

Katedra Zarządzania Jakością

Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

RECENZJA

dorobku naukowego, dydaktycznego i popularyzatorskiego oraz współpracy międzynarodowej Pani dr inż. Sylwii Żakowskiej-Biemans w postępowaniu habilitacyjnym w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Recenzję opracowano na wniosek Centralnej Komisji ds. Stopni i Tytułów Naukowych i pisma sekretarza Komisji Pani dr hab. Danuty Jaworskiej z dnia 12.10.2018 r. Do pisma dołączona było kompletna dokumentacja dorobku Habilitantki.

1. Krótka informacja o Habilitantce i Jej dotychczasowych awansach naukowych i przebiegu pracy zawodowej

Pani dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans urodziła się 3 stycznia 1968 r. w Sochaczewie. Jest absolwentką Wydziału Ogrodnictwa (obecnie: Wydział Ogrodnictwa, Biologii i Architektury Krajobrazu) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (1991 r.).

W dniu 17 kwietnia 2002 r. uzyskała stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia nadany uchwałą Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na podstawie przedstawionej rozprawy doktorskiej pt. „Czynniki warunkujące rozwój rynku żywności ekologicznej w Polsce”. Promotorem w przewodzie doktorskim była prof. dr hab. Krystyna Gutkowska.

Pani dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans w 1992 r. została zatrudniona na stanowisku asystenta na obecnym Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, gdzie od 2002 r. pracuje na stanowisku adiunkta w Zakładzie Badań Konsumpcji w Katedrze Organizacji

i Ekonomiki Konsumpcji na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

2. Ocena wartości naukowej dorobku stanowiącego największe osiągnięcie Habilitantki

Pani dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans przedstawiła jako znaczące osiągnięcie naukowe sześć publikacji wchodzących w skład jednotematycznego cyklu pt. „Uwarunkowania zachowań konsumentów wobec żywności o wybranych atrybutach jakości”, których łączna wartość punktowa wynosi 123 punkty (według punktacji MNiSW), łączny IF, według roku wydania pracy, wyniósł 7,065.

Publikacje przedstawione jako kluczowe osiągnięcie Habilitantki, to:

1. Żakowska-Biemans S. (2011). Polish consumer food choices and beliefs about organic food. *British Food Journal*, 113 (1), 122-137 (IF2011= 0,703; punkty MNiSW: 25).

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).

3. Żakowska-Biemans S. (2012). Żywność tradycyjna z perspektywy konsumentów. *Żywność Nauka Technologia. Jakość*, 3 (82), 5-18. (IF2012=0,190; punkty MNiSW: 15).

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 (IF2016 =1,276; punkty MNiSW: 15).

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, (IF2017 =2,075; punkty MNiSW: 20).

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 (IF2017 = 2,821; punkty MNiSW: 35).

Habilitantka tytułowe osiągnięcie przedstawiła w następującym ujęciu:

1. Ekologiczny sposób produkcji żywności jako atrybut jakości skłaniający konsumentów do podejmowania określonych decyzji nabywczych (publ. I.B.1.; I.B.2.).
2. Atrybuty żywności tradycyjnej jako czynnik różnicujący skłonność do zaakceptowania innowacji (publ. I.B.3.; I.B.4.).
3. Atrybuty społeczno-etyczne i prozdrowotne jako czynniki wpływające na preferencje konsumenta wobec produktów pochodzenia zwierzęcego (publ. I.B.5.).
4. Systemy i znaki jakości jako preferowane sposoby komunikowania jakości wołowiny (publ. I.B.6.).

Habilitantka sformułowała następujące cele i hipotezy badawcze:

Celem poznawczym prezentowanego osiągnięcia naukowego było określenie uwarunkowań zachowań konsumentów wobec żywności o wybranych atrybutach jakości oraz propozycji sposobu ich badania.

