

Lublin 30.01.2024

prof. dr hab. Waldemar Gustaw

Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Recenzja

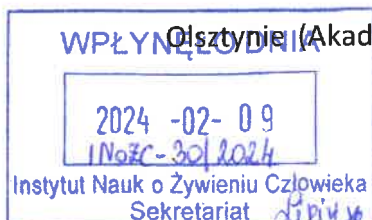
osiągnięć naukowo – badawczych, dorobku naukowego, organizacyjnego i popularyzatorskiego dr inż. Katarzyny Świąder w związku z postępowaniem o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Podstawa prawna i przedmiot wykonania recenzji

Pismo Rady Dyscypliny Naukowej Technologia żywności i żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 listopada 2023 r., w sprawie powołania komisji habilitacyjnej w celu przeprowadzenia postępowania o nadanie stopnia doktora habilitowanego dr inż. Katarzynie Świąder, podpisane przez Przewodniczącą RD prof. dr hab. Krystynę Gustkowską. Recenzję przygotowano w oparciu o kryteria określone w art. 219 ustawy z dnia 10 marca 2023 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.). Oceny formalnej osiągnięć dr inż. Katarzyny Świąder ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego dokonano w oparciu o następujące dokumenty: autoreferat stanowiący opis osiągnięć naukowo – badawczych, dydaktycznych, organizacyjnych a także współpracy naukowej, popularyzacji nauki oraz współpracy z otoczeniem gospodarczym, kopię powiązanych tematycznie publikacji stanowiących osiągnięcie naukowe wraz z oświadczeniami współautorów, wykazu pozostałych osiągnięć naukowych, kopii dyplomu uzyskania stopnia naukowego doktora oraz kopii potwierdzającej kierowanie projektem badawczym.

Sylwetka Habilitantki

Dr inż. Katarzyna Świąder jest absolwentką Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (Akademia Rolniczo-Techniczna w Olsztynie), Wydziału Nauki o Żywności. Studia



ukończyła w 2003 r. a tytuł jej pracy magisterskiej brzmiał „Akceptowalność kefiru w Hiszpanii i badanie wpływu składu kefiru na jego cechy sensoryczne”. Pracę magisterską wykonywała w Universidad de Burgos, Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, Área de Tecnología de los Alimentos, w Hiszpanii podczas pobytu na ponad 9-miesięcznym stypendium Socrates – Erasmus. Tytuł doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, na podstawie rozprawy doktorskiej „Ocena właściwości sensorycznych substancji intensywnie słodzących w układach modelowych z uwzględnieniem wpływu czynników technologicznych” której promotorem była dr hab. Bożena Waszkiewicz-Robak uzyskała na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w 2009 r.. Zarówno praca doktorska jak i sam przebieg obrony zostały wyróżnione uchwałami Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Dr inż Katarzyna Świąder od 12.2008 r. była zatrudniona na stanowisku asystenta w Katedrze Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa, Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie, a następnie na stanowisku adiunkta (naukowo-dydaktycznego) od 12.2010 r. do chwili obecnej w Zakładzie Żywności Funkcjonalnej i Badań Sensorycznych, Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej, Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie.

Ocena osiągnięcia naukowego stanowiącego podstawę postępowania w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego

Dr inż. Katarzyna Świąder przedstawiła do oceny jako osiągnięcie naukowe cykl czterech oryginalnych prac twórczych pod wspólnym tytułem „**Zoptymalizowanie składu funkcjonalnego jogurtu o wysokiej zawartości błonnika, otrzymanego metodą infuzowania liśćmi herbaty *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, ze szczególnym podkreśleniem roli badań sensorycznych w projektowaniu żywności**”, który zgodnie z art. 219 ust. 1 pkt. 2 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1668 ze zm.) może być podstawą do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego. Wszystkie artykuły naukowe ukazały się w czasopismach indeksowanych w bazie JCR w latach 2020 - 2022. Wszystkie prace wchodzące w skład osiągnięcia ukazały się w czasopiśmie Foods: (MEiN = 100 pkt, IF2020 = 4,350, IF2021= 5,561, IF2022=5,200). Mając na uwadze dane z roku opublikowania prac, łączna punktacja MEiN wyniosła 400 a sumaryczny wskaźnik wpływu IF = 20,672; co potwierdza ich wartość naukową. Wszystkie publikacje wchodzące w skład osiągnięcia są efektem pracy zespołowej, co jest typowe dla opracowań o charakterze

