

Kraków, 17.05.2019 r.

Dr hab. inż. Aneta Kopec
Katedra Żywienia Człowieka
Wydział Technologii Żywności
Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

OCENA

dorobku naukowego, dydaktycznego, organizacyjnego oraz osiągnięcia naukowego, stanowiącego podstawę do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego - pt. „Uwarunkowania konsumenckiej akceptacji zmian jakości wybranych produktów żywnościowych” dr inż. Marty Sajdakowskiej

Podstawa prawna: *Decyzja Centralnej Komisji ds. Stopni i Tytułów z dnia 1 kwietnia, 2019 r. (nr BCK-III-L6857/2019), dotycząca powołania Komisji do Przeprowadzenia Postępowania Habilitacyjnego dr inż. Marty Sajdakowskiej oraz pismo od dr hab. Magdaleny Górnickiej, sekretarza komisji habilitacyjnej, z dnia 8 kwietnia 2019 r. W recenzji przyjęto kryteria zgodne z art. 18a ust. 5 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. z 2017 r., poz. 1789).*

Sylwetka Habilitantki i Jej działalność zawodowa

Pani dr inż. Marta Sajdakowska ukończyła studia magisterskie w 1999 r. na Wydziale Żywienia Człowieka oraz Gospodarstwa Domowego SGGW w Warszawie, uzyskując tytuł magistra inżyniera. W 2003 r., w tej samej jednostce, pod kierunkiem prof. dr hab. Krystyny Gutkowskiej obroniła pracę doktorską pt. *„Wpływ kraju pochodzenia produktu na zachowania konsumentów na rynku żywności”*, otrzymując stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, specjalność żywienie człowieka. W latach 2004-2005 pracowała jako stażysta w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej/Głównym Inspektoracie Sanitarnym. Od 2004 do 2008 r. pracowała jako wykładowca i promotor prac dyplomowych w Wyższej Szkole Ekologii i Zarządzania w Warszawie. Habilitantka od 2006 r. zatrudniona jest w Zakładzie Badań Konsumpcji, Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie. W latach 2006- 2008 pracowała jako asystent, a od 2008 r. do chwili obecnej jako adiunkt.

Pani dr inż. Marta Sajdakowska była wykonawcą 2 międzynarodowych projektów realizowanych w ramach 6PR UE „GM and non-GM-supply chains - their COEXistence and TRAcability (Co-Extra)”, w latach 2005-2009 i „Traditional United Europe Food (Truefood)”, w latach 2006-2010. W latach 2009-2015 była wykonawcą 3 projektów badawczych współfinansowanych przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka („BIOŻYwność”; „PROOPTIBEEF” i “BIOPRODUKTY”). Kandydatka była kierownikiem grantu wydziałowego pt. "Znaczenie etnocentryzmu konsumenckiego w zachowaniach konsumentów na rynku żywności" oraz wykonawcą grantu promotorskiego KBN nr 5 H02C 054 20 pt."Znaczenie etnocentryzmu konsumenckiego w zachowaniach konsumentów na rynku żywności", realizowanych odpowiednio w latach 2013-2014 oraz 2001-2003.

Habilitantka podnosiła swoje kwalifikacje zawodowe, uczestnicząc w licznych kursach i szkoleniach, np. „Obsługa platformy e-learningowej Moodle”, „Pracownicy SGGW wobec studentów niepełnosprawnych”, „Badania ankietowe. Metodologia prowadzenia badań, raporty tabelaryczne i wykresy” oraz „Segmentacja i badania segmentacyjne konsumentów”.

Ocena dorobku naukowego

Dorobek naukowy dr inż. Marty Sajdakowskiej obejmuje, zgodnie z danymi zamieszczonymi w autoreferacie, 78 publikacji. W renomowanych czasopismach, wyróżnionych na liście Journal Citation Report, zostało opublikowanych 13 oryginalnych prac twórczych, w tym 6 wskazanych jako indywidualne osiągnięcie naukowe. Publikacje ukazały się m.in. w *Meat Science*, *Nutrients*, *Appetite* i *Public Health*. Habilitantka jest także współautorem 33 publikacji z list Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, 4 rozdziałów w monografiach, 27 rozdziałów w wydawnictwach konferencyjnych w j. polskim i angielskim, 1 artykułu popularno-naukowego oraz 40 komunikatów naukowych na konferencje krajowe i międzynarodowe.