Cele szczegółowe obejmowały:

- 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;
- określenie sposobu konceptualizacji atrybutów jakości żywności tradycyjnej i ich wpływu na skłonność do zaakceptowania innowacji w tego rodzaju żywności;
- określenie struktury preferencji i skłonności do zapłacenia określonej ceny za produkty żywnościowe o atrybutach jakości wynikających ze stosowania metod produkcji o zróżnicowanym poziomie dobrostanu zwierząt;
- określenie znaczenia w procesach decyzyjnych związanych z żywnością znaków jakości stanowiących syntetyczną reprezentację atrybutów jakości żywności.

Celem metodologicznym było zaproponowanie podejścia badawczego polegającego na połączeniu konsumenckich badań sensorycznych z eksperymentami behawioralnymi w określaniu kierunków rozwoju nowych produktów żywnościowych oraz doskonaleniu jakości żywności.

Przedstawione w zaprezentowanym osiągnięciu naukowym wyniki badań realizują również cele użyteczne, ponieważ dostarczają wskazania i narzędzi, które mogą być wykorzystane w kreowaniu strategii marketingowej produktów charakteryzujących się specyficznymi atrybutami jakości, a zwłaszcza opracowywania treści komunikatów marketingowych na ich temat. W kontekście sformułowanych celów przyjęto następujące hipotezy badawcze:

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. Konsumenty 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.

Przedstawione jako kluczowe osiągnięcie artykuły były publikowane w latach 2011 – 2017 w wysoko punktowanych czasopismach, takich jak: *British Food Journal*; *Journal of Agribusiness and Rural Development*; *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*; *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*; *Meat Science*. W trzech przypadkach są to prace samodzielne, a pozostałe trzy prace są współautorskie jednak w każdym przypadku Pani dr S. Żakowska-Biemans jest pierwszą autorką, co wskazuje na Jej wiodącą rolę w prowadzonych badaniach.

Ogólnie można stwierdzić, że przesłanką prowadzonych badań było znaczenie wybranych atrybutów jakości w procesach decyzyjnych konsumentów.

W obszarze badań zatytułowanych: „Ekologiczny sposób produkcji żywności jako atrybut jakości skłaniający konsumentów do podejmowania określonych decyzji nabywczych”, Habilitantka chcąc poznać uwarunkowania wyboru tego rodzaju żywności przez konsumentów, przeprowadziła badania ilościowe na reprezentatywnej próbie ogólnopolskiej o liczebności 1010 respondentów metodą CAPI.

Uzyskane wyniki badań wykazały, że percepcja żywności ekologicznej zdominowana jest przez atrybuty, takie jak: zdrowotność, bezpieczeństwo, brak środków chemicznych, jakość, zaufanie.

W wyniku przeprowadzonych analiz wyróżniono 5 segmentów skupiających respondentów różniących się istotnie statystycznie pod względem stylu życia i czynników decydujących o wyborze żywności określanych jako: „Świadomi”, „Tradycjoniści”, „Pragmatyczni” oraz „Beztroszy”.

Badania nad percepcją atrybutów jakości żywności i procesami decyzyjnymi konsumentów żywności Habilitantka kontynuowała badając zależność pomiędzy deklarowaną przez konsumentów troską o środowisko, skłonnością do podejmowania zachowań sprzyjających ochronie środowiska, a ich stylem życia. W tym celu przeprowadzono badania z wykorzystaniem podejścia ilościowego CAPI na 1000-osobowej ogólnopolskiej reprezentatywnej próbie konsumentów. W wyniku przeprowadzonej analizy skupień zidentyfikowano 4 segmenty konsumentów: „Smakosze”, „Prozdrowotni”, „Nowocześni” i „Niezaangażowani”.

Na podstawie przeprowadzonych badań zweryfikowano pozytywnie przyjętą hipotezę 1. i potwierdzono, że pochodzenie żywności z produkcji ekologicznej jest ważną determinantą podejmowanych przez konsumentów wyborów, a segmentacja konsumentów z wykorzystaniem stylu życia w sferze żywności i żywienia pozwoliła na pełniejsze rozpoznanie złożonych uwarunkowań wyboru produktów żywnościowych mających atrybuty jakości wynikające z zaufania.

