

Warszawa, 14.09.2019 r.

Prof. dr hab. Irena Ozimek
Katedra Polityki Europejskiej i Marketingu
Wydział Nauk Ekonomicznych
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

OCENA

**osiągnięć naukowo-badawczych, dorobku dydaktycznego, popularyzatorskiego,
organizacyjnego i współpracy międzynarodowej
oraz osiągnięcia naukowego (rozprawy habilitacyjnej)
pt. „Potencjał sycący jako nowe kryterium jakości żywności na przykładzie kasz”
dr inż. Magdaleny Skotnickiej
w związku z postępowaniem o nadanie stopnia doktora habilitowanego
w dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo**

Formalno-prawne i merytoryczne kryteria wykonania recenzji

Recenzję wykonano na podstawie:

1. Pisma z dnia 16 lipca 2019 r. prof. dr hab. Andrzeja S. Grzelakowskiego, Dziekana Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa, Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.
2. Ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Tekst jedn.: DzU z 2017 r. poz. 1789).
3. Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 r. w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (DzU z 2011 r. Nr 196, poz. 1165).

Materiały otrzymane do oceny

Do oceny w postępowaniu o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo dr inż. Magdalenie Skotnickiej wpłynął wniosek o przeprowadzenie postępowania habilitacyjnego zawierający 8 następujących załączników:

1. Poświadczona kopia dyplomu potwierdzającego uzyskanie stopnia doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa;
2. Autoreferat przedstawiający opis dorobku i osiągnięć naukowych w języku polskim;

- a) Autoreferat w języku angielskim;
3. Wykaz opublikowanych prac naukowych oraz informacja o osiągnięciach dydaktycznych, współpracy naukowej i popularyzacji nauki;
4. Oświadczenia współautorów publikacji niewchodzących w skład osiągnięcia;
5. Monografia zgłaszana jako osiągnięcie naukowe;
6. Kopie wybranych prac naukowych;
7. Dane teled adresowe wnioskodawcy;
8. Elektroniczna wersja wymaganych dokumentów (płyta CD).

Sylwetka Kandydatki

Dr inż. Magdalena Skotnicka jest absolwentem studiów na kierunku towaroznawstwo (specjalność Zarządzanie Jakością), najpierw w 2001 r. uzyskała tytuł zawodowy inżyniera w tym zakresie na Wydziale Administracyjnym ówczesnej Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni, następnie w 2002 r. – tytuł magistra również na Wydziale Administracyjnym Akademii Morskiej w Gdyni. Również na tej Uczelni, na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa w dniu 10 lipca 2008 r. uzyskała stopień naukowy doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa. Dr inż. Magdalena Skotnicka przygotowała rozprawę doktorską pt. „Zmiany jakości mrożonych wyrobów drożdżowych podczas przechowywania”. Promotorem pracy był wówczas dr hab. inż. Piotr Palich, a recenzentami – prof. dr hab. inż. Franciszek Kluza i dr hab. Maria Śmiechowska.

Na początku swojej pracy zawodowej dr inż. Magdalena Skotnicka w latach 2001-2008 była zatrudniona w Katedrze Usług Turystyczno-Hotelarskich, na Wydziale Administracyjnym w Akademii Morskiej w Gdyni, najpierw jako asystent stażysta (w latach 2001-2002), następnie jako asystent (w latach 2003-2006) i specjalista (w latach 2006-2008). Od 2009 r. dr inż. Magdalena Skotnicka jest związana z Akademią Medyczną w Gdańsku (obecnie Gdański Uniwersytet Medyczny), najpierw w latach 2009-2012 jako asystent w Zakładzie Chemii, Ekologii i Towaroznawstwa Żywności, następnie od 2012 r. jako adiunkt w Zakładzie Towaroznawstwa Żywności na Wydziale Nauk o Zdrowiu. Od 2014 r. pełni obowiązki kierownika Zakładu Towaroznawstwa Żywności. Warto również podkreślić odbycie przez Panią dr inż. Magdalenę Skotnicką w okresie luty 2010 r. - wrzesień 2010 r. stażu podoktorskiego w Medical University of Toledo (Department of Urology; Ohio State, USA).

