

**Wykaz opublikowanych prac naukowych
lub twórczych prac zawodowych oraz
informacja o osiągnięciach dydaktycznych,
współpracy naukowej i popularyzacji nauki**

Dr inż. Beata Bilska

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka

Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności

Warszawa, 2020

Spis treści

I.	WYKAZ PUBLIKACJI STANOWIĄCYCH OSIĄGNIĘCIE NAUKOWE	4
A)	Tytuł osiągnięcia naukowego:	4
B)	Publikacje wchodzące w skład osiągnięcia naukowego.....	4
II.	WYKAZ INNYCH (NIEWCHODZĄCYCH W SKŁAD OSIĄGNIĘCIA WYMIENIONEGO W PKT. I) OPUBLIKOWANYCH PRAC NAUKOWYCH ORAZ WSKAŹNIKI DOKONAŃ NAUKOWYCH	6
A)	Publikacje naukowe w czasopismach z bazy Journal Citation Reports (JCR/ lista A Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego).....	6
B)	Udzielone patenty międzynarodowe i krajowe	8
C)	Wynalazki oraz wzory użytkowe i przemysłowe, które zostały wystawione na międzynarodowych lub krajowych wystawach lub targach	8
D)	Monografie, publikacje naukowe w czasopismach innych niż znajdujące się w bazie JCR.....	8
E)	Opracowania zbiorowe, katalogi zbiorów, dokumentacja prac badawczych, ekspertyz.....	19
F)	Sumaryczny <i>Impact Factor</i> według listy <i>Journal Citation Reports (JCR)</i> , zgodnie z rokiem opublikowania: 31,091	20
G)	Liczba cytowań publikacji	20
H)	Indeks Hirscha	20
I)	Kierowanie międzynarodowymi i krajowymi projektami badawczymi oraz udział w takich projektach.....	20
J)	Międzynarodowe i krajowe nagrody za działalność naukową	21
K)	Wygłoszenie referatów na międzynarodowych i krajowych konferencjach tematycznych	21
III.	DOROBK DYDAKTYCZNY I POPULARYZATORSKI ORAZ INFORMACJA O WSPÓŁPRACY MIĘDZYNARODOWEJ HABILITANTA.....	22
A)	Uczestnictwo w programach europejskich oraz innych programach międzynarodowych i krajowych.....	22
B)	Aktywny udział w międzynarodowych i krajowych konferencjach naukowych	22
C)	Udział w komitetach organizacyjnych międzynarodowych i krajowych konferencji naukowych ...	24
D)	Otrzymane nagrody i wyróżnienia inne niż wymienione w pkt. II J.....	25
E)	Udział w konsorcjach i sieciach badawczych.....	25
F)	Kierowanie projektami realizowanymi we współpracy z naukowcami z innych ośrodków polskich i zagranicznych oraz we współpracy z przedsiębiorcami, innymi niż wymienione w pkt. II - I	25
G)	Udział w komitetach redakcyjnych i radach naukowych czasopism	26
H)	Członkostwo w międzynarodowych i krajowych organizacjach oraz towarzystwach naukowych..	26
I)	Osiągnięcia dydaktyczne i w zakresie popularyzacji nauki lub sztuki.....	26
J)	Opieka naukowa nad studentami	30

K) Opieka naukowa nad doktorantami w charakterze opiekuna naukowego lub promotora pomocniczego	30
L) Staże w zagranicznych i krajowych ośrodkach naukowych lub akademickich.....	31
M) Wykonane ekspertyzy lub inne opracowania na zamówienie	31
N) Udział w zespołach eksperckich i konkursowych.....	31
O) Recenzowanie projektów międzynarodowych i krajowych.....	31
P) Recenzowanie publikacji w czasopismach międzynarodowych i krajowych.....	31
Q) Inne osiągnięcia, nie wymienione w pkt. III A – III P	32

I. WYKAZ PUBLIKACJI STANOWIĄCYCH OSIĄGNIĘCIE NAUKOWE

o którym mowa w art. 219 ust. 1 pkt. 2 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1668 ze zm.).

A) Tytuł osiągnięcia naukowego:

Zarządzanie ryzykiem strat i marnotrawstwa żywności w aspekcie bezpieczeństwa żywnościowego

B) Publikacje wchodzące w skład osiągnięcia naukowego

1. **Bilaska B.**, Wrzosek M., Kołożyn-Krajewska D., Krajewski K. (2016). Risk of food losses and potential of food recovery for social purposes. *Waste Management*, 52, 269-277.

Punkty MNiSW¹ = 40; IF₂₀₁₆² = 4,030, IF_{5-letni}² = 4,669

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na wiodącym udziale w opracowaniu koncepcji i założeń pracy, analizie i zestawieniu wyników w formie tabelarycznej dotyczących strat w poszczególnych ogniwach, konsekwencji i możliwości ich ograniczenia, wyznaczeniu punktów odzysku, wiodącym udziale w przygotowaniu manuskryptu dokonaniu przeglądu literatury, przedyskutowaniu wyników z danymi literaturowymi, napisaniu manuskryptu, poprawieniu pracy zgodnie z sugestiami recenzentów oraz prowadzeniu korespondencji z redaktorem (autor korespondujący). Mój udział procentowy szacuję na 50%.

2. **Bilaska B.**, Piecek M., Kołożyn-Krajewska D. (2018). A multifaceted evaluation of food waste in a Polish supermarket—case study. *Sustainability*, 10(9), 3175.

Punkty MNiSW = 20; IF₂₀₁₈ = 2,592, IF_{5-letni} = 2,801

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na opracowaniu koncepcji badań, analizie, zestawieniu i interpretacji otrzymanych wyników, sformułowaniu wniosków, wiodącym udziale w przygotowaniu manuskryptu, poprawieniu pracy zgodnie z sugestiami recenzentów oraz prowadzeniu korespondencji z redaktorem (autor korespondujący). Mój udział procentowy szacuję na 70%.

¹ Punkty MNiSW według Komunikatu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w sprawie wykazu czasopism naukowych wraz z liczbą punktów przyznawanych za publikacje w tych czasopismach zgodnie z rokiem opublikowania (dla publikacji z 2018 roku przydzielono punkty zgodnie z Komunikatem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 stycznia 2017 r. zawierającym ujednolicony wykaz czasopism naukowych za lata 2013-2016).

² Impact Factor według listy Journal Citation Reports (JCR), zgodnie z rokiem opublikowania (dla publikacji z 2019 i 2020 roku, dla których IF nie został obliczony, podano IF za rok poprzedni).

3. **Bilśka B.,** Kołożyn-Krajewska D. (2019). Risk management of dairy product losses as a tool to improve the environment and food rescue. *Foods*, 8(10), 481.

Punkty MNiSW = 70; IF₂₀₁₉ = 4,092, IF_{5-letni} = 4,092

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na opracowaniu koncepcji badań, zaplanowaniu i przeprowadzeniu analizie, zestawieniu i interpretacji otrzymanych wyników, sformułowaniu wniosków, wiodącym udziale w przygotowaniu manuskryptu, poprawieniu pracy zgodnie z sugestiami recenzentów oraz prowadzeniu korespondencji z redaktorem (autor korespondujący). Mój udział procentowy szacuję na 75 %.

4. **Bilśka B.,** Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Managing the risk of food waste in foodservice establishments. *Sustainability*, 12, 5, 1-18.

Punkty MNiSW = 70; IF₂₀₁₉ = 2,576, IF_{5-letni} = 2,798

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na opracowaniu koncepcji badań, zaplanowaniu eksperymentu, wykonaniu części badawczej, zestawieniu i interpretacji otrzymanych wyników, sformułowaniu wniosków, przygotowaniu manuskryptu, poprawieniu pracy zgodnie z sugestiami recenzentów oraz prowadzeniu korespondencji z redaktorem (autor korespondujący). Mój udział procentowy szacuję na 70%.

5. **Bilśka B.,** Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D., Piecek M. (2020). Segmentation of Polish Households Taking into Account Food Waste. *Foods*, 9, 4, 1-19.

Punkty MNiSW = 70; IF₂₀₁₉ = 4,092 IF_{5-letni} = 4,092

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na opracowaniu koncepcji badań, zaplanowaniu badań, zestawieniu i interpretacji otrzymanych wyników, sformułowaniu wniosków, przygotowaniu manuskryptu, poprawieniu pracy zgodnie z sugestiami recenzentów oraz prowadzeniu korespondencji z redaktorem (autor korespondujący). Mój udział procentowy szacuję na 70%.

II. WYKAZ INNYCH (NIEWCHODZĄCYCH W SKŁAD OSIĄGNIĘCIA WYMIENIONEGO W PKT. I) OPUBLIKOWANYCH PRAC NAUKOWYCH ORAZ WSKAŹNIKI DOKONAŃ NAUKOWYCH

A) Publikacje naukowe w czasopismach z bazy Journal Citation Reports (JCR/ lista A Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego)

1. Grzesińska W., Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Trafiałek J. (2014). Optymalizacja uwarunkowań wyboru systemu dystrybucji posiłków w żywieniu szpitalnym. *Żywność Nauka Technologia Jakość*, 4, 188-201.

Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 15

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 15%.

2. Wrzosek M., **Bilaska B.**, Kołożyn-Krajewska D., Krajewski K., Kondraszuk A. (2014). Określenie skali i przyczyn strat żywności w handlu detalicznym na przykładzie mleka i jego przetworów. *Żywność Nauka Technologia Jakość*. 2(93), 225-239.

Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 15

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na współautorstwie koncepcji i założeń pracy, analizie wyników, sprawdzeniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 25%.

3. Wrzosek M., **Bilaska B.**, Kołożyn-Krajewska D., Krajewski K. (2017). Zastosowanie analizy ryzyka do opracowania innowacyjnego systemu ograniczania strat i marnowania żywności w handlu detalicznym (system MOST). *Żywność. Nauka, Technologia, Jakość*. 24, 2, 140-155.

Punkty MNiSW₂₀₁₇ = 15

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na współautorstwie koncepcji i zakresu pracy, analizie wyników, napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 35%.

4. Jeznach M., **Bilaska B.**, Tul-Krzyszczuk A., Pawlak A. (2017). Rola opakowań aktywnych w ograniczaniu marnotrawstwa mięsa w gospodarstwach domowych. *Żywność. Nauka, Technologia, Jakość*. 24, 4, 126-136.

Punkty MNiSW₂₀₁₇ = 15

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 40%.

5. Trafiałek J., Lücke F., Kołożyn-Krajewska D., **Bilaska B.**, Tomaszewska M., Grzesińska W. (2017). Assessment of suppliers in food business: is there a way to estimate the risk? *Żywność. Nauka, Technologia, Jakość*. 24, 1, 139-154.

Punkty MNiSW₂₀₁₇ = 15

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 10%.

6. Tomaszewska M., **Bilaska 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, 1-21.
Punkty MNiSW = 70; IF₂₀₁₉ = 2,849; IF_{5-letni} = 3,127
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w: opracowaniu metodyki, analizie wyników, przygotowaniu pierwotnej wersji publikacji, a także naniesieniu poprawek po recenzji. Mój udział procentowy szacuję na 20%.
7. Zielińska D., **Bilaska B.**, Marciniak-Łukasiak K., Łepecka A., Trząskowska M., Neffe-Skocińska K., Tomaszewska M., Szydłowska A., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Consumer understanding of the date of minimum durability of food in association with quality evaluation of food products after expiration. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 17, 5, 1-19.
Punkty MNiSW = 70; IF₂₀₁₉ = 2,849; IF_{5-letni} = 3,127
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w: opracowaniu koncepcji, metodyki, analizie wyników, przygotowaniu pierwotnej wersji publikacji, a także naniesieniu poprawek po recenzji. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 20%.
8. Trząskowska M., Łepecka A., Neffe-Skocińska K., Marciniak-Łukasiak M., Zielińska D., Szydłowska A., **Bilaska B.**, Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Changes in selected food quality components after exceeding the date of minimum durability—contribution to food waste reduction. *Sustainability*, 12, 8, 1-22.
Punkty MNiSW = 70; IF₂₀₁₉ = 2,576; IF_{5-letni} = 2,798
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w przygotowaniu pierwotnej wersji publikacji. Mój udział procentowy szacuję na 10%.
9. **Bilaska B.**, Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Analysis of the Behaviors of Polish consumers in relation to food waste. *Sustainability*, 12(1).
Punkty MNiSW = 70; IF₂₀₁₉ = 2,576; IF_{5-letni} = 2,798
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na opracowaniu koncepcji badań, zaplanowaniu badań, zestawieniu i interpretacji otrzymanych wyników, sformułowaniu wniosków, przygotowaniu manuskryptu, poprawieniu pracy zgodnie z sugestiami recenzentów oraz prowadzeniu korespondencji z redaktorem (autor korespondujący). Mój udział procentowy szacuję na 70%.
10. Gorzeń-Mitka I., **Bilaska B.**, Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Mapping the structure of food waste management research: a co-keyword analysis. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17, 13, 1-34.
Punkty MNiSW = 70; IF₂₀₁₉ = 2,849; IF_{5-letni} = 3,127
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w przygotowaniu pierwotnej wersji publikacji, a także naniesieniu poprawek po recenzji. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 35%.
11. Neffe-Skocińska K., Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Kołożyn-Krajewska D. (2020). Zachowania starszych konsumentów wobec zjawiska marnotrawstwa żywności. *Żywność - Nauka Technologia Jakość*, vol. 27, nr 1 (122).
Punkty MNiSW₂₀₁₉ = 20
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i założeń pracy i opracowaniu badań. Mój udział procentowy szacuję na 25%.

12. **Bilaska B.**, Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D., Szczepański K., Łaba R. Łaba S. (2020). Environmental aspects of food wastage in trade – a case study. *Environmental Protection and Natural Resources*. 31, 2(84), 1-11.

Punkty MNiSW₂₀₁₉ = 20

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i założeniu pracy i opracowaniu badań. Mój udział procentowy szacuję na 25%.

B) Udzielone patenty międzynarodowe i krajowe

brak

C) Wynalazki oraz wzory użytkowe i przemysłowe, które zostały wystawione na międzynarodowych lub krajowych wystawach lub targach

brak

D) Monografie, publikacje naukowe w czasopismach innych niż znajdujące się w bazie JCR

Prace oryginalne (przed doktoratem)

1. **Bilaska B.** Świątkowska M., Krajewski K. (2000). Attitudes of young consumer on the food market. *Annals of Warsaw Agricultural University. Food Technology. Nutrition and Consumer Sciences*. 22.

Punkty MNiSW₂₀₀₀ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu analiz i napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 40%.

2. **Bilaska B.** (2000). Stan bazy gastronomicznej w rejonie kampinoskim a zrównoważony rozwój turystyki i rekreacji. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. T 2, z. 2, Zamość.

Punkty MNiSW₂₀₀₀ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu wszystkich analiz i napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 100%.

3. Krajewski K., Świątkowska M., Tul A., **Bilaska B.**, Kołakowska A., Świstak E., (2000). Wybrane aspekty strategii zrównoważonego rozwoju sektora żywnościowego gmin kampinoskich. *Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie, Ekonomika i Organizacja Gospodarki Żywnościowej*. 41, Wyd. SGGW, Warszawa.

Punkty MNiSW₂₀₀₀ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 15%.

4. Krajewski K., Świątkowska M., **Bilaska B.**, Tul-Krzyszczuk A., Popowska A., Gawęł K. (2000). Warunki zrównoważonego rozwoju turystyki na terenie wiejskich gmin kampinoskich a stan infrastruktury gospodarczej z zakresu turystyki. W: Problemy rozwoju turystyki wiejskiej na Wileńszczyźnie. Warszawa-Biała Waka, Wyd. SGGW.

Punkty MNiSW₂₀₀₀ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 15%.

5. **Bilaska B.** Zachowania młodych konsumentów w zakresie korzystania z usług zakładów gastronomicznych typu fast food. W: Konsument żywności i jego zachowania rynkowe. (red. Gutkowska K., Ozimek I.) Warszawa 12-13.10.2000. Ogólnopolska Konferencja Naukowa, s. 258-262.

Punkty MNiSW₂₀₀₀ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu wszystkich analiz i napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 100%.

6. **Bilaska B.**, Tul-Krzyszczuk A. (2000). European Commission Requirements related to Information on the Pig Meat Market and Sources of Obtaining this Information in Poland. In: The scope of the statistical data and methods of their collection for the common agricultural policy needs. (edit. Borkowski B., Siekierski Cz.) Training and Research Centre, Warsaw.

Punkty MNiSW₂₀₀₀ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 50%.

7. **Bilaska B.** (2001). Zachowania młodych konsumentów na rynku usług gastronomicznych typu fast-food. *Roczniki Naukowe Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. T III, z.3, Warszawa-Poznań-Białystok, 80-84.

Punkty MNiSW₂₀₀₀ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu wszystkich analiz i napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 100%.

8. Jeznach M., Tul A., Jeznach J., Krajewski K., Świątkowska M., Świstak E., **Bilaska B.**, Wierzbicki K., Panasiuk G. Potrzeby kształtowania infrastruktury wsi na terenach chronionych a rozwój gospodarczy gmin kampinoskich. (2001). *Zeszyty Naukowe Akademii Rolniczej im. H. Kołłątaja w Krakowie*, 78, t. 2, 451-458.

Punkty MNiSW₂₀₀₈ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 10%.

9. **Bilaska B.** (2002). Regulacje na rynku drobiu i jaj w Unii Europejskiej i w Polsce. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*, 4, 3.

Punkty MNiSW₂₀₀₈ = 6 pkt.

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu wszystkich analiz i napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 100%.

