



**Uchwała Komisji Habilitacyjnej nr 3/2024
z dnia 29 sierpnia 2024 r.
powołanej w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego
w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
wszczętym na wniosek dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej**

Komisja Habilitacyjna, powołana uchwałą Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie nr 75-2023/2024 z dnia 24 maja 2024, działając na podstawie art. 221 ust. 10 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742 z późn. zm.) w trybie określonym Regulaminem przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, stanowiącym załącznik do Uchwały Nr 90 – 2022/2023 Senatu SGGW z dnia 26 czerwca 2023 r. uchwała, co następuje:

§ 1

Komisja Habilitacyjna po zapoznaniu się z recenzjami i dokumentacją wniosku oraz po przeprowadzeniu kolokwium habilitacyjnego stwierdza, że aktywność naukowa oraz osiągnięcia naukowe Kandydatki stanowią istotny wkład w rozwój dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia i wyraża pozytywną opinię w sprawie nadania dr inż. Katarzynie Neffe - Skocińskiej stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, uznając spełnienie przesłanek warunkujących nadanie stopnia doktora habilitowanego, o których mowa w art. 219 ust. 1 pkt 1-3 wskazanej ustawy.

UZASADNIENIE

Załącznik nr 1 do niniejszej uchwały zawierający uzasadnienie stanowi jej integralną część.

§ 2

Na niniejszą uchwałę nie przysługuje zażalenie. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący Komisji Habilitacyjnej

Prof. dr hab. Henryk Jeleń

**Załącznik nr 1 do Uchwały Komisji Habilitacyjnej nr 3/2024
z dnia 29 sierpnia 2024 r.**

**powołanej w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego
w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
wszczętym na wniosek dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej**

UZASADNIENIE

Komisja Habilitacyjna zapoznała się z materiałami dotyczącymi postępowania habilitacyjnego dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej. W ocenianym opracowaniu Habilitantka zawarła wniosek o przeprowadzenie postępowania w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, dane wnioskodawcy, kopię dokumentu potwierdzającego uzyskanie stopnia doktora, autoreferat prezentujący opis osiągnięć i dorobku naukowo-badawczego, wykaz osiągnięć naukowych stanowiących znaczący wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia, w tym cyklu pięciu powiązanych tematycznie prac stanowiących główne osiągnięcie naukowe, informacje o osiągnięciach dydaktycznych, współpracy naukowej i popularyzacji nauki. Do dokumentacji dołączono oświadczenia współautorów charakteryzujące wkład każdego z nich w powstanie publikacji stanowiących główne osiągnięcie Habilitantki oraz stosowne zaświadczenia i certyfikaty.

Komisja habilitacyjna zapoznała się z opiniami sporządzonymi przez Recenzentów:

- Prof. dr hab. Katarzyna Śliżewska - Politechnika Łódzka
- Dr. hab. Renata Barczyńska-Felusiak, prof. UJD – Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie
- Prof. dr hab. Katarzyna Czaczyk – Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
- Dr hab. Barbara Borcza, prof. URK – Uniwersytet Rolniczy im. H. Kołłątaja w Krakowie

Wszyscy członkowie Komisji, włączając ww. Recenzentów, Przewodniczącą Komisji – prof. dr hab. Henryka Jelenia, Sekretarza – dr hab. Dominikę Średnicką - Tober, prof. SGGW oraz członka – dr hab. Jarosława Wyrwisza, prof. SGGW stwierdzili, że dokumentacja wniosku została przygotowana zgodnie z wytycznymi zawartymi w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 742 z późn. zm.) oraz zgodnie z obowiązującym Regulaminem przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, stanowiącym załącznik do Uchwały Nr 90 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023.

Na podstawie opinii Recenzentów, autoprezentacji Kandydatki oraz dyskusji w trakcie posiedzenia Komisji oceniono m.in.:

- Osiągnięcie naukowe w postaci powiązanego tematycznie cyklu pięciu publikacji
- Całokształt dorobku naukowo-badawczego
- Aktywność naukową realizowaną z innymi jednostkami naukowymi, w tym zagranicznymi.

