

dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT
Katedra Mikrobiologii Stosowanej
i Fizjologii Żywienia Człowieka
Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa
Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Szczecin, 20.12.2023 r.

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Aleksandry Małachowskiej
pt. „Doświadczenia z dzieciństwa i styl jedzenia jako determinanty spożycia żywności w dorosłości”

przygotowanej pod opieką naukową promotora:
prof. dr hab. inż. Marzeny Jeżewskiej-Zychowicz

PODSTAWA FORMALNO-PRAWNA OPRACOWANIA RECENZJI

Recenzja została wykonana na podstawie decyzji Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia SGGW w Warszawie podjętej w dniu 20.10.2023 r. oraz pisma Przewodniczącej Rady Dyscypliny prof. dr hab. Krystyny Gutkowskiej z dnia 26.10.2023 r., zgodnie z Ustawą z dnia 20. lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742 z późn. zm.).

OCENA FORMALNA PRACY

Przedłożona do recenzji rozprawa doktorska składa się z dwóch części. Pierwsza zawiera wstęp teoretyczny oraz syntetyczny opis materiałów, metod i wyników, które uzyskano w badaniach przedstawionych szczegółowo w publikacjach zamieszczonych w drugiej części opracowania.

Przedłożone publikacje stanowią spójny tematycznie cykl pięciu zrecenzowanych artykułów naukowych, w skład których wchodzi:

Małachowska A, Jeżewska-Zychowicz M. Does Examining the Childhood Food Experiences Help to Better Understand Food Choices in Adulthood? *Nutrients*. 2021; 13(3):983. <https://doi.org/10.3390/nu13030983>

IF 2022: 5,9; MNiSW 2023: 140 pkt.

Małachowska A, Jeżewska-Zychowicz M, Gębski J. Polish Adaptation of the Dutch Eating Behaviour Questionnaire (DEBQ): The Role of Eating Style in Explaining Food Intake – A Cross-Sectional Study. *Nutrients*. 2021; 13(12):4486. <https://doi.org/10.3390/nu13124486>

IF 2022: 5,9; MNiSW 2023: 140 pkt.

Małachowska A, Jeżewska-Zychowicz M. Polish Adaptation and Validation of the Intuitive (IES-2) and Mindful (MES) Eating Scales – The Relationship of the Concepts with Healthy and Unhealthy Food Intake (a Cross-Sectional Study). *Nutrients*. 2022; 14(5):1109. <https://doi.org/10.3390/nu14051109>

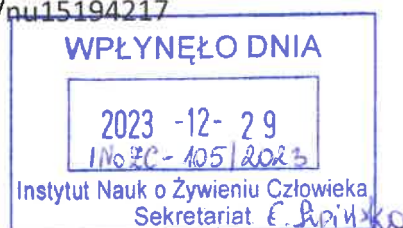
IF 2022: 5,9; MNiSW 2023: 140 pkt.

Małachowska A, Gębski J, Jeżewska-Zychowicz M. Childhood food experiences and selected eating styles as determinants of diet quality in adulthood – A Cross-Sectional Study. *Nutrients*. 2023;15(10):2256.

IF2022: 5,9; MNiSW 2023: 140 pkt.

Małachowska A, Jeżewska-Zychowicz M. Retrospective Reports of Parental Feeding Practices and Current Eating Styles in Polish Adults. *Nutrients*. 2023;15(19):4217. <https://doi.org/10.3390/nu15194217>

IF2022:5,9; MNiSW 2023: 140pkt.



Prace zostały opublikowane w czasopiśmie *Nutrients* znajdującym się na liście Journal Citation Reports. Łączna liczba punktów przedłożonych prac wynosi 700, a sumaryczny IF 29,5. Prace te zostały recenzowane, a podjęta decyzja o ich publikacji świadczy o aktualności podjętych badań, potrzebie uzupełnienia wiedzy z zakresu nakreślonego tematu i prawidłowości przeprowadzenia badań. O aktualności podjętego tematu, potrzebie prowadzenia tego typu badań oraz znaczeniu i wkładzie tych prac w rozwój nauki świadczy także fakt, że według bazy WoS były one cytowane już 21 razy (bez autocytowań).