Przeprowadzone badania potwierdziły hipotezę 2. i dowiodły, że konsumenci reprezentują zróżnicowany poziom świadomości na temat związku między postępowaniem z żywnością a poziomem wrażliwości na kwestie ochrony środowiska, w zależności zarówno od zmiennych socjodemograficznych, jak i psychograficznych, a w tym szczególnie od uznanych wartości.

Aplikacyjny wymiar przeprowadzonych badań wynika również z możliwości uzyskanych wyników nie tylko w działaniach marketingowych, ale również w praktyce żywnościowej w celu kierowania adekwatnych strategii komunikowania żywności ekologicznej czy żywności pochodzącej ze zrównoważonego rolnictwa.

W kolejnym obszarze badań zatytułowanych: „Atrybuty żywności tradycyjnej jako czynnik różnicujący skłonność do zaakceptowania innowacji” Pani dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans przeprowadziła badania na reprezentatywnej próbie ogólnopolskiej 1005 respondentów, oraz dokonała przekrojowej analizy wyników uzyskanych w ramach realizacji projektu badawczego „Żywność tradycyjna w zjednoczonej Europie” finansowane z 6. Programu Ramowego i Rozwoju UE.

Zrealizowane badania międzykulturowe wykazały, że polscy konsumenci w mniejszym stopniu zgadzali się ze stwierdzeniem, że żywność tradycyjna charakteryzuje się powtarzalną jakością. Najważniejszym motywem wyboru żywności tradycyjnej przez polskich konsumentów było przekonanie o jej wysokiej jakości i wyjątkowych walorach smakowych. W definiowaniu żywności tradycyjnej częściej odwoływali się do tradycji kulinarnej niż do konkretnych produktów oferowanych jako tradycyjne.

Omówione wyniki badań weryfikują pozytywnie hipotezę 4. Zakładającą, że żywność tradycyjna to jeden z rodzajów żywności wyróżniający się szczególnymi atrybutami, a jako najważniejsze konsumenci uznają unikatowe walory sensoryczne.

Badania potwierdziły słuszność przyjętej hipotezy 5. i dowiodły, że triangulacja metod badawczych umożliwia rozpoznanie zachowań konsumentów wobec produktów

żywnościowych o różnych atrybutach jakości ze szczególnym uwzględnieniem kreowania i wprowadzania na rynek nowych produktów żywnościowych oraz dowodzą słuszności hipotezy 3. zakładającej, że skłonność do zapłacenia wyższej ceny za żywność jest różna w zależności od rodzaju produktu i zapamiętywania przez konsumentów atrybutów jakości wskazujących zarówno na poznawcze, metodyczne, jak i aplikacyjne jej znaczenie.

W kolejnym obszarze badań, w ramach osiągnięcia głównego, pt. „Atrybuty społeczno-etyczne i prozdrowotne jako czynniki wpływające na preferencje konsumentów wobec produktów pochodzenia zwierzęcego”, których celem było określenie preferencji konsumentów w stosunku do jaj pochodzących z systemu chowu klatkowego, wolno wybiegowego, ściółkowego i ekologicznego; identyfikacja segmentów konsumentów różniących się ze względu na znaczenie informacji dotyczącej metody chowu oraz walorów żywieniowych i zdrowotnych jaj; określenie zasadności łączenia w znakowaniu jaj oświadczeń zdrowotnych i żywieniowych z informacjami odnoszącymi się do warunków chowu.

Przeprowadzone badania i uzyskane wyniki mają znaczenie zarówno poznawcze, jak i aplikacyjne. Wyniki wskazują, że jakkolwiek oświadczenia żywieniowe i zdrowotne w niewielkim stopniu wpływają na preferencje konsumentów dotyczące zakupu jaj, to jednak odpowiedni sposób podawania tego rodzaju informacji może zmienić sceptyczne nastawienie konsumentów. Dowiedziono, że zachowania konsumentów wobec produktów cechujących się określonymi atrybutami jakości różnią się istotnie, w zależności od ich cech socjodemograficznych.