10. **Bilaska B.** Mechanizmy i systemy regulacji rynku mięsa wieprzowego. (2002). W: Organizacja, regulacje i informacja na rynku rolnym Unii Europejskiej. (red. Krajewski K., Borkowski B.), Wyd. SGGW, Warszawa.

Punkty MNiSW₂₀₀₀ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu wszystkich analiz i napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 100%.

11. **Bilaska B.**, Tul-Krzyszczuk A. Mechanizmy i systemy regulacji rynku drobiu i jaj. W: Organizacja, regulacje i informacja na rynku rolnym Unii Europejskiej., pod red. Krajewski K., Borkowski B. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2002.

Punkty MNiSW₂₀₀₀ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 50%.

12. Świątkowska M., **Bilaska B.** (2003). Charakterystyka konsumenta usług cateringowych. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. T 5, z 3.

Punkty MNiSW₂₀₀₈ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 50%.

13. **Bilaska B.**, Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (2003). Infrastruktura społeczna i gastronomiczna jako element wykorzystania dziedzictwa kulturowego regionu kampinoskiego. W: Problemy Turystyki i Hotelarstwa, z 1(5), s. 18-26.

Punkty MNiSW₂₀₀₃ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, analizie danych, napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 40%.

14. **Bilaska B.**, Tul-Krzyszczuk A. (2003). Globalisation of consumer behaviour (The mcdonaldizaton od Society). W: Oportunities of change. Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk.

Punkty MNiSW₂₀₀₃ = 8

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 50%.

Prace oryginalne (po doktoracie)

15. **Bilaska B.** (2008). Konkurencyjność produktów regionalnych i tradycyjnych. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. 2 T. 10, z. 4, 20-25.
Punkty MNiSW₂₀₀₈ = 8
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu wszystkich analiz i napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 100%.
16. **Bilaska B.**, Szymańska-Radecka M. (2010). Wybrane aspekty rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych na przykładzie Warszawy i Radomia. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. T. 12, z. 4, s. 29-33.
Punkty MNiSW₂₀₁₀ = 8
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 70%.
17. Wieczorek C., **Bilaska B.**, Przybylski W., Kłoczek A. (2013). Wpływ sposobu obróbki cieplnej na poziom polifenoli w świeżych i mrożonych brokułach. *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego*. 2, 36-39.
Punkty MNiSW₂₀₁₃ = 4
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji, napisaniu części manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 20%.
18. **Bilaska B.**, Grzebińska W., Tomaszewska M., Przybylski W. (2014). Ocena wpływu wybranych czynników na wybór lokali gastronomicznych. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. T. 16, z. 4, 34-38.
Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 8
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, udziale w napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 50%.
19. Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Grzebińska W., Szymańska-Radecka M. Rozpoznawalność oznaczeń produktów tradycyjnych i regionalnych wśród konsumentów województwa mazowieckiego. W: Etnocentryzm konsumencki na rynku produktów żywnościowych. Stan i perspektywy rozwoju. Suplement elektroniczny czasopisma „Marketing i Rynek” 2014, nr 6/2014, s.771-787.
Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 6
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na opracowaniu narzędzia badawczego, napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 30%.
20. **Bilaska B.**, Grzebińska W., Tomaszewska M. Prozdrowotność i powrót do tradycji jako nowe trendy w gastronomii. W: Etnocentryzm konsumencki na rynku produktów żywnościowych. Stan i perspektywy rozwoju. Suplement elektroniczny czasopisma „Marketing i Rynek” nr 6/2014, 63 -75.
Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 6
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 50%.

21. Grzezińska W., Tomaszewska M., **Bilaska B.** Zachowania żywieniowe studentów SGGW w czasie pobytu na uczelni, W: Etnocentryzm konsumencki na rynku produktów żywnościowych. Stan i perspektywy rozwoju. Suplement elektroniczny czasopisma „Marketing i Rynek” nr 6/2014, 226-248.

Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 6

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w napisaniu manuskryptu.. Mój udział procentowy szacuję na 25%.

22. Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Grzezińska W., Trafiałek J. (2014). Charakterystyka bakteriocyn jako naturalnych konserwantów żywności. *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego*. T. 24, 1, 84-89.

Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 5

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 20%.

23. Wrzosek M., **Bilaska B.**, Kołożyn-Krajewska D., Krajewski K. (2014). Ograniczenie strat produktów mleczarskich w handlu detalicznym jako element społecznie odpowiedzialnego biznesu. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. 16, z. 6, 541-546.

Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 8

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 30%.

24. Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Grzezińska W., Przybylski W. (2014). Żywność funkcjonalna jako możliwość rozwoju polskich firm spożywczych. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. T. 16, z. 3, 293-298.

Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 8.

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 25%.

25. Grzezińska W., Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Przybylski W. (2014). Lokalne przetwórnictwo zwierząt łownych jako element konkurencyjności na rynku produktów żywnościowych. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. T. 16, z. 2, str. 73-78.

Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 8

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 15%.

26. Krajewski K., Wrzosek M., Lipińska M., Kołożyn-Krajewska D., **Bilaska B.** (2014). Logistyka odzysku produktów mleczarskich w świetle analizy ryzyka strat w procesach dystrybucji. *Logistyka*. 6, CD nr 6, 13482-13488.

Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 10

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 15%.

27. Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Grzesińska W. (2015). Ocena efektywności ekonomicznej wybranego zakładu gastronomicznego. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. T. 17, z. 5, 297-301.

Punkty MNiSW₂₀₁₅ = 10

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 30%.

28. Grzesińska W., Tomaszewska M., **Bilaska B.** (2015). Porównanie efektywności dwóch systemów obróbki cieplnej w zakładzie gastronomicznym. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. T 17, z. 3, 108-114.

Punkty MNiSW₂₀₁₅ = 10

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji pracy, udziale w napisaniu manuskryptu.. Mój udział procentowy szacuję na 20%.

29. **Bilaska B.**, Grzesińska W., Tomaszewska M., Rudziński M. (2015). Marnotrawstwo żywności jako przykład nieefektywnego zarządzania w gospodarstwach domowych. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*, T 17, z. 4, 39-43.

Punkty MNiSW₂₀₁₅ = 10

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i założeń pracy, interpretacji wyników, napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 60%.

30. Tul-Krzyszczuk A., Krajewski K., **Bilaska B.**, Świątkowska M. (2015). Innowacyjne rozwiązania w zakresie kształtowania usług gastronomicznych i związanej z nimi komunikacji rynkowej. *Journal of Agribusiness and Rural Development*. 3, 575-580.

Punkty MNiSW₂₀₁₅ = 13

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji pracy, napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 20%.

31. **Bilaska B.**, Wrzosek M., Krajewski K., Kołożyn-Krajewska D. (2015). Zrównoważony rozwój sektora żywnościowego a ograniczenie strat i marnotrawstwa żywności. *Journal of Agribusiness and Rural Development*. 2, 171-179.

Punkty MNiSW₂₀₁₅ = 13

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na współautorstwie koncepcji i założeń pracy, przeprowadzeniu badań i analiz, napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 55%.

32. **Bilaska B.**, Wrzosek M., Kołożyn-Krajewska D., Krajewski K. (2015). Food losses and food waste in the context of sustainable development of the food sector. *Chinese Business Review*. 14, 9, 452-462.

Punkty MNiSW₂₀₁₅ = 10

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 40%.

33. Krajewski K., Lipińska M., **Bilaska B.**, Wrzosek M., Kołożyn-Krajewska D. (2016). Food waste - four dimensions of security: economic, social, energy and environmental. *Intercathedra*, 32/2, 47-53.

Punkty MNiSW₂₀₁₆ = 10

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, napisaniu manuskryptu.. Mój udział procentowy szacuję na 20%.

34. **Bilaska B.**, Kołożyn-Krajewska D. (2016). Analiza strat żywności generowanych w zakładach mleczarskich – badanie pilotażowe. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*. T. 18, z. 4, 20-24.

Punkty MNiSW₂₀₁₆ = 10

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i założeń pracy, wykonaniu badań i analiz, interpretacji wyników, napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 70%.

35. Lipińska M., Wrzosek M., **Bilaska B.**, Krajewski K., Kołożyn-Krajewska D, (2016). Ograniczenie strat i marnotrawstwa żywności. *Przemysł Spożywczy*. 70, 11, 8-10.

Punkty MNiSW₂₀₁₆ = 12

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na współudziale w zebraniu i opracowaniu materiału literaturowego dotyczącego tematu i przygotowaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 20%.

36. Grzesińska W., Tomaszewska M., **Bilaska B.** (2018). The sous-vide technology as a response to the needs of consumers of catering establishments. *Handel Wewnętrzny*, 64, 2 (373), 158-167.

Punkty MNiSW₂₀₁₈ = 12

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, udziale w pisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 30%.

37. Grzesińska W., Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Trafiałek J., Dziadek M. (2018). Evaluation of food storage racks available on the polish market in the hygienic context. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*. T. 69, 1, 63-70.