Przedłożone publikacje są autorstwa grupy badaczy - Doktorantki i jednego lub dwóch współautorów. We wszystkich pracach mgr Aleksandra Małachowska jest pierwszym współautorem oraz autorem korespondencyjnym, z udziałem od 60 do 80%, a dołączone oświadczenia pozostałych współautorów wskazują na znaczący jej wkład w powstanie prac. Jej współudział merytoryczny w ich opracowaniu polegał na: opracowaniu koncepcji badań, analizie formalnej, zbieraniu danych, ich opracowaniu oraz przygotowaniu manuskryptów. Pozwala to na stwierdzenie, że Autorka uzyskała efekty kształcenia przewidziane wg Europejskich Ram Kwalifikacji dla ósmego (doktoranckiego) poziomu kształcenia. Posiada umiejętność opracowania koncepcji badań, potrafi zaplanować i wykonać badania, umie także opracować uzyskane wyniki oraz przygotować artykuł do druku w czasopiśmie o zasięgu międzynarodowym.

Załączone prace Pani mgr Aleksandra Małachowska opatrzyla obszernym opisem obejmującym 53 strony maszynopisu. W skład opisu wchodzi następujące rozdziały: Wstęp (1 str.), Przegląd Piśmiennictwa (4 str.), Cel i zakres pracy, hipotezy badawcze (2 str.), Organizacja badań, materiał i metodyka (10,5 str.), Omówienie wyników i dyskusja (24 str.), Stwierdzenia i wnioski (3 str.) oraz Bibliografia licząca 89 aktualnych, ściśle związanych z tematem pracy pozycji literaturowych. Ponadto opracowanie zawiera: streszczenie w języku polskim i angielskim, wykaz stosowanych skrótów, wykaz publikacji wchodzących w skład rozprawy doktorskiej, aneks w postaci załączników opracowanych i wykorzystanych kwestionariuszy, kserokopie publikacji wchodzących w skład rozprawy oraz oświadczenia współautorów. Opracowanie ma układ typowy dla prac badawczych i pod względem formalnym nie budzi zastrzeżeń.

OCENA MERYTORYCZNA PRACY

W przeprowadzonych badaniach Autorka podjęła próbę wyjaśnienia wzajemnych zależności pomiędzy doświadczeniami żywieniowymi z dzieciństwa a stylem jedzenia i spożyciem żywności przekładającym się na jakość diety w życiu dorosłym. Powszechnie wiadomo, że nieprawidłowe żywienie może być przyczyną otyłości i zaburzeń metabolicznych skutkujących rozwojem chorób dietozależnych. Świadomość powiązań pomiędzy sposobem żywienia a stanem zdrowia oraz konieczność korekty nieprawidłowych zachowań żywieniowych leży u podstawy wielu działań, w tym edukacyjnych, mających na celu poprawę sposobu żywienia. Jednak pomimo wzrastającej wiedzy i świadomości żywieniowej, sposób żywienia polskiego społeczeństwa nadal jest nieprawidłowy, a wpływ na to wywiera szereg czynników, w tym także psychospołecznych, wśród których mogą być uwarunkowania żywieniowe wyniesione z dzieciństwa, kształtujące niewłaściwe style jedzenia i wpływające na nieprawidłową strukturę spożycia żywności w życiu dorosłym. Związki te pozostają jednak w sferze hipotez, nie określono także kompleksowo, jak postawy i zachowania rodziców wobec żywienia ich dzieci, mogą wpływać na style jedzenia oraz kształtowanie prawidłowych i nieprawidłowych wyborów żywieniowych i postaw wobec żywności i żywienia w życiu dorosłym. Z tego względu wybór tematu badań uważam za aktualny i w pełni uzasadniony.

Celem pracy była ocena zależności między spożyciem wybranych grup produktów żywnościowych (warzywa, owoce, słodycze, słone przekąski) i jakością diety dorosłych kobiet

i mężczyzn oraz ich doświadczeniami żywieniowymi z dzieciństwa i aktualnie stosowanymi stylami jedzenia. Nakreślony przez Doktorantkę cel został jednoznacznie sprecyzowany i był możliwy do osiągnięcia. Przeprowadzając zaplanowane badania Doktorantka chciała zweryfikować hipotezę badawczą, w której założyła, że style jedzenia oraz spożycie żywności osób dorosłych są warunkowane doświadczeniami żywieniowymi wyniesionymi z domu rodzinnego.