Ostatnim obszarem badań, przeprowadzonych w ramach kluczowego osiągnięcia, to badania nt. „Systemy i znaki jakości jako preferowane sposoby komunikowania atrybutów wołowiny”. Materiał empiryczny uzyskano przeprowadzając badania ankietowe na próbie liczącej 501 respondentów, w miejscach sprzedaży mięsa. Uwzględniono kryterium odpowiedzialności za decyzje związane z zakupem żywności oraz spożywaniu wołowiny co najmniej raz w tygodniu. Uzyskane wyniki potwierdziły doniesienia literaturowe, że w procesie podejmowania decyzji o zakupie mięsa najczęściej weryfikowane są informacje dotyczące pochodzenia i daty przydatności do spożycia. Wśród determinant wyboru wołowiny najwyższe znaczenie respondenci przypisywali jakości wewnętrznej (wygląd ogólny, barwa).

Uzyskane wyniki wykazały, że zastosowane podejście segmentacyjne umożliwia sporządzenie wielowymiarowej charakterystyki konsumentów wołowiny. Pozytywnie

zweryfikowano hipotezę 6., że znak jakości stanowi gwarancję, że produkty żywnościowe charakteryzują się określonymi atrybutami o charakterze wewnętrznym i zewnętrznym.

Podsumowując powyższe rozważania na temat uwarunkowań zachowań konsumentów wobec żywności o wybranych atrybutach jakości można sformułować następujące wnioski:

1. Segmentacja konsumentów żywności na podstawie tradycyjnych kryteriów, jakimi są zmienne socjodemograficzne nie jest wystarczającym narzędziem profilowania konsumentów ze względu na ich preferencje zakupowe i wrażliwość na różne atrybuty jakości żywności, w związku z czym konieczne jest uwzględnienie bardziej złożonych zmiennych syntetyzujących determinanty zachowań konsumentów i ich aksjologiczny kontekst, odzwierciedlający się w stylu życia.

2. Złożoność determinant zachowań konsumentów na rynku żywności, zwłaszcza żywności o specyficznych atrybutach jakości, skłania do stosowania triangulacji podejść i metod badawczych, dzięki czemu możliwym jest uzyskanie wielokontekstowych oraz bardziej wyczerpujących odpowiedzi na pytania ich dotyczące.

3. Kreowanie strategii komunikowania żywności o atrybutach jakości dotyczących zaufania powinno uwzględniać znaki jakości, które stanowią syntetyczną ich reprezentację i pełnią rolę specyficznych „wskazówek”, upewniając konsumentów o słuszności ich decyzji zakupowych oraz minimalizując ryzyko niewłaściwych wyborów.

Reasumując można stwierdzić, że atrybuty jakości żywności stanowią coraz ważniejsze wyznaczniki zachowań konsumentów zmieniać będą swoją konfigurację i hierarchię ważności, oddając miejsce atrybutom gwarantującym zrównoważony rozwój, a tym samym zrównoważoną konsumpcję, czego warunkiem koniecznym będzie skuteczna edukacja konsumentów uwrażliwiająca ich na moralną odpowiedzialność za dobrostan kolejnych pokoleń.

Oceniając cykl publikacji, przedstawiony jako kluczowe osiągnięcie, stwierdzam że mają one wysoki poziom naukowy i świadczą o opanowaniu przez Habilitantkę warsztatu naukowego, umiejętności prowadzenia dyskusji naukowej, prezentowania wyników badań naukowych oraz umiejętności pracy zespołowej.

Pani dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans przedstawionym cyklem publikacji wniosła znaczący wkład do dyscypliny technologia żywności i żywienia.

3. Ocena pozostałych osiągnięć naukowo-badawczych

Po uzyskaniu stopnia doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia w dorobku Pani dr inż. Sylwii Żakowskiej-Biemans można wyróżnić następującą tematykę:

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.

Wyniki tych badań były publikowane w czasopismach o zasięgu międzynarodowym i krajowym oraz jako rozdziały w monografiach.

