

Wrocław, 21 listopad 2018 r.

dr hab. inż. Monika Bronkowska, prof. nadzw. UPWr
Katedra Żywienia Człowieka
Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności
Wrocław
ul. Chelmońskiego 37

Recenzja

w postępowaniu habilitacyjnym **dr inż. Sylwii Żakowskiej-Biemans**
obejmująca ocenę osiągnięcia naukowego w postaci cyklu
publikacji pt. „**Uwarunkowania zachowań konsumentów wobec żywności o
wybranych atrybutach jakości**” oraz
pozostałego dorobku naukowego, organizacyjnego i dydaktycznego

Sylwetka habilitantki i przebieg pracy zawodowej – najważniejsze fakty z życiorysu zawodowego

Pani dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans jest absolwentką Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Stopień mgr inż. ogrodnictwa uzyskała w 1991 roku na podstawie pracy pt. „Porównanie zawartości azotynów i azotanów w warzywach z upraw ekologicznych i konwencjonalnych”, którą wykonała na Wydziale Ogrodnictwa (aktualnie Wydział Ogrodnictwa, Biologii i Architektury Krajobrazu) pod kierunkiem dr hab. Mieczysława Górnego, prof. SGGW.

Jak można wywnioskować z przedstawionych dokumentów Habilitantka została zatrudniona w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w 1992 roku na stanowisku asystenta. Po uzyskaniu stopnia doktora w 2002 roku została awansowana na stanowisko adiunkta, które zajmuje do dnia dzisiejszego.

Rozprawę doktorską pt. „Czynniki warunkujące rozwój rynku żywności ekologicznej w Polsce”, dr Sylwia Żakowska-Biemans przygotowała pod kierunkiem prof. dr hab. Krystyny Gutkowskiej.

W 1995 roku Habilitantka uzyskała stypendium naukowe Ministerstwa Nauki oraz NUFFIC (Dutch Organisation for Internationalisation in Higher Education) i odbyła pięciomiesięczny staż naukowy w Wageningen University w Holandii.

Ocena osiągnięcia naukowego, jakim jest cykl publikacji

„Uwarunkowania zachowań konsumentów wobec żywności o wybranych atrybutach jakości”

Na cykl prac, stanowiących osiągnięcie naukowe w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 r., składa się sześć oryginalnych prac twórczych, z których pięć zostało wydrukowanych w czasopismach znajdujących się na liście JCR. Sumaryczny Impact Factor publikacji wchodzących w skład cyklu wg bazy Journal Citation Report wynosi 7,065; a liczba punktów wg wytycznych MNiSW = 123. W trzech pracach Habilitantka jest jedynym autorem, w trzech pozostałych pracach dr Żakowska-Biemans jest pierwszym autorem, przy deklarowanym udziale własnym 50 - 65%. Do dokumentacji dołączono stosowane oświadczenie współautorów. Pięć publikacji ukazało się w latach 2011-2017. Prace dr inż. Sylwii Żakowskiej-Biemans zostały opublikowane w takich czasopismach jak: *Agribusiness, Animal Science Papers and Reports, Appetite, British Food Journal, British Medical Journal Public Health, Food Quality and Preference, Journal of Consumer Behaviour, Meat Science, Nutrients, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, Sustainability, Żywność Nauka Technologia Jakość*. Wiele z nich to czasopisma bardzo cenione o uznanej międzynarodowej renomie.

W opracowaniu podsumowującym osiągnięcia dr inż. Sylwii Żakowskiej-Biemans omawiane są w podanej poniżej kolejności:

1. Żakowska-Biemans S. (2011). Polish consumer food choices and beliefs about organic food. *British Food Journal*, 113 (1), 122-137. <https://doi.org/10.1108/00070701111097385> (IF2011= 0,703; punkty MNiSW: 25; liczba cytowań = 77).
2. Żakowska-Biemans S. (2015). Troska o środowisko i jej implikacje dla zachowań konsumentów w sferze żywności i żywienia. *Journal of Agribusiness and Rural Development*, 3, 589-598. (IF=0; punkty MNiSW2015: 13; liczba cytowań = 0).
3. Żakowska-Biemans S. (2012). Żywność tradycyjna z perspektywy konsumentów. *Żywność Nauka Technologia. Jakość*, 3 (82), 5-18. (IF2012=0,190; punkty MNiSW: 15; liczba cytowań = 4).



