



Prof. dr hab. inż. Andrzej Jarmoluk
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
Wydział Nauk o Żywności

R E C E N Z J A

osiągnięć naukowo-badawczych dr inż. Joanny Stadnik oraz jej aktywności naukowej, dorobku dydaktycznego, popularyzatorskiego i współpracy międzynarodowej, przygotowana dla celów postępowania habilitacyjnego

Realizując postanowienie Centralnej Komisji do Spraw Stopni i Tytułów z dnia 04 listopada 2013 r. powierzające mi pełnienie funkcji recenzenta w procedurze postępowania habilitacyjnego dr inż. Joanny Stadnik (pismo Dziekana Wydziału Nauki o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, prof. dr hab. Izabelli Jackowskiej z dnia 12 listopada 2013 r., w związku z art. 18a ust. 5 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki - Dz. U. nr 65, poz. 595, zm. – Dz. U. z 2005 r. nr 164, poz. 1365 i z 2011 r. nr 84, poz. 455), przedkładałam niniejszym ocenę osiągnięć habilitantki, co do spełnienia przez nią wymagań określonych w art. 16 ww. ustawy, tj. rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 r. w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (Dz. U. nr 196, poz. 1165).

Ocenę osiągnięć dr inż. Joanny Stadnik, ubiegającej się o stopień doktora habilitowanego, przygotowałam na podstawie otrzymanych materiałów tj.: autoreferatu w języku polskim i angielskim zawierającego wykaz publikacji stanowiących główne osiągnięcie naukowe habilitantki (w wersji polskiej i angielskiej), wykazu osiągnięć naukowo-badawczych w języku polskim i angielskim, informacji o osiągnięciach dydaktycznych, działalności organizacyjnej i popularyzacyjnej naukę (w języku polskim i angielskim), kserokopii publikacji, odpisu dyplomu oraz wniosku o przeprowadzenie przewodu habilitacyjnego na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

1. Przebieg kariery naukowej i zawodowej

Dr inż. Joanna Stadnik ukończyła w 2001 roku (z wyróżnieniem) studia magisterskie na Wydziale Rolniczym Akademii Rolniczej w Lublinie, uzyskując stopień mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka (praca magisterska pt. „*Wpływ zmian struktury mięsa po uboju na rozmieszczenie i utrzymanie wody w sarkomerze*”) a w roku 2005, w tejże uczelni obroniła rozprawę doktorską pt.: „*Wpływ obróbki ultradźwiękowej na uwodnienie tkanki mięśniowej*”. Od roku 2005 podjęła pracę w ww. uczelni, jako asystent w Zakładzie Przetwórstwa Surowców Pochodzenia Zwierzęcego. Od roku 2006 zatrudniona jest na stanowisku adiunkta w Katedrze Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością, na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

2. Ocena stanowiącego podstawę awansu naukowego, osiągnięcia w formie jednotematycznego cyklu oryginalnych publikacji pt.: „*Wpływ probiotycznego szczepu *Lactobacillus casei* ŁOCK 0900 na zawartość amin biogennych i wybranych produktów proteolizy w wędlinach surowych podczas dojrzewania i przechowywania*” (Dz. U. nr 65, poz. 595 art. 16 ust. 2)

Przedmiotem oceny jest sześć oryginalnych prac, z których cztery Kandydatka opublikowała w latach 2010 - 2013, w następujących czasopismach z listy Journal Citation Reports (JCR): *Meat Science* (IF₂₀₁₂=2.754, MNiSW=40 pkt.), *Food Chemistry* (IF_{5-Year}=4.072, MNiSW=45 pkt.), *International Journal of Food Properties* (IF_{5-Year}=1.142, MNiSW=25 pkt.), *ŻYWNOSĆ. Nauka, Technologia, Jakość* (IF₂₀₁₂=0.190, MNiSW=15 pkt.), jedną stanowi publikacja w czasopiśmie recenzowanym *Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria* (IF₂₀₁₀=0, MNiSW=9 pkt.) i jedną - monografią w materiałach konferencyjnych (IF₂₀₁₀=0, MNiSW=5 pkt.).

