

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Marzena Anna Tomaszewska, dr hab.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2005 r. - doktor inżynier nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia; 2023 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.
Najważniejsze publikacje/patenty/ ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bilaska B., Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D.: <i>Food waste in polish households - Characteristics and sociodemographic determinants on the phenomenon. Nationwide Research. Waste Management</i>, 2024, 176, 30-40. 2. Tomaszewska M., Bilaska B., Kołożyn-Krajewska D.: <i>Wielkość gospodarstwa domowego i dzień tygodnia a poziom zmarnowanej żywności. ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość</i>, 2023, 30, 3(136), 224-243. 3. Tomaszewska M., Bilaska B., Kołożyn-Krajewska D.: <i>The Influence of Selected Food Safety Practices of Consumers on Food Waste Due to Its Spoilage. International Journal of Environmental Research and Public Health</i>, 2022, 19(13):8144. 4. Kołożyn-Krajewska D., Bilaska B., Tomaszewska M. (red.): <i>Straty i marnotrawstwo żywności. Fakty, Polityka, Etyka</i>. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2022. 5. Bilaska B., Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D.: <i>The Management of Meals in Food Service Establishments in the Context of Food Waste—Results of Focus Group Interviews with Employees and Owners. Sustainability</i>, 2022, 14, 9258. 6. Tomaszewska M., Beata B., Kołożyn-Krajewska D.: <i>Behavior of Polish Consumers in Relation to Meals Ordered in Food Service Establishments in the Context of Plate Waste. Sustainability</i>, 2022, 14(13), 8153. 7. Tomaszewska M., Beata B., Kołożyn-Krajewska D.: <i>Segmentation of Households taking into account their structure in terms of meals waste. Zagadnienia Ekonomiki Rolnej/Problems of Agricultural Economics</i>, 3(368) 2021,78-94. 8. Tomaszewska M., Neffe-Skocińska K., Trzaskowska M., Trafiałek J., Wadolowska L., Hamułka J.: <i>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</i>, 2021, 123(7), 2461-2477.

	9. Tomaszewska M., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Kolożyn-Krajewska D.: <i>Estimation of the Scale of Food Waste in Hotel Food Services—A Case Study</i> , Sustainability, 2021, 13, 421.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	2021: promotor pomocniczy doktoratu nt. <i>Ryzyko strat w transporcie przetworów mlecznych i możliwość ich wykorzystania na cele społeczne</i>
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordynator bloku higienicznego w trzech edycjach ogólnopolskiego projektu edukacyjno-badawczego "ABC of Healthy Eating" (I edycja: 2014-2016), „ABC of Healthy Eating - ABC of Kids' Nutrition" (II edycja: 2016), "ABC of Healthy Eating - ABC of Kids' and Parents' Nutrition" (III edycja: 2017-2018). 2. Współwykonawca projektu zrealizowanego w ramach konkursu NCBiR "Innowacje Społeczne" (Nr/IS-1/031/NCBR/2014) pt. <i>"Model ograniczenia strat i marnowania żywności z korzyścią dla społeczeństwa"</i> (2014-2017) 3. Współwykonawca projektu zrealizowanego w ramach konkursu NCBiR "Gospostrateg" (Gospostrateg1/385753/1/NCBR/2018) pt. <i>"Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności"</i> (akronim PROM) (2018-2022) 4. Kierownik i wykonawca podzadania realizowanego w ramach programu finansowanego przez Ministerstwo Edukacji i Nauki (MEiN/2022/DPI/96) pt. <i>"Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Akronim: Junior - Edu-Żywnienie (JEŻ)"</i> (2022) 5. Współwykonawca w projekcie Erasmus+ Cooperation partnerships in vocational education and training: <i>"Towards effective food waste management and food waste prevention in the food service sector - KA220-VET"</i> (Project acronym: FoodConscious) (2022-2025)
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	<ul style="list-style-type: none"> – uwarunkowania wiedzy i zachowań konsumentów w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności – zrównoważona produkcja i konsumpcja żywności w sektorze usług gastronomicznych
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, SGGW w Warszawie marzena_tomaszewska@sggw.edu.pl tel. +48 22 593 70 75