Należy również podkreślić, że dążąc do podnoszenia swoich kwalifikacji i umiejętności dydaktyczno-naukowych, Habilitantka uzyskała w 2000 r. Certyfikat Asystenta Jakości

Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji, a w 2013 r. uczestniczyła w dwóch szkoleniach współfinansowanych ze środków UE w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego w obszarze Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, związanych z zarządzaniem badaniami naukowymi i pracami rozwojowymi w zakresie produkcji żywności.

Ocena osiągnięcia naukowego

Osiągnięciem naukowym wskazanym przez dr inż. Magdalenę Skotnicką do oceny, wynikającym z art. 16 ust. 2. ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Tekst jedn.: DzU z 2017 r. poz. 1789), jest monografia pt. „Potencjał sycący jako nowe kryterium jakości żywności na przykładzie kasz”, wydana w 2018 r. przez Wydawnictwo Uniwersytetu Morskiego w Gdyni. Recenzentami wydawniczymi monografii byli: dr hab. Katarzyna Przybyłowicz, prof. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie oraz dr hab. inż. Jacek Anioła, prof. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

Nadwaga i otyłość jest problemem globalnym, występującym w różnych populacjach na świecie, jak też i w Polsce. Problem ten występuje zarówno u dorosłych, jak i wśród dzieci oraz młodzieży, i wciąż narasta. Nadmierna masa ciała, a zwłaszcza otyłość sprzyja rozwojowi wielu chorób, m.in. cukrzycy typu 2, chorobom układu sercowo-naczyniowego, niektórym typom nowotworów, zmianom zwyrodnieniowym układu kostno-stawowego, zwiększeniu również ryzyka wystąpienia zaburzeń hormonalnych i metabolicznych. Aktualnie konsument na rynku żywności ma wciąż nowe oczekiwania wobec cech produktu żywnościowego, jest coraz bardziej świadomy zależności swojego zdrowia od żywienia, konsekwencji, jakie niesie za sobą otyłość, dlatego ważne jest, zarówno oferowanie na rynku – żywności wzmacniającej sytość i hamującej apetyt, jako jednej z możliwości przeciwdziałania otyłości, jak również ważne jest też jej projektowanie i wprowadzanie innowacji w tym zakresie. Ponadto potencjał sycący żywności może być rozpatrywany jako istotny parametr jakości produktu żywnościowego.

Należy więc podkreślić, że prowadzenie badań naukowych w tym zakresie jest w pełni uzasadnione, zarówno ze względów poznawczych, jak i aplikacyjnych, stąd też wybór problematyki niniejszej monografii tym samym uważam za zasadny, aktualny i wpisujący się w interesujący nurt badań przede wszystkim w zakresie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo, jak też w powiązaniu z innymi dyscyplinami naukowymi, w tym m.in. z dyscypliną „technologia żywności i żywienia” czy też dyscypliną „nauki o zdrowiu”.

Celem badań podjętych w ramach ocenianej monografii jako osiągnięcia naukowego, było wyznaczenie poziomu głodu i sytości związanego ze spożyciem kasz oraz próba określenia zależności pomiędzy poziomem głodu i sytości a wybranymi właściwościami fizykochemicznymi kasz. Warto również podkreślić, że w nawiązaniu do celu głównego dr inż. Magdalena Skotnicka sformułowała 5 hipotez badawczych. Generalnie nie budzą one zastrzeżeń, jednakże wydaje się, że hipoteza czwarta o treści: „Decydującym składnikiem warunkującym odczuwanie sytości po spożyciu kaszy jest ilość zawartego w niej błonnika pokarmowego”, mogłaby być pominięta.