badawczym w których stosuje się szeroki zakres metod badawczych. Na podkreślenie zasługuje fakt, że we wszystkich publikacjach Habilitantka jest pierwszym i korespondencyjnym autorem, co potwierdza jej wiodącą rolę w powstawaniu ocenianych prac naukowych. Wkład Habilitantki w każdej publikacji wchodzącej w skład ocenianego dzieła obejmował: opracowanie lub współpracowanie koncepcji i założeń, opracowanie lub współpracowanie metodyki badań, wiodącym udziale w przygotowaniu manuskryptu, w tym dokonaniu przeglądu literatury, opracowanie lub współpracowanie wyników badań i ich interpretacji oraz dyskusji, wiodącym udziale w napisaniu tekstu manuskryptu i jego tłumaczeniu.

Mając na uwadze wskaźniki naukometryczne oraz wartość naukową publikacji wchodzących w skład osiągnięcia naukowego mogę stwierdzić, że może stanowić ono podstawę do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Tematyka podjętych przez Habilitantkę badań zawartych w ocenianym osiągnięciu, wpisuje się w aktualne trendy naukowe dotyczące tworzenia innowacyjnych produktów funkcjonalnych. Zapotrzebowanie na dużą różnorodność żywności funkcjonalnej jest wynikiem rosnącej świadomości konsumentów w zakresie naturalnej i bezpiecznej żywności, jak również potrzeb konsumentów dotyczącej spersonalizowanych, dostosowanych do ich potrzeb produktów spożywczych.

Jedną z grup produktów charakteryzujących się znacznym udziałem wyrobów innowacyjnych są produkty mleczarskie. Innowacyjność produktów mleczarskich opiera się na ich ulepszaniu poprzez zastosowanie nowych recepturach lub nowych technologii. Przykładem takiego produktu jest niewątpliwie jogurt, jeden z najbardziej znanych i najczęściej spożywanych produktów mleczarskich na świecie. W literaturze naukowej można znaleźć wiele doniesień dotyczących wzbogacania jogurtów witaminami, minerałami, roślinnymi składnikami funkcjonalnymi czy białkami. Część z tych produktów funkcjonalnych jest już dostępna w handlu.

Głównym celem ocenianych badań były optymalizacja składu funkcjonalnego jogurtu o wysokiej zawartości błonnika pokarmowego, otrzymanego metodą termostatową z wykorzystaniem metody infuzowania mleka liśćmi herbaty. Habilitantka podkreśliła również w celu swoich badań znaczenie analizy sensorycznej w procesie projektowania nowych produktów. Mając na uwadze postawione przez Habilitantkę, hipotezy badawcze,

sugerowałbym zwiększenie znaczenia badań sensorycznych w projektowaniu żywności w celu głównym ocenianego osiągnięcia. Cel badań w bieżącym brzmieniu moim zdaniem jest zbyt ogólny i nie oddaje w pełni zakresu badań podjętych przez dr inż. Katarzynę Świąder.

Habilitantka aby zrealizować cel podzieliła swoje badania na trzy etapy, które odpowiadały postawionym hipotezom badawczym. Pierwszy etap związany był z badaniami nad optymalizacją składu żywności funkcjonalnej z wykorzystaniem badań sensorycznych w procesie projektowania produktów spożywczych. W kolejnym etapie Habilitantka wykorzystowała metody analizy sensorycznej zarówno konsumenckiej, jak i eksperckiej w badaniach nad optymalizacją składu funkcjonalnego jogurtu. W ostatnim etapie dr inż. Katarzyna Świąder skupiła się na uzyskanie jogurtu o wysokiej zawartości błonnika, stosując w tym celu dodatek inuliny. Opisując osiągnięcie Habilitantka podzieliła je natomiast na dwie części, w pierwszej opisała wyniki analizy trendów w zakresie wykorzystania badań sensorycznych w procesie projektowania nowych produktów na przykładzie przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a wyniki tych badań zostały opublikowane w publikacji 1 wchodzącej w skład ocenianego osiągnięcia. Natomiast pozostałe publikacje 2, 3 i 4 zostały połączone przez Habilitantkę jako druga część osiągnięcia. Wskazuje to na pewną niekonsekwencję przy opisie osiągnięcia przez Habilitantkę.

