

Prof. dr hab. Tadeusz Sikora
Emerytowany prof. Uniwersytetu Ekonomicznego
w Krakowie

Kraków, 14.07.2023 r.

Ocena

osiągnięć naukowych Pani dr inż. Marzeny Tomaszewskiej ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

1. Podstawy formalne recenzji

Podstawą formalną sporządzenia niniejszej recenzji jest pismo Przewodniczącej Rady Dyscypliny Technologii Żywności i Żywienia Pani Prof. dr hab. Krystyny Gutkowskiej z dnia 31.05.2023 r. informujące, że Rada Dyscypliny Technologii Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie powołała mnie w skład Komisji Habilitacyjnej w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego Pani dr inż. Marzenie Tomaszewskiej w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia i powierzeniu mi funkcji recenzenta.

Podstawą do opracowania recenzji były następujące dokumenty:

- wniosek z dnia 09.02.2023 r.,
- kopia dyplomu potwierdzającego nadanie stopnia doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności żywienia,
- autoreferat przedstawiający opis dorobku i osiągnięć w pracy naukowo-badawczej ,
- pełne teksty publikacji naukowych stanowiących osiągnięcie naukowe wraz z oświadczeniami współautorów,
- wykaz opublikowanych prac naukowych lub twórczych prac zawodowych oraz informacja o osiągnięciach dydaktycznych, współpracy naukowej i popularyzacji nauki,

- kopie dokumentów potwierdzających odbycie stażu naukowego, uczestnictwo w projektach naukowych i edukacyjno-badawczych.

Stwierdzam, że przedłożona dokumentacja jest kompletna i wystarczająca do przeprowadzenia oceny.

2. Podstawowe dane o Kandydatce – przebieg pracy naukowo-badawczej i zawodowej

Pani dr inż. Marzena Tomaszewska jest absolwentką Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie gdzie w 2001 r. uzyskała tytuł zawodowy magistra. Stopień naukowy doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia został Jej nadany uchwałą Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie z dnia 14 grudnia 2005 r. na podstawie przedstawionej rozprawy doktorskiej pt. „Analiza zmian zachodzących w wybranych produktach żywnościowych typu convenience food przygotowanych według technologii szybkiego schładzania”, której promotorem był prof. dr hab. Andrzej Neryng.

Pani dr inż. Marzena Tomaszewska w 2006 r. ukończyła Studia Doskonalenia Pedagogicznego na Wydziale Ekonomiczno-Rolniczym SGGW w Warszawie.

W okresie 1.12.2005 – 30.11.2006 pracowała na stanowisku asystenta w Katedrze Techniki i Technologii Gastronomicznej na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie. Od 1.12.2006 do 14.12.2009 była zatrudniona na stanowisku adiunkta w ww. Katedrze. A od 15.12.2009 r. do chwili obecnej pracuje na stanowisku adiunkta w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

3. Ocena osiągnięcia naukowego będącego podstawą wystąpienia z wnioskiem o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego w rozumieniu art. 219 ust.1 pkt 2a ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2018 r., poz. 1668 z późn. zm.)

Trzy aspekty żywności, tj. bezpieczeństwo żywności i żywnościowe, a także możliwość zaspokojenia potrzeb żywieniowych, są kluczowymi elementami systemu żywnościowego. Kolejnym ważnym aspektem jest skala strat i marnotrawstwa żywności, które dotyczą każdego ogniwa łańcucha żywnościowego.

Stąd też podjęte przez Habilitantkę wieloaspektowe badania w obszarze higieny i bezpieczeństwa żywności w celu rozpoznania zachowań konsumentów, które mogą stanowić z jednej strony ryzyko zdrowotne, a z drugiej ryzyko związane z marnotrawstwem żywności z powodu jej zepsucia, jest istotne z punktu widzenia dyscypliny technologia żywności i żywienia, a także aspektów społecznych.