Sylwetka Habilitantki

Pani dr inż. Katarzyna Neffe - Skocińska w 2008 r. ukończyła studia wyższe na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, uzyskując tytuł zawodowy magistra technologii żywności i żywienia; specjalizacji: zarządzanie jakością i produkcją żywności. Stopień doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia i specjalizacji mikrobiologii żywności nadany uchwałą Rady Wydziału

Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, uzyskała w 2014 r. na podstawie rozprawy doktorskiej pt. „Zastosowanie bakterii o właściwościach probiotycznych w dojrzewających produktach mięsnych”. Pracę zawodową w charakterze asystenta Kandydatka rozpoczęła w 2012 r., w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Następnie od 2014 r. do chwili obecnej kontynuuje pracę na stanowisku adiunkta w macierzystej uczelni. Jednocześnie w 2020 r., podjęła pracę jako Wykładowca w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia w Warszawie.

Ocena osiągnięcia naukowego

Osiągnięcie naukowe wskazane przez dr inż. Katarzynę Neffe - Skocińską jako podstawa do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia, stanowi cykl 5 publikacji (4 badawczych i 1 pracy przeglądowej) pod wspólnym tytułem „*Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności*”:

O1. Neffe - Skocińska K., Sionek B., Ścibisz I., Kołożyn-Krajewska D. Acid contents and the effect of fermentation condition of Kombucha tea beverages on physicochemical, microbiological and sensory properties. *CyTA – Journal of Food*, 2017, 15(4), 601-607. <https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1321588>

O2. Neffe - Skocińska K., Dybka-Stępień K., Antolak H. Izolacja i identyfikacja szczepów bakterii kwasu octowego o potencjalnych właściwościach prozdrowotnych. *Żywność – Nauka Technologia Jakość* ISSN 1425-6959, 2019, 26 (3), 183–195. <https://doi.org/10.15193/zntj/2019/120/307>

O3. Neffe - Skocińska K., Długosz E., Szulc-Dąbrowska L., Zielińska D. Novel *Gluconobacter oxydans* strains selected from Kombucha with potential postbiotic activity. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 2023, 108:0. <https://doi.org/10.1007/s00253-023-12915-4>

O4. Neffe - Skocińska K., Karbowski M., Kruk M., Kołożyn-Krajewska D., Zielińska D. Polyphenol and antioxidant properties of food obtained by the activity of acetic acid bacteria (AAB) – a systematic review. *Journal of Functional Foods*, 2023, 107, 105691. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2023.105691>

O5. Neffe - Skocińska K., Kruk M., Ścibisz I., Zielińska D. The Novel Strain of *Gluconobacter oxydans* H32 Isolated from Kombucha as a Proposition of a Starter Culture for Sour Ale Craft Beer Production. *Applied Sciences - Basel*, ISSN 2076-3417, 2022, 12(6), 1-15. <https://doi.org/10.3390/app12063047>

Łączna wartość współczynnika wpływu (IF) ww. publikacji wynosi 14,671 (zgodnie z rokiem opublikowania, według listy JCR). Sumaryczna liczba punktów wg wykazu czasopism naukowych MNiSW, zgodnie z rokiem publikacji pracy, wynosi 340. Deklarowany wkład Kandydatki w przygotowanie tych publikacji wynosi od 70 do 90%. We wszystkich tych publikacjach Kandydatka jest pierwszym i równocześnie korespondencyjnym autorem.

Celem osiągnięcia naukowego, będącego podstawą do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego, była ocena wyizolowanych z żywności i zidentyfikowanych szczepów bakterii kwasu octowego, ze szczególnym uwzględnieniem ich właściwości prozdrowotnych, w tym potencjalnie probiotycznych i postbiotycznych oraz właściwości technologicznych.

