

**Dr inż.**

**Jolanta Baran**

**Miejsca pracy:** Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia w Krośnie

**Studia:** Wydział Ekonomii, Specjalność: Ekonomika Produkcji Rolniczej, Uniwersytet Rzeszowski,

**Doktorat:** Wydział Towaroznawstwa, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

**Publikacje:**

1. **Mac J.**, Pieczonka W.: *Sery z mleka koziego*. Przegląd Mleczarski, 2003, nr 5, s.190-194.
2. Tietze M., **Mac J.**, Pieczonka W.: *Uwarunkowania spożycia produktów kóz i owiec wśród studentów południowo-wschodniej Polski*. Zeszyty Naukowe Przeglądu Hodowlanego, 2004, z.3, s.189-200.
3. Ruda M., Tietze M., **Mac J.**, Zajac S.: *Stopień zanieczyszczenia surowca mleczarskiego w różnych typach gospodarstw środkowo-południowej Polski i Podkarpacia*. Prace Naukowo-Dydaktyczne Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Krośnie, Problemy ekologiczne Euroregionu Karpackiego, 2004, z.10, s. 257-260.
4. **Mac J.**: *Szanse rozwoju produkcji przetworów ekologicznych z mleka koziego i owczego w województwie podkarpackim*. Przegląd Hodowlany, 2004, nr 7, s.12-15.
5. **Mac J.**, Pieczonka W.: *Jakość organoleptyczna i akceptacja konsumencka twarożków kozio-krowich*. Prace Naukowo-Dydaktyczne Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Krośnie, Wybrane problemy rolnictwa i ochrony środowiska, 2006, z. 20, s.127-134.
6. Tietze M., Brągiel P., **Mac J.**, Brągiel E.: *Wpływ wielkości dostaw na jakość mleka towarowego w województwie podkarpackim*. Roczniki Naukowe Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, 2006, nr 4, s. 109-116.
7. Tietze M., **Mac J.**, Brągiel E., Brągiel P.: *Produkcja mleka w wybranych gminach województwa podkarpackiego*. Konferencja Naukowa nt. „Strategie produkcji zwierzęcej w aspekcie ochrony środowiska”, Akademia Rolnicza Lublin, 2006, 1-2 czerwca, s. 99.
8. Tietze M., Burghardt A., Brągiel P., **Mac J.**: *Zawartość związków azotowych w produktach spożywczych*. Konferencja Naukowa nt. „Strategie produkcji zwierzęcej w aspekcie ochrony środowiska”, Akademia Rolnicza Lublin, 2006, 1-2 czerwca, s. 31.

9. **Mac J.**, Pompa-Roborzyński M., Świda J., Brągiel P.: *Preferencje konsumentów w zakresie spożywania podstawowych przetworów mlecznych – studium porównawcze okresu 1995-2005*. Przegląd Mleczarski, 2007, nr 8, s. 38-43.
10. Pompa-Roborzyński M., **Mac J.**, Pieczonka W.: *Socjo-ekonomiczne i marketingowe determinanty spożycia przetworów z mleka owczego i koziego w regionie południowo – wschodniej Polski*. Zeszyty Naukowe Politechniki Rzeszowskiej, 2007, z.10, nr 244, s.117-128.
11. Pompa-Roborzyński M., **Mac J.**, Niżnikowski R.: *Charakterystyka mleczności owiec pierwiastek rasy bergschaf w warunkach chowu w Beskidzie Sądeckim*. Roczniki Naukowe Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, 2007, t. 3, nr 4, s.179-186.
12. Tietze M., Burghardt A., Brągiel P., **Mac J.**: *Zawartość związków azotowych w produktach spożywczych*. Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska Lublin-Polonia, Vol. XXV, 2007, nr 1, s. 71-77.
13. **Baran J.**, Pompa-Roborzyński M. : *Mleczność owiec i kóz wybranych ras oraz przydatność przetwórcza mleka w zależności od stadium laktacji*. LXXIII Zjazd Naukowy PTZ pt. ”Zwierzęta przyszłości-kierunki doskonalenia”, Materiały Konferencyjne, Lublin, 2008.
14. **Baran J.**, Pompa-Roborzyński M. : *Akceptacja konsumentka twarogowych serów z mleka owczego i koziego*. Materiały Konferencji Naukowej nt. „Małe przeżuwacze elementem ekosystemu łądowego”. Lublin, 2009, 29 maj, s.10.
15. **Baran J.**, Pompa-Roborzyński M. : *Zainteresowanie polskiego konsumenta spożywaniem serów z mleka owczego i koziego*. Przegląd Mleczarski, 2009, nr 6, s. 43-47.
16. **Baran J.**, Pompa-Roborzyński M. : *Produkcja serów kozio-owczych jako przykład wzbogacania przetworów z mleka koziego w składniki mineralne*. Materiały IX Konferencji Naukowej z cyklu Żywność XXI wieku nt. „Żywność wzbogacona i nutraceutyki”. Kraków, 2009, 18-19 czerwiec, s. 17.
17. **Baran J.**, Pieczonka W. : *Czynniki kształtujące jakość sensoryczną serów z mleka małych przeżuwaczy*. Przegląd Mleczarki, 2009, nr 10, s. 22-26.
18. **Baran J.**, Pieczonka W., Pompa-Roborzyński M. : *Składniki mineralne w serach wyprodukowanych z mleka owiec rasy bergschaf*. Przegląd Mleczarski, 2010, nr 10, s. 12-14.
19. **Baran J.**, Pieczonka W., Pompa-Roborzyński M. : *Składniki mineralne w mleku kóz rasy saaneńskiej i wyprodukowanych z niego serach*. Przegląd Mleczarski, 2011, nr 1, s. 16-18.
20. **Baran J.**, Pieczonka W., Pompa-Roborzyński M. : *Sery owczo-kozie jako propozycja wzbogacenia wartości odżywczej serów kozich*. Materiały X Konferencji Naukowej z cyklu Żywność XXI wieku nt. „Żywność projektowana”. Kraków, 2011, 22-23 wrzesień, s. 38.