Punkty MNiSW₂₀₁₈ = 14

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji, udziale w pisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 20%.

38. **Bilaska B.**, Kołożyn-Krajewska D. (2018). Straty żywności w przetwórstwie spożywczym. *Przemysł Spożywczy*. 72, 1, 23-25.

Punkty MNiSW₂₀₁₈ = 12

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na zebraniu i opracowaniu materiału literaturowego dotyczącego tematu i przygotowaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 70%.

Rozdziały w monografiach naukowych

39. **Bilaska B.** Perspektywy rozwoju produktów regionalnych i tradycyjnych. (2008). W: Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym. (red. Zegar J. St.) Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej - Państwowy Instytut Badawczy. Warszawa, s. 34-50.

Punkty MNiSW₂₀₀₈ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu wszystkich analiz i napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 100%.

40. **Bilaska B.** (2009). Zachowania młodego konsumenta na rynku usług gastronomicznych. W: Przedsiębiorstwo i klient w gospodarce opartej na usługach. (red. Rudawska I., Soboń M.) Difin, Warszawa, s. 387-394.

Punkty MNiSW₂₀₀₉ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu wszystkich analiz i napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 100%.

41. **Bilaska B., Tomaszewska M.** Produkty i potrawy tradycyjne jako jedna z atrakcji turystycznych województwa podlaskiego. (2010). W: Gastronomia w ofercie turystycznej regionu. (red. Dolatowski Z. J., Kołożyn-Krajewska D.) Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 430-448.

Punkty MNiSW₂₀₁₀ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na współtworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu części analiz i napisaniu manuskryptu i naniesieniu poprawek po recenzjach. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 50%.

42. **Bilaska B., Grzesińska W., Tomaszewska M., Tkaczyk J.** (2012). Zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych typu fast food. W: Nowe trendy w dystrybucji produktów żywnościowych: gastronomia i zachowania nabywców. (red. Waśkowski Z., Sznajder M.) Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań, s. 131-140.

Punkty MNiSW₂₀₁₂ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, wykonaniu analiz i udziale w napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 50%.

43. **Tomaszewska M., Bilaska B., Grzesińska W., Kępka L.** (2012). Kryteria wyboru lokali gastronomicznych świadczących usługi w centrach handlowych. W: Nowe trendy w dystrybucji produktów żywnościowych: gastronomia i zachowania nabywców. (red. Waśkowski Z., Sznajder M.) Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań, s. 120-130.

Punkty MNiSW₂₀₁₂ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w opracowaniu materiału badawczego, opracowaniu wyników i przygotowaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 40%.

44. Tul-Krzyszczuk A., **Bilaska B.**, Cholewa M. (2013). Wybrane czynniki kształtowania jakości usług gastronomicznych. W: Nauka o żywieniu człowieka. Osiągnięcia i wyzwania. Wyd. SGGW, s. 197-207.

Punkty MNiSW₂₀₁₂ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w opracowaniu materiału badawczego, opracowaniu wyników i przygotowaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 40%.

45. **Bilaska B.**, Grzesińska W., Tomaszewska M., Wojciechowska I. (2013). Opinie konsumentów aglomeracji warszawskiej na temat usług cateringowych. W: Nauka o żywieniu człowieka. Osiągnięcia i wyzwania. Wyd. SGGW, s. 216-223.

Punkty MNiSW₂₀₁₃ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, udziale w opracowaniu wyników i przygotowaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 50%.

46. Grzesińska W., Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Markowicz M. (2013). Analiza porównawcza systemów wentylacji stosowanych w zakładach gastronomicznych. W: Nauka o żywieniu człowieka. Osiągnięcia i wyzwania. Wyd. SGGW, s. 566-575.

Punkty MNiSW₂₀₁₃ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji pracy, udziale w przygotowaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 20%.

47. Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Grzesińska W., Skudlarska E. (2013). Weryfikacja procesów technologicznych prowadzonych w wybranych zakładach z zasadami Dobrej Praktyki Cateringowej. W: Nauka o żywieniu człowieka. Osiągnięcia i wyzwania. Wyd. SGGW, s. 556-565.

Punkty MNiSW₂₀₁₃ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na współtworzeniu koncepcji pracy, udziale w przygotowaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 30%.

48. Trafiałek J., **Bilaska B.** Ocena realizacji systemu HACCP w wybranych przedsiębiorstwach po siedmiu latach wejścia w życie obowiązku stosowania systemu. (2013). W: Nowoczesne trendy w żywieniu i produkcji żywności. (red. Kołożyn-Krajewska D.) Częstochowa, s. 38-50.

Punkty MNiSW₂₀₁₃ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na opracowaniu części manuskryptu, weryfikacji końcowej manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 30%.

49. **Bilaska B.**, Trafiałek J. Jakość żywności regionalnej i tradycyjnej w opinii konsumentów. (2013). W: Nowoczesne trendy w żywieniu i produkcji żywności. (red. Kołożyn-Krajewska D.), Częstochowa, s. 131-140.

Punkty MNiSW₂₀₁₃ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na opracowaniu koncepcji pracy, zebraniu i opracowaniu wyników badania, udziale w przygotowaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 70%.

50. Świstak E., **Bilaska B.**, Stępień A., Tul-Krzyszczuk A. (2013). Produkty regionalne jako element budowania konkurencyjności obszarów wiejskich. W: (red. Krzyżanowska K.) Budowanie konkurencyjności obszarów wiejskich. Wyd. SGGW, Warszawa, s. 139-147.
Punkty MNiSW₂₀₁₃ = 4
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, opracowaniu części wyników badań i udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 35%.
51. Wrzosek M., **Bilaska B.**, Krajewski K., Kołożyn-Krajewska D. (2014). Straty wartości energetycznej żywności w sferze handlu wskutek marnotrawstwa, na przykładzie produktów mleczarskich. W: Jakość żywności a żywienie w turystyce. (red. Kołożyn-Krajewska D.) Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 197-206.
Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 4
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, opracowaniu części wyników badań i udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 35%.
52. Kołożyn-Krajewska D., Wrzosek M., **Bilaska B.**, Krajewski K. (2014). Ryzyko powstawania strat i marnotrawstwa żywności a możliwość ich ograniczenia. W: Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności. (red. Tarko T., Duda-Chodak A., Witczak M., Najgebauer-Lejko D.), Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Kraków, s. 5-16.
Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 4
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 25%.
53. **Bilaska B.**, Wrzosek M., Tomaszewska M., Krajewski K., Kołożyn-Krajewska D. (2014). Handel jako kluczowy punkt ograniczania strat produktów żywnościowych z możliwością wykorzystania na cele społeczne. W: Jakość żywności a żywienie w turystyce. (red. Kołożyn-Krajewska D.) Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 5-15.
Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 4
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, opracowaniu części wyników badań i udziale w napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 35%.
54. Kołożyn-Krajewska D., Wrzosek M., **Bilaska B.**, Krajewski K. Model ograniczania strat i marnowania żywności z korzyścią dla społeczeństwa. (2014). W: Jakość żywności a żywienie w turystyce. (red. Kołożyn-Krajewska D.) Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 41-49.
Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 4
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 10%.
55. Krajewski K., **Bilaska B.**, Wrzosek M., Kołożyn-Krajewska D. (2014). Warunki produkcji a straty i marnotrawstwo w łańcuchu mleczarskim. Problemy intensyfikacji produkcji zwierzęcej z uwzględnieniem standardów UE i ochrony środowiska. (red. Romaniuk W., Jankowska-Huflejt H.) Falenty - Warszawa, s. 88-93.
Punkty MNiSW₂₀₁₄ = 4
Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 25%.

56. Kołożyn-Krajewska D., **Bilaska B.**, Krajewski K., Wrzosek M., Trafiałek J. (2016). Projekt MOST jako innowacyjne rozwiązanie dla zakładów produkcji i dystrybucji żywności. W: Innowacyjne rozwiązania w technologii żywności i żywieniu człowieka. (red. Tarko T., Drożdż I., Najgebauer-Lejko D., Duda-Chodak A.) Kraków, Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, s. 185-194.

Punkty MNiSW₂₀₁₆ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na współudziale w opracowaniu walidacji PPO zgodnie z metodą FMEA, przygotowanie manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 15%.

57. **Bilaska B.**, Wrzosek M., Kołożyn-Krajewska D. (2015). Jakość i bezpieczeństwo żywności a możliwość ograniczenia marnotrawstwa żywności. W: Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności: teraźniejszość i przyszłość. (red. Nowak D., Samborska K.) Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Wyd. Naukowe PTTŻ, Warszawa, s. 85-91.

Punkty MNiSW₂₀₁₆ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na współtworzeniu koncepcji pracy, przygotowaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 40%.

58. **B. Bilaska**, D. Kołożyn-Krajewska (red.) (2016). Model Ograniczania Strat i Marnowania Żywności z Korzyścią dla Społeczeństwa (MOST) – Przewodnik Wdrażania. Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków, ISBN 978-83-942362.