Łączny Impact Factor tego monotematycznego cyklu publikacji według listy Journal Citation Reports wynosi 8,158, natomiast wg kryteriów MNiSW (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 17 września 2012) publikacjom tym przypisane jest sumarycznie 139 pkt. W pięciu z nich, udział realizacyjny Kandydatki stanowił 90% zaś jedna była wyłącznie jej autorstwa.

Oceniany cykl publikacji naukowych dotyczy interakcyjnych uwarunkowań stosowania w produkcji wędlin surowo dojrzewających bakterii probiotycznych oraz ich wpływu na zmienność poziomu wytwarzania się amin biogennych oraz przebiegu i zestawu produktów proteolitycznej degradacji białek. Wysoka zawartość białka, czas trwania, parametry procesu technologicznego oraz długi okres przechowywania charakterystyczny dla tej grupy przetworów stanowią o tym, że wędliny surowo dojrzewające zalicza się do żywności o wysokim ryzyku występowania amin biogennych. Na tym tle osiągnięcie naukowe dr Joanny Stadnik, dotyczące uwarunkowań produkcji żywności o gwarantowanym poziomie bezpieczeństwa, wpisują się tematycznie w jeden z kluczowych obszarów działań komisji

stałej Parlamentu Europejskiego (*Committee on the Environment, Public Health and Food Safety - ENVI*).

Głównym celem badawczym cyklu prac Habilitantki wskazanych jako istotne osiągnięcie naukowe, była ocena wpływu probiotycznego szczepu bakterii fermentacji mlekowej *Lactobacillus casei* ŁOCK 0900 (o potwierdzonych *in vitro* wg procedur FAO/WHO i wybranego spośród kilkunastu szczepów o znanych lub potencjalnych właściwościach probiotycznych) na zmienność zawartości amin biogennych i wybranych produktów proteolizy podczas dojrzewania i przechowywania wędlin surowych.

Habilitantka wykazała, że kluczowymi czynnikami wpływającymi na powstawanie amin biogennych są kwasowość i aktywność wody, od których uzależniona jest aktywność dekarboksylaz aminokwasów. Aminami biogennymi obecnymi w największych ilościach w ocenianych przez Nią produktach były kadaweryna, tryptamina i putrescyna, których zawartość wzrastała wraz z wydłużaniem okresu przechowywania wędlin. Niskie stężenie lub brak poliamin - sperminy i spermidyny, Habilitantka tłumaczy prawdopodobnym ich wykorzystywaniem jako źródła azotu przez drobnoustroje. Stężenie histaminy, wynoszące poniżej 3 mg/kg w próbkach o najdłuższym okresie przechowywania, było znacznie niższe od sugerowanych w literaturze toksycznych limitów dla tego związku. Jednocześnie wykazała, że zastosowanie bakterii probiotycznych do produkcji wędlin surowo dojrzewających nie wpływa na intensyfikację przyrostu produktów rozkładu białek. A co za tym idzie, że zastosowanie testowanego probiotycznego szczepu bakterii *Lactobacillus casei* ŁOCK 0900 w składzie kultur startowych wykorzystywanych do produkcji wędlin surowo dojrzewających, nie wpływa negatywnie na tempo i kierunek przemian proteolitycznych.

W porównaniu z produktami poddanymi spontanicznej fermentacji i przechowywanymi w identycznych warunkach, wędzonki z dodatkiem szczepu bakterii probiotycznych cechowały się niższą zawartością kadaweryny, zbliżonym poziomem putrescyny i sperminy oraz brakiem histaminy. Według Habilitantki obniżona zawartość amin biogennych wynika z użycia w składzie kultur startowych stosowanych w produkcji wędlin surowo dojrzewających bakterii probiotycznych i jest skutkiem ich zakwaszającego działania, wytwarzania szeregu metabolitów w tym bakteriocyn, zdolnościami dominowania nad mikroflorą rodzimą oraz zanieczyszczającą, która to cechuje się zwykle wysoką zdolnościami wytwarzania amin biogennych.