Jako główne osiągnięcie naukowe Habilitantka wskazała monotematyczny cykl czterech publikacji naukowych zatytułowany: „Wybrane uwarunkowania wiedzy i zachowań konsumentów w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności oraz ich odniesienie do marnotrawstwa żywności w gospodarstwach domowych”.

Monotematyczny cykl składa się z:

1. **Tomaszewska M.**, Trafialek J., Suebpongsang P., Kolanowski W. (2018). Food hygiene knowledge and practices of consumers in Poland and in Thailand - a survey. *Food Control*, 85, 76-84.

Punkty MNiSW = 40; IF₂₀₁₈ = 4,2482; IF_{5-letni} = 4,391.

Udział własny Habilitantki - 70%.

2. **Tomaszewska M.**, Bilska B., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Do Polish consumers take proper care of hygiene while shopping and preparing meals at home in the context of wasting food? *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(6), 2074.

Punkty MEiN = 140; IF₂₀₂₀ = 3,390; IF_{5-letni} = 3,789.

Udział własny Habilitantki - 70%.

3. **Tomaszewska M.**, Neffe-Skocińska K., Trząskowska M., Trafialek J., Wadolowska L., Hamulka J. (2021). Self-reported food safety knowledge and practices of early school aged children - A result of analysis in towns near the Warsaw city. *British Food Journal*, 123(7), 2461-2477.

Punkty MEiN = 70; IF₂₀₂₁ = 3,224; IF_{5-letni} = 3,475.

Udział własny Habilitantki - 70%.

4. **Tomaszewska M.**, Bilska B., Kołożyn-Krajewska D., (2022). The Influence of Selected Food Safety Practices of Consumers on Food Waste Due to Its Spoilage. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(13), 8144.

Punkty MEiN = 140; IF₂₀₂₁ = 4,614; IF_{5-letni} = 4,798.

Udział własny Habilitantki - 75%.

Sumaryczny Impact Factor (IF) dla cyklu monotematycznych publikacji naukowych będących podstawą do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego wynosi 15,476 (IF_{5-letni} 16,453). Suma punktów wg punktacji MNiSW/MEiN wynosi 390.

We wszystkich czterech pracach Pani dr inż. Marzena Tomaszewska jest pierwszym autorem, a w trzech autorem korespondencyjnym.

Głównym celem osiągnięcia naukowego była krytyczna analiza wiedzy i wybranych deklaracyjnych zachowań konsumentów w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności w aspekcie ryzyka zdrowotnego i marnotrawstwa żywności jako element zrównoważonego rozwoju.

Habilitantka przyjęła również następujące cele szczegółowe:

1. Analiza deklaracyjnego zachowania i wiedzy dorosłych konsumentów w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności, ze wskazaniem praktyk stanowiących ryzyko zdrowotne oraz określenie wpływu różnic kulturowych (publ.: 0.1.; 0.2).
2. Przeprowadzenie segmentacji dorosłych polskich konsumentów celu zidentyfikowania grup charakteryzujących się podobnym poziomem wiedzy i zachowaniem wobec żywności, w aspekcie higieny i bezpieczeństwa (publ. 0.2.)
3. Analiza deklaracyjnego zachowania i wiedzy dzieci w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności, ze wskazaniem praktyk stanowiących ryzyko zdrowotne (publ. 0.3.).
4. Określenie wpływu wybranych aspektów zachowań konsumentów w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności na jej marnotrawstwo z powodu zepsucia (publ. 0.4.).

Habilitantka przyjęła następujące hipotezy badawcze:

H1: Wyższy poziom wiedzy dzieci i osób, dotyczący higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wpływa na ich zachowania w tym zakresie.

H2: Cechy socjodemograficzne konsumentów, takie jak: wiek, płeć, wykształcenie i aktywność zawodowa oraz czynniki kulturowe wpływają na zachowanie osób dorosłych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności.

H3: Zachowania konsumentów w zakresie wybranych zagadnień dotyczących higieny i bezpieczeństwa żywności wpływają na częstotliwość jej marnotrawstwa w gospodarstwach domowych z powodu zepsucia.