Należy podkreślić szeroki zakres bada podjęty przez Habilitantkę. Zgodnie z przyjętą w pracy koncepcją badawczą, badania eksperymentalne przebiegały trzyetapowo. Realizacja pierwszego etapu pracy miała na celu określenie poziomu głodu i sytości z wykorzystaniem wizualnej skali analogowej VAS, która została przez Habilitantkę zmodyfikowana. Badania prowadzono w latach 2013–2017. Kryterium kwalifikacji uczestników do badania były: BMI o wartości 18,5–25 kg/m² oraz wiek 20–28 lat. W zaproponowanym modelu badawczym każda z badanych osób oceniała poziom odczuwanego przez siebie głodu i sytości przed spożyciem produktu oraz po jego spożyciu w 30 minutowych odstępach przez kolejne 180 minut na dwóch oddzielnych skalach graficznych. W monografii zabrakło jednak pełnego wyjaśnienia pewnych kwestii dotyczących liczebności i doboru próby. W doświadczeniu, jak podaje Habilitantka, przeprowadzono 702 próby z udziałem mieszkańców północnej Polski, w tym 403 próby wykonane zostały przez kobiety i 299 prób wykonanych przez mężczyzn. W podrozdziale 4.1. zatytułowanym „Charakterystyka grupy badanej” (s. 56) zamieszczona została informacja o liczbie prób/liczbie pomiarów, a nie ma jednoznacznie brzmiącej informacji, ile osób brało udział w badaniu. Tym bardziej, że w rozdziale 5 zatytułowanym „Wyniki badań i dyskusja”, Autorka uzasadnia liczebność próby dla każdej z kasz (dla ogółem i ze względu na płeć w podrozdziale 5.1. dotyczącym oceny zmian poziomu głodu po spożyciu kasz – strony 69–70 oraz w podrozdziale 5.2. dotyczącym oceny zmian poziomu sytości po spożyciu kasz – strona 84). Nie ma również w rozdziale 4.1. informacji dotyczącej uzasadnienia doboru grupy wiekowej od 20 do 28 lat.

W pracy Habilitantka dokonała próby określenia zależności pomiędzy poziomem głodu i sytości a wybranymi właściwościami fizykochemicznymi kasz. Należy podkreślić, że cennym elementem pracy jest zastosowanie interesującego układu badania w tak szerokim zakresie, łącząc analizę właściwości fizycznych i chemicznych oraz subiektywną ocenę poziomu głodu i sytości. Drugi etap zakładał bowiem określenie właściwości fizykochemicznych 12 wybranych kasz (jaglana, kukurydziana, orkiszowa, bulgur,

jęczmienna perłowa, jęczmienna pęczak, owsiana, gryczana nieprażona, z amarantusa, z sorgo, ryż biały długoziarnisty i komosa ryżowa) poddanych obróbce hydrotermicznej. Ostatni etap zakładał analizę regresji. Oszacowano parametry równania opisującego wpływ czynników chemicznych i fizycznych w badanych kaszach na poziom odczuwanej po ich spożyciu sytości, wyrażonej w wartościach AUC sytości. Na podstawie wyznaczonych równań regresji wielorakiej wyliczono wartości potencjału sycącego. Uwzględniały one wszystkie badane parametry chemiczne, fizyczne oraz kombinację predyktorów fizycznych i chemicznych najsilniej determinujących właściwości sycące. Na podstawie wyznaczonych danych wskazano zależności pomiędzy oceną sytości według konsumentów a potencjałem sytości wyliczonym na podstawie badań towaroznawczych, czego konsekwencją było stworzenie rankingu kasz, od najsilniej do najsłabiej sycących, biorąc pod uwagę zarówno ocenę dokonaną przez konsumentów, jak i rangi stworzone na bazie równań regresji wielorakiej. Ten element pracy również należy uznać za szczególnie wartościowy. Należy też w tym miejscu zwrócić uwagę na fakt, że dr inż. Magdalena Skotnicka przeprowadziła odpowiednią analizę statystyczną zgromadzonych danych, co umożliwiło poprawność wnioskowania. Ponadto, odnosząc się do walorów ocenianego osiągnięcia naukowego, należy podkreślić, że praca może stanowić wstępny etap umożliwiający stworzenie tabel sytości na podstawie modelu matematycznego, uwzględniającego zarówno cechy chemiczne i fizyczne. Opracowanie takich tablic jest wskazane, aby móc w pełni wykorzystywać i upowszechniać wiedzę dotyczącą właściwości sycących żywności.

Oceniając tę monografię, należy również zwrócić uwagę na kwestię jej struktury. Monografia ta liczy 173 strony, zawarto w niej łącznie 21 tabel i 45 rysunków, a także bibliografię liczącą 344 pozycje literaturowe, wśród których jest wiele aktualnych polskich, jak i zagranicznych pozycji literaturowych. Na ocenianą monografię naukową składa się wstęp, 6 głównych rozdziałów oraz podsumowanie i wnioski.