Wartość dorobku Kandydatki, wyceniona zgodnie z wykazem MNiSW wg roku opublikowania artykułu, wynosi 620 pkt., w tym 596 pkt. uzyskane zostały po doktoracie. Prace Habilitantki zacytowano, wg bazy *Web of Science*, 329 razy (bez autocytowań), a indeks Hirscha wynosi 3. Wartość bibliometryczna dorobku naukowego, wyrażona współczynnikiem wpływu (IF), zgodnie z rokiem opublikowania wynosi 26,043, a 5-letni IF 31,181.

Dorobek naukowy dr inż. Marty Sajdakowskiej jest tematycznie zwarty i wartościowy, dotyczy oceny postaw oraz zachowań konsumenta w odniesieniu do żywności.

W ramach realizacji badań Habilitantka wykonywała prace w czterech obszarach tematycznych, cyt:

„znaczenie wybranych atrybutów żywności w postrzeganiu jakości, innowacje i innowacyjność na rynku konsumenckim, kraj pochodzenia jako czynnik wyboru żywności w opinii konsumentów, skłonność do płacenia określonej ceny (WTP-willingness to pay) za produkty żywnościowe o zmienionym charakterze”.

W pierwszym z zaprezentowanych obszarów mieści się, 11 oryginalnych prac twórczych oraz projekt badawczy (II.A.1., II.A.2., II.A.4, II.A.5, II.B.1, II.B.2, II.B.8, II.B.16., II.B.22, II.B.27, II.B.30, projekt badawczy II.G.3.). W ramach realizacji wyżej wymienionej tematyki badań podjęto próbę poszukiwania ważnych dla konsumentów czynników decydujących o jakości żywności pochodzenia zwierzęcego. Konsumenty, opisując jakość produktów pochodzenia zwierzęcego, zwracali uwagę m.in. na: proces produkcji z włączeniem hodowli zwierząt, walory sensoryczne produktów i opinię producenta lub sprzedawcy na temat istotnych atrybutów podczas zakupu, informację na opakowaniu, łatwość przygotowania potraw w domu oraz satysfakcję po ich przygotowaniu. Wykazano, że zmiany w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego powinny być ściśle związane z jej naturalnymi cechami. Jakikolwiek ulepszanie tego typu żywności budziło negatywne skojarzenia konsumentów. W tym obszarze badań analizowano także atrybuty jakości oraz bariery spożycia mięsa wołowego (publikacje II.B.1, II.B.2). Wykazano, że popularność mięsa wołowego spadła zwłaszcza wśród konsumentów młodych i osób prowadzących samodzielnie

gospodarstwa domowe. Ten gatunek mięsa był bardziej popularny wśród konsumentów starszych, związane było to m.in. z tradycją wykorzystania wołowiny do przygotowania potraw. Wysoka cena i nieprzewidywalna oraz w niewielkim stopniu powtarzająca się jakość były wskazywane jako główne przyczyny niezbyt częstego spożycia wołowiny przez konsumentów.

Analizowano także znaczenie atrybutów jakości dla produktów mlecznych, w tym serów i jogurtów. W opinii konsumentów jakość tego typu żywności w największym stopniu była kojarzona ze świeżością. Zdaniem konsumentów producenci, planując zmiany w jakości serów, powinni zmniejszać zawartość niepożądanych składników, np. cholesterolu, substancji konserwujących, a zwiększać udział składników prozdrowotnych. Ważnym czynnikiem z punktu widzenia konsumentów było też bezpieczeństwo żywności, walory smakowe, termin przydatności do spożycia oraz cena (publikacja II.B.8).

W ramach projektu „TRUEFOOD” dokonano m.in. oceny atrybutów żywności tradycyjnej w Belgii, Francji, Hiszpanii, Norwegii, Włoszech i Polsce. Konsumenty wskazywali następujące, najważniejsze atrybuty: naturalność produktu, lokalne pochodzenie, sposób przetwarzania oraz odpowiednie cechy sensoryczne. Opinie polskich uczestników dotyczyły pochodzenia surowców bądź produktów i sposobu produkcji. Konsumenty uważali także, że żywność opisywana jako tradycyjna powinna być częścią określonej kultury, ponieważ jest postrzegana jako część dziedzictwa kulturowego (publikacje II.A2, II.A.4, II.B.30).