Ważną stroną dorobku publikacyjnego Habilitantki jest duża liczba publikacji o zasięgu międzynarodowym o wysokim IF oraz prezentowanie wyników badań na konferencjach międzynarodowych i krajowych. Podkreślam wysoki poziom naukowy tych publikacji

Dotychczasowe osiągnięcia naukowe dr inż. Sylwii Żakowskiej-Biemans obejmują: 167 publikacje, z czego 17 w czasopismach indeksowanych przez bazę Journal Citation Report, zaś 55 to publikacje w czasopismach z list Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego. Jest również autorką lub współautorką 55 rozdziałów w monografiach krajowych i zagranicznych oraz 20 publikacji popularno-naukowych. Liczba cytowań Jej prac według bazy ICI Web of Science wynosi 434 (415 bez autocytowań), zaś współczynnik Hirscha - 5, liczba cytowań odnotowana w bazie SCOPUS Elsevier wynosi 525, a współczynnik Hirscha - 6. Natomiast baza Google Scholar zidentyfikowała 1545 cytowań Jej prac, a indeks Hirscha wyniósł 16. Całkowita liczba IF liczona według roku ukazania się pracy wynosi 28,149, zaś 5-letni aktualny sumaryczny Impact Factor dla tych czasopism i publikacji wynosi 36,943. Całkowita liczba uzyskanych punktów według wykazów publikowanych przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego (poprzednio Komitet Badań Naukowych) zgodnie z rokiem opublikowania wynosi 906, przy czym 865 punktów uzyskano po obronie pracy doktorskiej.

Od początku pracy naukowo-dydaktycznej Habilitantka aktywnie włączała się w prace merytoryczne i organizacyjne związane z pozyskiwaniem środków na badania naukowe ze źródeł krajowych i międzynarodowych. Brała udział w tworzeniu krajowych

i międzynarodowych konsorcjów badawczych nawiązując współpracę z naukowcami z różnych krajów, instytucji badawczych, ale także przedsiębiorstw sektora produkcji i dystrybucji żywności. Łącznie uczestniczyła w 22 projektach badawczych, w tym 8 krajowych oraz 14 finansowanych lub współfinansowanych ze środków międzynarodowych. Pozyskała środki na realizację 5 projektów w ramach 5/6/7 Programu Ramowego UE i HORYZONT 2020 oraz 5 projektów krajowych, w których była kierownikiem i głównym wykonawcą badań. Udział w krajowych i międzynarodowych konsorcjach badawczych przyczynił się istotnie do wzmocnienia Jej kompetencji naukowych i zdobycia cennych umiejętności w zarządzaniu projektami badawczymi. Przełożył się również na zwiększenie aktywności publikacyjnej w renomowanych czasopismach krajowych i międzynarodowych.

Jest członkiem komitetu redakcyjnego serii wydawniczej „Organic farming in Europe: Economics and Policy” wydawanym przez University of Hohenheim, Institute of Farm Economics, Stuttgart, Niemcy.

Bierze udział w spotkaniach/warsztatach „European Sensory Network” (ESN), które są unikalnym międzynarodowym stowarzyszeniem (siecią badawczą) wiodących europejskich (i niektórych pozaeuropejskich) ośrodków akademickich oraz badawczych w dziedzinie badań sensorycznych i konsumenckich.

4. Inne obszary aktywności

Od momentu zatrudnienia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie w charakterze nauczyciela akademickiego Habilitantka realizuje zajęcia dydaktyczne ze studentami studiów stacjonarnych i niestacjonarnych oraz studiów podyplomowych. Wygłasza wykłady i prowadzi ćwiczenia ze studentami pierwszego stopnia na kierunkach: Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Gastronomia i Hotelarstwo na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, a także do roku 2016 prowadziła zajęcia na kierunku Turystyka i Rekreacja prowadzonym przez Wydział Nauk Ekonomicznych SGGW.