Rozdział pierwszy, stanowiący cenny przegląd literatury zagranicznej i polskiej, zatytułowany został „Czynniki wpływające na pobór pokarmu”. Jednakże tytuł tego rozdziału w opinii recenzenta mógłby mieć nieco inne brzmienie – np. „Czynniki wpływające na wybór żywności”. Zawiera on cenne informacje dotyczące m.in. istoty sytości jako wyróżnika jakości żywności, czynników kształtujących sytość, wpływu składników odżywczych na uczucie głodu i sytości, czy też rolę właściwości fizycznych żywności w kształtowaniu uczucia sytości, jak również krytyczne omówienie metod pomiaru sytości. W drugim rozdziale przedstawiona została charakterystyka towaroznawcza i wartość technologiczna kasz. W trzecim rozdziale dokonano uzasadnienia wyboru tematu pracy, sformułowano cel

pracy i hipotezy. Z kolei w rozdziale czwartym zawarty został opis metod wykorzystanych w modelu badawczym oraz metod analizy statystycznej. W rozdziale piątym zaprezentowano wyniki przeprowadzonych badań. W rozdziale szóstym podjęto próbę oceny możliwości rozwoju żywności projektowanej na podstawie wskaźnika potencjału sycącego. W rozdziale tym przedstawiono analizę SWOT dla rynku żywności funkcjonalnej, o wysokim potencjale sycącym oraz propozycję strategii wprowadzenia na rynek tego rodzaju żywności, wskazując na potrzebę wypełnienia tej luki w przestrzeni rynkowej. Zastanawia jednak fakt, czy zasadnie wyróżniono w nim aż 4 bardzo krótkie podrozdziały, co stanowi wyłącznie próbę zasygnalizowania problemu a nie jego przedstawienie (np. podrozdział 6.1., zatytułowany „Konsument w Polsce wobec innowacyjnej żywności”, został przedstawiony tylko na części jednej strony – tj. strony 134).

W rozdziale zatytułowanym „Podsumowanie i wnioski” przedstawione zostały najważniejsze rezultaty badań w odniesieniu do celu głównego i hipotez pracy. Habilitantka nie wskazała jednak jednoznacznie w stosunku do wszystkich hipotez, które z nich zostały potwierdzone w całości czy też częściowo, a które odrzucone. Pewne wątpliwości wzbudza też przedstawienie w podsumowaniu na stronie 143 sformułowania nazwanego przez Habilitantkę tezą pracy. Dotyczy to następującego fragmentu: „Przeprowadzone rozważania pozwoliły na sformułowanie tezy mówiącej, że właściwości sycące stanowią istotny wyróżnik jakości żywności nowej generacji, przeznaczonych dla społeczeństw dotkniętych epidemią otyłości i jej pochodnymi oraz innymi chorobami związanymi z zaburzeniami odżywiania”. Jeżeli miałyby być to teza pracy, to zgodnie z przyjętymi zasadami powinna być ona zawarta wówczas w rozdziale przedstawiającym cel i hipotezy badawcze. Jeżeli jednak miało to nie być tezą, a pewnym podsumowaniem badań, na co wskazuje jego umiejscowienie przez Habilitantkę, wówczas ten fragment powinien być określany np. jako reasumpcja badań, lub główna konkluzja wynikająca z badań.

Oceniając układ pracy, wydaje się, że korzystniejszym byłoby przedstawienie uzasadnienia wyboru tematu pracy we wstępie, a nie dopiero na stronie 55 w rozdziale 3. Podobna uwaga związana jest z kolejnością rozdziałów, dotyczy umiejscowienia rozdziału prezentującego cel pracy (rozdział 3), jak też i rozdziału omawiającego materiał i metody badań (rozdział 4). Korzystniejszym byłoby umiejscowienie tych rozdziałów na początku pracy, bezpośrednio po wstępie, jako rozdziałów 1 i 2.

Reasumując, pragnę jednak podkreślić, iż pomimo sformułowanych pewnych uwag do monografii pt. „Potencjał sycący jako nowe kryterium jakości żywności na przykładzie kasz”, wskazanej jako najważniejsze osiągnięcie badawcze przez dr inż. Magdalenę