Habilitantka zdefiniowała ponadto 3 cele szczegółowe:

1. izolacja szczepów bakterii kwasu octowego z napoju Kombucha i ich identyfikacja w systemie polifazowym oraz zbadanie potencjalnych właściwości prozdrowotnych *in vitro* (publikacja O1, O2),
2. wykazanie właściwości prozdrowotnych, w tym postbiotycznych nowych szczepów bakterii kwasu octowego *Gluconobacter oxydans* i ich metabolitów w badaniach *in vitro* (publikacje O3, O4),
3. ocena możliwości technologicznych wykorzystania szczepów bakterii kwasu octowego *Gluconobacter oxydans* jako funkcjonalnych starterów do produkcji żywności o właściwościach prozdrowotnych (publikacja O5).

Oraz trzy hipotezy badawcze:

1. Bakterie kwasu octowego wyizolowane z fermentowanego napoju herbacianego Kombucha i owoców, stanowią dobre źródło nowych szczepów o właściwościach prozdrowotnych, w tym potencjalnie probiotycznych i postbiotycznych.
2. Metabolity wybranych szczepów bakterii kwasu octowego z gatunku *Gluconobacter oxydans* wyizolowanych z napoju Kombucha, charakteryzują się, w badaniach *in vitro*, aktywnością antyoksydacyjną i antynowotworową w stosunku do gruczolaka żołądka i jelita grubego.
3. Wyizolowane z żywności prozdrowotne szczepy bakterii kwasu octowego wykazują dobre właściwości technologiczne i mogą być wykorzystane do projektowania funkcjonalnych kultur startowych do żywności.

Pani dr hab. inż. Barbara Borczak, prof. URK stwierdziła, że „osiągnięcie naukowe, prezentowane w ramach postępowania habilitacyjnego, przedstawia możliwości wykorzystania bakterii kwasu octowego wyizolowanych z fermentowanego napoju herbacianego Kombucha i owoców, jako dobrego i bezpiecznego źródła nowych szczepów o właściwościach prozdrowotnych zarówno jako obiecujących kandydatów do grupy tzw. „probiotyków nowej generacji”, jak i o cechach postbiotycznych rozumianych jako wpływ metabolitów mikrobiologicznych charakteryzujących się aktywnością antyoksydacyjną i antynowotworową w stosunku do gruczolaka żołądka i jelita grubego. W celu przygotowania zbieżnego tematycznie cyklu jednotematycznych publikacji Habilitantka wykorzystwała uznane metody i techniki analityczne, ale także autorsko zmodyfikowane i innowacyjne technologie, jak np. zoptymalizowanie metody otrzymywania napoju Kombucha oraz pozyskanie nowych szczepów bakterii kwasu octowego z bezpiecznych źródeł i utworzenie pierwszej kolekcji AAB w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Wyniki te poszerzają wiedzę na przedmiotowy temat, mają też znaczenie aplikacyjne i potencjał wdrożeniowy w produkcji napojów fermentowanych o właściwościach prozdrowotnych i wysokiej jakości sensorycznej. Można zatem stwierdzić, że najważniejsze osiągnięcie w dorobku naukowym dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej spełnia wymogi stawiane w postępowaniu habilitacyjnym i stanowi istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Powstało ono w wyniku konsekwentnego rozwoju oraz doskonalenia warsztatu naukowo-badawczego Habilitantki.”

Pani Dr. hab. Renata Barczyńska-Felusiak, prof. UJD wskazała, że „przedłożone do oceny osiągnięcie poszerza wiedzę na temat właściwości prozdrowotnych bakterii kwasu octowego oraz technologicznych możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności, a przedstawione wyniki badań naukowych zaprezentowanych przez Habilitantkę w cyklu publikacji O1-O5 wnoszą nowe wartości do dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia oraz stanowią rozszerzenie tematu korzystnego działania drobnoustrojów na organizm człowieka. Przeprowadzone badania mają znaczenie dla kilku kluczowych obszarów tej dziedziny: innowacyjność w probiotykach, zwiększenie wartości odżywczej i funkcjonalnej żywności (szczególnie napojów fermentowanych) i wpływ na zdrowie człowieka”, wskazując jednocześnie na pewne niedociągnięcia (brak konsekwencji w używanych sformułowaniach

dotyczących źródła izolacji bakterii kwasu octowego jak również koniecznością uzupełnienia badań związanych z przeżywalnością badanych szczepów AAB z wykorzystaniem modelu symulatora ludzkiego systemu jelitowego).

Pani Prof. dr hab. Katarzyna Śliżewska stwierdziła: „*pozytywnie oceniam zaproponowany przez Habilitantkę cykl publikacji. Przedstawione kompleksowe podejście do charakterystyki i możliwości wykorzystania nowych prozdrowotnych szczepów *Gluconobacter oxydans*, pochodzących z Kombuchy jako starterów do prowadzenia procesu fermentacji oksydacyjnej żywności oraz do zaprojektowania funkcjonalnych kultur startowych jest podejściem innowacyjnym o charakterze nie tylko naukowym, ale również aplikacyjnym. Przedstawione do oceny publikacje i zawarte w nich wyniki, wskazują, że Pani dr inż. Katarzyna Neffe - Skocińska jest naukowcem, który umiejętnie łączy wiedzę mikrobiologiczną z wiedzą niezbędną do prowadzenia badań w zakresie technologii żywności. Osiągnięcie wskazuje na samodzielność naukową Habilitantki*”.

Pani Prof. dr hab. Katarzyna Czaczyk osiągnięcia stwierdziła natomiast że „*przedstawione do recenzji osiągnięcie naukowe (...) dostarczyło nowych informacji dotyczących prozdrowotnych właściwości bakterii kwasu octowego i możliwości ich wykorzystania do produkcji żywności funkcjonalnej*”, dodając: „*Uważam, że przedstawiony do oceny cykl publikacji stanowi znaczący wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia i tym samym spełnia wymagania art. 219 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 743).*”

Ocena pozostałego dorobku naukowego

Jako pozostałe osiągnięcia naukowe Habilitantka wskazała badania prowadzone w następujących obszarach tematycznych: zastosowanie bakterii probiotycznych do produkcji wędlin surowo dojrzewających, ekologiczne metody przetwórstwa mięsnego, żywność funkcjonalna i bioaktywne składniki żywności, procesy oksydacyjne z udziałem bakterii kwasu octowego w technologii żywności, jakość i bezpieczeństwo zdrowotne ekologicznych produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, jakość i bezpieczeństwo żywności w aspekcie postępowania konsumentów.

Według oceny Komisji poruszane zagadnienia badawcze mieszczą się w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Rozwiązywane problemy naukowe, którymi zajmuje się Habilitantka, są aktualne, cechuje je duża wartość poznawcza oraz, co ważne, mają znaczenie dla praktyki żywieniowej.

Dr inż. Katarzyna Neffe - Skocińska jest współautorem łącznie 48 pozycji bibliograficznych, w tym: 36 publikacji naukowych (27 w czasopiśmie z listy JCR). 32 pozycje opublikowane zostały po uzyskaniu stopnia doktora. W dorobku aplikacyjnym Kandydatki znajduje się również 1 patent na wynalazek oraz 5 zgłoszeń sekwencji nukleotydów szczepów bakterii kwasu octowego. Ponadto, dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska brała udział w 31 krajowych i zagranicznych konferencjach naukowych (9 przed i 22 po uzyskaniu stopnia doktora), w tym raz wygłaszała wykład plenarny.

Sumaryczny współczynnik wpływu (IF) publikacji naukowych Habilitantki według listy JCR, zgodnie z rokiem opublikowania, wynosi 90,649 (w tym po uzyskaniu stopnia doktora 88,767). Liczba punktów za publikacje naukowe i rozdziały w monografii wynosi 2666 (w tym po uzyskaniu stopnia doktora 2596), indeks Hirscha 11, a liczba cytowań publikacji (bez autocytowań) 648 i 752 według odpowiednio bazy Web of Science Core Collection oraz Scopus (dane z dnia 03.01.2024). W trakcie pracy zawodowej dr inż. Katarzyna Neffe - Skocińska uczestniczyła w 13 projektach badawczych, finansowanych ze środków zewnętrznych (NCN,