Prowadzi 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). W trakcie pracy dydaktycznej

opracowała autorskie programy zajęć i prowadziła zajęcia w języku polskim i angielskim z przedmiotów: • *Zachowania konsumentów na rynku żywności*, • *Trendy w konsumpcji*, • *Consumer Behavior in the Food Market*, • *Organic Food Marketing*, • *Food Tourism*, • *Metody Badania Ruchu Turystycznego*. Opracowała również program zajęć angielskojęzycznych z zakresu zachowań konsumentów w ramach studiów EURECA The European Master's Programme in Consumer Affairs (EURECA) prowadzonym we współpracy pomiędzy SGGW w Warszawie, Aarhus University (Dania), Technische Universität München (Niemcy), Wageningen University and Research (Holandia). Zaangażowała się również w prowadzenie zajęć w ramach szkoły letniej Euroleague for Life Sciences, na potrzeby których opracowała program zajęć i prowadziła 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*. W ramach działalności dydaktycznej współkoordynowała w latach 1996-1998 na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW program wymiany międzynarodowej studentów TEMPUS JEP. Była również koordynatorem programu wymiany ERASMUS w ramach Międzywydziałowego Studium Turystyki i Rekreacji w latach 2001-2002.

Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans jest współautorką podręcznika akademickiego wprowadzającego studentów w zagadnienia związane z rolnictwem ekologicznym.

Bardzo ważnym elementem pracy zawodowej Habilitantki jest również aktywność związana z upowszechnianiem wiedzy i wsparciem wiedzą ekspercką krajowych instytucji i organizacji związanych z rozwojem rolnictwa ekologicznego i rynku żywności ekologicznej. W latach 2001-2004 współpracowała z Urzędem Marszałkowskim Województwa Mazowieckiego nad opracowaniem koncepcji rozwoju rolnictwa ekologicznego na Mazowszu oraz realizacją szkoleń i warsztatów adresowanych do rolników zainteresowanych podejmowaniem gospodarowania metodami ekologicznymi. Prowadziła szkolenia dla producentów i dystrybutorów żywności ekologicznej na terenie całego kraju. Współpracowała z Komisją Rewizyjną *Spółem* podczas wdrażania programu „Podejmij Eko decyzję” (2004 rok), który przyczynił się do wprowadzenia żywności ekologicznej w sieci sklepów *Spółem*. Recenzowała w 2004 roku Małopolski Program Rozwoju Rynku Żywności Ekologicznej – „Zdrowe jądło z Małopolski” w ramach współpracy z Małopolską Agencją Rozwoju Regionalnego. W roku 2006 aktywnie włączyła się w przygotowania do prezentacji Polski jako

„kraju roku” podczas odbywającego się w Norymberdze kongresu BIOFACH - forum spotkania instytucji i organizacji z sektora rolnictwa ekologicznego towarzyszącego największym targom żywności ekologicznej i kosmetyków w Europie. Brała udział w przygotowaniu części merytorycznej oraz zaprezentowała uwarunkowania popytowe rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce. Współpracowała z organizowanym na Lubelszczyźnie klastrem „Dolina Eko Żywności” przygotowując materiały i prezentacje na temat czynników warunkujących rozwój rynku żywności. Udzielała wsparcia eksperckiego instytucjom i organizacjom działającym na rzecz rozwoju rolnictwa ekologicznego, w tym Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi i Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów-Rolno-Spożywczych. Współpracowała również z Głównym Urzędem Statystycznym w kwestii statystyki rolniczej i gromadzenia danych na temat rolnictwa ekologicznego. W ramach współpracy z Agencją Rynku Rolnego monitorowała realizację działań informacyjno-promocyjnych z zakresu ekologicznej produkcji żywności. Wspierała swoją wiedzą Polskie Centrum Akredytacji na etapie tworzenia systemu certyfikacji w rolnictwie ekologicznym. Jest również audytorem technicznym Polskiego Centrum Akredytacji. 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. W ramach działalności upowszechnieniowej publikowała artykuły z zakresu ekologicznej produkcji żywności w prasie krajowej i zagranicznej.

Habilitantka była promotorem 15 prac magisterskich; 9 prac inżynierskich oraz recenzentem 8 prac dyplomowych. Sprawowała również opiekę nad studentami zagranicznymi, była wraz z prof. Juttą Roosen z Technische Universität w Monachium promotorem pracy magisterskiej realizowanej w ramach studiów EURECA przez Josephine Büchner.

Od 2017 roku jest promotorem pomocniczym w otwartym na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW przewodzie doktorskim mgr Katarzyny Cieszyńskiej, która przygotowuje rozprawę pod tytułem: „Innowacje procesowe i produktowe w mięsie wołowym”. Promotorem niniejszej pracy jest prof. dr hab. Krystyna Gutkowska.

Bardzo ważną rolę w rozwoju naukowym Habilitantki mają odbyte staże w zagranicznych i krajowych ośrodkach naukowych lub akademickich:

1. National School of Organic Agriculture (Krajowa Szkoła Rolnictwa Ekologicznego) Aabybro, Dania, od 7.08 do 20.08.1993 r, wyjazd studyjny połączony ze stażem doskonalącym z zakresu ekologicznej produkcji żywności.

2. Wageningen University and Research, Holandia (poprzednia nazwa Uniwersytet Rolniczy w Wageningen), Katedra Marketingu i Zachowań Konsumentów oraz Katedra Rolnictwa Ekologicznego, Międzynarodowe Stypendium Naukowe Ministerstwa Nauki (obecnie Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego) oraz Netherlands Organization for International Cooperation in Higher Education (NUFFIC), staż naukowy w ramach przygotowania rozprawy doktorskiej, od 23.10.1995 r. do 21.03.1996 r. (5 miesięcy).

3. STOAS – Foundation for the Development of Agricultural Education and Training, Wageningen, Holandia oraz Uniwersytet w Wolverhampton, Wielka Brytania, Centrum na rzecz Rozwoju Międzynarodowego i Szkoleń (Centre for International Development and Training), staż naukowy w ramach programu Tempus – Individual Mobility Grant on “Sustainable Agriculture Methods and its Impact on Ecosystems, od 1.01 do 30.06.1997 r. (6 miesięcy).

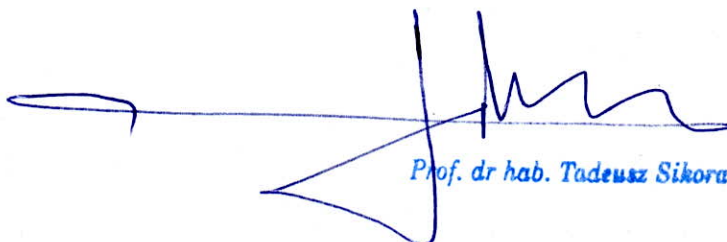
4. Wageningen University and Research, Holandia (poprzednia nazwa Uniwersytet Rolniczy w Wageningen), Zakład Rolnictwa Ekologicznego. Staż połączony z udziałem w przygotowaniu koncepcji studiów angielskojęzycznych z zakresu rolnictwa ekologicznego „Common European Degree Level Specialization in Ecological Agriculture”, od 13.07 do 24.07.1998 r.

Konkluzja

Reasumując stwierdzam, że Pani dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans 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

Pani dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans, ma znaczący dorobek naukowy w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, a przedstawiony przez Nią cykl publikacji stanowiący największe osiągnięcia, o którym mowa w ustawie *o stopniach i tytułach naukowych oraz o stopniach i tytułach w zakresie sztuki* z dnia 14 marca 2003 r. stanowi istotny wkład w rozwój dyscypliny.

W związku z pozytywną oceną wartości dorobku naukowego dr inż. Sylwii Żakowskiej-Biemans stwierdzam, że dorobek ten spełnia wymogi ustawy *o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki* z dnia 14 marca 2003 r., z późniejszymi zmianami i Pani dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans zasługuje na nadanie Jej stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia.



Prof. dr hab. Tadeusz Sikora