Wyniki badań dr inż. Joanny Stadnik wskazują, że wykorzystanie probiotycznych szczepów bakterii fermentacji mlekowej w produkcji wyrobów mięsnych surowo dojrzewających, skutkiem hamowania rozwoju mikroflory niepożądanego i związanym z tym zmniejszeniem stężeń oznaczanych amin biogennych, może przyczynić się do poprawy bezpieczeństwa zdrowotnego tego rodzaju produktów żywnościowych. Realizacja tych badań ma zatem duże znaczenie aplikacyjne dla opracowania metod produkcji wędlin surowych dojrzewających o gwarantowanej jakości i wysokim poziomie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów.

Podsumowując ocenę przedstawionego jako osiągnięcie naukowe cyklu monotematycznych publikacji należy stwierdzić, iż wyniki eksperymentów przeprowadzonych przez dr inż. Joannę Stadnik dokumentują wysokie umiejętności naukowe i sprawność badawczą Kandydatki. Są oryginalne oraz wnoszą cenny i wymierny wkład do dotychczasowej wiedzy nad uwarunkowaniami i optymalizacją i technologii wytwarzania wędlin surowych fermentowanych. Potwierdzeniem sformułowanych powyżej konstatacji, jest wyróżnienie dwóch publikacji z ocenianego cyklu (*Meat Science i Food Chemistry*) odpowiednio na pierwszym i drugim miejscu listy „Top 20 Articles” przez BioMedical Library Uniwersytetu Minnesota w USA, która kwalifikuje 20 najlepszych publikacji z tego samego obszaru oraz propozycja napisania a aktualnie już pozytywna decyzja o przyjęciu do druku, opracowanego przez Habilitantkę rozdziału pt.: „Significance of biogenic amines in fermented foods and methods of their control” w naukowej monografii pt.: „Beneficial Microbes in Fermented and Functional Foods”, prestiżowego wydawnictwa CRC Press/Taylor & Francis Group (ISBN: 978-1-4822-0662-3 - planowana edycja początek 2014).

W opinii recenzenta przedmiotowy cykl publikacji jest wartościowym zbiorem oryginalnych opracowań naukowych, prezentującym problematykę istotną zarówno pod względem naukowym jak i aplikacyjnym, co odpowiada wymaganiom stawianym przez ustawę jako osiągnięcie naukowe o dużym ładunku poznawczym i spełnia w tym względzie kryteria stawiane kandydatom do stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

