

Dr hab. inż. Wanda Kudelka, prof. UEK
Katedra Towaroznawstwa Żywności
Wydział Towaroznawstwa i Zarządzania Produktem
Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

Kraków, 12.09.2019r.

RECENZJA

DOROBKU NAUKOWO-BADAWCZEGO, DYDAKTYCZNEGO I ORGANIZACYJNEGO

**dr inż. Magdaleny Skotnickiej w postępowaniu habilitacyjnym
w dziedzinie nauk ekonomicznych, w dyscyplinie towaroznawstwo**

Podstawą opracowania niniejszej recenzji jest pismo Dziekana Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa, prof. dr hab. inż. Andrzeja S. Grzelakowskiego, z dnia 16 lipca 2019 roku, w sprawie powołania mnie przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów Naukowych na recenzenta, a także dokumentacja wniosku o wszczęcie postępowania habilitacyjnego.

Stwierdzam, że dokumentacja jest wzorowo przygotowana i zawiera materiały umożliwiające przygotowanie recenzji na temat całokształtu dorobku dr inż. Magdaleny Skotnickiej na potrzeby postępowania habilitacyjnego w dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo.

1. Informacja o Habilitantce i Jej awansach naukowych

Pani dr inż. Magdalena Skotnicka tytuł zawodowy magistra uzyskała w 2002 roku w Akademii Morskiej w Gdyni (obecnie Uniwersytet Morski w Gdyni).

Habilitantka uzyskała stopień doktora nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo w 2008 r., na ówczesnej Akademii Morskiej w Gdyni (obecnie Uniwersytet Morski), na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa. Tytuł rozprawy doktorskiej brzmiał: „Zmiany jakości mrożonych wyrobów drożdżowych podczas przechowywania”.

Od 2001 do 2012 roku zawodowo Pani dr inż. Magdalena Skotnicka związana była z macierzystą uczelnią, ówczesną Akademią Morską w Gdyni, a od 2012 roku jest zatrudniona na stanowisku adiunkta w Gdańskim Uniwersytecie Medycznym, Wydziale Nauk o Zdrowiu, w Zakładzie Towaroznawstwa Żywności.



2. Ocena dorobku naukowego

2.1. Charakterystyka i ocena ogólna

Dorobek naukowy dr inż. Magdaleny Skotnickiej obejmuje łącznie 94 pozycje, z których 15 powstało przed uzyskaniem stopnia naukowego doktora, a 79 to dorobek powstały po uzyskaniu stopnia doktor. Dorobek publikacyjny po 2008 roku, obejmuje:

- 1 autorstwo monografii w języku polskim;
- 4 prace naukowe w czasopismach indeksowanych JCR (prace współautorskie);
- 29 prac naukowych w pozostałych czasopismach z listy MNiSW (część B) (94% we współautorstwie), w tym 7 prac w języku angielskim;
- 13 rozdziałów w monografiach, z czego ponad 80%, to prace we współautorstwie;
- 32 publikacje w materiałach konferencyjnych.

Ponadto dorobek uzupełniają:

- recenzje publikacji w czasopismach międzynarodowych i krajowych oraz rozdziałów w monografiach. Habilitantka 9-krotnie była recenzentem;
- 3-krotny udział w komitetach organizacyjnych międzynarodowych i krajowych konferencji naukowych.

Łączna punktacja dorobku Habilitantki, po uzyskaniu stopnia doktora, to 411 pkt., a po uwzględnieniu Jej udziału autorskiego wynosi 250,78 pkt. Liczba cytowań publikacji wg różnych baz, kształtuje się następująco:

- wg Web of Science: 19 (bez autocytowań);
- wg Google Scholar: 49 (41 bez autocytowań).

Indeks Hirscha wynosi:

- wg Web of Science: 2;
- wg Google Scholar: 3.

Na podstawie przedstawionego wyżej zestawienia można stwierdzić, że większość opublikowanych prac powstała po uzyskaniu stopnia naukowego doktora (około 85%), co wskazuje na dużą aktywność naukową Habilitantki. Stosunkowo mały udział mają pozycje opublikowane w języku angielskim. Natomiast mocną stroną dorobku dr inż. Magdaleny Skotnickiej są prace naukowe zamieszczone w czasopismach indeksowanych w bazie JRC, których redakcje mieszczą się zagranicą. Choć są to prace we współautorstwie, jednak zgodnie z deklaracjami Habilitantki i dołączonymi oświadczeniami, Jej udział jest relatywnie wysoki (publikacje 50% i 70%, dwie – 45%).



Chciałabym zwrócić również uwagę na fakt, że większość publikacji ma charakter współautorski. Nie postrzegam tego w wymiarze negatywnym, gdyż zespołowość badań jest często warunkiem osiągnięcia istotnej wartości dodanej w towaroznawstwie, które jest nauką o charakterze interdyscyplinarnym, i świadczy o umiejętności współpracy w zespole. W przesłanej dokumentacji została zamieszczona informacja na czym konkretnie polegał wkład autorski, z czego wnioskuję, że udział Habilitantki w powstawaniu prac był znaczący.

Warto podkreślić, że dr inż. Magdalena Skotnicka publikowała swoje prace zarówno w czasopismach indeksowanych w Web of Science Core Collection, jak i nieindeksowanych, np. takich jak: „Zeszyty Naukowe SGGW. Problemy Rolnictwa Światowego”, „Problemy Higieny i Epidemiologii”, „Marketing i Rynek”, „Handel Wewnętrzny”, „Problems of World Agriculture”, „Towaroznawcze Problemy Jakości”. W większości są to czasopisma punktowane powyżej 9 pkt. (wykaz czasopism MNiSW, część B).

W dorobku naukowo-badawczym Habilitantki można wyróżnić kilka nurtów. W pierwszym okresie pracy naukowej, przed doktoratem, badania skoncentrowane były na *jakości żywności* podczas przechowywania i sposobach konserwowania. Głównym celem podejmowanych badań było określenie wpływu zamrażania na proces czerstwienia różnych wyrobów drożdżowych. Autorka zbudowała model kinetyczny zmian jakości produktów drożdżowych, stanowiący punkt do prognozowania trwałości produktu.

Kolejno Habilitantka zajęła się problematyką *właściwości przeciwutleniających żywności*. Podjęła ona próbę zastosowania różnych nutraceutyków w celu identyfikacji inhibitorów aktywatora plazminogenu. Efektem badań było, m.in. wykazanie, że wybrane przeciwutleniacze zawarte w herbacie czarnej mogą skutecznie spowalniać przebieg niektórych chorób (12 prac).

Pani dr inż. Magdalena Skotnicka, w kolejnym obszarze prowadzonych badań, skoncentrowała się na *właściwościach sycących żywności*. Początkowo badania skierowane były na możliwość wykorzystania fitoterapii i ziół w projektowaniu innowacyjnej żywności szczególnie dla osób starszych, a kolejno żywności wysokosycącej. Wyniki prowadzonych przez Nią badań potwierdziły istotną rolę objętości i zawartości błonnika pokarmowego na poziom wskaźnika sytości w badanych produktach. Żywność charakteryzująca się wysoką zawartością wody i błonnika dała silniejsze i długotrwałe odczucie sytości. Podjęła również próbę nad określeniem wartości sycącej produktów spożywczych, badając poszczególne ich grupy. Obok badań sytości wykorzystujących tradycyjne metody pomiarów, zastosowała również metody graficzne dostosowane do percepcji i możliwości oznaczenia sytości przez dzieci. *Zastosowanie metod oceny sytości wśród dzieci jest zagadnieniem nowym w Polsce i*

na świecie, dlatego badania Habilitantki można potraktować jako pionierskie. Podjęła się Ona również opracowania modelu matematycznego opisującego rolę poszczególnych składników żywności i cech fizycznych w regulacji głodu i sytości (23 prace).

Kolejny obszar zainteresowań naukowych Habilitantki dotyczy rozważań na temat *właściwości sorpcyjnych żywności i możliwości wykorzystania tej wiedzy przy projektowaniu żywności funkcjonalnej*. Przeprowadzone w tym obszarze badania pozwoliły stwierdzić, że fizyczna modyfikacja surowca ma istotne znaczenie w kształtowaniu jego właściwości hydratacyjnych, które z kolei mogą przekładać się na funkcjonalność żywności, wyrażającą się poprzez stymulowanie bodźców mechanicznych w kreowaniu odczucia sytości (4 prace).

Przytoczone powyżej wartości wskaźników cytawalności świadczą, że publikacje dr inż. Magdaleny Skotnickiej są już szeroko wykorzystywane – cytowane poza krajowym środowiskiem naukowym (np. praca naukowa pt. „Diverse inhibition of plasminogen activator inhibitor type 1 by theaflavins of black tea” opublikowana w International Journal of Molecular Medicine, w 2011 r. była 27-krotnie cytowana przez zagranicznych autorów).

Konkludując, dorobek naukowy przedstawiony przez Habilitantkę, w mojej opinii, jest tematycznie spójny i wartościowy. Koncentruje się on na problematyce związanej z towaroznawstwem żywności, z uwzględnieniem aspektów zdrowotności żywności, jako istotnej determinanty jej jakości.

2.2. Ocena wartości naukowej dorobku stanowiącego największe osiągnięcie Habilitantki

Jako osiągnięcie naukowe, o którym mowa w art.16 ust. 2 ustawy dnia 14 marca 2013 r. *O stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki*, Habilitantka przedstawiła monografię pt.: „*Potencjał sycący jako nowe kryterium jakości żywności*”. Monografia została wydana przez Wydawnictwo Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, a recenzentami wydawniczymi byli dr hab. Katarzyna Przybyłowicz, prof. UWM oraz dr hab. inż. Jacek Anioła z UP w Poznaniu.

Oceniając strukturę monografii uznaję, że jest ona prawidłowa, aczkolwiek w mojej opinii uzasadnienie wyboru tematu pracy, cele i hipotezy powinny znaleźć się we „Wstępie”, a nie w rozdziale trzecim (Cel pracy). Monografia składa się z sześciu rozdziałów, wstępu, podsumowania i wniosków, bibliografii, spisu rysunków, tabel oraz streszczenia w języku polskim i angielskim. Piśmiennictwo zostało podzielone na część publikacyjną (335 pozycji



w większości zagranicznych), akty prawne, raporty, materiały źródłowe (5 pozycji) i 4 źródła internetowe.

Dwa pierwsze rozdziały stanowią przegląd literatury krajowej i zagranicznej. W trzecim przedstawiono cel, w czwartym materiał i metody badań. Najbardziej wartościową częścią pracy jest rozdział piąty i szósty, w którym Autorka przedstawiła wyniki badań własnych i ich dyskusję oraz możliwości rozwoju żywności profilowanej z wykorzystaniem wskaźnika potencjału sycącego.

We „Wstępie” Autorka zwraca uwagę na wzrastającą częstotliwość występowania nadwagi i otyłości, których konsekwencją jest m.in. pogorszenie jakości życia człowieka, a to z kolei powoduje liczne implikacje dla środowiska i gospodarki. Jak słusznie Autorka stwierdza, zmiana tego stanu rzeczy wymaga reform politycznych i kulturowych, ze znacznym wsparciem ze strony przemysłu spożywczego. Istotną jest zatem zmiana przyzwyczajień żywieniowych wśród konsumentów, poprzez oferowanie im produktów o obniżonej zawartości szczególnie tłuszczu i cukru, a podwyższonej zawartości składników funkcjonalnych. Jednym ze sposobów ograniczenia tego zjawiska może być wykorzystanie żywności wzmacniającej sytość i hamującej apetyt, zarówno w kontekście istniejącej na rynku żywności, jak i tej nowo projektowanej. Po stronie konsumenta wzrost zainteresowania żywnością wysokosycącą jest efektem zmian zachodzących w sferze oczekiwań i wymagań co do produktu i jego cech. Dlatego, wg Autorki, potencjał sycący żywności powinien być rozpatrywany jako istotny parametr jakości żywności, szczególnie w dobie epidemii otyłości.

Założeniem pracy, wg Autorki, było zbadanie poziomu głodu i sytości w obrębie jednej z grup środków spożywczych, jakimi są produkty zbożowe oraz podjęcie próby wykazania istnienia wpływu poszczególnych składników odżywczych na poziom sytości, ale również znaczącego wpływu cech reologicznych na potencjał sycący badanych produktów spożywczych. Ponadto wskazała, że nadrzędnym celem było określenie determinantów modelujących właściwości sycące, aby w przyszłości możliwe było stworzenie właściwego modelu matematycznego, który opierałby się na tych założeniach, jednocześnie pozwalając na opracowanie tablic sytości dla wszystkich produktów spożywczych, z wykorzystaniem powiązań i analiz już znanych.

W mojej opinii podjęty temat jest niezwykle aktualny i wymaga interdyscyplinarnego i kompleksowego podejścia zarówno do zagadnienia potencjału sycącego i sposobu jego badania, ale również daje szansę rozwoju rynku produktów innowacyjnych, pomocnych w kontroli masy ciała i ograniczających zjawisko otyłości. Jak wcześniej wspomniałam szkoda, że Autorka nie przedstawiła celów i hipotez we „Wstępie”.

W części pracy stanowiącej przegląd literaturowy Autorka słusznie stwierdza, że konsument postrzega żywność jako dobro, które posiada określone cechy, a do najważniejszych z nich należy zaliczyć wartość odżywczą i bezpieczeństwo spożywanych produktów. Ponadto zwraca uwagę na fakt, że sytość jest również kształtowana przez zespół determinantów związanych z jakością żywności. *Studia literaturowe pozwoliły wskazać lukę badawczą dotyczącą roli cech fizycznych żywności w osiągnięciu uczucia sytości. Dlatego Autorka słusznie wskazuje na konieczność poszukiwania nowych modeli matematycznych, dokładniej opisujących to zjawisko.*

W rozdziale drugim dokonano towaroznawczej charakterystyki kasz, wykazując zróżnicowane ich właściwości. Szkoda, że Autorka nie przedstawiła w postaci tabelarycznej zawartości odżywczych i korzystnych nieodżywczych składników poszczególnych rodzajów kasz, co dałoby możliwość wstępnego, ogólnego szacowania wartości sycącej różnych rodzajów kasz (tabela taka pojawia się dopiero w charakterystyce materiału badawczego – rozdział 4).

W rozdziale trzecim noszącym nazwę „Cel badań” został sformułowany cel badań – wyznaczenie poziomu głodu i sytości, związanego ze spożyciem kasz, oraz próba określenia zależności pomiędzy poziomem głodu i sytości a wybranymi właściwościami fizykochemicznymi kasz.

Do osiągnięcia postawionego celu Autorka przyjęła następujące hipotezy ogólne:

1. Poziom głodu i sytości odczuwany po spożyciu kaszy uzależniony jest od jej rodzaju.
2. Wyznaczone poziomy głodu i sytości odczuwane po spożyciu kasz są zależne od płci badanych osób.
3. Skład chemiczny determinuje pojemność sycącą badanych kasz.
4. Decydującym składnikiem warunkującym odczuwanie sytości po spożyciu kaszy jest ilość zawartego w niej błonnika.
5. Cechy fizyczne kaszy, wyrażające się w zawartości wody, wielkości ziarna, stopniu pęcznienia, kształtują wartość sycącą kasz niezależnie od ich składu chemicznego.

Cel badawczy został jasno sformułowany i nie mam do niego zastrzeżeń. Natomiast, co do hipotez badawczych, uważam że można byłoby pominąć hipotezę nr 4, bo oczywistym i powszechnie znanym jest fakt, że błonnik odpowiada za sytość, dzięki temu, że nie jest trawiony i posiada zdolność pęcznienia, a zatem im więcej go będzie w produkcie tym szybciej odczujemy sytość. Poza tym błonnik jest składnikiem chemicznym kasz, zatem to zostało już zawarte w hipotezie nr 3.

Materiał i metodyka badań przedstawione w rozdziale czwartym, nie budzą większych zastrzeżeń. Autorka w sposób wyczerpujący, czytelny i zrozumiały scharakteryzowała materiał badawczy, przedstawiła metodykę badań oraz zastosowane metody statystyczne w opracowaniu wyników badań. *Wybór materiału badawczego uważam za zasadny, ponieważ przetwory zbożowe są produktami obecnymi niemal w każdym posiłku człowieka w ciągu dnia.* Natomiast moje zastrzeżenia budzi charakterystyka badanej grupy konsumentów. Dlatego czytając rodzi się pytanie czy liczba osób jest równoznaczna z liczbą prób/liczbą pomiarów?!

W rozdziale piątym Autorka zaprezentowała wyniki przeprowadzonych badań. Przedstawiła oceny subiektywnie odczuwalnej sytości i poziomu głodu przez kobiety i mężczyzn po spożyciu wykorzystanych w badaniu kasz. Pozwoliło to na wyznaczenie poziomu głodu i sytości dla badanych dwunastu kasz. Następnie przedstawiła wyniki badań fizykochemicznych kasz przeprowadzone w celu ustalenia parametrów krytycznych określających wartość sycącą produktów poddanych analizie a także oszacowała parametry równania opisującego wpływ czynników chemicznych i fizycznych w badanych kaszach na poziom odczuwanej po ich spożyciu sytości, wyrażonej w wartościach AUC sytości. Wyniki badań zostały przedstawione w sposób czytelny i niebudzący zastrzeżeń.

W szóstym rozdziale Autorka rozważała nad możliwościami rozwoju żywności projektowanej w oparciu o wskaźnik potencjału sycącego. Ponadto przeprowadziła analizę SWOT dla rynku żywności funkcjonalnej wysokosycącej i sformułowała propozycję strategii wprowadzenia żywności wysokosycącej na rynek, wskazując na potrzebę wypełnienia tej luki w przestrzeni rynkowej.

W części Podsumowanie i wnioski Autorka odniosła się do weryfikacji hipotez oraz sformułowania dwóch wniosków ogólnych. Taki układ tej części pracy wzbudza zastrzeżenia. Autorka powinna sformułować kilka wniosków końcowych wynikających z przeprowadzonych tak różnorodnych badań. Odnosząc się do weryfikacji hipotez tylko w odniesieniu do dwóch wskazała na ich pozytywną lub negatywną weryfikację, pomijając pozostałe trzy. Ponadto pod koniec tej części pracy Autorka napisała, że: „Przeprowadzone rozważania pozwoliły na sformułowanie tezy mówiącej, że właściwości sycące stanowią istotny wyróżnik jakości żywności nowej generacji, przeznaczonej dla społeczeństw dotkniętych epidemią otyłości i jej pochodnymi oraz innymi chorobami związanymi z zaburzeniami odżywiania”. To stwierdzenie (wniosek) wynika z przeprowadzonych badań. Nie można go nazwać tezą, bowiem w pracach naukowych tezy formułuje się już na wstępie pracy (teza = zdanie, założenie, twierdzenie którego prawdziwość ma się dowieść).



Rekapitulując stwierdzam, że głównymi osiągnięciami Habilitantki jest:

1. propozycja poszerzenia pojęcia jakości żywności poprzez wprowadzenie definicji potencjału sycącego, który jest składową jakości rynkowej produktu, rozumianej jako stopień zdrowotności;
2. określenie 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;
3. stworzenie rankingu kasz, szeregując je od najbardziej do najmniej sycącej;
4. zbadanie zależności cech fizycznych kasz w kontekście kształtowania wartości sycącej (określenie wpływu cech reologicznych na odczucie sytości);
5. wyznaczenie głównych determinant decydujących o potencjale sycącym produktów zbożowych, jakimi są kasze.

2.3. Ocena pozostałej aktywności naukowo-badawczej

Dr inż. Magdalena Skotnicka aktywnie prowadzi badania naukowe, które stanowią, w postaci publikacji, podstawę jej dorobku naukowego. Wykazuje się umiejętnością pracy w zespole badawczym, co jest niezwykle ważną cechą naukowca i niezbędne w realizacji problematyki badawczej z zakresu towaroznawstwa.

Była uczestnikiem 39 konferencji, w tym 32 po uzyskaniu stopnia naukowego doktora. Wygłosiła 26 referatów na seminariach i konferencjach o zasięgu międzynarodowym i krajowym, w tym 22 po uzyskaniu stopnia doktora. W ramach swojej pracy naukowej wykonała 9 recenzji artykułów naukowych publikowanych w czasopiśmie listy ministerialnej (część B), a także publikowanych jako rozdziały w monografiach.

W 2010 roku odbyła ośmiomiesięczny staż naukowy na stanowisku postdoctoralfellow na Medical University of Toledo, Departament of Urology, Urology Research Center, Ohio, USA, co pozwoliło Habilitantce nie tylko zapoznać się z badaniami tam prowadzonym, ale także aktywnie w nich uczestniczyć.

Dr inż. Magdalena Skotnicka jest głównym wykonawcą dokumentacji prac badawczych i ekspertyz dotyczących oznaczania podstawowych właściwości żywności w ujęciu towaroznawczym, poziomu i stężenia hormonów odpowiedzialnych za regulację poboru pokarmu oraz oceny potencjału sycącego żywności.

Ponadto aktywnie uczestniczyła lub uczestniczy w realizacji projektów badawczych, jako kierownik lub wykonawca:



- Using the Plasminogenactivator inhibitor in patients with PAI-1 deficiency (2010-2012).
Źródło finansowania: Pharma LLC, Greenwich, CT, USA and the Frank D. Stranahan Endowment Fund for Oncological Research. Grant komercyjny realizowany na The University of Toledo, Urology Research Center, Ohio, USA. Kierownik projektu: Jerzy Jankun PhD, DSc;
- Technologiczne i towaroznawcze aspekty jakości żywności a kształtowanie zachowań żywieniowych i spożywczych żywności. 2015–2016. ST–02 123/07/317 Źródło finansowania: Badania Statutowe Zakładu Towaroznawstwa Żywności, Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego;
- MOLTEST BIS – walidacja molekularnych sygnatur wczesnego wykrywania raka płuca w grupie wysokiego ryzyka zachorowania, 2016–2019 w ramach wielośrodkowego konsorcjum badawczego złożonego z Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, Politechniki Śląskiej, Centrum Onkologii w Gliwicach i firmą BLIRT S.A. Źródło finansowania: Naukowe Centrum Badań i Rozwoju;
- Ocena towaroznawcza wybranych produktów żywnościowych z uwzględnieniem właściwości prozdrowotnych i sycących. 2017–2019, ST–02 123/07/317. Źródło finansowania: Badania statutowe Zakładu Towaroznawstwa Żywności, Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

Habilitantka Będzie uczestniczyła w projekcie na temat „Opracowanie produktów z ryb morskich dedykowanych problemom nadwagi i otyłości”, który został pozyskany w NCBiR w ramach konkursu nr 1/4.1.4/2018. Projekt będzie realizowany w ramach konsorcjum Morskiego Instytutu Rybackiego i przedsiębiorstwa przetwórstwa rybnego SEKO SA. Projekt ma na celu na celu stworzenie funkcjonalnych produktów rybnych na bazie szprota, charakteryzujących się wysokimi właściwościami sycącymi i korzystnym profilem lipidowym.

Zakład Towaroznawstwa Żywności Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, którego Habilitantka jest kierownikiem, wygrał przetarg w ramach prac usługowych na całościowe badania kliniczne i towaroznawcze, jako główny wykonawca projektu zleconego przez Morski Instytut Rybacki i przedsiębiorstwo przetwórstwa rybnego SEKO SA.

Podsumowując tą część działalności Habilitantki stwierdzam, że jest ona wysoce satysfakcjonująca.



3. Ocena działalności dydaktycznej, popularyzatorskiej i organizacyjnej

3.1. Działalność dydaktyczna i popularyzatorska

Na podstawie dokumentacji dołączonej do wniosku o przeprowadzenie postępowania habilitacyjnego dla dr inż. Magdaleny Skotnickiej, Jej *działalność dydaktyczną i popularyzatorską oceniam wysoko*. Habilitantka prowadziła lub prowadzi zajęcia w formie wykładów, seminariów, ćwiczeń i laboratoriów dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych z 12 przedmiotów m.in. Towaroznawstwo, jakość i bezpieczeństwo żywności, Przechowalnictwo żywności, Metodologia badań naukowych. Prowadziła również zajęcia w innych uczelniach, np.: Wyższej Szkole Turystyki i Hotelarstwa, Medical University of Toledo, Urology Center, Ohio, USA. Od 2013 r. jest kierownikiem studiów podyplomowych „Dietetyka” w Wyższej Szkole Zarządzania w Gdańsku, gdzie również prowadzi wykłady oraz seminaria dyplomowe. Pełniła ona funkcję promotora 58 prac dyplomowych na specjalności Dietetyka i Zdrowie Publiczne na Wydziale Nauk o Zdrowiu GUM, 14 prac licencjackich na Wydziale Fizjoterapii i Nauk o Zdrowiu, na specjalności Dietetyka WSZ. *Uchwałą Rady Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa, Akademii Morskiej (obecny Uniwersytet Morski) z dnia 21.04.2016 r. została powołana na promotora pomocniczego w przewodzie doktorskim.*

Od 2015 roku jest odpowiedzialna za treści kart przedmiotów realizowanych w Zakładzie Towaroznawstwa Żywności GUM. Ponadto zaprojektowała laboratoria towaroznawcze i gastronomiczne, które w 2016 r. zostały oddane do użytku dla pracowników i studentów oraz stanowią bazę do działalności usługowo-badawczej.

W latach 2011–2019 była poddawana ocenie przez studentów, uzyskując każdorazowo ocenę pracy dydaktycznej powyżej 80%.

Działalność Habilitantki w zakresie popularyzacji nauki na poziomie regionalnym i krajowym można uznać za wyróżniającą. Pod tym względem jest pracownikiem zaangażowanych w działalność na rzecz studentów, uczniów szkół podstawowych, dzieci niepełnosprawnych, seniorów, mieszkańców Trójmiasta. Pani dr inż. Magdalena Skotnicka prowadziła zajęcia edukacyjne w szkołach podstawowych w Gdyni na temat dodatków do żywności, cykliczne zajęcia dla dzieci wczesnoszkolnych z zakresu oceny jakości żywności i metod przygotowywania posiłków, a także warsztaty dla dzieci z autyzmem i ich rodzin w zakresie zaleceń żywieniowych i aktywizacji dzieci w procesie przyrządzania posiłków.



Ponadto udzielała wywiadów telewizyjnych, radiowych na tematy związane z jakością żywności i żywieniem.

3.2. Działalność organizacyjna

Pani dr inż. Magdalena Skotnicka pełni obowiązki kierownika Zakładu Towaroznawstwa Żywności Wydziału Nauk o Zdrowiu Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego. Brała także udział w pracach komitetów organizacyjnych międzynarodowych i krajowych konferencji naukowych, a także dwukrotnie była członkiem Rady Naukowej. Jest rzeczoznawcą (nr 7318) do spraw jakości produktów lub usług, powołanym przez Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku. W 2017 roku opracowała dla punktu terapeutycznego zalecenia żywieniowe dla dzieci o szerokim spektrum autyzmu.

Aktywnie uczestniczy w pracach towarzystw naukowych:

- Stowarzyszenia „Żyjmy Zdrowiej” na rzecz wspierania rozwoju Zakładu Żywności Klinicznej i Diagnostyki Laboratoryjnej – członek od 2011r.;
- Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności – członkostwo od 2014r. Od 2018r. członek Zarządu PTTŻ Oddział Morski-Sekretarz;
- Polskiego Towarzystwa Towaroznawczego – członkostwo od 2016r. Przewodniczący Sądu Koleżeńskiego PTT Oddział Morski.

Za działalność organizacyjną w 2016 roku uzyskała Nagrodę Rektora Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego.

Wartym podkreślenia jest fakt, że dr inż. Magdalena Skotnicka systematycznie podnosi swoje kompetencje, uczestnicząc w licznych szkoleniach, m.in.:

- 23–27.09.2013/9–13.12.2013 „Człowiek – najlepsza inwestycja! Zarządzanie badaniami sektora produkcji żywności”. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu społecznego (Certyfikat nr 64/ZBSPZ/2013/4);
- 20–24.05.2013/1–5.07.2013 „Człowiek – najlepsza inwestycja! Przyszłość rozwojowa Żywności”. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu społecznego (Certyfikat nr 28/PRZ/2013/4);
- 22– 23.09.2018r. Centrum Transferu Technologii w ramach „Inkubatora innowacyjności +” Wycena Technologii Medycznych;
- 9.11.2018r. Centrum Transferu Technologii w ramach współpracy z organizacją EIT HEALTH „TWORZENIE BIZNESPLANU”.



Mając jako recenzent obowiązek dokonania oceny dorobku dydaktycznego, popularyzatorskiego i organizacyjnego dr inż. Magdaleny Skotnickiej stwierdzam, że jest on wyróżniający.

Konkluzja końcowa

Ocena dorobku naukowo-badawczego, dydaktycznego i organizacyjnego dr inż. Magdaleny Skotnickiej pozwala, na sformułowanie wniosków końcowych:

1. Dorobek naukowy jest spory, świadczący o procesie rozwoju naukowego Habilitantki, co jest elementem najistotniejszym w procesie osiągnięcia samodzielności naukowej. Poziom naukowy publikacji jest wysoki i posiada walory metodyczne i aplikacyjne.
2. Oceniana monografia, przedstawiona jako najważniejsze osiągnięcie, jest oryginalnym, nowatorskim i kompleksowym przedstawieniem problematyki związanej z właściwościami sycącymi kasz. Posiada walory poznawcze i aplikacyjne, wnoszące wkład w rozwój dyscypliny naukowej towaroznawstwo.
3. Osiągnięcia dydaktyczne, organizatorskie, skala upowszechniania wyników badań na konferencjach, współpraca ośrodkami naukowymi, zasługują na pozytywną ocenę i tworzą obraz dynamicznego pracownika naukowego.

Na podstawie powyższych wniosków stwierdzam, że podstawowe kryterium przy uzyskiwaniu stopnia doktora habilitowanego, wniesienie znaczącego wkładu w rozwój dyscypliny towaroznawstwo, zostało przez dr inż. Magdalenę Skotnicką spełnione.

Wanda Kudelna