4. Żakowska-Biemans S., Sajdakowska M., Issanchou S. (2016). Impact of innovation on consumers liking and willingness to pay for traditional sausages. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 66, 2, 119-127. <https://doi.org/10.1515/pjfn-2016-00041>. (IF2016 =1,276; punkty MNiSW: 15; liczba cytowań = 3).
5. Żakowska-Biemans S., Tekień A. (2017). Free range, organic? Polish consumers preferences regarding information on farming system and nutritional enhancement of eggs: A discrete choice based experiment. *Sustainability*, 9 (11). Article number 1999, <http://doi.org/10.3390/su9111999.2> (IF2017 =2,075; punkty MNiSW: 20; liczba cytowań = 2).
6. Żakowska-Biemans S., Pieniak Z., Gutkowska K., Wierzbicki J., Cieszyńska K., Sajdakowska M., Kosicka-Gębska M. (2017). Beef consumer segment profiles based on information source usage in Poland. *Meat Science*, 124, 105-113. <http://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.11.001.3> (IF2017 = 2,821; punkty MNiSW: 35; liczba cytowań = 2).

Przedstawienie celu naukowego bezpośrednio związanego z prezentowanym cyklem prac, Habilitantka rozpoczęła kilkustronicowym wprowadzeniem literaturowym, który wydaje mi się nadto rozbudowany, a niektóre podejmowane w nim wątki, można było wykorzystać w formie komentarza dla lepszej ilustracji uzyskanych w pracach własnych wyników. Ostatecznie jako cel poznawczy przeprowadzonych przez siebie badań Habilitantka wskazała określenie uwarunkowań zachowań konsumentów wobec żywności o wybranych atrybutach jakości oraz propozycji sposobu ich badania. Dodatkowo dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans wyznaczyła cele szczegółowe prowadzonych badań:

1. identyfikację, z wykorzystaniem narzędzi badawczych służących wielowymiarowej analizie czynników decydujących o wyborze żywności, segmentów konsumentów o zróżnicowanej skłonności do zakupu żywności o atrybutach jakości wynikających ze stosowania ekologicznych metod produkcji żywności
2. określenie sposobu konceptualizacji atrybutów jakości żywności tradycyjnej i ich wpływu na skłonność do zaakceptowania innowacji w tego rodzaju żywności;
3. określenie struktury preferencji i skłonności do zapłacenia określonej ceny (ang. willingness to pay – WTP) za produkty żywnościowe o atrybutach jakości wynikających ze stosowania metod produkcji o zróżnicowanym poziomie dobrostanu

zwierząt;

4. określenie znaczenia w procesach decyzyjnych związanych z żywnością znaków jakości stanowiących syntetyczną reprezentację atrybutów jakości żywności.

Jako dodatkowy, równoległy cel prowadzonych badań Habilitantka wskazała zaproponowanie określenie podejścia badawczego polegającego na połączeniu konsumenckich badań sensorycznych z eksperymentami behawioralnymi w określaniu kierunków rozwoju nowych produktów żywnościowych oraz doskonaleniu jakości żywności.

Tematyka podjęta przez Habilitantkę jest bardzo ważna i wpisuje się w aktualne trendy wyznaczające zmiany na rynku żywności związanych z rosnącymi oczekiwaniami konsumentów wobec jakości żywności. Badania mają charakter bardzo innowacyjny w zakresie metod statystycznych i ich zastosowania w poszukiwaniu uwarunkowań zachowań konsumentów, uwzględniających dominujące znaczenie walorów sensorycznych jako determinant wyboru żywności i złożoności procesów decyzyjnych z nią związanych. Dla realizacji założonych celów Habilitantka zaplanowała i przeprowadziła cykl doświadczeń, w których wyodrębniła sześć hipotez badawczych:

