowaniem i realizacją zajęć dydaktycznych w Zakładzie Higieny i Zarządzania Jakością Żywności SGGW w Warszawie, zarówno dla studentów studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Habilitantka prowadzi wykłady i ćwiczenia z wielu przedmiotów związanych głównie z zarządzaniem jakością, bezpieczeństwem żywności, higieną i toksykologią żywności jak również ćwiczenia dotyczące m.in. towaroznawstwa oraz certyfikacji bezpieczeństwa żywności. Oprócz

tego dr inż. Beata Bilaska prowadzi wykłady dla studentów z zarządzania bezpieczeństwem żywności. Warty podkreślenia jest fakt, że Habilitantka ma doświadczenie pedagogiczne zdobyte nie tylko jako nauczyciel akademicki, ale również w ramach szkolnictwa średniego i policealnego. Tak bogate doświadczenie jest bardzo cenne w dydaktyce prowadzonej w szkolnictwie wyższym.

Dr inż. Beata Bilaska ma doświadczenie przy prowadzeniu pracy doktorskiej jako promotor pomocniczy dr inż. Małgorzaty Piecek (praca obroniona i wyróżniona 20.03.2019). Habilitantka była recenzentem prac magisterskich oraz inżynierskich, jak również współautorem podręcznika „Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych” (pod red. Wiesławy Grzesińskiej, Warszawa, Wydawnictwo SGGW, 2012) oraz skryptu „Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego” (Beata Bilaska, Wiesława Grzesińska, Marzena Tomaszewska Wydawnictwo SGGW, 2011). Aktywność dydaktyczna Habilitantki wyrażała się również w pracy na rzecz szkolnictwa średniego, czego najlepszym przykładem jest Jej współautorstwo 8 podręczników dla uczniów kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa oraz funkcja redaktora naukowego jednego z podręczników.

Na podstawie powyższych aktywności dydaktycznych można stwierdzić, że dr inż. Beata Bilaska jest aktywnym dydaktykiem zarówno jeśli chodzi o szkolnictwo wyższe jak i średnie.

W odniesieniu do działalności organizacyjnej dr inż. Beata Bilaska brała udział w organizacji „Dni SGGW” jak również pikniku rodzinnego „Uczta dla 5000”. Warto podkreślić fakt, że to ostatnie wydarzenie miało na celu zwrócenie uwagi na straty i marnotrawstwo żywności oraz ukazanie sposobów ich ograniczenia w indywidualnych gospodarstwach domowych, co było kompatybilne z jej zainteresowaniami naukowymi. Oprócz tego Habilitantka była pięciokrotnie członkiem komitetu organizacyjnego konferencji naukowych. W 2014 roku dr inż. Beata Bilaska była członkiem Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia, zaś obecnie jest członkiem dwóch takich komisji na Wydziale Żywności Człowieka.

Aktywność Habilitantki ogniskowała się także na działaniach mających na celu popularyzację nauki, szczególnie w kontekście strat i marnotrawstwa żywności, co przejawiało się m.in. przeprowadzeniem przez dr inż. Beatę Bilaską 6 tematycznych szkoleń, 8 wykładów i 3 wywiadów. W latach 2019-2020 r. Habilitantka była opiekunem merytorycznym badań realizowanych przez studentów Koła Naukowego Żywnościowców, wyniki których przedstawiono na XLVI i XLVII Przeglądzie Dorobku

Kół Naukowych SGGW. Popularyzacja nauki przez dr inż. Beatę Bilską miała miejsce również poprzez współautorstwo pięciu publikacji w pismach branżowych (Food Lex, Gospodarka Mięsna, Przegląd Gastronomiczny, Przemysł Spożywczy), w których przedstawiła problematykę związaną ze stratami i marnotrawstwem żywności w zakładach gastronomicznych, przemysłu spożywczego i w aspekcie prawnym.

Podsumowując osiągnięcia Habilitantki w aspekcie dydaktycznym, organizacyjnym oraz popularyzującym naukę można stwierdzić, że we wszystkich tych obszarach jej aktywność była duża, współgrała z jej zainteresowaniami badawczymi i należy ją ocenić pozytywnie.

Analiza innych osiągnięć związanych z karierą zawodową

Na dorobek naukowy dr inż. Beaty Bilskiej (po uzyskaniu stopnia doktora) składa się 116 pozycji o sumie punktów MNiSW wynoszącej 1104 i IF (pięcioletni) równym ponad 31 punktów. Poziom cytowań prac Habilitantki był na poziomie 21 (WoS), 47 (Scopus) oraz 200 (Google Scholar), zaś Indeks Hirscha wynosił 2 (WoS), 4 (Scopus) oraz 7 (Google Scholar).

Habilitantka (po uzyskaniu stopnia doktora) w latach 2014-2017 była wykonawcą grantu pt. „Model ograniczania strat i marnowania żywności z korzyścią dla społeczeństwa” finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju. W latach 2018-2020 była kierownikiem zadań nr 2 i 3 SGGW w ramach projektu badawczego pt. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności” również finansowanego przez NCBiR. Od marca 2020 r. dr inż. Beata Bilaska bierze dalszy udział w tym projekcie z ramienia Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności. Warto zwrócić uwagę, że Habilitantka była członkiem zespołu opracowującego ekspertyzę naukowo-badawczą pt. „Diagnoza systemu żywnościowego m. st. Warszawy” realizowaną dla Centrum Komunikacji Społecznej Urzędu Miasta Stołecznego Warszawy (w okresie od listopada 2019 do maja 2020).