Ważnym walorem poznawczym tego obszaru badań było zdefiniowanie i wskazanie ważności atrybutów jakości żywności, pomocnych w jej ocenie. Badania te mają także charakter aplikacyjny, bowiem ich wyniki mogą być wykorzystane przez producentów żywności.

W drugim obszarze badań Habilitantka oceniała akceptację wybranych innowacji w żywności. Na podstawie przeprowadzonych badań wykazano, że wśród osób, które lepiej akceptowały innowacje w żywności przeważali konsumenci młodzi z wyższym wykształceniem i w dobrej sytuacji materialnej. Stwierdzono także, że nie wszyscy konsumenci znali pojęcie innowacyjnej żywności, ale na ogół żywność ta kojarzona była z produktami o lepszej jakości i bardziej bezpieczna dla zdrowia. Respondenci wskazywali na większą innowacyjność w odniesieniu do przetworów mlecznych niż do samego mleka, jaj czy mięsa i jego przetworów. W ramach badań wykorzystano metodę Choice Based Conjoint (CBC), na podstawie której dokonuje się oceny zróżnicowanych profili produktów. Na podstawie autorskiego zestawu atrybutów produktu, uwzględniających specjalnie przygotowane informacje, które mogłyby się znaleźć na etykiecie jogurtów stwierdzono, że konsumenci jako najważniejsze wskazywali te nawiązujące do zwiększania zawartości niektórych składników, np. witamin, składników mineralnych czy kultur bakterii. Następne modyfikacje danych na etykietach, wskazywane przez konsumentów, powinny dotyczyć obniżonej zawartości tłuszczów bądź cukru.

W ramach realizacji badań dotyczących innowacyjności przeprowadzono analizy akceptacji zmian w składzie żywności tradycyjnej wśród konsumentów z wybranych krajów Europy. Konsumenty niechętnie odnosili się do zmian w tego rodzaju żywności, a ich oczekiwania dotyczyły, np. wydłużenia terminu przydatności do spożycia przy zachowaniu tradycyjnego smaku i jej naturalnego charakteru.

W ramach realizacji badań oceniano też postawy i zachowania konsumentów wobec żywności innowacyjnej pochodzenia roślinnego, tj. produktów zbożowych. Konsumenty pozytywnie opiniowali zmiany w składzie pieczywa, najczęściej związane z właściwościami prozdrowotnymi,

dotyczące np. zwiększenia ilości błonnika pokarmowego w pieczywie jasnym. Zgodnie z wynikami badań Kandydatki, wprowadzając wszelkiego rodzaju zmiany w składzie pieczywa producent powinien rzetelnie o tym informować. Dokonano także oceny opinii dotyczącej makaronów. Ankietowani najbardziej zainteresowani byłiby makaronem o krótkim czasie gotowania. Jednocześnie produkt ten ze zwiększoną zawartością błonnika i obniżoną wartością energetyczną nie budził większego zainteresowania konsumentów.

W trzecim obszarze badań Habilitantka dokonała oceny wpływu kraju pochodzenia oraz postaw etnocentrycznych konsumentów na wybór żywności. Należy podkreślić, że badania te prowadzone są przez Kandydatkę od czasu podjęcia studiów doktoranckich. W ramach realizacji pracy doktorskiej oraz projektu pt. "Znaczenie etnocentryzmu konsumenckiego w zachowaniach konsumentów na rynku żywności" stwierdzono, że postawy etnocentryczne konsumentów związane są ze świadomym, częstszym wyborem produktów pochodzenia krajowego. Najważniejszymi czynnikami determinującymi postawy etnocentryczne były wiek, płeć i sytuacja materialna. Były to najczęściej starsze kobiety o niższym poziomie wykształcenia i niższych dochodach. Osoby te jednocześnie miały dużą wiedzę dotyczącą zależności pomiędzy nabywaniem polskiej żywności, a kondycją polskiego rolnictwa i przemysłu spożywczego. W opinii respondentów żywność polska postrzegana była jako zdrowsza, smaczniejsza i tańsza. Konsumenty zwracali szczególną uwagę na opakowanie produktów, stwierdzali, że artykuły spożywcze zagraniczne były atrakcyjniej opakowane. Wykazano, że polskie produkty kupowane są najczęściej w małych sklepach. Konsumenty w wieku powyżej 61 lat, z wyższym wykształceniem, często podróżujący za granicę rozumieli, że żywność polskiego pochodzenia jest wyprodukowana z krajowych surowców w Polsce. Badania te mają także charakter aplikacyjny, ponieważ mogą być uwzględniane przez producentów żywności przy wdrażaniu nowoczesnych metod znakowania żywności, np. w aplikacjach mobilnych dedykowanych młodym konsumentom. Z kolei w odniesieniu do seniorów ważnym elementem znakowania żywności powinien być jej kraj pochodzenia.