Skotnicką, monografia ta ma znaczącą wartość poznawczą i użyteczną, wnosi wkład do rozwoju nauki z zakresu dyscypliny towaroznawstwo, a zwłaszcza towaroznawstwa żywności, czy też według najnowszej klasyfikacji dyscyplin – do dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości. Przedstawione w monografii zagadnienia mają istotny wpływ na ukazanie nowych trendów na rynku żywności. Zaprezentowana problematyka i podejście badawcze mają charakter wieloaspektowy, poparty interesującą analizą. Istotnym wkładem niniejszej pracy w rozwój nauk z zakresu towaroznawstwa jest zaprezentowanie pojęcia jakości żywności w kontekście wprowadzenia definicji potencjału sycącego jako elementu składającego się na jakość produktu żywnościowego. Ponadto w monografii zaprezentowano w szerokim ujęciu dotychczasowe opracowania naukowe dotyczące roli właściwości chemicznych i fizycznych żywności w kształtowaniu odczucia sytości. O oryginalności prowadzonych badań świadczy fakt, że po raz pierwszy w Polsce podjęto próbę określenia właściwości sycących w tak licznej grupie asortymentowej, opierając się na subiektywnej ocenie konsumenta z wykorzystaniem skali (VAS), przy jednoczesnym uwzględnieniu składu chemicznego i cech fizycznych produktów. Dzięki analizom regresji wielorakiej stworzono ranking kasz, szeregujący je od najbardziej do najmniej sycącej, zbadano zależności cech fizycznych w kontekście kształtowania wartości sycącej, a tym samym poszerzona została wiedza o metody określające wpływ cech reologicznych na odczucie sytości. Wyniki przeprowadzonych badań mają charakter aplikacyjny. Uzyskana wiedza może przyczynić się do rozwoju innowacyjnych rozwiązań w segmencie żywności funkcjonalnej. Może być ona przydatna do opracowania charakterystyk poszczególnych grup produktów spożywczych w odniesieniu do tego parametru jakości, jakim jest potencjał sycący. Opracowanie takiej formuły stwarza możliwości dla sektora spożywczego do projektowania żywności o wysokim potencjale sycącym, jak też dla dietetyków i lekarzy podczas projektowania diet.

Ocena pozostałych osiągnięć naukowo-badawczych

Dorobek naukowy dr inż. Magdaleny Skotnickiej liczy ogółem 55 prac opublikowanych, w tym 8 opracowań powstało przed uzyskaniem stopnia doktora, zaś 47 po uzyskaniu stopnia naukowego doktora. Łączna suma punktów, według stosowanego przez MNiSW systemu oceny czasopism wyniosła 431 punktów, uwzględniając zaś współautorstwo, dzieląc punkty proporcjonalnie do wkładu poszczególnych autorów – 269,78 punktów. Analizując dorobek publikacyjny Habilitantki, po uzyskaniu stopnia doktora – uzyskała 411 punktów (uwzględniając zaś współautorstwo, dzieląc punkty proporcjonalnie do wkładu poszczególnych autorów – 250,78 punktów). Na uwagę zasługuje również fakt, że 13 prac, co

stanowi prawie $\frac{1}{4}$ (24%) dorobku publikacyjnego dr inż. Magdaleny Skotnickiej, zostało opublikowanych w języku angielskim.

Według bazy Web of Science (na dzień 10 stycznia 2019 r.) - liczba cytowań publikacji dr inż. Magdaleny Skotnickiej wynosiła 19, a indeks Hirscha osiągnął wartość 2. Według bazy Google Scholar (na dzień 10 stycznia 2019 r.) liczba cytowań Habilitantki wyniosła 41 (bez autocytowań), zaś indeks Hirscha osiągnął wartość 3. Sumaryczny Impact Factor według listy Journal Citation Reports wyniósł 4,977.

Warto podkreślić, że jest też współautorem 4 artykułów naukowych w czasopismach indeksowanych w Journal Citation Reports, w przypadku których udział Habilitantki wahał się od 45% (2 artykuły), poprzez 50% (1 artykuł), do 70% (1 artykuł). Na dorobek publikacyjny dr inż. Magdaleny Skotnickiej składają się również artykuły opublikowane w czasopismach, mających punktację MNiSW z tzw. części B, m.in. takich, jak: „Towaroznawcze Problemy Jakości”, „Handel Wewnętrzny”, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, „Problemy Higieny i Epidemiologii”.

Habilitantka jest w zdecydowanej większości współautorem rozdziałów w monografiach (11 tego typu publikacji, a tylko w przypadku 2 tego typu publikacji jest jedynym autorem). Ponadto jest też autorem 4 rozdziałów, dotyczących przechowywania lodów, produktów mięsnych, wyrobów cukierniczych i pieczywa w podręczniku pod red. prof. Piotra Palicha pt. „Podstawy technologii i przechowalnictwa żywności”.