W ramach realizacji celu 1. Habilitantka badała zachowania i wiedzę dorosłych polskich konsumentów w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności. Wyniki tych badań zostały

przedstawione w dwóch pierwszych publikacjach głównego osiągnięcia. W pierwszym przypadku przeprowadzono badania porównawcze w Polsce i Tajlandii (egzotyczny przypadek). Porównując wiedzę i postępowanie konsumentów w Polsce i Tajlandii w aspektach dotyczących higieny i bezpieczeństwa żywności stwierdzono, że polscy respondenci istotnie częściej, w stosunku do tajlandzkich wskazywali prawidłowe odpowiedzi. Pani dr inż. Marzena Tomaszewska wykazała, że polscy konsumenci, w porównaniu do tajlandzkich, byli zdecydowanie bardziej świadomi ryzyka zdrowotnego związanego ze spożywaniem surowych produktów spożywczych (mięsa, mleko, jaj).

Podsumowując wyniki badań zaprezentowanych w publikacji 0.1. stwierdzono, że polscy konsumenci mieli wyższy poziom wiedzy i częściej niż tajlandzcy, deklarowali prawidłowe postępowanie z żywnością w aspekcie jej higieny i bezpieczeństwa.

Habilitantka kontynuowała badania dotyczące oceny wiedzy i postępowania polskich konsumentów w zakresie szeroko rozumianej higieny przygotowania posiłków w domu, co zostało przedstawione w publikacji 0.2. Badanie zostało przeprowadzone w Polsce w 2019 r. na grupie 1115 respondentów powyżej 18 roku życia. Na podstawie przeprowadzonych badań Habilitantka stwierdziła, że polscy respondenci nie przywiązują wystarczającej uwagi do zachowania odpowiedniej temperatury produktów spożywczych na poszczególnych etapach procesu technologicznego.

Podsumowując wyniki przedstawione w publikacji 0.2. dr inż. Marzena Tomaszewska stwierdziła, że znaczna część polskich konsumentów, w wielu sytuacjach związanych z gospodarowaniem żywnością, postępuje w sposób właściwy, ograniczając tym samym ryzyko zdrowotne. Zdecydowana większość z nich postępuje właściwie z surowymi owocami i warzywami przed ich spożyciem, tzn. myje je. Podobne spostrzeżenia dotyczą higieny stanowiska przy w kuchni, czy higieny osobistej, ze szczególnym zwróceniem uwagi na czystość rąk. Stwierdzono że znaczna część respondentów nie zwracała uwagi na kolejność umieszczania produktów nietrwałych oraz mrożonek w koszyku w trakcie zakupów, część respondentów nieodpowiednio przechowywała produkty spożywcze w domu, niewłaściwie rozmrażała mrożonki, zbyt długo utrzymywała gotowe posiłki w temperaturze pokojowej, czy prowadziła zbyt krótko proces odgrzewania dań.

Podstawowym osiągnięciem tej części badań jest wskazanie, że niewłaściwe postępowanie respondentów z żywnością, w aspekcie jej higieny i bezpieczeństwa, wynika z braku ich świadomości na temat zagrożeń z tym związanych.

Na podstawie wyników zaprezentowanych w publikacjach 0.1. i 0.2. Habilitantka wskazała zachowania polskich konsumentów, które mogą stanowić potencjalne ryzyko zdrowotne.

Uzyskane wyniki mogą być podstawą opracowania i wdrożenia programów edukacji konsumentów w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności.

Realizując cel 2. Habilitantka przeprowadziła segmentację dorosłych polskich konsumentów celu zidentyfikowania grup charakteryzujących się podobnym poziomem wiedzy i zachowań wobec żywności, w aspekcie jej higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego. Wyniki tych badań zostały zaprezentowane w publikacji 0.2. Celem przeprowadzonych badań było uzyskanie odpowiedzi na pytanie, czy postępowanie na poszczególnych etapach gospodarowania żywnością powiązane jest z socjodemograficznymi cechami respondentów, takimi jak: płeć, wiek, wykształcenie, czy aktywność zawodowa.