W czwartym obszarze badań oceniano skłonność do płacenia wyższej ceny „willingness to pay (WPT)” za produkty żywnościowe o zmienionej charakterystyce.

W ramach przeprowadzonych badań zastosowano rzadko używaną przez polskich badaczy metodę WPT z użyciem metod wyceny warunkowej produktu oraz aukcji eksperymentalnych. Metoda wyceny warunkowej wykorzystywana jest do produktów, dla których nie ma sprecyzowanych cen rynkowych, np. do żywności ekologicznej.

Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono, że metody badawcze wykorzystujące WPT mogą być przydatne do wyznaczania poziomu ceny akceptowanej przez konsumenta za innowacyjne, najczęściej prozdrowotne produkty, głównie pochodzenia zwierzęcego.

Należy podkreślić, że planując kolejne badania w poszczególnych obszarach, Habilitantka poszerzała je o nowe metody badawcze, uzyskując w konsekwencji bardzo dobre merytoryczne doświadczenie i systematyczny rozwój naukowy. Mocną stroną tych badań jest ich wielowątkowość.

Dużą aktywność naukową dr inż. Marty Sajdakowskiej potwierdza czynne uczestnictwo w wielu konferencjach naukowych krajowych i zagranicznych oraz udział w międzynarodowych spotkaniach i warsztatach w ramach realizacji projektów „GM and non-

GM-supply chains - their COEXistence and TRAcability (Co-Extra)" i „Traditional United Europe Food (Truefood)". Ponadto powierzenie recenzji publikacji naukowych, zamieszczonych w uznanych czasopismach międzynarodowych, takich jak: *Journal of Consumer Behaviour*, *Sustainability*, *International Journal of Enviromental Research and Public Health* może świadczyć o zaufaniu i uznaniu dla pozycji naukowej Kandydatki.

Cennym uzupełnieniem kwalifikacji naukowych Habilitantki byłoby odbycie dłuższego stażu naukowego w jednostce zagranicznej.

Ocena jednotematycznego cyklu publikacji, przedstawionego jako osiągnięcie naukowe pt. „Uwarunkowania konsumentckiej akceptacji zmian jakości wybranych produktów żywnościowych”

Dr inż. Marta Sajdakowska przedstawiła cykl publikacji składający się z 6 artykułów naukowych, opublikowanych w latach 2012-2019, w czasopismach znajdujących się w bazie JCR, jako osiągnięcie naukowe wymagane do wszczęcia postępowania habilitacyjnego. Sumaryczny IF dla wskazanego cyklu wynosi 9,561, a liczba punktów 133. Wszystkie prace zostały przygotowane przez Habilitantkę przy współudziale innych autorów. Procentowy udział Kandydatki w opracowaniu publikacji wynosi od 40 do 60%. W dokumentacji znajdują się oświadczenia współautorów o ich wkładzie w przygotowaniu poszczególnych artykułów. Szczegółowy opis osiągnięcia znajduje się w dokumentacji przesłanej do oceny, w załączniku nr 2 pt. „Autoreferat” w języku polskim i angielskim.

Postawiony przez Habilitantkę w Autoreferacie cel główny osiągnięcia naukowego dotyczył, cyt. „określenia uwarunkowań konsumentckiej akceptacji zmian jakości wybranych produktów żywnościowych”. Habilitantka sprecyzowała 4 cele szczegółowe, które obejmowały cyt:

- „- identyfikację poziomu akceptacji zmian w wybranych grupach produktów żywnościowych;
- określenie znaczenia cech socjo-demograficznych w akceptacji zmian na rynku żywności;
- określenie znaczenia czynników psychospołecznych w akceptacji zmian na rynku żywności;
- określenie znaczenia zmian, postrzeganych przez konsumentów jako prozdrowotne, wprowadzonych w wybranych grupach produktów żywnościowych”.