Punkty MNiSW₂₀₁₆ = 28

Mój wkład w powstanie tej monografii polegał na współtworzeniu koncepcji pracy, współudziale w zebraniu i opracowaniu rozdziałów: 1-4, 5.1, 6-7, 8.2. Byłam również redaktorem naukowym. Mój udział procentowy szacuję na 30%.

59. Kosicka-Gębska M., **Bilaska B.**, Tul-Krzyszczuk A., Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Marnotrawstwo żywności w placówkach handlu detalicznego – przyczyny i sposoby zapobiegania. W: Straty i marnotrawstwo żywności w Polsce. Skala i przyczyny problemu. (red. Łaba S.) Wyd. IOŚ-PIB, ISBN 978-83-60312-64-3, s. 89-105.

Punkty MNiSW₂₀₁₉ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, opracowaniu części wyników badań i udziale w napisaniu manuskryptu. Autor korespondencyjny. Mój udział procentowy szacuję na 35%.

60. Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Kołożyn-Krajewska D., Piecek M. (2020). Analiza przyczyn marnotrawstwa żywności w polskich gospodarstwach domowych, W: Straty i marnotrawstwo żywności w Polsce. Skala i przyczyny problemu. (red. Łaba S.), Wyd. IOŚ-PIB, ISBN 978-83-60312-64-3, s. 107-127.

Punkty MNiSW₂₀₁₉ = 4

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na tworzeniu koncepcji i zakresu pracy, opracowaniu części wyników badań i udziale w napisaniu manuskryptu. Mój udział procentowy szacuję na 35%.

Rozdziały w podręcznikach akademickich w języku polskim

61. Grzebińska W., Tomaszewska M., **Bilaska B.** Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych. W. (red.). Wyd. SGGW, Warszawa 2012 (*autorstwo rozdziałów 1, 3.4.2, 3.4.3, 3.4.5, 5.1, 5.2*).
62. **Bilaska B.**, Grzebińska W., Tomaszewska M. Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego: wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa 2011 (*autorstwo rozdziałów I-IV*).

Artykuły popularno-naukowe

63. Kołożyn-Krajewska D., **Bilaska B.**, Krajewski K., Wrzosek M. (2017). Ograniczenie strat i marnotrawstwa żywności – kontekst prawny i prace w Polsce nad modelem MOST. *Food Lex*, 3, 45-50.
64. **Bilaska B.**, Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Ryzyko strat żywności w zakładach przetwórstwa mięsnego. *Gospodarka Mięsna*, 4, 18-21.
65. Kołożyn-Krajewska D., **Bilaska B.**, Grzebińska W., Tomaszewska M. (2020). Ryzyko marnotrawstwa żywności w zakładach gastronomicznych - zero waste a gastronomia. *Przegląd Gastronomiczny*, 4, 4-6.
66. Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Kołożyn-Krajewska D. (2020). Ryzyko strat żywności w zakładach przemysłu spożywczego. *Przemysł Spożywczy*, 74, 5, 20-25.
67. Łaba S., **Bilaska B.**, Tomaszewska M., Łaba R., Szczepański K., Tul-Krzyszczuk A., Kosicka-Gębska M., Kołożyn-Krajewska D. (2020). Próba oszacowania strat i marnotrawstwa żywności w Polsce. *Przemysł Spożywczy*, 74, 10-18.

E) Opracowania zbiorowe, katalogi zbiorów, dokumentacja prac badawczych, ekspertyz

Dokumentacja prac badawczych (sprawozdania z badań)

1. Trafiałek J. i wsp. Ekspertyza naukowo-badawcza pt. „Diagnoza systemu żywnościowego m. st. Warszawy” realizowanej dla Centrum Komunikacji Społecznej Urzędu Miasta Stołecznego Warszawy na podstawie umowy CKS/B/X/3/3/U/252/2019. Czas realizacji 4 listopada 2019 – 15 maja 2020.

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na zebraniu i opracowaniu danych literaturowych dotyczących odpadów. Mój udział procentowy szacuję na 5%.

2. Krajewski K. i wsp. Ocena stanu infrastruktury żywieniowej i noclegowej oraz przetwórczej rejonu gmin kampinoskich dla potrzeb przygotowania założeń do strategii rozwoju turystyki i rekreacji na obszarach tego regionu. PTTŻ, Warszawa 2000.

Mój wkład w powstanie tej pracy polegał na zebraniu i opracowaniu danych dotyczących stanu infrastruktury żywieniowej rejonu gmin kampinoskich. Mój udział procentowy szacuję na 15%.

F) Sumaryczny *Impact Factor* według listy *Journal Citation Reports (JCR)*, zgodnie z rokiem opublikowania: 31,091

G) Liczba cytowań publikacji

Liczba cytowań według bazy Web of Science (WoS): **21**

Liczba cytowań według bazy Scopus: **47**

Liczba cytowań według Google Scholar: **200**

H) Indeks Hirscha

Indeks Hirscha według bazy Web of Science (WoS): 2

Indeks Hirscha według bazy Scopus: 4

Indeks Hirscha według bazy Google Scholar: 7

I) Kierowanie międzynarodowymi i krajowymi projektami badawczymi oraz udział w takich projektach

Kierowanie krajowymi projektami badawczymi

1. Kierownik zadań badawczych nr 2 i 3 SGGW w projekcie: „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności”, akronim: PROM, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018, okres realizacji: 2018-2020.

Udział w projektach badawczych

2. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności”, akronim: PROM, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018, okres realizacji: 2020-2022 – wykonawca zadania nr 8 z ramienia PTTŻ.
3. “Model ograniczania strat i marnowania żywności z korzyścią dla społeczeństwa” akronim MOST, w ramach konkursu NCBiR Innowacje Społeczne Nr/IS-1/031/NCBR/2014, okres realizacji; 2014-2017 – wykonawca.
4. „Koncepcja systemu informacji rolniczej na potrzeby WPR”, Projekt Phare PL9704/01/13, komponent C, 2000 – wykonawca.

J) Międzynarodowe i krajowe nagrody za działalność naukową

brak

K) Wygłoszenie referatów na międzynarodowych i krajowych konferencjach tematycznych

1. **Bilaska B.** Jakość żywności regionalnej i tradycyjnej w opinii konsumentów. V Ogólnopolska Konferencja Naukowa z cyklu Turystyka-Żywność-Żywność, Częstochowa 7-8.06.2013. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki (wygłoszenie referatu).
2. **Bilaska B.** Sustainable development of food sector and limitations at food losses and waste. Scientific Conference AGROLOGISTYKA, Poznań 9-13.09.2014 (wygłoszenie referatu).
3. **Bilaska B.** Handel jako kluczowy punkt ograniczania strat produktów żywnościowych z możliwością wykorzystania na cele społeczne. VI Ogólnopolska Konferencja Naukowa z cyklu Turystyka-Żywność-Żywność, Częstochowa 5-6.06.2014. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki (wygłoszenie referatu).
4. **Bilaska B.** Marnotrawstwo żywności w kontekście bezpieczeństwa żywnościowego. I Sympozjum Naukowe z cyklu „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności” Kiry koło Zakopanego, 17-19 kwietnia 2016 r. (wygłoszenie referatu).
5. **Bilaska B.** Zarządzanie ryzykiem strat i marnotrawstwa wybranych produktów mleczarskich. II Sympozjum Naukowe z cyklu „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności” Kiry koło Zakopanego, 24-26 kwietnia 2017 r. (wygłoszenie referatu).
6. **Bilaska B.** Redystrybucja żywności jako narzędzie poprawy bezpieczeństwa żywnościowego. III Sympozjum Naukowe z cyklu „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności” Kiry k. Zakopanego 16 – 18 kwietnia 2018 r. (wygłoszenie referatu).
7. **Bilaska B.** Model ograniczania strat i marnowania żywności z korzyścią dla społeczeństwa (system MOST). III Sympozjum Naukowe z cyklu „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności” Kiry k. Zakopanego 16 – 18 kwietnia 2018 r. (wygłoszenie referatu).
8. **Bilaska B.** Wyniki badań ogólnopolskich na temat marnotrawstwa żywności w gospodarstwach domowych – część II. Częstotliwość, przyczyny, sposób zagospodarowania. IV Sympozjum Naukowe z cyklu „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności” Kiry koło Zakopanego 08 – 10 kwietnia 2019 roku w Kirach k. Zakopanego (doniesienie ustne)
9. **Bilaska B.** Management Methods of Food Losses in Polish Processing Plants. XIV International Conference on Environment, Energy and Waste Management. Amsterdam, 6-7.02.2020 (wygłoszenie referatu).
10. **Bilaska B.** Wyniki badań ogólnopolskich na temat marnotrawstwa żywności w gospodarstwach domowych. Światowy Dzień Żywności organizowany przez Federację Polskich Banków Żywności, Warszawa, 16.10.2019 (wygłoszenie wykładu).
11. **Bilaska B.** Data minimalnej trwałości w teorii i praktyce. Światowy Dzień Żywności organizowany przez Federację Polskich Banków Żywności, Warszawa, 16.10.2020 r. (wygłoszenie wykładu).