21. **Baran J.**, Pieczonka W., Pompa-Roborzyński M. : *Sery owczo-kozie jako propozycja nowego produktu*. Materiały X Konferencji Naukowej z cyklu Żywność XXI wieku nt. „Żywność projektowana”. Kraków, 2011, 22-23 wrzesień, część II, s. 22-32.
22. **Baran J.**, Pieczonka W., Pompa-Roborzyński M. : *Składniki mineralne w serach i w serwatce otrzymywanych z mleka owczego i koziego*. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość. 2011, nr 5, s. 132-140.
23. **Baran J.**, Źródło-Loda M., Stec S. : *Innowacyjność w produkcji serów*. Materiały VIII Konferencji Naukowej z cyklu Jakość i bezpieczeństwo żywności nt. „Żywność przyszłości - czyli jaka?”. Warszawa, 2011, 23-24 listopad, s.12.
24. Stec S., **Baran J.**, Źródło-Loda M.: *Instrumenty jakości w produkcji pierwotnej, a zdrowotność i bezpieczeństwo mleka surowego*. Materiały VIII Konferencji Naukowej z cyklu Jakość i bezpieczeństwo żywności nt. „Żywność przyszłości - czyli jaka?”. Warszawa, 2011, 23-24 listopad, s. 66.
25. Źródło-Loda M., Stec S., **Baran J.** : *Wołowina kulinarna – nowe wyzwanie rynkowe dla branży mięsnej w Polsce* Materiały VIII Konferencji Naukowej z cyklu Jakość i bezpieczeństwo żywności nt. „Żywność przyszłości - czyli jaka?”. Warszawa, 2011, 23-24 listopad, s. 82.
26. Stec S., **Baran J.**, Źródło-Loda M. : *Instrumenty jakości w produkcji pierwotnej, a zdrowotność i bezpieczeństwo mleka surowego*. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, 2011, z. 569, s. 229-241.
27. **Baran J.**, Pompa-Roborzyński M., Betlej I. : *Akceptacja konsumencka produktów innowacyjnych z mleka owczego i koziego*. [w]: Rola innowacyjności w kształtowaniu jakości. Wydawnictwo Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji – PIB, Radom 2012, s. 62-69.
28. **Baran J.**, Źródło-Loda M., Stec S. : *Innowacyjność w produkcji serów*. Przegląd Mleczarski, 2012, 10, s. 16-21.
29. **Baran J.**, Pompa-Roborzyński M., Betlej I. : *Profil kwasów tłuszczowych i składników mineralnych jako atrybuty funkcjonalności mleka koziego*. Materiały I Międzynarodowej konferencji Ziółolecznictwo, Biokosmetyki i Żywność funkcjonalna. Krosno, 2013, 18-19 kwietnia, s. 106.
30. Betlej I., Szymankiewicz K., **Baran J.** : *Charakterystyka substancji czynnych w produktach do zwalczania ptaszyńca zarejestrowanych w URPLW MiPB*. Materiały I Międzynarodowej Konferencji Ziółolecznictwo, Biokosmetyki i Żywność funkcjonalna. Krosno, 2013, 18-19 kwietnia, s. 92.
31. **Baran J.**, Pieczonka W., Pompa-Roborzyński M. : *Profil kwasów tłuszczowych mleka owczego i koziego wykorzystywanego w produkcji serów owczo-kozie jako produktów innowacyjnych*. Materiały Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej

Towaroznawstwo XXI wieku podstawą innowacji, jakości oraz satysfakcji konsumentów. Olsztyn, 2013, 22-24 maja, s. 29.

32. Źródło-Loda M., Stec S., **Baran J.** : *Wołowina kulinarna – nowe wyzwanie rynkowe dla branży mięsnej w Polsce*. Artykuł w recenzji

33. Betlej I., **Baran J.** : *Wykorzystanie grzybów białego rozkładu drewna w utylizacji drewna nasyczonego środkami ochrony drewna*. Artykuł w recenzji.

**Stanowisko:** wykładowca

**Wyróżnienia:** Nagroda rektora za osiągnięcia naukowe w roku akademickim 2008/2009 oraz za zaangażowanie w prowadzeniu zajęć pokazowych i dydaktycznych dla kandydatów na Towaroznawstwo w roku 2012/2013

**Organizacje:**

**Inne:** Projekt badawczy promotorski w latach 2008-2010 pt.: Wpływ czynników fizjologicznych i technologicznych na wybrane parametry jakości funkcjonalnej serów owczych i kozich. Politechnika Rzeszowska im. Ignacego Łukasiewicza, Wydział Zarządzania i Marketingu.

**Hobby:** sport