Analizując cały dorobek publikacyjny dr inż. Magdaleny Skotnickiej, należy zwrócić uwagę, że zdecydowana większość prac (48) ma charakter prac współautorskich. Z jednej strony prace zespołowe świadczą o umiejętności współpracy dr inż. Magdaleny Skotnickiej w ramach zespołów badawczych, co jest ważną oraz pozytywną cechą pracownika naukowego. Jednakże z drugiej strony wskazane byłoby także w przyszłości rozważenie nieco większej niekiedy aktywności w publikacjach również indywidualnych.

Należy podkreślić, że począwszy od studiów, zainteresowania naukowo-badawcze dr inż. Magdaleny Skotnickiej związane są z dziedziną nauk ekonomicznych, i koncentrują się wokół problematyki towaroznawstwa żywności. Realizowana w trakcie pracy zawodowej, najpierw na ówczesnej Akademii Morskiej w Gdyni, a następnie na Gdańskim Uniwersytecie Medycznym tematyka naukowo-badawcza obejmowała bowiem następujące zagadnienia:

- przed uzyskaniem stopnia naukowego doktora:
 - jakość żywności podczas przechowywania i sposoby jej konserwowania;
- po uzyskaniu stopnia naukowego doktora:
 - właściwości przeciwutleniające żywności;

- właściwości sycące żywności;
- rola wody w kształtowaniu jakości żywności.

Wskazane przez Habilitantkę najważniejsze publikacje potwierdzają jej istotny dorobek w zakresie towaroznawstwa żywności.

Ważnym obszarem działalności naukowej jest również udział w projektach badawczych. Dr inż. Magdalena Skotnicka, przed uzyskaniem stopnia naukowego doktora, brała udział jako główny wykonawca projektu w grantie promotorskim pt. „Zmiany jakości i trwałości gotowych mrożonych ciast drożdżowych podczas przechowywania” (realizowany w latach 2007-2008; finansowany przez MNiSW). W latach 2010-2012 brała udział jako wykonawca w grantie komercyjnym pt. "Using the Plasminogen activator inhibitor in patients with PAI-1 deficiency" realizowanym na The University of Toledo, Urology Research Center, Ohio, USA (źródło finansowania: Pharma LLC, Greenwich, CT, USA and the Frank D. Stranahan Endowment Fund for Oncological Research). W latach 2016-2019 uczestniczy jako wykonawca w projekcie finansowanym przez NCBiR pt. „MOLTEST BIS – walidacja molekularnych sygnatur wczesnego wykrywania raka płuca w grupie wysokiego ryzyka zachorowania”, w ramach wielośrodkowego konsorcjum badawczego złożonego z Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, Politechniki Śląskiej, Centrum Onkologii w Gliwicach i firmy BLIRT SA.

Ponadto dr inż. Magdalena Skotnicka uczestniczyła jako kierownik i wykonawca w dwóch projektach realizowanych w ramach badań Zakładu Towaroznawstwa Żywności, Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, finansowanych przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego: „Technologiczne i towaroznawcze aspekty jakości żywności a kształtowanie zachowań żywieniowych i spożywczych żywności” (w latach 2015-2016); „Ocena towaroznawcza wybranych produktów żywnościowych z uwzględnieniem właściwości prozdrowotnych i sycących” (w latach 2017-2019).

Podkreślić należy fakt, że wyniki omawianych badań zostały przedstawione przez dr inż. Magdalenę Skotnicką w licznych publikacjach i doniesieniach na konferencjach.

Ponadto dr inż. Magdalena Skotnicka będzie brała też udział w zespole projektowym mającym na celu stworzenie funkcjonalnych produktów rybnych na bazie szprota, charakteryzujących się wysokimi właściwościami sycącymi i korzystnym profilem lipidowym, w ramach projektu nt. „Opracowanie produktów z ryb morskich dedykowanych problemom nadwagi i otyłości” (projekt NCBiR w ramach konkursu nr 1/4.1.4/2018, będzie realizowany w ramach konsorcjum Morskiego Instytutu Rybackiego i przedsiębiorstwa przetwórstwa rybnego SEKO SA).

Oceniając dorobek, należy odnieść się także do aktywności naukowej, będącej wynikiem uczestnictwa w międzynarodowych i krajowych konferencjach naukowych czy też seminariach oraz prezentowania referatów bądź doniesień naukowych na tych konferencjach. Dr inż. Magdalena Skotnicka łącznie była uczestnikiem 39 konferencji, w tym 32 po uzyskaniu stopnia naukowego doktora; wygłosiła 26 referatów, w tym 22 po uzyskaniu stopnia doktora na seminariach i konferencjach o zasięgu międzynarodowym lub krajowym.