Badania zawarte w pierwszej publikacji przeprowadzono przy udziale 122 respondentów z około 30 państw. Habilitantka wykazała, na zbyt małe wykorzystanie metod sensorycznych w procesie projektowania żywności przez przemysł spożywczy. Respondenci wskazali na wykorzystanie w procesie projektowanie głównie testów konsumenckich. Zastosowanie metod eksperckiej analizy sensorycznej było częściej stosowane w dużych firmach. Habilitantka podsumowując tę część osiągnięcia stwierdziła, że badania sensoryczne mogą stanowić szczególną rolę podczas optymalizacji składu nowych produktów funkcjonalnych i ocenie stopnia ich akceptacji przez konsumentów, co zostało przez nią wykorzystane w kolejnych publikacjach wchodzących w skład ocenianego osiągnięcia. Pomimo, że pierwsza publikacja różni się zakresem badań jak również wykorzystanymi metodami od pozostałych trzech to jednak dr inż. Katarzyna Świąder wykazała, że stanowią one spójne tematycznie osiągnięcie.

Opisując drugą część osiągnięcia Habilitantka podzieliła tym razem na trzy etapy, wydzieliła odrębny cel tej części badań oraz opisała zastosowane w tej części materiały oraz metodykę. O ile opisanie oddzielnie dla części 1 i 2 osiągnięcia, materiałów oraz metodyki jest

uzasadnione to jednak uważam, że zamiast wyznaczać odrębne cele dla poszczególnych etapów ocenianej pracy, należało cel główny całego osiągnięcia poszerzyć o cele szczegółowe.

W drugiej publikacji wchodzącej w skład osiągnięcia Habilitantka wybrała surowce do badań (różne rodzaje herbat) i zoptymalizowała stężenia w jakich mogą być one użyte oraz dopracowała metodykę produkcji jogurtu. Do analizy otrzymanych jogurtów wykorzystano eksperckie i konsumenckie metody sensoryczne oraz zastosowano badania instrumentalne tekstury. Po przeprowadzeniu oceny sensorycznej Habilitantka stwierdziła, że dodatek 2% zielonej herbaty zapewnia najlepsze cechy sensoryczne jogurtu, wyższy udział herbaty obniżał jakość sensoryczną produktu. Jakość sensoryczną opracowanych jogurtów, Habilitantka, zweryfikowała wykorzystując metody eksperckie (metoda profilowania sensorycznego - QDP) jak również badania semikonsumenckie (test hedoniczny). Obie metody potwierdziły możliwość wykorzystania procesu infuzowania mleka liśćmi herbaty a zwłaszcza herbaty oolong (półfermentowanej), jako dodatku poprawiającego jakość jogurtu poprzez wprowadzenie do niego przyjemnego brzoskwiowego, nektarowego smaku i zapachu.

W następnych publikacjach, Habilitantka udoskonaliła formułę jogurtu infuzowanego liśćmi herbaty oolong lub herbaty zielonej w kierunku uzyskania produktu funkcjonalnego o dużej zawartości błonnika, poprzez dodatek inuliny. Wyniki tych badań zostały opublikowane w artykułach 3 i 4. Dodatek inuliny na poziomie 6% i 9% do jogurtów z herbatą oolong zmniejszał synerzę i powodował rozjaśnienie barwy jogurtu, a także poprawę kremowości i wzrost wyczuwalności smaku słodkiego. Napar z zielonej herbaty niekorzystnie wpływał na jakość sensoryczną i parametry fizyczne jogurtu, dlatego też Habilitantka zaproponowała zastosowanie najwyższego stężenia inuliny w ilości 9% w celu neutralizacji tych niekorzystnych zmian. Dodatek inuliny w stężeniu 9% miał pozytywny wpływ na percepcję zapachu i smaku słodkiego oraz smaku brzoskwiowego w jogurcie, oraz powodował złagodzenie odczucia smaku kwaśnego. Uważam, że wzbogacanie klasycznego jogurtu o napar z różnych rodzajów herbaty oraz dodatek inuliny jest bardzo ciekawym pomysłem zarówno z punktu widzenia technologicznego jak i żywieniowego, może się przyczynić do wzrostu zainteresowania tego typu produktami funkcjonalnymi przez konsumentów.