W okresie zatrudnienia jako asystent, a następnie adiunkt, dr inż. Beata Bilaska brała udział w 19 konferencjach naukowych, w tym w 5 międzynarodowych. Habilitantka była oraz jest aktywnym członkiem wielu gremiów i organizacji, w tym:

- Komisji oceniającej blok tematyczny „Żywnienie Człowieka i Gospodarstwo Domowe” w etapie okręgowym Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych (2010-2014).

- Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności (od 2014 r.).
- Sekcji Bezpieczeństwa Żywności Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu (od 2017 r.).
- Rady ds. Zrównoważonego Wykorzystania Żywności, powołanej przy Federacji Polskich Banków Żywności (od 2015 r.).
- Komitetu naukowego II Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej Interdyscyplinarność w zarządzaniu organizacją XXI wieku InterFama (2020 r.).

Habilitantka od 2020 roku jest również ekspertem Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej. Współpraca międzynarodowa dr inż. Beaty Bilskiej przejawia się także wykonaniem 14 recenzji dla następujących czasopism: Sustainability, Recycling, International Journal of Environmental Research and Public Health, Westa Management, Food Policy, Journal of Cleaner Production, Agriculture, Żywność, Nauka, Technologia, Jakość.

Dr inż. Beata Bilaska otrzymała dwa wyróżnienia za prezentacje referatów: „Marnotrawstwo żywności jako przykład nieefektywnego zarządzania w gospodarstwach domowych” (XXII Kongres Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Kołobrzeg, 8-10.09.2015) oraz „Management Methods of Food Losses in Polish Processing Plants” (XIV International Conference on Environment, Energy and Waste Management, Amsterdam, 6-7.02.2020).

Habilitantka podnosi także swoje kompetencje poprzez uczestnictwo w różnych kursach i szkoleniach, w tym po uzyskaniu tytułu doktora: „Kompetencje psychologiczne nauczycieli w pracy z uczniami” (2004), „System HACCP –zasady, wdrażanie, utrzymanie” (2007), „Audytor wewnętrzny systemu” (2007), „Risk Manager ISO 31000” (2019).

Przedstawione powyżej aktywności dr inż. Beaty Bilskiej potwierdzają jej zaangażowanie zarówno w podnoszeniu swoich kompetencji zawodowych jak również aktywność i uczestnictwo w wielu inicjatywach i wydarzeniach naukowych, eksperckich i organizacyjnych. Samodzielny pracownik naukowy powinien koncentrować się nie tylko na powiększaniu dorobku punktowego, ale również aktywnie uczestniczyć w działaniach organizacyjnych, popularyzowaniu wiedzy, podnoszeniu swoich kompetencji oraz dążyć do poprawy jakości życia społeczeństwa. Aktywności dr inż. Beaty Bilskiej w pełni realizują powyższe postulaty.

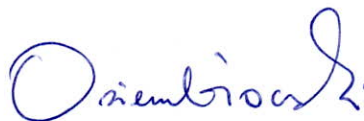
Podsumowanie

Zgodnie z artykułem 219 ustawy „Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce” z 20.07.2018 (Dz.U. 2018, poz. 1668) Habilitantka spełnia wszystkie formalne wymogi aby uzyskać stopień doktora habilitowanego, tj. posiada stopień doktora, posiada w dorobku osiągnięcia naukowe stanowiące znaczny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia, co zostało zrealizowane poprzez przedstawienie cyklu powiązanych tematycznie artykułów naukowych opublikowanych w czasopismach naukowych lub w recenzowanych materiałach z konferencji międzynarodowych, które w roku opublikowania artykułu w ostatecznej formie były ujęte w wykazie sporządzonym zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 267 ust. 2 pkt 2 lit. b. Habilitantka spełnia również kolejny wymóg określony ustawą, tj. „wykazuje się również istotną aktywnością naukową albo artystyczną realizowaną w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej”.

Wniosek końcowy

Przedstawione osiągnięcie naukowe w postaci monotematycznego cyklu pięciu publikacji naukowych jako „Zarządzanie ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w aspekcie bezpieczeństwa żywnościowego” spełnia wymagania prawne i merytoryczne stawiane pracom do uzyskania stopnia doktora habilitowanego jak również wnosi istotny wkład do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Pozytywnie oceniam aktywność naukową realizowaną w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej. Oceniając całokształt działalności naukowej dr inż. Beaty Bilskiej stwierdzam, że Habilitantka posiada dorobek naukowy, znacznie powiększony po uzyskaniu stopnia doktora. Należy wysoko ocenić osiągnięcia Habilitantki pod względem dydaktycznym, organizacyjnym oraz popularyzującym naukę. Dr inż. Beata Bilaska podnosi ciągle swoje kompetencje, uczestniczy w pracach międzynarodowych zespołów badawczych jak również eksperckich. Wszystkie przedstawione przez Habilitantkę osiągnięcia oceniam pozytywnie.

Wniosuję o dopuszczenie dr inż. Beaty Bilskiej do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego.



Maciej Oziembłowski