Dr inż. Magdalena Skotnicka pełniła również rolę recenzenta w przypadku 9 artykułów naukowych publikowanych w czasopiśmie listy ministerialnej (część B), a także publikowanych jako rozdziały w monografiach.

O aktywności naukowej w obszarze międzynarodowym świadczy fakt, że dr inż. Magdalena Skotnicka uczestniczyła we wspomnianym projekcie badawczym realizowanym we współpracy z naukowcami z innych krajów, brała udział w stażu podoktorskim w Medical University of Toledo (Department of Urology; Ohio State, USA), uczestniczyła też w konferencjach o charakterze międzynarodowym.

Podsumowując ocenę działalności naukowo-badawczej, należy podkreślić, że dokonany przegląd osiągnięć naukowych dr inż. Magdaleny Skotnickiej, w tym problematyka i zakres oraz czasopisma naukowe, w których się one ukazały, pozwalają na pozytywną ocenę osiągnięć naukowo-badawczych Kandydatkę, odpowiednich dla osób ubiegających się o stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk ekonomicznych, w dyscyplinie towaroznawstwo.

Ocena działalności dydaktycznej, upowszechnieniowej i organizacyjnej

Na uwagę zasługuje fakt, że działalność dydaktyczna dr inż. Magdaleny Skotnickiej jest związana z badaniami naukowymi oraz działalnością publikacyjną. Habilitantka w swoim przebiegu pracy zawodowej w ówczesnej Wyższej Szkole Morskiej prowadziła zajęcia (wykłady i ćwiczenia) z przedmiotów: Przechowalnictwo żywności i Inżynieria jednostek przemysłowo- spożywczych. Od 2009 r. na Gdańskim Uniwersytecie Medycznym realizuje zajęcia dydaktyczne (zarówno w formie wykładów, jak i ćwiczeń) dotyczące jakości żywności i towaroznawstwa na kierunku dietetyka. Od 2014 r., kiedy została powołana na stanowisko pełniące obowiązki kierownika Zakładu Towaroznawstwa Żywności, jest odpowiedzialna za wszystkie treści programowe i sylabusy przedmiotów realizowanych w tym Zakładzie. Prowadzi również zajęcia na innych uczelniach, m.in. w Wyższej Szkole Zarządzania w Gdańsku, także na studiach podyplomowych.

Ważnym elementem działalności dydaktycznej dr inż. Magdaleny Skotnickiej jest również opieka naukowa nad studentami, była bowiem promotorem 58 prac dyplomowych na specjalności dietetyka i zdrowie publiczne na Gdańskim Uniwersytecie Medycznym (w tym 46 licencjackich oraz 12 prac magisterskich) oraz 14 prac licencjackich na specjalności dietetyka w Wyższej Szkole Zarządzania. Uchwałą Rady Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa, Akademii Morskiej (obecny Uniwersytet Morski w Gdyni) została powołana w 2016 r. na promotora pomocniczego w przewodzie doktorskim.

Zarówno dla rozwoju naukowego, jak i rozwoju w zakresie działalności dydaktycznej, istotne jest również uczestniczenie Habilitantki w stażach naukowych. Jak już wspomniano wcześniej, dr inż. Magdalena Skotnicka uczestniczyła w 2011 roku w siedmiomiesięcznym stażu podoktorskim na Medical University of Toledo w Stanach Zjednoczonych.

Oceniając działalność organizacyjną należy podkreślić, że dr inż. Magdalena Skotnicka od 2011 roku pełni funkcję opiekuna studentów kierunku dietetyka studia niestacjonarne. Pełniła również rolę członka Komitetu Organizacyjnego HQ-FORUM (konferencji zorganizowanej przez Politechnikę Gdańską, Wydział Zarządzania i Ekonomii Uniwersytetu Gdańskiego, Gdański Uniwersytet Medyczny i Akademię Morską w Gdyni - obecny Uniwersytet Morski w Gdyni). Ponadto była również dwukrotnie członkiem komitetu organizacyjnego cyklicznych konferencji dotyczących nowych trendów w żywieniu, organizowanych przez Gdański Uniwersytet Medyczny.