Hipoteza główna została podzielona na hipotezy szczegółowe, w których założono, że:

H1. Takie praktyki rodzicielskie związane z żywieniem stosowane względem dziecka, jak restrykcje, nagradzanie za pomocą jedzenia czy nakłanianie do spożycia wybranych produktów, zwiększają ryzyko wystąpienia nieprawidłowości w spożyciu żywności w wieku dorosłym.

H2. Takie praktyki rodzicielskie związane z żywieniem stosowane względem dziecka, jak kontrola rodzicielska, nadzór nad zdrowym odżywianiem czy monitorowanie, sprzyjają bardziej prawidłowemu spożyciu żywności w wieku dorosłym.

H3. Wysokie nasilenie cech nieadaptacyjnych stylów jedzenia, tj. jedzenia restrykcyjnego, emocjonalnego i zewnętrznego, ale także niskie nasilenie cech adaptacyjnych stylów jedzenia, tj. jedzenia intuicyjnego i uważnego, cechuje osoby, względem których w dzieciństwie rodzice stosowali takie praktyki, jak nagradzanie za pomocą jedzenia, nakłanianie do spożycia wybranych produktów czy stosowanie restrykcji.

H4. Większe nasilenie cech nieadaptacyjnych stylów jedzenia koreluje pozytywnie z częstością i wielkością spożycia słodczy i słonych przekąsek oraz negatywnie z częstością i wielkością spożycia warzyw i owoców, a także wiąże się z gorszą jakością diety.

H5. Większe nasilenie cech adaptacyjnych stylów jedzenia koreluje pozytywnie z częstością i wielkością spożycia warzyw i owoców oraz negatywnie z częstością i wielkością spożycia słodczy i słonych przekąsek, a także wiąże się z lepszą jakością diety.

H6. Style jedzenia pozwalają w większym stopniu niż doświadczenia żywieniowe z dzieciństwa wyjaśnić spożycie żywności w grupie osób dorosłych.

Aby zrealizować przedstawiony cel pracy i zweryfikować sformułowane hipotezy badawcze Doktorantka przygotowała narzędzia badawcze do oceny doświadczeń żywieniowych z dzieciństwa i stylów jedzenia osób dorosłych [w tym opracowała: adaptację dla osób dorosłych kwestionariusza do pomiaru doświadczeń żywieniowych z dzieciństwa wynikających z praktyk rodzicielskich związanych z żywieniem (AMoFiC); polską adaptację Holenderskiego Kwestionariusza Zachowań Żywieniowych (DEBQ); polską adaptację Skali Jedzenia Intuicyjnego (IES -2); polską adaptację Skali Uważnego Jedzenia (MES)] oraz przeprowadziła badania w celu walidacji opracowanych narzędzi badawczych. Walidacja kwestionariuszy została przeprowadzona przy pomocy właściwie dobranych, zaawansowanych narzędzi statystycznych. Wykonano w tym celu eksploracyjną (EFA) i confirmacyjną (CFA) analizę czynnikową, modelowanie równań strukturalnych (SEM) oraz analizę wielogrupową (MGA). Rzetelność wyodrębnionych podskal oceniono za pomocą współczynnika alfa-Cronbacha. W przypadku kwestionariusza AMoFiC sprawdzono dodatkowo jego rzetelność za pomocą metody test-retest w 2-tygodniowych odstępach czasu. Do oceny spożycia żywności wykorzystano wybrane pytania z Kwestionariusza do badania poglądów i zwyczajów żywieniowych KomPAN oraz pytania autorskie. Na podstawie uzyskanych danych obliczono wskaźniki jakości diety osób badanych – Indeks prozdrowotnej diety (pHDI), Indeks niezdrowej diety (nHDI) oraz Indeks ogólnej jakości diety (DQI).