1. Pochodzenie żywności z przyjaznych środowisku systemów produkcji jest ważną determinantą podejmowanych przez konsumentów decyzji nabywczych, przy czym jej znaczenie zależy od wybranych zmiennych socjodemograficznych i socjopsychicznych, które odzwierciedlają się w odmiennych zachowaniach wyróżnionych segmentów konsumentów w różnym stopniu zainteresowanych zakupem żywności ekologicznej.
2. Konsumentów reprezentują zróżnicowany poziom świadomości na temat związku między postępowaniem z żywnością a poziomem wrażliwości na kwestie ochrony środowiska, przy czym kryteria tego zróżnicowania wyznaczają zarówno zmienne socjodemograficzne, jak również aksjologiczne.
3. Skłonność do zapłacenia wyższej ceny za żywność o określonych atrybutach jakości jest różna i zależy od sposobu ich postrzegania przez konsumentów, jak również od rodzaju samego produktu.
4. Żywność tradycyjna to jeden z rodzajów żywności wyróżniającej się szczególnymi atrybutami, a za najważniejsze spośród nich konsumenci uznają wyjątkowe walory sensoryczne, co implikuje określone kierunki kreowania

innowacji na rynku żywności tradycyjnej, które winny uwzględniać akceptowane przez konsumentów zmiany zapewniające zachowanie autentyczności żywności tradycyjnej.

5. Wprowadzanie innowacji na rynku produktów żywnościowych wymaga triangulacji metod badawczych z zakresu konsumenckiej oceny sensorycznej z badaniami z nurtu ekonomii eksperymentalnej, tak, aby dostarczyć unikalnych informacji o relacjach pomiędzy percepcją sensoryczną atrybutów jakości produktów żywnościowych a skłonnością do zapłacenia określonej ceny (WTP).
6. Znak jakości stanowi gwarancję posiadania przez produkt żywnościowy określonych atrybutów o charakterze wewnętrznym i zewnętrznym, których znaczenie nabiera odmiennej wartości w ocenie różnych segmentów konsumentów, inicjując też zróżnicowaną skłonność do zakupu produktu, którego to znakowanie dotyczy.

Przeprowadzone badania wnoszą wiele cennych informacji, mających charakter aplikacyjny. Dzięki uzyskanym wynikom, wiedzę tą można wykorzystać w strategii marketingowej produktów innowacyjnych i nowych o specyficznych atrybutach jakości. Dzięki właściwie dobranym technikom statystycznym i wykorzystaniu analiz wielowymiarowych do segmentacji konsumentów zidentyfikowano wybrane atrybuty jakości związanych z wyborem żywności ekologicznej. Wyniki te dają możliwości kategoryzacji konsumentów żywności, kreowania produktów i usług odpowiadających na ich potrzeby, jak również lepszego projektowania działań z zakresu komunikacji marketingowej i społecznej stymulujących zrównoważoną konsumpcję żywności. Ważnymi wynikami uzyskanymi przez Habilitantkę są te, które dotyczą rozpoznania determinantów reakcji konsumentów na zmiany cen, dochodów, komunikatów reklamowych, opakowań czy używanych terminów. Badania realizowane przez Habilitantkę dostarczyły również cennych danych w odniesieniu do rozwoju systemów jakości żywności. Dowiedziono, że znak jakości, który stanowi gwarancję posiadania przez produkt żywnościowy określonych atrybutów o charakterze wewnętrznym i zewnętrznym, nabiera różnej wartości w ocenie poszczególnych segmentów konsumentów a znaki jakości mogą stanowić ważny element strategii komunikowania atrybutów jakości żywności.



Wyniki i wnioski, które uzyskała Kandydatka w bardzo logiczny sposób podsumowała. W syntetyczny sposób udowodniła, że atrybuty jakości żywności stanowiąc coraz ważniejsze wyznaczniki zachowań konsumentów. Dzięki temu mogą wpływać na zmiany zachodzące w populacji, a tym samym gwarantować zrównoważony rozwój i konsumpcję. , Dodatkowo Habilitantka podkreśla, co rzeczywiście ogrywa istotną rolę, że bardzo znaczenie będzie mieć tutaj edukacja i kształtowanie właściwych zachowań wśród konsumentów, w tym odbiorców żywności ekologicznej.

Podsumowując przedstawiony mi do recenzji cykl publikacji, stwierdzam, że prezentują one bardzo wysoki poziom merytoryczny i metodologiczny oraz z całą pewnością wnoszą do dziedziny 'technologia żywności i żywienia' wartościowy element poznawczy. W dalszej perspektywie, wyniki badań przedstawione w osiągnięciu przez dr inż. Sylwii Żakowskiej-Biemans mogą też mieć znaczenie użytkowe, aplikacyjne i wdrożeniowe.

Ocena pozostałych osiągnięć naukowych

Zainteresowania naukowo-badawcze dr inż. Sylwia Żakowskiej-Biemans po uzyskaniu stopnia doktora koncentrowały się wokół zagadnień związanych z badaniem zachowań konsumentów na rynku żywności oraz rynkiem żywności ekologicznej, wśród których można wyróżnić pięć głównych obszarów:

- 1) Uwarunkowania rozwoju rolnictwa ekologicznego i rynku żywności ekologicznej,
- 2) Determinanty akceptacji innowacji na rynku żywności,
- 3) Zachowania konsumentów wobec produktów pochodzenia zwierzęcego,
- 4) Czynniki determinujące bezpieczeństwo żywności w opinii konsumentów,
- 5) Uwarunkowania zrównoważonej konsumpcji żywności.

Do uzyskania doktoratu dr inż. Sylwia Żakowskiej-Biemans opublikowała 6 oryginalnych prac twórczych, opublikowanych w czasopismach z listy B. Również z tego okresu pochodzi 7 doniesień i komunikatów z konferencji krajowych i międzynarodowych. Po uzyskaniu stopnia doktora Habilitantka znacząco powiększyła swój dorobek publikacyjny. Po wyłączeniu publikacji stanowiących osiągnięcie naukowe, sumaryczny współczynnik IF dla 12 prac opublikowanych w tym czasie wyniósł 21,084. Dorobek ten uzupełnia autorstwo 27 rozdziałów w monografii, 47 prac opublikowanych w czasopismach z listy B oraz 30 doniesień z konferencji krajowych o międzynarodowych. Według parametrów bibliometrycznych, liczonych zgodnie z rokiem opublikowania prac, na całkowity dorobek Habilitantki składa się

906 punktów MNiSW przy wskaźniku IF=28,149. Na dzień przygotowania autoreferatu publikacje Habilitantki cytowano 434 razy, a index Hirsha wg bazy Web of Science wyniósł 6.

Podjęmowana przez Habilitantkę tematyka badawcza dotyczyła zagadnień związanych z analizą zachowań konsumentów na rynku żywności ekologicznej i konwencjonalnej. Można je pogrupować na następujące obszary: uwarunkowania rozwoju rolnictwa ekologicznego i rynku żywności ekologicznej, analiza czynników determinujących akceptację innowacji na rynku żywności, oceny zachowań konsumentów wobec produktów pochodzenia zwierzęcego, ocena czynników determinujących bezpieczeństwo żywności w opinii konsumentów, uwarunkowania zrównoważonej konsumpcji żywności.

Pozytywnie oceniam udział Habilitantki w realizacji projektów naukowych. W tym obszarze działalności naukowej wykazuje się ona bowiem bardzo istotną dzisiaj umiejętnością pozyskiwania środków na badania naukowe oraz kierowaniem i tworzeniem zespołów badawczych, zarówno krajowych jak i międzynarodowych. Pod tym względem osiągnięcia Habilitantki są niezwykle imponujące, bowiem uczestniczyła ona w realizacji 22 projektów badawczych, w tym 8 krajowych i 14 finansowanych lub współfinansowanych ze środków międzynarodowych. Za szczególnie ważne uważam pozyskanie środków na realizację 5 projektów w ramach 5/6/7 Programu Ramowego UE i HORYZONT 2020. Efektem realizacji tych projektów jest ww. bogaty dorobek naukowy. Szczególnie istotnymi były projekty międzynarodowe dotyczące żywności ekologicznej oraz żywności tradycyjnej. Publikacje, które ukazały się w ramach tych projektów są one często cytowane, wnoszą bowiem wiele cennych informacji do nauki z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia. Za bardzo istotne dla rynku produkcji żywności i konsumentów należy również uznać projekty dotyczące żywności GMO, zagadnień immunokastracji w produkcji wieprzowiny, BIOŻYWNOŚCI, BIOPRODUKTÓW.

Na uwagę zasługuje również wkład Kandydatki w rozwój nauki poprzez recenzowanie publikacji naukowych dla czasopism o międzynarodowym zasięgu. Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans wykonała łącznie 11 recenzji dla takich czasopism jak: *Appetite*, *British Food Journal*, *British Journal of Nutrition*, *Czech Sociological Review*, *Journal of Agricultural Economics*, *Journal of Sustainable Tourism*, *Sustainability* oraz wykonanie 29 recenzji międzynarodowych projektów badawczych wdrożeniowych w latach 2016-2018 na zlecenie Komisji Europejskiej - Agencji Wykonawczej ds. Konsumentów, Zdrowia, Rolnictwa i Żywności.

Podsumowując tą część oceny, zarówno w oparciu o dane liczbowe jak i jakościowe należy uznać, że dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans wykazuje odpowiedni dorobek naukowy



we wszystkich obszarach. Posiada odpowiedni dorobek naukowy w postaci publikacji w recenzowanych czasopismach naukowych o zasięgu międzynarodowym występujących na liście JCR i posiadających IF. Dorobek ten wnosi szereg nowych danych do dyscypliny nauki z zakresu technologii żywności i żywienia. Kandydatka wykazuje doświadczenie w realizacji projektów badawczych, tworzeniu zespołów badawczych i kierowaniu nimi oraz w upowszechnianiu i praktycznym wykorzystaniu wyników badań z nich uzyskanych. Potrafi podejmować współpracę w ramach realizowanych badań. Jej dorobek naukowy jest zróżnicowany a jednocześnie ma swoją specyfikę z wyraźnie zaznaczoną własną tematyką badawczą. Jest dostrzegana na arenie krajowej i międzynarodowej, powierzane są jej ekspertyzy, bierze udział w zespołach konkursowych .

Dotychczasowa działalność naukowa Habilitantki została nagrodzona przez Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego nagrodami indywidualnymi III stopnia w 2005 r. i 2010 r., dyplomami uznania w 2006 r i 2009 r. oraz wyróżnieniem Rektora SGGW w 2018 roku. Również w 2016 roku dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans otrzymała Srebrny Krzyż Zasługi od Prezydenta RP.

Ocena dorobku dydaktycznego, organizacyjnego i popularyzującego wiedzę

Z przedstawionych mi do recenzji dokumentów można wnioskować, że dr inż. Sylwia Żakowskiej-Biemans z olbrzymim zaangażowaniem podchodzi do swojej pracy dydaktycznej. Poza realizacją programu nauczania wynikającego z pensum dydaktycznego, czyli prowadzenia przedmiotów wykładów i ćwiczeń ze studentami pierwszego stopnia na kierunku Żywność Człowieka i Ocena Żywności, Gastronomia i Hotelarstwo na Wydziale Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji, a także kierunku Turystyka i Rekreacja prowadzonym przez Wydział Nauk Ekonomicznych SGGW. Prowadziła również zajęcia dla studentów zagranicznych w ramach studiów wymiennych ERASMUS oraz studiów II stopnia MSc EUR-Organic - Organic Agriculture and Food Systems, specjalizacja: organic food quality and marketing, które prowadzone są wspólnie przez SGGW w Warszawie, The University of Natural Resources and Life Sciences w Wiedniu, University of Hohenheim (Niemcy) i Aarhus University (Dania). Opracowała autorskie programy zajęć w języku polskim i angielskim do takich przedmiotów jak: Zachowania konsumentów na rynku żywności, Trendy w konsumpcji, Consumer Behavior in the Food Market, Organic Food Marketing, Food Tourism, Metody Badania Ruchu Turystycznego. Brała również aktywny udział w prowadzeniu zajęć w ramach szkoły letniej Euroleague for Life Sciences, na potrzeby których opracowała program zajęć i



przewodziła zajęcia z zakresu marketingu żywności ekologicznej i zachowań konsumentów na rynku żywności. Ponadto brała udział w opracowaniu i realizacji programów zajęć z przedmiotów: Ekologia i ochrona środowiska, Podstawy Socjologii, Socjologia czasu wolnego, Ochrona konsumenta na rynku żywności, Prawo żywnościowe, Zarządzanie jakością w łańcuchu żywnościowym, Etyka w łańcuchu żywnościowym, Serwicyzacja konsumpcji.

Habilitantka kierowała pracami inżynierskimi, pracami magisterskimi oraz dyplomowymi. W sumie wypromowała 9 inżynierów, 15 magistrów i 8 podyplomantów.

Poza realizacją zadań dydaktycznych w języku polskim Habilitantka angażuje się też w realizację międzynarodowego programu EURECA, w ramach którego była promotorem pracy magisterskiej.

Od 2017 roku Habilitantka pełni funkcję promotora pomocniczego w przewodzie doktorskim otwartym na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji.

W swoim dorobku dydaktycznym dr Żakowska-Biemans ma też działalność szkoleniową na rzecz praktyki. Przeprowadziła cykl szkoleń z zakresu rolnictwa ekologicznego, żywności ekologicznej, tradycyjnej produkcji żywności. Warsztaty i szkolenia kierowane były przede wszystkim do członków konsorcjum „Żywność tradycyjna w zjednoczonej Europie.

Była członkiem komisji rekrutacyjnej w Międzywydziałowym Studium Towaroznawstwa w 2001 roku oraz opiekunem I roku studiów w latach 2001/2002. Była również członkiem Rady Programowej Międzywydziałowego Studium Turystyki i Rekreacji w kadencjach: 2002-2005, 2005-2008 i 2008-2012 oraz członkiem Komisji ds. Jakości Kształcenia (2010-2012), Komisji Rekrutacyjnej (rok 2010), Komisji ds. Wdrażania Krajowych Ram Kwalifikacji na kierunku turystyka i rekreacja (2011-2012). Do znaczących osiągnięć zaliczyć należy członkostwo Kandydatki w sieci naukowej IPEMA w ramach Europejskiego Programu Współpracy w Dziedzinie Badań Naukowo-Technicznych (COST) CA 15215 Innovative Approaches for Pork Production with Entire Males (Innowacyjne podejście do produkcji wieprzowiny od zwierząt niekastrowanych), 2017-2020 gdzie pełni funkcję członka Komitetu Zarządzającego (Management Committee - MC).

Ważnym i znaczącym obszarem działalności Habilitantki jest aktywność związana z upowszechnianiem wiedzy i wsparciem eksperckim krajowych instytucji i organizacji związanych z rozwojem rolnictwa ekologicznego i rynku żywności ekologicznej. Współpracowała ona z: Urzędem Marszałkowskim Województwa Mazowieckiego, Komisją Rewizyjną Społem, Małopolską Agencją Rozwoju Regionalnego, klastrem „Dolina Eko Żywności” na Lubelszczyźnie. Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans brała również udział w 2006

roku w prezentacji krajowego sektora rolnictwa ekologicznego na forum międzynarodowym w Norymberdze. Współpracowała również z Głównym Urzędem Statystycznym, Agencją Rynku Rolnego, Polskim Centrum Akredytacji (gdzie pełni również funkcję audytora technicznego). Od 2016 roku jest ekspertem zewnętrznym Komisji Europejskiej w zakresie programów informacyjno-promocyjnych UE. W 2018 roku była członkiem panelu ekspertów Najwyższej Izby Kontroli z zakresu rolnictwa ekologicznego i funkcjonowania rynku żywności ekologicznej.

* * *

Wniosek końcowy

Biorąc pod uwagę bardzo bogaty i ambitny dorobek naukowy, dydaktyczny i organizacyjny dr inż. Sylwii Żakowskiej-Biemans, w tym wskazany jako osiągnięcie naukowe cykl sześciu publikacji naukowych pod tytułem „**Uwarunkowania zachowań konsumentów wobec żywności o wybranych atrybutach jakości**”, stwierdzam, że wyżej wymieniona spełnia warunki określone w ustawie o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki z dnia 14 marca 2003 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 882 ze zm.) oraz spełnia wszystkie wymogi określone w Ustawie o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki z dnia 14 marca 2003 r. (Dz.U. Nr 65, poz. 595 z późniejszymi zmianami z 2005 r. Nr 164, poz. 1365, z 2010 r. Nr 96, poz. 620, Nr 182, poz. 1228, z 2011 r. Nr 84, poz. 455, z 2014 r. poz. 1198, Dz. U. z 2016 r. poz. 882, 1311, z 2017 r. poz. 859, 1530) dla uzyskania stopnia naukowego doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Stawiam zatem wniosek do Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie o dopuszczenie dr inż. Sylwii Żakowskiej-Biemans do dalszych etapów przewodu habilitacyjnego.



dr hab. inż. Monika Bronkowska, prof. nadzw. UPWr