

## **dr inż. Małgorzata Źródło-Loda**

**Stanowisko:** wykładowca

### **Miejsca pracy zawodowej:**

Od 2004 roku – Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia w Krośnie  
Wcześniej:

1. Wytwórnia Salami „Igloomeat – Sokołów” Sp. z o.o. w Dębicy, na stanowisku specjalista technolog
2. „Fanti” s.c. w Dębicy, na stanowisku specjalista ds. marketingu

### **Studia:**

1. Akademia Rolnicza im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Filia w Rzeszowie, kierunek Ekonomia
2. Politechnika Warszawska, Wydział Inżynierii Produkcji, Instytut Organizacji Systemów Produkcyjnych – studia doktoranckie

### **Doktorat**

2003, doktor nauk ekonomicznych w zakresie nauk o zarządzaniu, Politechnika Warszawska, Wydział Inżynierii Produkcji

### **Najnowsze publikacje:**

1. Źródło-Loda M. 2011. „Nowe produkty na rynku oferowane przez przemysł mięsny” [w:] Walczycka M., Duda-Chodak A., Tarko T. (red.) ŻYWNOŚĆ PROJEKTOWANA DESIGNED FOOD część I, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie Wydział Technologii Żywności, Komitet Nauk o Żywności PAN, Kraków. s. 206-220.
2. Baran J., Źródło-Loda M., Stec S. 2011. Innowacyjność w produkcji serów. Jakość i bezpieczeństwo żywności. Materiały z VIII Konferencji Naukowej. PTTŻ. Warszawa. s. 12.
3. Stec S., Baran J., Źródło-Loda M. 2011. Instrumenty jakości w produkcji pierwotnej, a zdrowotność i bezpieczeństwo mleka surowego. Jakość i bezpieczeństwo żywności. Materiały z VIII Konferencji Naukowej. PTTŻ. Warszawa. s. 66.
4. Źródło-Loda M., Stec S., Baran J. 2011. Wołowina kulinarna – nowe wyzwanie rynkowe dla branży mięsnej w Polsce. Jakość i bezpieczeństwo żywności. Materiały z VIII Konferencji Naukowej. PTTŻ. Warszawa. s. 82.

5. Stec S., Baran J., Źródło-Loda M. 2011. Instrumenty jakości w produkcji pierwotnej, a zdrowotność i bezpieczeństwo mleka surowego. Współczesne trendy w przemysłowej produkcji żywności, Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, Wydział Nauk Biologicznych i Rolniczych, Polska Akademia Nauk, z. nr 569, Warszawa. S.229-241.
6. Źródło-Loda M. 2011. „Nowe produkty na rynku oferowane przez przemysł mięsny” [w:] Duda-Chodak A., Tarko T. Walczycka M., Jaworska G. (red.) DESIGNED FOOD ŻYWNOSĆ PROJEKTOWANA X Konferencja Naukowa z cyklu „Żywność XXI wieku”, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie Wydział Technologii Żywności, Komitet Nauk o Żywności PAN, Kraków. s. 30.
7. Baran J., Źródło-Loda M., Stec S. 2012. Innowacyjność w produkcji serów, Przegląd Mleczarski, nr 10. S.16-21.
8. Źródło-Loda M. 2013. SYSTEMS AND STANDARDS OF QUALITY MANAGEMENT USING IN THE FOOD INDUSTRY, The International Conference Hradec Economic Days 2013 Economic Development and Management of Regions, Peer-Reviewed Conference Proceedings, Part III, Hradec Kralove 2013. s. 533-538.
9. Źródło-Loda M., Brągiel E. 2013. Zmiany zachodzące na rynku mięsa i przetworów mięsnych w Polsce. Międzynarodowa Konferencja Jubileuszowa nt.: Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania, materiały pokonferencyjne, SGGW, Warszawa 28 czerwca 2013.
10. Brągiel E., Źródło-Loda M. 2013. Czynniki i bariery wpływające na zakup żywnościowych produktów ekologicznych. Międzynarodowa Konferencja Jubileuszowa nt.: Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania, materiały pokonferencyjne, SGGW, Warszawa 28 czerwca 2013.

#### **Staż naukowe i zawodowe:**

1. 2011-2013 – Ekspert do oceny merytorycznej wniosków o przyznanie stypendium w ramach projektu pn. „Podkarpacki fundusz stypendialny dla doktorantów” realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013 Priorytet VIII Regionalne Kadry Gospodarki, działanie 8.2 Transfer wiedzy, poddziałanie 8.2.2 Regionalne Strategie Innowacji.
2. 2012 - uczestnictwo w zagranicznej wizycie studyjnej Praga – Drezno: Czech Technical University In Prague, Technology Centre ASCR, Charles university, Technical University of Dresden, The Technology Centre In Dresden-Transinsight GmbH, w ramach projektu “Podkarpacka nauka dla przedsiębiorczości” realizowanego przez Rzeszowską Agencję Rozwoju Regionalnego S.A. w Rzeszowie

3. 2012 - uczestnictwo w wizycie studyjnej w Warszawie: Uniwersytet Warszawski – Uniwersytecki Ośrodek Transferu Technologii, Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, BiznesLink AIP, Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości, w ramach projektu “Podkarpacka nauka dla przedsiębiorczości” realizowanego przez Rzeszowską Agencję Rozwoju Regionalnego S.A. w Rzeszowie.

**Ukończone kursy i szkolenia:**

1. Specjalistyczny kurs „Zarządzanie projektem”, Uniwersytet Rzeszowski, Wydział Ekonomii, Rzeszów.
2. Szkolenie w ramach projektu „Podkarpacka nauka dla przedsiębiorczości” realizowane przez Rzeszowską Agencję Rozwoju Regionalnego S.A. w Rzeszowie.
3. Specjalistyczny kurs „Wdrażanie systemu HACCP w zakładach sektora żywnościowego na obszarach wiejskich” – Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Krakowie.
4. Kurs „Dezynsekcja i deratyzacja w zakładowych systemach HACCP” – Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Warszawie.

**Dorobek w kształceniu kadr:**

Inżynierowie – 46