W pierwszym etapie badań, w którym dostosowywano i walidowano kwestionariusze badawcze oraz zbierano dane do analiz, przeprowadzono dwa badania ankietowe. W pierwszym badaniu, zrealizowanym w grupie 443 osób (224 kobiet i 219 mężczyzn), oceniono zależności pomiędzy doświadczeniami z dzieciństwa wynikającymi z praktyk stosowanych

przez rodziców w trakcie żywienia dzieci a spożyciem warzyw, owoców oraz słodczy i słonych przekąsek. Wyniki tego badania opublikowano w pracy P1 *Does Examining the Childhood Food Experiences Help to Better Understand Food Choices in Adulthood?* W drugim badaniu ankietowym, przeprowadzonym w grupie 1000 osób (500 kobiet i 500 mężczyzn), oceniono zależność między stylami jedzenia (jedzenie intuicyjne, uważne, restrykcyjne, emocjonalne, zewnętrzne) a spożyciem warzyw i owoców oraz słodczy i słonych przekąsek. Uzyskane wyniki opublikowano w pracach P2 i P3: *Polish Adaptation of the Dutch Eating Behaviour Questionnaire (DEBQ): The Role of Eating Style in Explaining Food Intake – A Cross-Sectional Study* oraz *Polish Adaptation and Validation of the Intuitive (IES-2) and Mindful (MES) Eating Scales – The Relationship of the Concepts with Healthy and Unhealthy Food Intake (a Cross-Sectional Study)*.

W drugim etapie badań zrealizowano badanie ankietowe w grupie 708 osób (477 kobiet i 231 mężczyzn), w którym wykorzystano narzędzia badawcze do pomiaru doświadczeń żywieniowych z dzieciństwa i stylów jedzenia opracowane we wcześniejszych badaniach. Na podstawie uzyskanych wyników oceniono znaczenie doświadczeń żywieniowych z dzieciństwa oraz wybranych stylów jedzenia jako determinantów jakości diety osób dorosłych. Uzyskane wyniki były przedmiotem analiz w publikacjach P4 i P5: *Childhood food experiences and selected eating styles as determinants of diet quality in adulthood – A Cross-Sectional Study* oraz *Retrospective Reports of Parental Feeding Practices and Current Eating Styles in Polish Adults*.

Badania ankietowe zostały przeprowadzone za pomocą metody CAWI, w pierwszym etapie przez agencję badawczą ARC Rynek i Opinia, z uwzględnieniem doboru kwotowego, w drugim etapie przez Doktorantkę, a dobór próby do badań miał charakter dogodny. W ankietyzacji łącznie wzięło udział 2151 osób w wieku 18-65 lat, co powinno zapewnić odpowiednią liczebność próby, gwarantującą rzetelne przeprowadzenie analiz statystycznych. Na podstawie uzyskanych wyników Doktorantka oceniła: zależności między doświadczeniami żywieniowymi z dzieciństwa oraz spożyciem wybranych grup produktów żywnościowych w grupie osób dorosłych; znaczenie stylów jedzenia w wyjaśnianiu spożycia wybranych grup produktów żywnościowych i wzorów spożycia żywności; znaczenie doświadczeń żywieniowych z dzieciństwa oraz stylów jedzenia jako determinantów jakości diety osób dorosłych oraz zależności między doświadczeniami żywieniowymi z dzieciństwa a stylami jedzenia osób dorosłych. Na podkreślenie zasługuje wykorzystanie przez Doktorantkę zaawansowanych metod statystycznych, umożliwiających udoskonalenie i zweryfikowanie narzędzi badawczych oraz wnikliwą analizę uzyskanych wyników.

Zrealizowane badania pozwoliły na realizację celu badawczego i weryfikację hipotez badawczych.