Na podstawie postawionego celu głównego i celów szczegółowych opracowano hipotezę główną i cztery hipotezy szczegółowe.

Wyniki dotyczące realizacji celu szczegółowego pierwszego opisano w publikacjach I.B.1, I.B.2 oraz I.B.3. Na podstawie przeprowadzonych badań w latach 2004 i 2011, dotyczących ważności zmian jakości żywności, wysunięto następujące wnioski. Ekologiczna metoda produkcji żywności została wybrana jako jedna z najważniejszych w 2011 r., natomiast w 2004 r. wskazano ją jako najmniej istotną. Walory prozdrowotne żywności, zmniejszanie udziału tłuszczów i węglowodanów, stały się ważnym elementem w procesie decyzyjnym konsumentów w 2011 r. Wyodrębniono także grupy konsumentów stanowczo odrzucających innowacje, częściej odrzucających innowacje niż je akceptujących, akceptujących innowacje oraz akceptujących innowacje znacząco wyżej w porównaniu do pozostałych. Osoby z ostatniej grupy akceptowały zakup nowych artykułów żywnościowych oraz ich atrakcyjność kulinarną. Wnioski wysunięte z poprzednich opracowań zostały potwierdzone w badaniach realizowanych w ramach projektu pt. "Biożywność", dotyczących akceptacji zmian w żywności pochodzenia zwierzęcego. Badani akceptowali zmiany dotyczące zmniejszania ilości składników, które mogą niekorzystnie wpływać

na zdrowie, ale wzbogacanie żywności było mniej akceptowane. Wykazano także, że cechy socjo-demograficzne, np. wiek, wykształcenie i sytuacja materialną, są bardzo ważnymi czynnikami decydującymi o akceptacji innowacji. Badając poziom akceptacji zmian w produktach mlecznych, na podstawie analizy segmentacyjnej, Habilitantka wyodrębniła cztery segmenty konsumentów entuzjastów, zaangażowanych, ultrazaangażowanych oraz neutralnych. Należy podkreślić, że wyniki ww. badań mają charakter aplikacyjny i mogą być wykorzystane w promocji nowych produktów.

Habilitantka oceniała wpływ zmiennych socjo-demograficznych na decyzje konsumentów w roku 2004 i 2011 (cel szczegółowy 2). Stwierdzono, że wiek, wykształcenie oraz status ekonomiczny konsumentów miały istotny wpływ na innowacyjność konsumentów w obu okresach badawczych (publikacja I.B1.). Podobne zależności wykazano w badaniach dotyczących poziomu akceptacji zmian na rynku żywności pochodzenia zwierzęcego (publikacja I.B.2.). Na podstawie badań dotyczących produktów zbożowych stwierdzono, że większa liczba mężczyzn była pozytywnie nastawiona do zwiększenia wartości odżywczej tych produktów, jednocześnie byli mniej skłonni do konsumpcji chleba o obniżonej zawartości soli. W przeprowadzonych badaniach oceniano także poziom akceptacji zmian w produkcji zbóż i ich produktów. Na podstawie badań dotyczących akceptacji stosowanych w produkcji wyodrębniono trzy segmenty konsumentów Sceptyków, Tradycjonalistów oraz Entuzjastów. Sceptycy i Tradycjoniści obawiali się bardziej wprowadzania nowych technologii do produkcji żywności i łączyli to z zagrożeniem dla zdrowia, środowiska czy jakości życia (cel szczegółowy 3).

Istotnym elementem wyboru żywności, zarówno pochodzenia zwierzęcego jak i roślinnego, były walory zdrowotne (publikacja LB.I. I.B.2, I.B.3.. I.B.4). Dla respondentów ważnym czynnikiem decydującym o wyborze produktów pochodzenia zwierzęcego było zmniejszenie zawartości cholesterolu oraz eliminacja źródeł alergenów, np. z mleka. Mniej akceptowane były natomiast zmiany dotyczące m.in. dodatku kwasów n-3, czy składników mineralnych do jogurtów i majonezów. Wykazano, że w przypadku produktów zbożowych respondenci byli umiarkowanie zainteresowani chlebem o zwiększonych walorach zdrowotnych. Osoby, które były bardziej skłonne do spożycia chleba o zmieszanej zawartości soli, a równocześnie o zwieszonych ilości błonnika, uznały smak pieczywa za nieistotny motyw wyboru.