Jest również członkiem Polskiego Towarzystwa Towaroznawczego (w Oddziale Morskim jest Przewodniczącym Sądu Koleżeńskiego) oraz członkiem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności (w Oddziale Morskim jest członkiem Zarządu pełniącym funkcję sekretarza), a także członkiem Stowarzyszenia „Żyjmy Zdrowiej” na rzecz wspierania rozwoju Zakładu Żywienia Klinicznego i Diagnostyki Laboratoryjnej.

Istotna jest również współpraca z otoczeniem gospodarczym, z ośrodkami naukowo-badawczymi czy też organami urzędowej kontroli. I tak, dr inż. Magdalena Skotnicka jest rzeczoznawcą przy Wojewódzkim Inspektoracie Inspekcji Handlowej. W 2015 roku zaprojektowała laboratoria towaroznawcze i gastronomiczne na Wydziale na Gdańskim Uniwersytecie Medycznym, które w 2016 r. zostały oddane do użytku dla pracowników i studentów oraz stanowią bazę do prowadzenia działalności usługowo-badawczej. W ramach tej działalności prowadzone są z udziałem Habilitantki między innymi badania wspólnie z Morskim Instytutem Rybackim i przedsiębiorstwem Przetwórstwa Rybnego SEKO SA, gdzie został Jej powierzony całościowy nadzór nad badaniami klinicznymi

i towaroznawczymi produktów produkowanych na bazie ryb morskich o wysokim potencjale sycącym.

Na uwagę zasługuje także działalność popularyzatorska dr inż. Magdaleny Skotnickiej. Brała ona m.in. udział w zajęciach edukacyjnych skierowanych do uczniów szkół podstawowych na temat dodatków do żywności, czy też prowadzi cykliczne zajęcia praktyczne dla dzieci wczesnoszkolnych z zakresu oceny jakości żywności i metod przygotowywania posiłków w Zakładzie Towaroznawstwa Żywności, Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego. Jej dorobek obejmuje także autorstwo zaleceń żywieniowych dla dzieci z szerokim spektrum autyzmu, finansowane przez terapeutyczny ośrodek DreamLab. W ramach tego projektu prowadzi zajęcia aktywacyjne z żywienia i przygotowywania posiłków dla dzieci autystycznych i ich rodziców. Wiedzę z zakresu towaroznawstwa żywności popularyzowała również w audycji radiowej, programie telewizyjnym czy też gazecie codziennej.

O docenieniu umiejętności organizacyjnych świadczy fakt przyznania dr inż. Magdalenie Skotnickiej w 2018 r. nagrody przez JM Rektora Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego za działalność organizacyjną i pełnienie funkcji opiekuna studentów.

Wniosek końcowy

Reasumując, pragnę podkreślić, że zarówno główne osiągnięcie dr inż. Magdaleny Skotnickiej, jak i przedstawiony w autoreferacie dorobek naukowy wnoszą istotny wkład do rozwoju nauk ekonomicznych w zakresie dyscypliny towaroznawstwo. Przedstawione osiągnięcia naukowe wskazują, że Kandydatka posiada udokumentowane zainteresowania naukowe, a Jej dorobek publikacyjny oceniam jako wystarczający do ubiegania się o uzyskanie stopnia doktora habilitowanego. Ponadto prowadzone przez Kandydatkę prace badawcze w obszarze towaroznawstwa żywności mogą znaleźć zastosowanie w praktyce gospodarczej związanej z branżą żywnościową.

Oceniając całokształt dorobku naukowo-badawczego, dydaktycznego, popularyzatorskiego, organizacyjnego i współpracy międzynarodowej dr inż. Magdaleny Skotnickiej oraz monografię pt. „Potencjał sycący jako nowe kryterium jakości żywności na przykładzie kasz”, wskazaną przez Kandydatkę jako najważniejsze osiągnięcie naukowe, stwierdzam, że spełniają one wymagania stawiane przez Ustawę z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki (Tekst jedn.: DzU z 2017 r. poz. 1789) i stanowią podstawę do ubiegania się przez Kandydatkę o stopień doktora habilitowanego.

Na podstawie dokonanej oceny, przedkładam wniosek o dopuszczenie dr inż. Magdaleny Skotnickiej do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego, dotyczących nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk ekonomicznych, w dyscyplinie towaroznawstwo.

J. Ozimek.