NCBiR, fundusze MRiRW oraz MNiSW, Inkubator Innowacyjności 4.0., GOSPOSTRATEG oraz Fundacja Carrefour). W dwóch z nich pełniła funkcję kierownika (Miniatura 3, finansowana ze środków NCN, oraz badania realizowane w ramach Inkubatora Innowacyjności 4.0.). Habilitantka intensywnie współpracuje z sektorem gospodarczym, poprzez wykonywanie ekspertyz i innych opracowań na zamówienie przedsiębiorców, także zagranicznych (w sumie 4 badania podstawowe na zlecenie Przedsiębiorców, w 2 pełniła rolę kierownika i 3 ekspertyzy), co zaowocowało zgłoszeniem patentu do Urzędu Patentowego. Kandydatka była także prezesem i koordynatorem startup'u "UNISTART", mającego status pierwszego spin-off'u Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, w wyniku którego pozyskano dofinansowanie unijnego na potrzeby realizacji projektu pt. „Wprowadzenie na rynek innowacyjnych kultur startowych do żywności o właściwościach prozdrowotnych, dostosowanych do specyfiki populacji” (POPW.01.01.02-IP.01-00-001/19). Pani dr inż. Katarzyna Neffe - Skocińska była kilkakrotnie uhonorowana m.in. Nagrodą Zespołową I i II stopnia J.M. Rektora SGGW w Warszawie za osiągnięcia naukowe.

Należy podkreślić, że znacząca część dorobku naukowego Habilitantki została wypracowana w okresie po uzyskaniu stopnia naukowego doktora, co wskazuje na duży progres w rozwoju naukowym, a tym samym świadczy o spełnieniu ważnego kryterium ustawowego, wymaganego do uzyskania stopnia naukowego doktora habilitowanego.

Ocena aktywności naukowej w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej, w szczególności zagranicznej

Pani dr inż. Katarzyna Neffe-Skocińska odbyła dwa staże naukowe w instytucjach krajowych. Pierwszy trwający trzy miesiące w Instytucie Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Politechniki Łódzkiej oraz drugi sześciomiesięczny w Instytucie Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego – PIB w Warszawie. Ponadto, zarówno przed, jak i po uzyskaniu stopnia doktora, współpracowała z jednostkami krajowymi i zagranicznymi, tj.: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego – PIB w Warszawie, Politechnika Łódzka, Shahid Beheshti University of Medical Sciences and Health Services, Instytut Ochrony Środowiska – PIB, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Akademia Wychowania Fizycznego w Białej Podlaskiej, University of Zagreb, University of Tuscia, Estonian University of Life Sciences, FH Muenster University of Applied Sciences, Uniwersytet w Banja Luka w Bośni i Hercegowinie. Efektem tej współpracy są 23 publikacje oraz udział w roli wykonawcy w 9 projektach naukowych i 2 projektach edukacyjno-badawczych. Podsumowując, w opinii Komisji Habilitantka wykazała się istotną aktywnością naukową realizowaną w innych ośrodkach naukowych poza macierzystą uczelnią, zarówno krajowych, jak i zagranicznych.

Podsumowanie

Wszystkie cztery opinie sporządzone przez Recenzentów w postępowaniu habilitacyjnym, dotyczące osiągnięcia naukowego i aktywności naukowej dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej, są pozytywne.

W ocenie końcowej Pani dr hab. inż. Barbara Borczak, prof. URK, stwierdziła: „*Całokształt dorobku naukowego Pani dr inż. Katarzyny Neffe-Skocińskiej oceniam pozytywnie, biorąc pod uwagę szczególnie Jej dorobek naukowy, ale także działalność dydaktyczną, organizacyjną i popularyzującą naukę. W związku z powyższym stwierdzam, że osiągnięcie naukowe, stanowiące podstawę ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego pt. „Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności” oraz całokształt pozostałego dorobku*

naukowego dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej, a także dodatkowo Jej aktywność dydaktyczna, organizacyjna i popularyzująca naukę, spełniają wymogi określone w art. 219 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742 z późn. zm.). Popieram zatem wniosek Pani dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia.”

Pani Dr. hab. Renata Barczyńska-Felusiak, prof. UJD we wniosku końcowym pozytywnie oceniła dorobek Habilitantki, konkludując: „Na podstawie dokonanej oceny dorobku naukowego Habilitantki, w tym wydzielonego cyklu powiązanych tematycznie publikacji, stanowiących osiągnięcie naukowe oraz dorobku dydaktycznego, organizacyjnego, działań na rzecz popularyzacji nauki, stwierdzam, że dr inż. Katarzyna Neffe - Skocińska spełnia wymagania do nadania jej stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, określone w art. 219 ust. 1 pkt 2. i 3. Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku. Jej osiągnięcia i dorobek naukowy stanowią istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Zwracam się więc do Rady Naukowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie o dopuszczenie Pani dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego”.

Pani Prof. dr hab. Katarzyna Śliżewska w pozytywnym wniosku końcowym recenzji podkreśliła: „Na podstawie dokonanej oceny dorobku naukowego dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej, w tym cyklu powiązanych tematycznie publikacji, stanowiących osiągnięcie naukowe oraz dorobku dydaktycznego, organizacyjnego, działań na rzecz popularyzacji nauki stwierdzam, że Habilitantka spełnia wymagania na nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, określone w art. 219, ust. 1, pkt 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742 ze zm.: posiada stopień doktora; posiada w dorobku osiągnięcia naukowe stanowiące znaczny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia; wykazała istotną aktywność naukową w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej oraz udziału w projektach badawczych. W związku z jednoznacznie pozytywną opinią na temat całokształtu dorobku Habilitantki oraz spełnieniem przez Nią wymagań w/w Ustawy popieram wniosek dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej o nadanie jej stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Tym samym wnioskuje do Wysokiej Rady Dyscypliny Technologii Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie o dopuszczenie dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej do dalszych etapów postępowania w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.”

Pani Prof. dr hab. Katarzyna Czaczyk zakończyła ocenę dorobku Habilitantki konkludując: „Biorąc pod uwagę pozytywną ocenę osiągnięcia naukowego (cykl 5 publikacji pt. „Izolacja, identyfikacja i właściwości prozdrowotne bakterii kwasu octowego oraz technologiczne możliwości ich wykorzystania w produkcji żywności”, będącego podstawą do ubiegania się o przyznanie stopnia naukowego doktora habilitowanego, stwierdzam, że stanowi on istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Również pozostały dorobek naukowy, dydaktyczny i organizatorski jest bogaty. Habilitantka wykazała się także aktywnością naukową w więcej niż jednej instytucji naukowej. Tym samym dr inż. Katarzyna Neffe - Skocińska spełnia wymagania stawiane osobom ubiegającym się o nadanie stopnia doktora habilitowanego zawarte w art. 219, ust. 1 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2023 poz. 742). W związku z tym stawiam wniosek do Rady Naukowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa

Wiejskiego w Warszawie o dopuszczenie dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej do dalszych etapów postępowania habilitacyjnego”.

Wniosek końcowy

W opinii członków Komisji przedstawione informacje dotyczące osiągnięć oraz działalności naukowej dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej pozwalają stwierdzić, że Habilitantka jest doświadczonym, samodzielnym pracownikiem naukowym i dydaktycznym. Osiągnięcia naukowe Habilitantki przyczyniają się do postępu wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Jednogłówna pozytywna opinia Komisji nt. osiągnięcia naukowego stanowiącego podstawę do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego, jak również całokształt dorobku naukowego Habilitantki oraz potwierdzona aktywność naukowa w więcej niż jednej instytucji naukowej, pozwoliły członkom Komisji stwierdzić, że Habilitantka spełnia wymagania do nadania stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, określone w art. 219, ust. 1, pkt 1-3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Zostało to wyrażone jednomyślnym głosowaniem członków Komisji (7 głosów na TAK) na posiedzeniu Komisji w dniu 29.08.2024 r.

Komisja Habilitacyjna powołana w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Katarzyny Neffe - Skocińskiej pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Przewodniczący Komisji Habilitacyjnej

Prof. dr hab. Henryk Jeleń