Przedstawione w tej części ocenianej pracy badania mają element nowości jak również mogą mieć zastosowanie praktyczne. Wprowadzenie zastosowanie procesu infuzji składników herbaty do mleka wydłuży proces technologiczny ale z drugiej strony zabieg ten nie będzie trudny do wykonania, a wzbogaci produkt końcowy w wiele substancji bioaktywnych

zawartych w liściach herbaty. Tu nasuwa się jednak pytanie jaki będzie wpływ tych składników na mikroflorę jogurtów i czy nie zakłócą one procesu fermentacji, powstawania skrzepu kwasowego oraz czy nie będą miały wpływu na przeżywalność bakterii podczas przechowywania. Dodatek inuliny w ilości 6% i 9% do mleka infuzowanego herbatą umożliwi otrzymanie produktu funkcjonalnego o wysokiej zawartości błonnika.

Habilitantka podsumowała swoje badania zamieszczone w osiągnięciu poprzez potwierdzenie pozytywnego zweryfikowania 3 postawionych hipotez badawczych. Dodatkowo w 6 punktach scharakteryzowała potencjał aplikacyjny swoich badań.

Podsumowując stwierdzam, że badania przedstawione przez Habilitantkę w ocenianym osiągnięciu stanowią wartościowy materiał naukowy. Dr inż. Katarzyna Świąder posiada odpowiednie umiejętności niezbędne do prowadzenia samodzielnej pracy naukowej. Dowodem na to są opublikowane prace w renomowanych czasopismach o zasięgu międzynarodowym. Osiągnięcie naukowe dr inż. Katarzyny Świąder wpisuje się w zakres dyscypliny technologia żywności i żywienia, zawiera elementy innowacyjności i spełnia wymagania ujęte w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r Prawo o szkolnictwie wyższym nauce dotyczące postępowań habilitacyjnych. Przedstawione do oceny osiągnięcie stanowi wkład w poszerzenie wiedzy na temat roli analizy sensorycznej w projektowaniu nowych wyrobów funkcjonalnych, oraz modyfikacji sposobu wzbogacania powszechnie znanego produktu jakim jest jogurt w biologicznie aktywne składniki pochodzące z liści herbaty. Otrzymane przez Habilitantkę wyniki mają charakter naukowy jak i duży potencjał aplikacyjny.

Ocena całokształtu dorobku naukowego

Dorobek naukowy dr inż. Katarzyny Świąder obejmuje łącznie 43 oryginalnych prac twórczych (poza pracami wchodzącymi w skład ocenianego osiągnięcia naukowego) w tym 10 w czasopismach indeksowanych w bazie JCR. Habilitantka jest również współautorem jednego patentu. Dr inż. Katarzyna Świąder publikowała swoje prace m.in. w takich czasopismach jak: Journal of the Science of Food and Agriculture, Applied Sciences-Basel, British Poultry Science, Brazilian Journal of Poultry Science, Foods, Molecules, Materials, Sustainability, Journal of Applied Botany and Food Quality. Sumaryczny Impact Factor dla całości dorobku Habilitantki według listy JCR, zgodnie z rokiem opublikowania, wynosi 43,826 (zgodnie z deklaracją Habilitantki); liczba cytowań na podstawie Web of Science -84 (z pominięciem autocytowań



– 72) a na podstawie bazy Scopus – 118 (bez autocytowań – 108), Index Hirscha wg Web of Science – 5 a wg Scopus – 6.

Łączna liczba punktów w dorobku Habilitantki zgodnie z rokiem opublikowania, wynosi 1485, z tego 400 pkt stanowią publikacje wchodzące w skład ocenianego osiągnięcia. Po odjęciu 4 prac stanowiących osiągnięcie naukowe (IF=21,136 i 400 pkt. MEiN), wartość pozostałego dorobku naukowego Habilitantki osiąga IF=22,69 i 1085 pkt. MEiN, z czego dla prac opublikowanych po doktoracie IF=21,768, liczba punktów MEiN – 1040. Przedstawione dane bibliograficzne wskazują na bardzo znaczący wzrost aktywności naukowej dr inż. Katarzyny Świąder po uzyskaniu stopnia doktora i potwierdzają jej rozwój naukowy w tym okresie.

Uwieńczeniem pracy naukowej Habilitantki w SGGW są niewątpliwie otrzymane z rąk JM Rektora SGGW w Warszawie nagrody za osiągnięcia badawcze (2022 r.), naukowe (2010 r.), dydaktyczne (2016 i 2013 r.) oraz nagroda przyznana w ramach systemu wsparcia finansowego dla Naukowców i zespołów badawczych (2020).

Działalność naukowa dr inż. Katarzyny Świąder realizowana poza ocenianym osiągnięciem, koncentrowała się wokół następujących zagadnień:

1. Ocena właściwości sensorycznych, fizykochemicznych i bioaktywnych składników żywności funkcjonalnej i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego skierowanych do określonych grup konsumentów jak również ocena świadomości i postaw polskich konsumentów wobec tych produktów.
2. Ocena właściwości sensorycznych i fizykochemicznych substancji słodzących oraz możliwości ich zastosowania w produktach funkcjonalnych

W ramach zagadnienia 1 na uwagę zasługują badania jakie Habilitantka prowadziła nad otrzymywaniem produktów niskokalorycznych pochodzenia zwierzęcego, o obniżonej zawartości tłuszczu poprzez zastosowanie błonników różnego pochodzenia. Zastąpienie tłuszczu inuliną w ilości 2/3 jego całkowitej zawartości, powodowało obniżenie zawartości tłuszczu w produkcie gotowym z 29,4% do 15,9%. Dodatek inuliny w ilości od 7,5% do 12,5% do fermentowanych kiełbas wpłynął na uzyskanie miękkiej tekstury, oraz kruchości, sprężystości na poziomie podobnym jak w kiełbasach konwencjonalnych. Poprzez zastosowanie 12% koncentratu pomidorowego w produkcji wędlin Habilitantka uzyskała redukcję azotynów o 33,3%, bez negatywnego wpływu na jakość wędlin.

Innymi ciekawymi badaniami realizowanymi przez Habilitantkę w ramach tego zagadnienia były badania poświęcone analizowaniu właściwości prozdrowotnych preparatów reishi, shiitake i boczniaka w postaci suplementów diety.

W ramach drugiego zagadnienia Habilitantka zajmowała się oceną właściwości substancji słodzących co było podstawą uzyskania stopnia naukowego doktora. Podczas przeprowadzonych badań nad substancjami intensywnie słodzącymi dr inż. Katarzyna Świąder wykazała, że wodne roztwory aspartmu, acesulfamu, cyklamianu i sacharynianu wyróżniały się specyficznym profilem sensorycznym w szerokim zakresie stężeń. Aspartam i cyklamian sodu uznawała za najlepsze substytuty sacharozy ze względu na podobne profile sensoryczne, podczas gdy acesulfam K i sacharynian sodu mocno odbiegały od profilu sensorycznego sacharozy.

Znaczną część dorobku naukowego Habilitantki stanowią prace, które powstały we współpracy z jednostkami zagranicznymi. Na szczególną uwagę zasługuje wieloletnia współpraca Dr inż. Katarzyna Świąder z naukowcami z National Chung Hsing University z Tajwan. Efektem współpracy z dr Yen-Po Chen z National Chung Hsing University była wspólna publikacja na temat produktów bezlaktozowych. Podczas kolejnych staży w National Chung Hsing University w latach 2016 i 2018 oprócz prowadzenia zajęć dla studentów, Habilitantka uczestniczyła w badaniach sensorycznych produktów drobiowych, które zostały opublikowane w renomowanych czasopismach międzynarodowych takich jak British Poultry Science. Habilitantka współpracowała również z prof. Hanny Wijaya z Bogor Agricultural University, IPB z Indonezji (stypendium w 2018 roku, opublikowane wspólne prace), z prof. Müge Isleten Hosoglu z Gebze Technical University z Turcji, z Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb czy profesor Nadiye Boyko z Uzhhorod National University z Ukrainy.

Poza w/w współpracą Habilitantka współpracowała również z polskimi ośrodkami naukowymi m.in. z Instytutem Genetyki i Hodowli Zwierząt PAN w Jastrzębcu, Instytutem Fizjologii i Żywienia Zwierząt PAN w Jabłonie, Instytutem Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Warszawie w ramach realizacji projektu „BIOŻYWNOŚĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego” współfinansowanym przez Unię Europejską. W projekcie tym współpracowała również z przedstawicielami sektora gospodarczego m.in., Zakładami Mięsnymi „Olewnik-Bis” Sp. z o.o. w Świerczynku, Zakładami Przetwórstwa Mięsnego Henryk i Jadwiga Majerowicz w Białymkale. Efektem współpracy w ramach projektu był cykl publikacji dotyczących m.in. możliwości uzyskania mięsa i przetworów z mięsa wieprzowego o

podwyższonej zawartości przeciwutleniaczy czy wielonienasyconych kwasów tłuszczowych n-3. Dr inż. Katarzyna Świąder współpracowała również z kilkoma podmiotami gospodarczymi dla których wykonywała ocenę jakości sensorycznej. Jest współautorem jednego patentu oraz dwóch zgłoszeń patentowych. Brała również udział w pracach zespołowych prowadzonych w ramach zakończonego projektu badawczego, który zakończył się opracowaniem technologii koncentratów potraw o wysokiej wartości odżywczej dla firmy Europharma Invest.

Habilitantka brała udział w 6 krajowych projektach badawczych, w jednym pełniła funkcję kierownika projektu a w pozostałych była wykonawcą. Była również wykonawcą w dwu projektach międzynarodowych.

W dorobku dr inż. Katarzyny Świąder znajdziemy informacje o członkostwie w radach recenzentów wydawnictw takich jak MDPI, Springer Journals, Wiley – Blackwell oraz Science Direct Journals, jak również była członkiem redakcji czasopisma Journal of Food Technology and Industry. Habilitantka podejmowała trud opracowania recenzji artykułów naukowych w renomowanych czasopismach międzynarodowych (15 razy) takich jak m.in: Journal of Food Science and Technology, Foods (6 recenzji), Nutrients (3 recenzji), Journal of Food Composition and Analysis, International Journal of Environmental Research and Public Health czy Beverages. Trzykrotnie recenzowała prace naukowe w czasopismach krajowych.

Podsumowując stwierdzam, że dr inż. Katarzyna Świąder wykazała się w ocenianym okresie dużą aktywnością naukową, realizowaną w więcej niż jednym ośrodku naukowym, ze szczególnym podkreśleniem szerokiej współpracy naukowej z zagranicznymi ośrodkami naukowymi, całokształt jej osiągnięć naukowych stanowi znaczący wkład w rozwój dyscypliny technologią żywności i żywienia.

Ocena osiągnięć związanych z działalnością dydaktyczną i organizacyjną oraz popularyzacją nauki

Dr inż. Katarzyna Świąder aktywnie uczestniczy w procesie dydaktycznym od początku swojej pracy naukowej. Zajęcia dydaktyczne prowadziła na Wydziale Żywnienia Człowieka, kierunkach Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Dietetyka, Gastronomia i Hotelarstwo dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Jej dorobek dydaktyczny jest bardzo imponujący jeśli chodzi o prowadzenie zajęć w ośrodkach zagranicznych. W ramach uzyskanych stypendiów prowadziła zajęcia dla studentów, ale również kadry akademickiej na Shibaura Institute of Technology w Tokio w Japonii; w The Louisiana State University AgCenter,

w Baton Rouge w Stanach Zjednoczonych; University of British Columbia w Vancouver w Kanadzie; w The University of Applied Sciences Leuven-Limburg, w Leuven w Belgii; w National Chung Hsing University, w Taichung na Tajwanie; w IPB-Bogor Agricultural University w Bogor w Indonezji; w Universitat Politecnica de Valencia w Walencji w Hiszpanii, w Dr. Babasaheb Ambedkar Marathwada University w Aurangabad w Indiach.

Była także opiekunem profesorów wizytujących i kadry dydaktycznej z zagranicznych uczelni prowadzących zajęcia dydaktyczne dla studentów Wydziału Żywności Człowieka SGGW. Wśród nich byli naukowcy z Agricultural University of Tirana (Albania), National Chung Hsing University (Tajwan), IPB University - Bogor Agricultural University (Indonezja), Dr. Babasaheb Ambedkar Marathwada University (Indie), Tel Hai College (Izrael), Klaipeda State University of Applied Sciences (Litwa), Cihan University- Erbil (Iran). Od 2020 roku prowadzi dwa przedmioty (New Food Product Development oraz Innovation in Food and Nutrition) w języku angielskim dla studentów zagranicznych oraz jest koordynatorem trzech przedmiotów, które będą realizowane w roku akademickim 2023/2024 w ramach programu studiów I stopnia Food Science – Technology and Nutrition.

Promotor 19 prac magisterskich oraz 21 prac inżynierskich/licencjackich na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych na kierunku Żywność Człowieka i Ocena Żywności, Dietetyka i Gastronomia i Hotelarstwo

Prowadzona przez Habilitantkę działalność dydaktyczna wymaga niewątpliwie dużego zaangażowania czasowego i jest wysoko oceniana przez Studentów i Przełożonych czego potwierdzeniem są nagrody Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie za działalność dydaktyczną. Na podkreślenie zasługuje ciągłe doskonalenie swojego warsztatu dydaktycznego na szkoleniach krajowych i zagranicznych.

Pani dr hab. Katarzyna Świąder jest bardzo zaangażowana w prace rodzimego Wydziału. W latach 2017-2020 była pełnomocnikiem Dziekana ds. Współpracy Międzynarodowej, oraz Koordynatorem międzynarodowej wymiany studentów. Od roku 2020 jest Koordynatorem ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów Wydziału Żywności Człowieka oraz Członkiem Komisji Senackiej ds. Współpracy Międzynarodowej. Ponadto w latach 2016-2020 była Członkiem Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej. Habilitantka udziela się w pracach nad podniesieniem stopnia umiędzynarodowienia dydaktyki jak i badań naukowych rodzimego Wydziału, m.in. przez podejmowanie inicjatyw związanych z podpisywaniem nowych umów o współpracy z ośrodkami zagranicznymi. Jest Członkiem Polskiego

Towarzystwa Nauk Żywnościowych (PTNŻ) w Warszawie (od 2011 roku), Członkiem Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej w Warszawie (od 2016 roku), a od 2017 roku Członkiem Rady Naukowej Programu FoodRentgen. Pełni funkcje eksperta, mentora i jurora w projektach EIT Food (European Institute of Innovation & Technology (EIT Food)), a od 2021 roku pełni funkcję eksperta doradczego w Global Incident Alert Network of Global Harmonization Initiative (GHI).

Działalność popularyzująca dr inż. Katarzyny Świąder jest bardzo wielostronna i imponująca liczbą aktywności. Od 2015 roku prowadzi autorski blog edukacyjny na temat żywności i żywienia oraz oficjalną stronę na Facebooku dotyczącą żywności, żywienia, aktywnego trybu życia. Była częstym gościem w audycjach radiowych i telewizyjnych dotyczących żywności, prawidłowego odżywiania itp. Udzielała wywiadów dla takich wydawnictw jak m. in. Puls Biznesu, Portal Spożywczy, Business Insider, Dla Handlu, Food Fakty. Z wyliczeń Habilitantki wynika, że brała udział w aż 83 wydarzeniach popularyzujących naukę w środkach masowego przekazu. Dodatkowo w swoim dorobku Habilitantka ma 16 przeprowadzonych wykładów edukacyjnych oraz 22 przeprowadzonych dla dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych zajęć warsztatowych.

Wniosek końcowy

Na podstawie osiągnięcia naukowego stanowiącego cykl powiązanych publikacji pt. „Zoptymalizowanie składu funkcjonalnego jogurtu o wysokiej zawartości błonnika, otrzymanego metodą infuzowania liśćmi herbaty *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, ze szczególnym podkreśleniem roli badań sensorycznych w projektowaniu żywności”, oraz całokształtu dorobku naukowego, organizacyjnego oraz popularyzującego naukę stwierdzam, że dr inż. Katarzyna Świąder spełnia wymagania określone w art. 219 ust. z dnia 10 marca 2023 r., Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.). i wnioskuję o dopuszczenie Kandydatki do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego.