Do najbardziej istotnych, moim zdaniem, można zaliczyć następujące spostrzeżenia, zamieszczone w podrozdziałach „Podsumowanie cyklu publikacji” oraz „Wnioski”, zawartych w opisie osiągnięcia naukowego, cyt:

„Na podstawie wyników niniejszych badań możliwe będzie tworzenie nowych produktów oraz usług, które będą w większym stopniu odpowiadały potrzebom konsumentów.

Nowa wiedza o uwarunkowaniach zachowań konsumentów może zostać wykorzystana do tworzenia polityki w zakresie prawidłowego sposobu odżywiania się, ponieważ zawiera cenne przesłanki o charakterze aplikacyjnym nt. kierunków zmian składu produktów żywnościowych oraz poziomu ich akceptacji przez konsumentów.

Konsumencka akceptacja zmian jakości w odniesieniu do żywności jest uzależniona zarówno od zmiennych o charakterze socjo-demograficznym, jak również od zmiennych nawiązujących do wyznawanych przez konsumentów wartości”.

Podsumowując, stwierdzam, że osiągnięcie naukowe dr inż. Marty Sajdakowskiej, wyodrębnione z bardzo spójnego dorobku, zawiera elementy nowości oraz ma charakter aplikacyjny.

Ocena działalności dydaktycznej, popularyzującej naukę i organizacyjnej

Pani dr inż. Marta Sajdakowska prowadzi następujące przedmioty dla studentów Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji: "Ochrona Konsumenta", „Ochrona Konsumenta na rynku żywności” „Prawo żywnościowe” „Nowe trendy w konsumpcji”, „Zachowania Konsumentckie”, „Badania marketingowe na rynku żywności”, „Badania marketingowe na rynku usług” oraz „Consumer behaviour” dla studentów programu Erasmus.

Kandydatka opracowała programy do następujących przedmiotów: „Ochrona Konsumenta”, „Ochrona Konsumenta na rynku żywności” oraz „Prawo żywnościowe”.

Habilitantka była promotorem 16 prac inżynierskich i 26 prac magisterskich. Pełniła też opiekę merytoryczną nad studentami Koła Naukowego Dietetyków w trakcie realizacji projektów dotyczących zjawisk zafałszowania wybranych produktów spożywczych. Wyniki badań zostały zaprezentowane na IV Kongresie Bezpieczeństwa Żywności w 2017 r.

W 2018 r. Studenci z ww. koła zaprezentowali referat, pt. „Przegląd rynku jogurtów ze szczególnym uwzględnieniem wybranych atrybutów jakościowych”, na II Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej „Przedsiębiorczość w Nauce”.

Popularyzując naukę, Habilitantka brała czynny udział w warsztatach żywieniowych pt. „Czy wiesz co jesz?” dla uczniów szkoły podstawowej w Warszawie, oraz wygłaszała wykłady w ramach Wszechnicy Żywieniowej pt. „Informacja na opakowaniach żywności. Dobry zwyczaj-zawsze czytaj!”. Od 2008 r. uczestniczy w organizacji Dni SGGW. Ważnym elementem działalności popularyzującej naukę była organizacja szkoleń charakterze praktycznym dla producentów oraz przedsiębiorców działających na rynku żywności tradycyjnej. Dr inż. Marta Sajdakowska była członkiem komisji oceniającej blok tematyczny „Żywienie Człowieka i Gospodarstwo Domowe” w trakcie kolejnych edycji Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych.

Wniosek końcowy

Biorąc pod uwagę całokształt dorobku naukowego dr inż. Marty Sajdakowskiej, potwierdzonego wskaźnikami bibliometrycznymi, oraz Jej działalność dydaktyczną, popularyzującą naukę i organizacyjną stwierdzam, że Habilitantka jest doświadczonym, w pełni samodzielnym pracownikiem naukowym, potrafi właściwie organizować i realizować badania.

W związku z powyższym Habilitantka 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. Nr 65, poz. 595 z późn. zm. i w Ustawie z dnia 18 marca 2011 r. Dz.U. Nr 84, poz. 455 Art. 2) oraz spełnia wymogi określone w Rozporządzeniach Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 r. (Dz.U. Nr 196 poz. 1165) dla uzyskania stopnia naukowego doktora habilitowanego.

Kraków, 17.05.2019 r.

Recenzent



dr hab. inż. Aneta Kopeć