Na podstawie uzyskanych wyników Autorka stwierdziła, że:

1. Doświadczenia żywieniowe z dzieciństwa wyjaśniają niektóre zachowania żywieniowe osób dorosłych, jednak w większym stopniu determinują adaptacyjne i nieadaptacyjne style jedzenia niż spożycie żywności czy jakość diety.
1. Niektóre praktyki rodzicielskie związane z żywieniem, a zwłaszcza angażowanie dziecka w proces planowania i przygotowywania posiłków, zachęcanie dziecka do próbowania nowej żywności i jedzenia w sposób różnorodny czy modelowanie zdrowego żywienia (poprzez nadzór nad zdrowym odżywianiem), mogą być kluczowe z perspektywy kształtowania prozdrowotnych zachowań żywieniowych utrzymujących się od okresu dzieciństwa do dorosłości.
2. Zróżnicowany związek między składowymi adaptacyjnymi stylami jedzenia, tj. jedzenie intuicyjne i uważne, oraz spożyciem żywności i jakością diety wskazuje, że zależność między tymi stylami jedzenia a różnorodnymi parametrami żywieniowymi powinna być oceniana

odrębnie dla wszystkich składowych tych stylów. Zachęcanie do eliminacji wszelkich dystraktorów podczas posiłku i skupienia się na spożywanej żywności, a także promowanie żywności, która poprawia psychofizyczne funkcjonowanie organizmu może stanowić element strategii mającej na celu poprawę jakości diety i zapobieganie rozwojowi chorób dietozależnych.

- 3 Spośród nieadaptacyjnych stylów jedzenia, jedzenie restrykcyjne może stanowić najsilniejszy predyktor zachowań żywieniowych, które predysponowało do prozdrowotnego sposobu żywienia osób dorosłych.

Wstęp do pracy oparty jest na właściwie dobranej, obszernej i aktualnej literaturze. Wskazuje on na rzetelne przygotowanie Autorki do realizacji badań, które zostały starannie zaplanowane i konsekwentnie zrealizowane, przy zastosowaniu dobrze dobranych, aktualnych metod badawczych. Opisując wyniki badań, Autorka podjęła także próbę ich przedyskutowania, zinterpretowania i wyjaśnienia mechanizmów obserwowanych zależności. Analiza danych została przeprowadzona prawidłowo, z dużą starannością, uzyskane wyniki zostały właściwie zinterpretowane i przedyskutowane, a sformułowane na ich podstawie wnioski są wyważone i jednoznaczne. W opracowaniu zawarte są konkluzje i wnioski, które są bardziej szczegółowe w porównaniu do zawartych w publikacjach.

Niezależnie od faktu, że przeprowadzone badania oceniam wysoko, szczegółowa analiza opracowania nasuwa jednak kilka pytań, które dotyczą m.in.:

1. Liczebności próby – na jakiej podstawie była ona szacowana na poszczególnych etapach badań, aby zapewnić reprezentatywność danych?
2. Retrospektywnego zbierania danych w badaniach dotyczących doświadczeń żywieniowych z dzieciństwa w grupie wiekowej 18-65 lat, w której osoby po 40 r.ż. stanowiły ponad połowę badanych. Jaki był w tej grupie wiekowej (>40 r.ż.) odsetek odpowiedzi „Nie pamiętam?”
3. Przy ocenie wpływu doświadczeń żywieniowych z dzieciństwa na spożycie produktów żywnościowych wykorzystano wartość mediany do wyodrębnienia grup osób o niskiej (poniżej mediany) i wysokiej (powyżej mediany) liczbie spożywanych w ciągu dnia porcji warzyw, owoców, niesłodzonych soków warzywnych, owocowych lub mieszanych, słodczy i słonych przekąsek (Str. 21, 29, tab. 1). Czy spożycie powyżej mediany można uznać za wysokie? Dlaczego nie zastosowano podziału tercylowego (zastosowanego w badaniu wpływu stylu jedzenia na spożycie produktów żywnościowych), który w mojej opinii lepiej odzwierciedla różnice w wielkości spożycia?
4. Do wyróżnienia grup ze względu na spożycie wybranych produktów żywnościowych wykorzystano medianę, tercyle lub klastry. Tak różny sposób wyliczeń utrudnia porównanie danych, np. w zależności od nieadaptacyjnego (tab. 3 str. 34) i adaptacyjnego (tab. 4 str. 35) stylu jedzenia. Co zdecydowało o tak różnym sposobie opracowania danych dotyczących spożycia?
5. Na str. 28 Autorka podaje cyt. „Nadzór nad zdrowym odżywianiem, ..., był najsilniej doświadczaną w dzieciństwie praktyką rodzicielską związaną z żywieniem w badanej grupie.” Czy uzyskanie wyniku punktowego 3,0 (odpowiedzi czasami/ani tak ani nie) faktycznie może zostać zinterpretowane jako najsilniej doświadczana w dzieciństwie praktyka rodzicielska związana z żywieniem?
6. Na str. 34. Autorka podaje, cyt. „Zarówno Jedzenie restrykcyjne jak i Jedzenie zewnętrzne zmniejszyły szansę na niskie spożycie warzyw, owoców i niesłodzonych soków warzywnych, owocowych lub mieszanych...”. Sformułowanie to uważam za niefortunne – szansa jest możliwością osiągnięcia czegoś korzystnego - a niskiego spożycia warzyw i owoców nie