III. DOROBIEK DYDAKTYCZNY I POPULARYZATORSKI ORAZ INFORMACJA O WSPÓŁPRACY MIĘDZYNARODOWEJ HABILITANTA

A) Uczestnictwo w programach europejskich oraz innych programach międzynarodowych i krajowych

brak

B) Aktywny udział w międzynarodowych i krajowych konferencjach naukowych

Przed doktoratem

1. **Bilaska B.** Wymogi KE z zakresu informacji dotyczących rynku wieprzowiny oraz źródła ich pozyskiwania w Polsce. Seminarium z ramach komponentu C „Koncepcja systemu informacji rolniczej na potrzeby WPR”, Projekt Phare PL9704/01/13, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa, 12-13 Września 2000 (doniesienie ustne).
2. **Bilaska B.** Stan bazy gastronomicznej w rejonie kampinoskim a zrównoważony rozwój turystyki i rekreacji. VII Kongres SERIA - Zamość 2000 (doniesienie ustne).
3. **Bilaska B.** Warunki zrównoważonego rozwoju turystyki na terenie wiejskich gmin kampinoskich a stan infrastruktury gospodarczej z zakresu turystyki. II Litewsko-Polskie Seminarium Naukowe i Warsztaty Naukowe nt. „Atrakcje lądowo-wodne szlaku brzegami Wilii”. Warszawa-Biała Waka, 2000 (doniesienie ustne).
4. **Bilaska B.,** Zachowania młodych konsumentów w zakresie korzystania z usług zakładów gastronomicznych typu fast food. Ogólnopolska Konferencja Naukowa „Konsument żywności i jego zachowania rynkowe”. Warszawa 12-13.10.2000 (doniesienie ustne).
5. **Bilaska B.** Zachowania młodych konsumentów na rynku usług gastronomicznych typu fast-food. VIII Kongres SERIA- Białystok 2001 (doniesienie ustne).
6. **Bilaska B.** Infrastruktura społeczna i gastronomiczna jako element wykorzystania dziedzictwa kulturowego regionu kampinoskiego”. II Międzynarodowa Konferencja Naukowa w Krokowej „Dziedzictwo kulturowe jako czynnik rozwoju turystyki”, Akademia Morska w Gdyni, Krokowa, 16-17.05.2002 (doniesienie ustne).
7. **Bilaska B.** Globalisation of consumer behaviour (The mcDonaldizaton od Society).3RD International Economic Congress – 3-6.07.2003, Sopot (doniesienie ustne).
8. **Bilaska B.** Specyfika żywienia młodych turystów a rozwój turystyki kulturowej. Rzucewo 22-24.05.2003 Akademia Morska w Gdyni. Specyfika żywienia młodych turystów a rozwój turystyki kulturowej (doniesienie ustne).

Po doktoracie

9. **Bilaska B.** Wybrane aspekty rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych na przykładzie Warszawy i Radomia. XVII kongresie SERiA Świnoujście 7-9.09.2010 r. (doniesienie ustne).
10. **Bilaska B.** Zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych typu fast food. „Nowe trendy w dystrybucji produktów żywnościowych Gastronomia, handel detaliczny, e-commerce” r. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Poznań, 11.12.2012 (doniesienie ustne).
11. **Bilaska B.** Opinie konsumentów aglomeracji warszawskiej na temat usług cateringowych. Międzynarodowa Konferencja Jubileuszowa, SGGW, Warszawa 28.06.2013. (doniesienie ustne).
12. **Bilaska B.** Ocena wpływu wybranych czynników na wybór lokali gastronomicznych. XXI Kongres SERiA, Lublin 16-18.09.2014. (doniesienie ustne).
13. **Bilaska B.** Marnotrawstwo żywności jako przykład nieefektywnego zarządzania w gospodarstwach domowych. XXII Kongres Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu Kształtowanie rozwoju społeczno-ekonomicznego obszarów wiejskich. Kołobrzeg, 8 - 10 września 2015 r. (doniesienie ustne).
14. **Bilaska B.,** Wrzosek M., Kołożyn-Krajewska D. Jakość i bezpieczeństwo żywności a możliwość ograniczenia marnotrawstwa żywności. VIII Konferencja Naukowa z cyklu: JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTCI nt.: Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności - teraźniejszość i przyszłość. Warszawa, 17 - 18 listopada 2015 (doniesienie posterowe).
15. **Bilaska B.** Analiza strat żywności generowanych w zakładach mleczarskich – badanie pilotażowe XXIII Kongres Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu „Biogospodarka w rozwoju wsi i agrobiznesu”. Biała Podlaska, 7-9 września 2016 r. (doniesienie ustne).
16. **Bilaska B.** Badania marnotrawstwa żywności w gospodarstwach domowych - metodyka i charakterystyka próby. XX International Scientific Conference "Quantitative Methods in Economics 2019" Warsaw, Poland, 17-19 of June 2019 (doniesienie ustne).
17. **Bilaska B.** Causes and prevention of food losses in dairy plants. #reducefoodwaste Conference on Food Waste Prevention and Management, University on Natural Resources and Life Sciences Vienna, April 25-26, 2019 (doniesienie ustne)
18. Tomaszewska M., **Bilaska B.,** Kołożyn-Krajewska D.: Study on the hygiene knowledge of catering establishments employees in the context of potential reduction of food waste.

#reducefoodwaste Conference on Food Waste Prevention and Management, University on Natural Resources and Life Sciences Vienna, April 25-26, 2019 (doniesienie posterowe).

19. **Bilaska B.**, Tomaszewska N., Kołożyn-Krajewska D.: Identification of Risk of Food Losses in Food Processing Plants. 7th International Conference on Sustainable Development, 04-05 September 2019 Rome, Italy (doniesienie posterowe).
20. Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Kołożyn-Krajewska D.: Food waste in catering establishments - analysis of causes and consequences. 7th International Conference on Sustainable Development, 04-05 September 2019 Rome, Italy (doniesienie posterowe).
21. Neffe-Skocińska K., Tomaszewska M., **Bilaska B.**, Zielińska D., Trząskowska M., Kołożyn-Krajewska D.: Zachowania starszych konsumentów wobec zjawiska marnowania żywności. VIII Ogólnopolska Konferencja Naukowa z cyklu Żywność-Żywnienie-Dietetyka na temat "Żywnienie i dietetyka osób starszych", Częstochowa 16-17.10.2019. (doniesienie posterowe).
22. Trząskowska M., Zielińska D., Łepecka A., Neffe-Skocińska K., **Bilaska B.**, Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D.: Jakość i bezpieczeństwo produktów zbożowych po upływie daty minimalnej trwałości. VIII Ogólnopolska Konferencja Naukowa z cyklu Żywność-Żywnienie-Dietetyka na temat "Żywnienie i dietetyka osób starszych", Częstochowa 16-17.10.2019. (doniesienie posterowe).
23. Zielińska D., Trząskowska M., Łepecka A., Neffe-Skocińska K., **Bilaska B.**, Tomaszewska M., Kołożyn-Krajewska D.: Ocena jakości sensorycznej i bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności utrwalonej termicznie po upływie daty minimalnej trwałości. VIII Ogólnopolska Konferencja Naukowa z cyklu Żywność-Żywnienie-Dietetyka na temat "Żywnienie i dietetyka osób starszych", Częstochowa 16-17.10.2019. (doniesienie posterowe).

C) Udział w komitetach organizacyjnych międzynarodowych i krajowych konferencji naukowych

1. I Sympozjum Naukowe „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności”, Kiry, 17-19 kwietnia 2016 r., przewodnicząca komitetu organizacyjnego.
2. III Akademia Sokowa „Warzywa, owoce i soki – aspekty żywieniowe, rynkowe i technologiczne”. Warszawa, 29.11.2016 r., członek komitetu organizacyjnego.
3. II Sympozjum Naukowe „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności”, Kiry, 24-26 kwietnia 2017 r. sekretarz komitetu organizacyjnego.
4. III Sympozjum Naukowe „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności”, Kiry, 16-18 kwietnia 2018 r., przewodnicząca komitetu organizacyjnego.

5. IV Sympozjum Naukowe „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności”, Kiry, 08-10 kwietnia 2019 r., sekretarz komitetu organizacyjnego.

D) Otrzymane nagrody i wyróżnienia inne niż wymienione w pkt. II J

1. Nagroda Zespołowa III Stopnia JM Rektora SGGW w Warszawie za osiągnięcia dydaktyczne - 2013 r.
2. Wyróżnienie za najlepszą prezentację referatu „Marnotrawstwo żywności jako przykład nieefektywnego zarządzania w gospodarstwach domowych” podczas XXII Kongresu Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Kołobrzeg, 8-10.09.2015.
3. Wyróżnienie za prezentację referatu “Management Methods of Food Losses in Polish Processing Plants” podczas XIV International Conference on Environment, Energy and Waste Management. Amsterdam, 6-7.02.2020 Amsterdam.