Uzyskane wyniki pozwoliły stwierdzić, że wszyscy dorośli konsumenci, niezależnie od płci, wieku, wykształcenia, czy aktywności zawodowej wymagają edukacji w zakresie bezpiecznego postępowania z żywnością, szczególnie w obszarach wskazanych, jako potencjalne ryzyko zdrowotne. Niemniej adresatami tych działań edukacyjnych powinni być zwłaszcza aktywni zawodowa mężczyźni.

Realizując cel 3. Habilitantka przeprowadziła analizę deklaratywnego zachowania i wiedzy dzieci w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności, ze wskazaniem praktyk stanowiących ryzyko zdrowotne. Badania zostały przeprowadzone w 2018 r. wśród uczniów klas trzecich szkół podstawowych w woj. mazowieckim. Łącznie uzyskano 169 poprawnie wypełnionych kwestionariuszy.

Pani dr inż. Marzena Tomaszewska stwierdziła, że uczniowie gorzej radzą sobie z zagadnieniami dotyczącymi przygotowania, przechowywania i spożywania posiłków, czy fizjologii mikroorganizmów. Należy podkreślić, że wiedza uczniów oraz ich płeć nie miały większego wpływu na postępowanie w analizowanym zakresie. Natomiast, w większym stopniu na zachowanie uczniów wpływ miała szkoła, do której uczęszczali uczniowie. Habilitantka stwierdziła, że dzieci nabywają właściwych zachowań związanych z higieną i bezpieczeństwem żywności podczas obserwacji dorosłych w swoim środowisku.

W ramach realizacji celu 4. Dotyczącego określenia wpływu wybranych aspektów zachowań konsumentów w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności na jej marnotrawstwo z powodu zepsucia, wykorzystano odpowiedzi na pytania przedstawione w publikacji 0.2., a opublikowano w pracy 0.4.

Habilitantka stwierdziła, że ryzyko zepsucia i wyrzucenia żywności w największym stopniu jest powiązane z zapewnieniem nieodpowiednich warunków jej przechowywania. Poza warunkami przechowywania, wyrzucanie żywności z powodu jej zepsucia, związane było także z nieodpowiednim postępowaniem respondentów z gotowymi, niespożytymi potrawami.

Zaprezentowane wyniki badań wskazują na zależności pomiędzy dobrymi praktykami higienicznymi w czasie postępowania z żywnością w domu w aspekcie marnowania jej z powodu zepsucia. Uzyskane wyniki pozwoliły na stwierdzenie, że w planowanych i realizowanych działaniach edukacyjnych skierowanych do konsumentów mających na celu ograniczenie marnotrawstwa żywności w gospodarstwach domowych.

Na podstawie przeprowadzonych badań Hipoteza H1 została częściowo pozytywnie zweryfikowana. Wiedza dotycząca higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności jest pozytywnie skorelowana z zachowaniem w tym zakresie wyłącznie konsumentów dorosłych.

Również Hipoteza H2 została potwierdzona tylko częściowo. W zakresie praktyk dorosłych konsumentów, wskazanych jako ryzykowne ze względów zdrowotnych, analizowane cechy socjodemograficzne nie miały znaczącego wpływu. Wskazano też, że ważną rolę w omawianej kwestii mają różnice kulturowe.

Pozytywnie została zweryfikowana Hipoteza H3. Przeprowadzone badania pozwoliły wskazać zachowania konsumentów w gospodarstwach domowych, w aspekcie higieny i bezpieczeństwa żywności, które mają związek z jej wyrzucaniem z powodu zepsucia.

Reasumując można stwierdzić, że rozpoznanie ryzyka związanego z postępowaniem konsumentów zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności, umożliwia opracowanie i wdrożenie mogących pomóc w i osiągnięciu Celów Zrównoważonego Rozwoju, zwłaszcza Celu 2. (zapewnienie wszystkim ludziom dostępu do bezpiecznej i pożywnej żywności, Celu 3, (zapewnienie wszystkim ludziom zdrowego życia), czy Celu 12 (zapewnienie wzorców zrównoważonej produkcji i konsumpcji).

Planowane działania edukacyjne powinny być kierowane do uczniów szkół podstawowych oraz wszystkich dorosłych konsumentów, ze względu na ich kluczowe znaczenie związane zarówno z prowadzeniem gospodarstwa domowego, jak też rolę edukacyjną i wychowawczą w stosunku do dzieci i młodzieży.

Reasumując, stwierdzam, że wyniki zaprezentowane w cyklu czterech publikacji naukowych są istotne z punktu widzenia nauki w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Mają one walory poznawcze i aplikacyjne. Do walorów poznawczych zaliczyć należy wskazanie niewłaściwych zachowań dorosłych polskich konsumentów oraz dzieci w aspekcie higieny i bezpieczeństwa żywności, które stanowią potencjalne ryzyko zdrowotne. Istotnym walorem poznawczym zaprezentowanych wyników jest określenie zależności pomiędzy deklaratywnymi praktykami higienicznymi dorosłych konsumentów a marnotrawstwem żywności z powodu zepsucia. Wskazanie nieprawidłowości dotyczących postępowania konsumentów w aspekcie higieny i bezpieczeństwa żywności może być podstawą opracowania

i wdrożenia programów edukacyjnych, w których powinny zostać ujęte problematyczne obszary gospodarowania żywnością. Co należy uznać za walor aplikacyjny przedstawionych wyników.

Oceniając cykl publikacji, przedstawiony jako kluczowe osiągnięcie, stwierdzam że ma on wysoki poziom naukowy i świadczy o opanowaniu przez habilitantkę warsztatu naukowego, umiejętności prowadzenia dyskusji naukowej, prezentowania wyników badań naukowych oraz umiejętności pracy zespołowej.

Pani dr inż. Marzena Tomaszewska przedstawionym cyklem publikacji wniosła znaczący wkład do dyscypliny technologia żywności i żywienia.

4. Opinia na temat aktywności naukowej po uzyskaniu stopnia naukowego doktora

Zainteresowania naukowo-badawcze Pani dr inż. Marzeny Tomaszewskiej po uzyskaniu stopnia naukowego doktora koncentrują się na następujących zagadnieniach:

1. Systemy produkcji żywności z uwzględnieniem aspektów technologicznych i rynkowych.
2. Organizacja zaplecza produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego oraz uwarunkowania funkcjonowania placówek gastronomicznych.
3. Wielowymiarowa analiza strat i marnotrawstwa żywności w wybranych ogniwach łańcucha żywnościowego.
4. Wiedza konsumentów i ich postępowanie względem żywności w aspekcie ryzyka zdrowotnego.

Wyniki badań prowadzonych w ww. obszarach były publikowane w czasopismach o zasięgu międzynarodowym i krajowym oraz jako rozdziały w monografiach. Dotychczasowe osiągnięcia naukowe Pani dr inż. Marzeny Tomaszewskiej obejmują łącznie 103 pozycje, z których 19 zostało opublikowanych w czasopismach naukowych ze współczynnikiem IF. Suma punktów za publikacje, według komunikatów MNiSzW/MEiN, zgodnie z rokiem opublikowania wynosi 2358. Sumaryczny IF Habilitantki, według listy JCR, zgodnie z rokiem opublikowania, wynosi 60,698. Z kolei liczba cytowani Jej publikacji wynosi: według bazy Web of Science – 174; według bazy Scopus – 210, a według Google Scholar – 451. Indeks Hirsha, według bazy WoS wynosi 7; według bazy Scopus – 8, a według Google Scholar -12.