- można uznać za korzystne. Podobnie niefortunne sformułowania znajdują się na str. 36 (cyt. „Jedzenie zewnętrzne zmniejszało szansę na niskie spożycie produktów pożądaných”),
7. Na str. 37. do wzorów opisujących zachowania niekorzystne z perspektywy prawidłowego żywienia, Autorka zaliczyła cyt. „wysokie spożycie surowych i przetworzonych warzyw i owoców, ale także wysokie spożycie słodczy i słonych przekąsek”. Czy wysokie spożycie surowych i przetworzonych warzyw i owoców jest rzeczywiście niekorzystne?
 8. Nie wszystkie stwierdzenia zawarte w rozdziale Stwierdzenia i wnioski końcowe znajdują potwierdzenie w otrzymanych wynikach:
 - Str. 52. „Spośród ocenianych doświadczeń żywieniowych z dzieciństwa, Nadzór nad zdrowym odżywianiem w największym stopniu wyjaśniał spożycie żywności i jakość diety osób dorosłych, predysponując do niskiego spożycia słodczy i słonych przekąsek” – dane w tabeli 1 str. 29 nie wskazują na taki wpływ
 - Str. 53. „Bezwarunkowe przyzwolenie na jedzenie oraz Jedzenie z powodów biologicznych, a nie emocjonalnych (jedzenie intuicyjne) korelowały dodatnio z Indekssem prozdrowotnej diety” - dane w tabeli 7 str. 44 wskazują, że była to korelacja ujemna
 - na str. 52 podano wykluczające się stwierdzenie: „Duże nasilenie Jedzenia restrykcyjnego wiązało się z wysokim spożyciem owoców, warzyw i niesłodzonych soków warzywnych, owocowych lub mieszanych oraz niskim spożyciem słodczy i słonych przekąsek. Jednocześnie, styl ten jako jedyny predysponował do wzoru spożycia charakteryzującego się wysokim spożyciem zarówno owoców, warzyw i niesłodzonych soków warzywnych, owocowych lub mieszanych, jak i słodczy i słonych przekąsek.”

Z obowiązku recenzenta chciałabym także zwrócić uwagę na pewne drobne błędy natury redakcyjnej dostrzeżone w maszynopisie:

1. Str. 29. W opisie pod tabelą podano, że niskie spożycie oznacza spożycie powyżej mediany,
2. Str. 34. W opisie pod tabelą podano takie samo wyjaśnienie dla * i ** ; * istotne dla $p < 0.001$, ** istotne dla $p = 0.001$ (podobnie w tabeli 9 w publikacji P2),
3. Str. 36. W opisie pod tabelą podano objaśnienie $** < 0,01$, którego nie znaleziono w tabeli,
4. Str. 43 w opisie pod tabelą 6 zamieszczono objaśnienia: „* < 0,05 i 4”, których nie znaleziono w tabeli.