E) Udział w konsorcjach i sieciach badawczych

1. Konsorcjum na realizację projektu pt. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności”, akronim: PROM, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018, okres realizacji: 2018-2022 (*Członek Komitetu Sterującego*).
2. Konsorcjum w skład, którego wchodzili przedstawiciele krajów UE, liderem było Wageningen University & Research (WUR) powołane do złożenia projektu w ramach Program ramowego UE Horizon 2020 call RUR-07-2020. Tytuł złożonego grantu: *Supply chain agreements and innovations to leverage and enable the sustainable development goal 12.3* (akronim SCALE 12.3) (10.2019-20.01.2020). Projekt nie został zakwalifikowany do finansowania (*Członek konsorcjum*).
3. Konsorcjum w skład, którego wchodzi przedstawiciele krajów UE, liderem jest Wageningen University & Research (WUR) powołane do złożenia projektu pt. „The FLOW Project Testing & demonstrating innovation action to tackle Food Loss and Waste in the EU” w ramach *Green Deal Farm to Fork*, subtopic „*Reducing food losses and waste at every stage of the food chain including consumption*” (10.2020 – obecnie) (*Członek konsorcjum*).

F) Kierowanie projektami realizowanymi we współpracy z naukowcami z innych ośrodków polskich i zagranicznych oraz we współpracy z przedsiębiorcami, innymi niż wymienione w pkt. II - I

brak

G) Udział w komitetach redakcyjnych i radach naukowych czasopism

1. Redaktor (wraz z prof. dr hab. Danutą Kołożyn-Krajewską i dr Marzeną Tomaszewską) specjalnego wydania pt. „Sustainable Food Waste Management in Foodservice Establishments” czasopisma Sustainability (2020 r.).

H) Członkostwo w międzynarodowych i krajowych organizacjach oraz towarzystwach naukowych

1. Członek Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności (PTTŻ) – od 2014 r. - obecnie (obecnie członek Komisji Rewizyjnej Oddziału Warszawskiego, druga kadencja).
2. Członek Sekcji Bezpieczeństwa Żywności Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN- od 2017 r. – obecnie (druga kadencja).
3. Członek Rady ds. Zrównoważonego Wykorzystania Żywności, działającej przy Federacji Polskich Banków Żywności - od 2015 r.- obecnie.

I) Osiągnięcia dydaktyczne i w zakresie popularyzacji nauki lub sztuki**Osiągnięcia dydaktyczne**

1. Opracowanie programu przedmiotu Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, realizowany dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia kierunku Hotelarstwo i Gastronomia, a także przedmiotu Zarządzanie kosztami jakości, który był realizowany na studiach I stopnia na kierunku Zarządzanie i Inżynieria Produkcji.
2. **Prowadzenie zajęć z następujących przedmiotów:**
 - Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii (ćwiczenia i wykłady) studia I stopnia, kierunek Gastronomia i Hotelarstwo
 - Projektowanie zakładów gastronomicznych (ćwiczenia i wykłady) studia I stopnia, kierunek Gastronomia i Hotelarstwo
 - Higiena produkcji żywności - (ćwiczenia i wykłady) studia I stopnia, kierunek Gastronomia i Hotelarstwo
 - Higiena i toksykologia żywności (ćwiczenia i wybrane wykłady) studia I stopnia, kierunek Gastronomia i Hotelarstwo
 - Zarządzanie bezpieczeństwem żywności (ćwiczenia i wybrane wykłady) studia I stopnia, kierunek Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, kierunek Towaroznawstwo
 - Jakość i bezpieczeństwo żywności (ćwiczenia i wykłady) studia I stopnia, kierunek Dietetyka
 - Zarządzanie jakością żywności (ćwiczenia) studia I stopnia, kierunek Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności

- Certyfikacja bezpieczeństwa żywności (ćwiczenia) studia I stopnia, kierunek Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności
 - Higiena i bezpieczeństwo żywności (ćwiczenia) studia I stopnia, kierunek Dietetyka
 - Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (ćwiczenia i wykłady) studia I stopnia, kierunek Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności
 - Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego (ćwiczenia i wybrane wykłady) studia I stopnia, kierunek Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności
 - Zarządzania kosztami jakości (ćwiczenia i wybrane wykłady) - studia I stopnia, kierunek Zarządzanie i Inżynieria Produkcji
 - Przedmiot specjalizacyjny (ćwiczenia i wybrane wykłady) - studia I stopnia, kierunek Towaroznawstwo
 - Towaroznawstwo ogólne (ćwiczenia i wybrane wykłady) - studia I stopnia, kierunek Towaroznawstwo.
3. **Współautorstwo 8 podręczników dla uczniów kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa:**
- 3.1. Sawicka B. (red. nauk.), Świątkowska M., Tul-Krzyszczuk A., Świstak E., **Bilaska B.**, Górską-Warsewicz H. (2008). Organizacja pracy w hotelarstwie: podręcznik dla uczniów szkół kształcących w zawodzie technik hotelarstwa. Wydawnictwo Format-AB, Warszawa.
 - 3.2. Sawicka B. (red. nauk.), Świątkowska M., Tul-Krzyszczuk A., Świstak E., **Bilaska B.** (2013). Hotelarstwo. Cz. 1, Organizacja pracy. Wydawnictwo Format-AB, Warszawa.
 - 3.3. Sawicka B. (red. nauk.), Świątkowska M., Górską-Warsewicz H., Tul-Krzyszczuk A., Świstak E., **Bilaska B.** (2013). Hotelarstwo. Cz. 2, Organizacja pracy. Wydawnictwo Format-AB, Warszawa.
 - 3.4. Sawicka B. (red. nauk.), Świstak E., Świątkowska M., Tul-Krzyszczuk, A Górską-Warsewicz H., **Bilaska B.** (2014). Hotelarstwo Cz. 3. Działalność recepcji. Wydawnictwo Format-AB, Warszawa.
 - 3.5. Sawicka B. (red. nauk.), **Bilaska B.**, Tul-Krzyszczuk, A., Świstak E., Świątkowska M., Górską-Warsewicz H. (2014). Hotelarstwo Cz. 4. Usługi żywieniowe. Wydawnictwo Format-AB, Warszawa.
 - 3.6. **Bilaska B.**, Górską-Warsewicz H. Sawicka B., Tul-Krzyszczuk, A. (2015). Organizacja produkcji gastronomicznej. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Rea, Warszawa.
 - 3.7. Sawicka B., **Bilaska B. (red. nauk.)**, Tul-Krzyszczuk, A., Świątkowska M., Górską-Warsewicz H. Świstak E., (2016). Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. 11, Obsługa klientów w branży gastronomicznej. Wydawnictwo Format-AB, Warszawa.
 - 3.8. Sawicka B. (red. nauk.), **Bilaska B.**, Tul-Krzyszczuk, A. (red. nauk.), Sawicka-Muchewicz A. (2017). Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. 8, Usługi gastronomiczne Wydawnictwo Format-AB, Warszawa.
4. Członek Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia, 2014 r.

5. Członkostwo w komisji egzaminacyjnej egzaminu dyplomowego (15).
6. Członek Zespołu ds. Dyplomowania Wydziału Żywnienia Człowieka w kadencji 1.09.2020-31.08.2024 r.
7. Członek Zespołu ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów Wydziału Żywnienia Człowieka w kadencji 1.09.2020-31.08.2024 r.
8. Prowadzenie zajęć dydaktycznych w następujących szkołach:
 - 8.1. Centrum Edukacji Kadr sp. z o.o. – nauczyciel przedmiotów zawodowych, 01.10.2004 r. – 31.01.2005 r.
 - 8.2. Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowiecki – nauczyciel przedmiotów zawodowych, 01.09.2004 r. – 31.08.2005 r.
 - 8.3. Studium pomaturalne – nauczyciel przedmiotów zawodowych, 01.10.2005 – 01.06.2007 r.
 - 8.4. Wyższa Szkoła Infrastruktury i Zarządzania w Warszawie – wykładowca, 01.10.2005 – 01.06.2007 r.
 - 8.5. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych – wykładowca, 01.02.2011 – 30.09.2012 r.

Popularyzacja nauki

9. Udzielenie wywiadu w stacji telewizyjnej Superstacja na temat prawidłowego odżywiania dzieci w wieku szkolnym w 2007 r.
10. Przeprowadzenie szkolenia „HACCP dla Gastronomii” z ramienia Stowarzyszenia Naukowo Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Lublin, maj, 2009 r.
11. Czynny udział w promocji Wydziału w ramach Dni SGGW w 2010 i 2012 r.
12. Trzykrotny udział w organizacji i uczestnictwo w pikniku „Uczta dla 5000”. Ideą wydarzenia było zwrócenie uwagi na straty i marnotrawstwo żywności oraz uświadomienie, jak każdy może ograniczyć je w własnym gospodarstwie domowym, 2014-2016.
13. Przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia „Q jakości – rozwój organizacji świadczących pomoc żywnościową” dla organizacji pozarządowych współpracujących z Bankami Żywności, 28.11.2016 r.
14. Przeprowadzenie szkolenia „Darowizny żywności – bezpieczeństwo żywności. Procedura MOST dotycząca przekazywania żywności” dla Federacji Polskich Banków Żywności, Kraków, 05.10.2017 r.
15. Udział w debacie: "Miasto - wieś - przyszłość". Dyskusja w kontekście 11 Celu Zrównoważonego Rozwoju zorganizowana przez Instytut Globalnej Odpowiedzialności (IGO), Olsztyn, 22.11. 2017 r.
16. Wygłoszenie wykładu „Fresh food waste prevention – European direction” dla Grupy Producentów Agros, Inowrocław, 20.09.2017 r.

17. Wygłoszenie wykładu „Jak nie marnować żywności?” w ramach Wszechnicy Żywnościowej, odbywającej się na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW, 13.12.2017 r.
18. Prowadzenie warsztatów podczas III Sympozjum Naukowym pt. „Bezpieczeństwo Żywnościowe i Żywności” organizowanym przez Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności SGGW w Warszawie oraz PTTŻ w dniach 16 – 18 kwietnia 2018 r. w Kirach (k. Zakopanego).
19. Szkolenie pt. „3 x B (bezpieczeństwo prawne, bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo rynkowe), czyli rzecz o darowiznach”, organizowane przez FPBŻ dla dostawców LIDL 16.02.2018 r.
20. Wygłoszenie wykładu „Marnowanie żywności a marnowanie zasobów. Marnowanie żywności w gospodarstwach domowych - badania. II Konferencja Międzysektorowa „Razem przeciwko marnowaniu żywności”. Gdańsk, 16.10.2018 r.
21. Wygłoszenie wykładu na temat marnotrawstwa żywności oraz prowadzenie debaty pt. „Odpowiedzialne gospodarowanie żywnością w sieciach handlowych”. Targi Food Expo, 25.05.2018 r.
22. Wygłoszenie wykładu „Odpady gastronomiczne – skala, zagospodarowanie i redukcja”. V Wiosenna Konferencja Programowa Związku Pracodawców Przemysłu Utylizacyjnego Warszawa, 22.05.2019 r.
23. Uczestnictwo w konferencji organizowanej przez Ambasadę Królestwa Niderlandów w Warszawie "Rolnictwo w obiegu zamkniętym", Warsztat 2: „Ograniczenie Marnotrawstwa Żywności" Referat: Kołożyn-Krajewska D., Bilaska B., Tomaszewska M., Badania na temat marnotrawienia żywności w Polsce. Warszawa, 10.10.2019 r.
24. Udzielenie wywiadu dziennikarce Marcie Sapale na temat marnotrawstwa żywności do książki „Na marne”, wyd. Czarne, Wołowiec, 2019 r.
25. Udzielenie wywiadu dla Polskiego Radia Trójka na temat marnowania żywności przez konsumentów, 03.12.2020 r.
26. Przedstawienie wyników Projektu PROM dotyczących marnotrawstwa żywności w gastronomii, handlu i gospodarstwach domowych w czasie konferencji prasowej „Marnowanie żywności to nasz wspólny problem. Jak go rozwiązać?”, Warszawa 8.12.2020 r.
27. Przeprowadzenie szkolenia dla Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie na temat zagrożeń fizycznych i chemicznych w żywności, antybiotyków i hormonów występujących w żywności – ich wpływ na zdrowie człowieka, sposobów zapobiegania marnotrawstwu żywności, 09-11.12.2020 r.

J) Opieka naukowa nad studentami

1. Promotor prac magisterskich (12) w latach 2011-2019
 - 6 prac na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji,
 - 2 prac na kierunku Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności,
 - 3 prac na kierunku Dietetyka w latach,
 - 1 pracy magisterskiej na kierunku Towaroznawstwo.
2. Promotor prac inżynierskich (24) w latach 2011-2020
 - 10 prac na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji,
 - 6 prac na kierunku Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności,
 - 4 prac na kierunku Towaroznawstwo,
 - 4 prac na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.
3. Recenzowanie prac magisterskich (5)

Recenzja 5 prac magisterskich na kierunku Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie w latach 2010-2016.
4. Recenzowanie prac inżynierskich (14)

Recenzja 14 prac inżynierskich na kierunku Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie w latach 2010-2020.
5. Opiekun projektu naukowego nt.: „Ocena stopnia marnotrawstwa żywności w lokalach gastronomicznych w Polsce”, prezentowanego na XLVI Przeglądzie Dorobku Kół Naukowych SGGW, 6.12.2019 r.
6. Opiekun projektu naukowego nt. „Postrzeganie produktów po upływie daty minimalnej trwałości przez konsumentów”, prezentowanego na XLVII Przeglądzie Dorobku Kół Naukowych SGGW, 11.12.2020 r., za który student Robert Nicewicz otrzymał wyróżnienie.
7. Opiekun projektu naukowego nt. „Świadomość dyrektorów placówek wczesnoszkolnych dotyczących systemu HACCP”, realizowanego przez studentów Koła Naukowego Żywniowców, listopad 2020 r. - obecnie.

K) Opieka naukowa nad doktorantami w charakterze opiekuna naukowego lub promotora pomocniczego

1. Małgorzata Piecek (Wrzosek). Tytuł rozprawy doktorskiej „Zastosowanie analizy ryzyka do opracowania modelu ograniczenia strat w dystrybucji mleka i jego przetworów z możliwością wykorzystania na cele społeczne”. Praca została obroniona i wyróżniona 20.03.2019 r. na

Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji (*promotor pomocniczy w latach 2014-2019*).

L) Staże w zagranicznych i krajowych ośrodkach naukowych lub akademickich

1. Staż naukowy w okresie od 01.10.2017 r. do 30.09.2018 r. w Federacji Polskich Banków Żywności. Celem naukowym projektu była „Analiza możliwości ograniczenia strat i marnotrawstwa żywności poprzez redystrybuowanie jej na cele społeczne. Identyfikacja czynników warunkujących bezpieczeństwo zdrowotne przekazywanej żywności”.

M) Wykonane ekspertyzy lub inne opracowania na zamówienie

1. Udział w badaniach marketingowych i wykonanie ekspertyzy dla Spółdzielni Piekarsko-Ciastkarskiej w Warszawie, 2001 r.

N) Udział w zespołach eksperckich i konkursowych

1. Członek komisji oceniającej bloku tematycznego „Żywnienie Człowieka i Gospodarstwo Domowe” w etapie okręgowym Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych w latach 2010 - 2014.
2. Członek Komitetu Naukowego II Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej „Interdyscyplinarność w zarządzaniu organizacją XXI wieku Inter_Fama '2020’, 30.06.2020 r.
3. Przewodniczenie Sesji podczas XIV International Conference on Environment, Energy and Waste Management. Amsterdam, 6-7.02.2020 r. Amsterdam.

O) Recenzowanie projektów międzynarodowych i krajowych

1. Od 2020 r. ekspert Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej, wykonanie 1 oceny wniosku.

P) Recenzowanie publikacji w czasopismach międzynarodowych i krajowych

1. Ogółem 14 recenzji:
 - 9 recenzji dla wydawnictwa MDPI: Sustainability, Recycling, International Journal of Environmental Research and Public Health, Agriculture, 2018-2020 r.
 - 2 recenzje dla czasopisma Waste Management, 2017 r. i 2020 r.
 - 1 recenzja dla czasopisma Food Policy, 2018 r.
 - 1 recenzja dla czasopisma Journal of Cleaner Production, 2020 r.
 - 1 recenzja dla czasopisma Żywność Nauka Technologia Jakość, 2020 r.

Q) Inne osiągnięcia, nie wymienione w pkt. III A – III P

1. Uczestnictwo w szkoleniu pt. "Novel and Functional Foods", które odbyło się w Belgii w Ghent University, na wydziale Faculty of Agricultural and Applied Biological Sciences 28.01. - 10.02.2001 r.
2. Ukończenie szkolenia „Kompetencje psychologiczne nauczycieli w pracy z uczniami” i otrzymanie certyfikatu, wrzesień 2004 r.
3. Ukończenie szkolenia „System HACCP – zasady, wdrażanie, utrzymanie” i otrzymanie certyfikatu, Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A., 26.03 - 29.03.2007 r.
4. Ukończenie szkolenia “Auditor wewnętrzny systemu HACCP” i otrzymanie certyfikatu, Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A., 18.04. -20.04.2007 r.
5. Ukończenie szkolenia „Risk Manager ISO 31000” i otrzymanie certyfikatu, PBSG, 02-04.04.2019 r.

Beata Biłska