Pani dr inż. Marzena Tomaszewska angażuje się w realizację projektów badawczych, i tak w latach 2014-2017 brała udział w dwóch projektach finansowanych przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, w których była jednym z wykonawców w projekcie „Model ograniczenia strat i marnowania żywności z korzyścią dla społeczeństwa”, a w latach 2018-2022 była jednym z wykonawców w projekcie „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczenia marnotrawstwa żywności”. W latach 2014-2018 Habilitantka była koordynatorem i jednym z wykonawców bloku higieniczno-kulinarnego w trzech edycjach ogólnopolskiego projektu edukacyjno-badawczego „ABC of Healthy Eating” finansowanego przez Fundation Carrefour.

Na szczególne podkreślenia zasługuje współpraca Pani dr inż. Marzeny Tomaszewskiej z jednostkami naukowymi krajowymi i zagranicznymi, takimi jak: Chiang Mai University, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Instytut Ochrony Środowiska – PIB, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Uniwersytety Przyrodnicze we Wrocławiu i w Lublinie, Akademia Wychowania Fizycznego w Białej Podlaskiej, Politechnika Częstochowska. Wynikiem tej współpracy było opublikowanie 8 prac, w tym 5 z IF. Aktywność Habilitantki w tym obszarze uznaję za znaczącą i ważną w ocenie Jej osiągnięć.

5. Inne obszary aktywności habilitantki

Od momentu zatrudnienia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w charakterze nauczyciela akademickiego Habilitantka prowadzi zajęcia dydaktyczne (wykłady i ćwiczenia) z licznych przedmiotów. Jest Autorką czterech rozdziałów w skrypcie do ćwiczeń „Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego” oraz pięciu rozdziałów podręczniku akademickim „Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych”. Pani dr inż. Marzena Tomaszewska była opiekunem 24 prac magisterskich i 40 prac inżynierskich lub licencjackich. Recenzowała 5 prac magisterskich i 20 prac inżynierskich. Była promotorem pomocniczym rozprawy doktorskiej dr inż. Mileny A. Lipińskiej (obrona odbyła się 15 lipca 2021 r.).

Habilitantka jest zaangażowana w działalność organizacyjną na rzecz środowiska naukowego, między innymi była dziewięciokrotnie członkiem komitetów organizacyjnych konferencji naukowych, w tym trzykrotnie pełniła funkcję przewodniczącej, a czterokrotnie sekretarza.

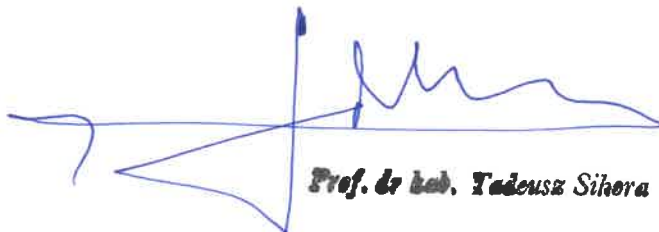
Poza działalnością naukową i dydaktyczną Habilitantka angażuje się w działalność popularyzującą naukę, zwłaszcza w zakresie zagadnień związanych bezpieczeństwem żywności.

6. Konkluzja

Reasumując stwierdzam, że Pani dr inż., Marzena Tomaszewska na znaczący dorobek naukowy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, a przedstawiony przez Nią cykl publikacji stanowiący kluczowe osiągnięcie naukowe jest istotnym wkładem w rozwój dyscypliny.

Stwierdzam, że Habilitantka we wszystkich ocenianych obszarach znacząco przekracza standardowe wymagania stawiane kandydatom ubiegającym się o stopień naukowy doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

W związku z wysoką pozytywną oceną wartości dorobku naukowego Pani dr inż. Marzeny Tomaszewskiej stwierdzam, że dorobek ten spełnia wymagania ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz.U. z 2018 r., poz. 1668 z późn. zm.) i wnioskuję o nadanie Pani dr inż. Marzenie Tomaszewskiej stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.



Prof. dr hab. Tadeusz Siłhara