Opisane powyżej wątpliwości/nieścisłości nie umniejszają jednak wartości merytorycznej i poznawczej pracy, którą oceniam bardzo wysoko. Przeprowadzone badania dostarczyły wielu wartościowych wyników i uzupełniły wiedzę z zakresu wpływu różnych czynników na spożycie żywności, w tym doświadczeń żywieniowych z dzieciństwa i stylu jedzenia na sposób żywienia oraz doświadczeń żywieniowych z dzieciństwa na styl jedzenia, w zależności od płci. Otrzymane wyniki mogą znaleźć zastosowanie w wyjaśnianiu różnic w sposobie żywienia dorosłych kobiet i mężczyzn, powinny być także uwzględniane przy tworzeniu programów i interwencji żywieniowych dedykowanych tym grupom populacyjnym. Mogą być także wskazówką dla rodziców, jakie praktyki mogą stosować w celu zapobiegania nieprawidłowościom w sferze żywieniowej u ich dzieci w późniejszych latach życia, a zatem powinny być uwzględniane w edukacji żywieniowej skierowanej do rodziców. Za szczególnie cenne uważam adaptację i walidację narzędzi badawczych w postaci kwestionariuszy, co daje wystandaryzowane narzędzie badawcze innym autorom.

Podsumowując, wprowadzenie do pracy została opracowane na podstawie obszernej, aktualnej i trafnie dobranej literatury przedmiotu i nie budzi zastrzeżeń. Wskazuje ono na rzetelne przygotowanie Autorki do realizacji badań, które zostały starannie zaplanowane i konsekwentnie zrealizowane. Cele badania zostały nakreślone właściwie, a przeprowadzone badania pozwoliły na ich realizację. Hipotezy badawcze znajdują uzasadnienie w literaturze przedmiotu, zostały sformułowane adekwatnie do celów badań i prawidłowo zweryfikowane. Część doświadczalna została opisana starannie, a badania przeprowadzono przy pomocy dobrze dobranych, aktualnych metod badawczych, adaptując je do warunków badań. Rozbudowaną analizę statystyczną przeprowadzono prawidłowo, z wykorzystaniem odpowiednich testów, a interpretacja wyników pozwoliła na sformułowanie wniosków, które są spójne z celami i zakresem badań, jaki nakreśliła sobie Doktorantka. Praca wnosi nowe elementy wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, co znalazło swoje odzwierciedlenie w opublikowaniu wyników badań w czasopiśmie z listy JCR i cytowaniach tych prac. Wskazać można także nie tylko aspekt poznawczy, ale także potencjalny aspekt praktyczny pracy. Całość pracy oceniam pozytywnie, spełnia ona wymóg oryginalnego rozwiązania problemu naukowego oraz wykazuje ogólną wiedzę teoretyczną Kandydatki w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Na podstawie zakresu przeprowadzonych badań można stwierdzić, że Doktorantka dobrze opanowała warsztat badawczy i jest przygotowana do dalszej pracy naukowej.

WNIOSEK KOŃCOWY

Stwierdzam, że przedstawiona do recenzji praca mgr Aleksandry Małachowskiej pt. „Doświadczenia z dzieciństwa i styl jedzenia jako determinanty spożycia żywności w dorosłości” spełnia wszystkie wymagania określone w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742 z późn. zm.), stawiane pracom doktorskim. W związku z powyższym zwracam się do Rady Naukowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z wnioskiem o dopuszczenie mgr Aleksandry Małachowskiej do dalszych etapów postępowania w sprawie nadania stopnia doktora.

Jednocześnie wnioskuję o wyróżnienie pracy (uzasadnienie w załączeniu).


dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT

Uzasadnienie do wniosku o wyróżnienie rozprawy doktorskiej

mgr Aleksandry Małachowskiej

pt. „Doświadczenia z dzieciństwa i styl jedzenia jako determinanty spożycia żywności w dorosłości”

Biorąc pod uwagę tematykę dysertacji wpisującą się w aktualny nurt badań z zakresu szeroko pojętej psychodietetyki i socjologicznych uwarunkowań żywienia, wieloaspektowy zakres dobrze zaplanowanych badań ankietowych, popartych wnikliwą analizą statystyczną, a szczególnie za adaptację i walidację narzędzi badawczych w postaci kwestionariuszy, co daje wystandaryzowane narzędzie badawcze innym autorom wnoszę do Rady Naukowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie o wyróżnienie rozprawy doktorskiej mgr Aleksandry Małachowskiej pt. „Doświadczenia z dzieciństwa i styl jedzenia jako determinanty spożycia żywności w dorosłości”.


dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT

