

Załącznik 1:

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Dariusz Piotrowski, dr hab. inż.	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, SGGW; Wydział Technologii Żywności, WTŻ / obrona pracy magisterskiej: 1987 2. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, SGGW; Studium Doskonalenia Pedagogicznego: 1988 3. Politechnika Warszawska, PW; Wydział Samochodów i Maszyn Roboczych, WSiMR; Studium Podyplomowe Komputerowo Wspomagane Projektowania Maszyn / obrona pracy dyplomowej: 1990 4. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, SGGW; Wydział Technologii Żywności, WTŻ; publiczna obrona pracy doktorskiej: 1996 5. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, SGGW; Wydział Nauk o Żywności, WNOŻ; kolokwium habilitacyjne: 2010
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wawrzyniak M., Piotrowski D.: Wykorzystanie wody płuczającej i testu fluorescencji do oceny czystości obiektów procesowych w zakładach przetwórstwa spożywczego. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2016, tom 26, (1), 62-67 2. Piotrowski D., Wawrzyniak M., Celińska E. 2016: Procesy technologiczne i ich wizualizacja na potrzeby zautomatyzowanej linii do wypieku bułek kajzerek. Nauki Inżynierskie i Technologie, tom 6, (3(22)), 63-76 3. Piotrowski D., Sawczuk M., Kurdej A., Grzegory P., Wawrzyniak M. 2016: Dobór wskaźników oceny efektywności energetycznej w audycie prowadzonym w zakładzie przetwórstwa spożywczego. Motrol. Motoryzacja i Energetyka Rolnictwa, 2016, vol. 18, (9), 69-74 4. Wawrzyniak M., Piepiórka-Stepuk J., Piotrowski D.: Aspekty wpływające na efektywność energetyczną mycia w zakładach przemysłu spożywczego. Motrol. Motoryzacja i Energetyka Rolnictwa, 2016, vol. 18, (9), 115-120 5. Piepiórka-Stepuk J., Wawrzyniak M., Piotrowski D.: Intensyfikacja oddziaływań mechanicznych w procesie mycia w systemie CIP – niekonwencjonalne rozwiązania. Przemysł Spożywczy, 2016, tom 70, (11). 33-36 6. Piotrowski D., Chruścik S. 2017: Analiza uciążliwości i zagrożeń dla środowiska generowanych przez małą piekarnię. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, tom 27, (2), 56-62 7. Piotrowski D. 2017: Jakość w centrum zrównoważonego rynku produktów owocowo-warzywnych i preferencje konsumentów. II Euro-Śródziemnomorskie Sympozjum Przetwórstwa Owoców i Warzyw. Cz. II. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny,

	<p>tom 61, (4), 34-35.</p> <p>8. Mieszkalska A., Piotrowski D., Praga W.: Wpływ suszenia mikrofalowo - konwekcyjnego truskawek na ich barwę mierzona instrumentalnie. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2018, tom 28, (2), 58-64</p> <p>9. Samborska K., Eliasson L., Marzec A., Kowalska J., Piotrowski D., Lenart A., Kowalska H. 2019: The effect of adding berry fruit juice concentrates and by-product extract to sugar solution on osmotic dehydration and sensory properties of apples. Journal of Food Science and Technology, https://doi.org/10.1007/s13197-019-03658-0 2019, pp 1–12</p> <p>10. Grzegory P., Piotrowski D., 2019: Wpływ odmiany truskawek, sposobu oraz temperatury suszenia na aktywność wody w przechowywanych suszach. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, tom 63, (3), 18-20</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Dr inż. Piotr Grzegory; data wszczęcia przewodu na WNOŻ, SGGW: 20-11-2015; data obrony i uchwały rady jednostki: 9-02-2018
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Kierownik projektu badawczego własnego MNiSzW NN312 197635 od 2008 do 2011 pt.: "Określenie wpływu zmian struktury zachodzących w suszonych próżniowo owocach miękkich na przebieg tego procesu i na właściwości użytkowych otrzymanych suszy"
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania, którego poszukuje się doktoranta	Analiza technologiczno-techniczna, w tym energetyczna, procesów przebiegających w warunkach przemysłowych lub mogących występować w warunkach przemysłu spożywczego; rozpatrywana analiza może przykładowo zawierać modelowanie i ocenę zmian cech fizyko-chemicznych produktów owocowych i warzywnych w czasie suszenia.
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Kandydat powinien liczyć się z pracą własną nad rozpoznaniem możliwości aplikacji komputerowo wspomagających zadania inżynieryjno – technologiczne, przykładowo lubiący próby opracowania koncepcji projektowej dla wybranego działu produkcji spożywczej
<u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon	Wydział Nauk o Żywności, WNOŻ piotrowski@ mail.sggw.pl (48) 22 59 37564 (lub -61)