3. Ocena całości osiągnięć i aktywności naukowo-badawczej

Na dorobek naukowy dr inż. Joanny Stadnik składają się: łącznie 22 oryginalne prace twórcze (z czego 18 po doktoracie) w tym 10 z bazy JCR (wszystkie po doktoracie), 4 prace przeglądowe, 4 rozdziały w monografiach, 6 artykułów popularno-naukowych, 7 referatów na konferencjach tematycznych (w tym 1 na międzynarodowej) oraz 26 naukowych doniesień i komunikatów konferencyjnych (w tym 9 na konferencjach międzynarodowych). Kandydatka publikowała wyniki badań w poniżej wymienionych czasopismach z listy ICR, reprezentujących dobry i średni poziom naukowy: *Food Chemistry*, (IF_{5-Year}=4.072, MNiSW=45 pkt.), *Meat Science*, (IF₂₀₁₂=2.754, MNiSW=40 pkt.), *LWT - Food Science and Technology*, (IF₂₀₀₈=1.887, MNiSW=35 pkt.), *European Food Research and Technology*, (IF₂₀₁₁=1.566, MNiSW=30 pkt.), *International Journal of Food Properties*, (IF_{5-Year}=1.142, MNiSW=25 pkt.), *Bulletin of the Veterinary Institute in Pulawy*, (IF₂₀₁₁=0.414, MNiSW=20 pkt.), *Annals of Animal Science*, (IF₂₀₁₁=0.389, MNiSW=15 pkt.), *Fleischwirtschaft*, (IF₂₀₀₄=0.167, MNiSW=15 pkt.), *ŻYWNOSĆ. Nauka, Technologia, Jakość*, (IF₂₀₁₂=0.190, MNiSW=15 pkt.), następujących czasopismach recenzowanych (wykaz B): *Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria*, (MNiSW=9 pkt.), *Annales UMCS sec. E, Agricultura*, (MNiSW=5 pkt.), *Inżynieria Rolnicza*, (MNiSW=5 pkt.), *Nauka Przyroda Technologie*, (MNiSW=5 pkt.), *Roczniki Naukowe Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego*, (MNiSW=5 pkt.) oraz *Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Mięso i Wędliny*.

Sumaryczny Impact Factor prac autorsko, bądź współautorsko opublikowanych przez Kandydatkę wynosi 15,200, liczba ich cytowań wg bazy Web of Science (bez autocytowań) równa jest liczbie 21, zaś odpowiadający im Indeks Hirscha = 3. Powyższe wskaźniki naukometyczne, jak dla dziedziny nauki reprezentowanej przez Kandydatkę plasują się na dobrym poziomie. Na podstawie przeanalizowanych materiałów dokumentacyjnych stwierdzam, że dorobek naukowy dr inż. Joanny Stadnik jest relatywnie zróżnicowany tematycznie, jednakże wartościowy merytorycznie i oryginalny. W przedstawionych do oceny materiałach nie znaleziono informacji o kierowaniu przez Kandydatkę międzynarodowymi lub krajowymi projektami badawczymi.

Zainteresowania naukowe Kandydatki, kształtowane tematyką badań własnych (magisterium i dysertacja doktorska) oraz prac realizowanych we współpracy z naukowcami z ośrodków spoza macierzystej uczelni, ogniskują się wokół następujących obszarów tematycznych:

- determinanty przemian biochemicznych w tkance mięśniowej po uboju (ze szczególnym uwzględnieniem oddziaływań ultradźwięków) i ich wpływ na właściwości funkcjonalne i jakość mięsa,
- wpływ rodzaju i składu paszy oraz żywienia zwierząt na jakość i przydatność technologiczną surowca mięsnego,
- możliwości i skutki stosowania bakterii probiotycznych jako komponentów kultur startowych wykorzystywanych w produkcji wędlin surowo dojrzewających.

Zdaniem recenzenta za jedno z najbardziej interesujących osiągnięć badawczych dr inż. Joanny Stadnik uznać należy prace nad zastosowaniem ultradźwięków w kształtowaniu jakości mięsa dojrzewającego mięsa. Habilitantka wykazała, że aplikacja drgań ultradźwiękowych w fazie *rigor mortis* przyczynia się do skrócenia okresu dojrzewania mięsa bydlęcego, potwierdzając tym samym hipotezę nieproteolitycznego mechanizmu kruszenia mięsa, determinowanego zmianami mikrostruktury i wzrostem stężenia wolnych jonów Ca^{2+} , co odzwierciedla się osłabieniem interakcji białek mięśniowych. Przy wykorzystaniu impulsowego magnetycznego rezonansu jądrowego (NMR), potwierdziła, iż zachodzące pod wpływem fal ultradźwiękowych zmiany rozmieszczenia wody w strukturze tkanki mięśniowej, świadczą o przyspieszeniu tempa przemian dojrzewalniczych w wyniku intensyfikacji interakcji pomiędzy białkami w obrębie sarkomerów. Dr inż. Joanna Stadnik stwierdziła również, że sonikacja mięsa drganiami o niskiej częstotliwości i średnim natężeniu nie powoduje zmian hydrofobowości białek miofibrylarnych, nie inicjuje procesów oksydacyjnych, nie powoduje zmian fizycznych parametrów barwy ($L^*a^*b^*$) co umożliwia jej zastosowanie jako techniki poubojowego kształtowania pożądanych właściwości technologicznych i cech jakości mięsa.

Na uwagę zasługują również badania wpływu żywienia zwierząt na jakość surowców mięsnych a w tym szczególnie zrealizowane przy współpracy z Państwowym Instytutem

Badawczym w Puławach oraz Instytutem Zootechniki - Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie dotyczące właściwości fizykochemicznych mięsa wieprzowego i drobiowego pozyskanego od zwierząt żywionych paszami zawierającymi surowce GMO - odporną na insekty kukurydzę *Bt* (MON810) oraz poekstrakcyjną śrutę otrzymaną z soi odpornej na glifosat (Roundup Ready MON40-3-2).

Prace badawcze z ww. obszarów tematycznych zawierają zarówno elementy podstawowe jak i aplikacyjne. Analiza poruszanej w nich problematyki i zawartych konstatacji pozwala na stwierdzenie, iż niezależnie od specyfiki tematycznej i wiodących aspektów eksperymentowania, głównym i przewodnim nurtem zainteresowań Kandydatki są badania nad możliwościami kształtowania wysokiego standardu jakości oraz bezpieczeństwa żywnościowego mięsa i jego przetworów. Szczególnie w obszarze wiedzy dotyczącym problematyki amin biogennych tworzących się w wędlinach surowych dojrzewających, dr inż. Joannę Stadnik uznać należy za eksperta o autorytecie międzynarodowym, o czym dodatkowo świadczy powoływanie jej jako recenzenta publikacji innych autorów w renomowanych czasopismach naukowych oraz wspomniane wcześniej zaproszenie do współautorskiego opracowania anglojęzycznej monografii naukowej.

Dr inż. Joanna Stadnik w swojej zawodowej karierze akademickiej pełniła funkcję wykonawcy w następujących projektach:

- własny pt. „Technologiczne możliwości zastosowania bakterii probiotycznych do produkcji surowych wędlin dojrzewających” finansowany w latach 2008-2010 przez MNiSW (nr N N312 275435),
- rozwojowy pt. „Produkcja i zastosowanie koncentratu białkowo - ksantofilowego z lucerny (*Medicago sativa*) dla poprawy dobrostanu i efektywności produkcji zwierzęcej” finansowany w latach 2009-2012 przez NCBiR (nr N R12 0005 06),
- badania na rzecz rolnictwa ekologicznego finansowane przez MNiSW:
 - zadanie pt. „Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa i wyrobu produktów mięsnych bez stosowania dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów”, decyzja nr PKre - 029-4-3/12 (608), realizacja rok 2012,
 - zadanie pt. „Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa i wyrobu produktów mięsnych bez stosowania dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów”, decyzja nr PKre - 029-29-29/13 (688)], realizacja rok 2013.

Osiągnięcia naukowe i publikacyjne dr inż. Joanny Stadnik zyskały uznanie władz jej macierzystej uczelni, co potwierdzają nagrody przyznane jej w tej dziedzinie przez JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (cztery) oraz nagroda przyznana przez Międzynarodową Unię Nauki o Żywności i jej Technologii (IUFoST) za referat „Influence of antioxidant dietary supplements on quality and stability of meat and meat products” wygłoszony podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej „Using Science to Drive

Success in the Food Market”, wyróżnienie przyznane przez Fundację *Pro Scientia et Vita* Członków Wydziału Nauk Rolniczych, Leśnych i Weterynaryjnych Polskiej Akademii Nauk dla młodego aktywnego naukowca za rok 2012

Stwierdzam, że udokumentowany dorobek naukowo-badawczy dr inż. Joanny Stadnik, w zdecydowanej większości powiększony po uzyskaniu stopnia naukowego doktora, jest wartościowy, oryginalny i wnosi nowe wartości poznawcze do wiedzy z zakresu nauk o żywności. Reasumując, całość osiągnięć i aktywność naukowo-badawczą Kandydatki oceniam jako wystarczające do starania się o stopień doktora habilitowanego.

4. Ocena dorobku dydaktycznego, popularyzatorskiego oraz współpracy międzynarodowej

Dr inż. Joanna Stadnik od 2005 roku prowadziła lub prowadzi zajęcia dydaktyczne w formie wykładów, ćwiczeń audytoryjnych i ćwiczeń laboratoryjnych na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych na kierunkach Technologia żywności i żywienie człowieka, Biotechnologia, Dietetyka oraz Towaroznawstwo na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz na Wydziale Agrobiotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, z przedmiotów:

- technologia mięsa - kierownik przedmiotu od roku akademickiego 2008/2009,
- towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego (do roku akademickiego 2008/2009),
- higiena żywności,
- aparatura przemysłu spożywczego,
- przetwórstwo mięsa i tłuszczów zwierzęcych - specjalizacja dyplomowa,
- zarządzanie jakością.

Dr inż. Joanna Stadnik prowadzi również wykłady oraz warsztaty w ramach Podyplomowych Studiów „Zarządzanie jakością w produkcji żywności” w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, pełniła rolę inwigilanta w postępowaniu rekrutacyjnym na rok akademicki 2005/2006, była członkiem Komisji Egzaminacyjnej z praktyki zawodowej po III roku studiów - kierunek Technologia Żywności i Żywienie Człowieka w latach 2005 i 2006 oraz brała aktywny udział w organizacji laboratoriów i tworzeniu stanowisk dydaktycznych Katedry Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością. Sprawowała obowiązki promotora przy realizacji 17 pracach magisterskich oraz 19 inżynierskich oraz wykonała odpowiednio 5 i 3 recenzje prac magisterskich i inżynierskich. Obecnie pełni funkcję promotora pomocniczego rozprawy doktorskiej mgr inż. Anny Okoń pt. „Badanie zmian proteolitycznych w probiotycznych wyrobach mięsnych podczas przechowywania oraz trawienia *in vitro* pepsyną i pankreatyną” (uchwała Rady Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 19 grudnia 2012 r.).

W latach 2010-2013 dr inż. Joanna Stadnik recenzowała artykuły naukowe kierowane do publikacji w następujących czasopiśmie o zasięgu międzynarodowym: *International*

Journal of Food Properties, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Journal of Food Engineering, International Journal of Food Science & Technology. Świadczy to o uznaniu jej osoby i rosnącej pozycji w międzynarodowym środowisku naukowym. W przedstawionych do oceny materiałach nie znaleziono informacji o odbyciu przez Kandydatkę naukowych staży zagranicznych. W 2013 roku Habilitantka odbyła w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, działanie 4.2 pt.: „Rozwój kwalifikacji kadr systemu B+R i wzrost świadomości roli nauki w rozwoju gospodarczym” 6-cio miesięczny staż zawodowy w zakładzie przetwórstwa mięsnego.

Część dorobku naukowego Kandydatki była promowana w formie 26 naukowych doniesień i komunikatów konferencyjnych (w tym 9 na konferencjach międzynarodowych). Świadczy to o tym, iż posiada umiejętności szybkiego upowszechniania, popularyzacji i dyskutowania wyników swoich badań w gremiach specjalistów z dyscypliny nauki przez nią reprezentowanej.

Dr inż. Joanna Stadnik jest osobą czynną społecznie i zaangażowaną w wiele form działalności organizacyjnej na rzecz swojej macierzystej uczelni i środowiska, co przejawia się w następujących aktywnościach:

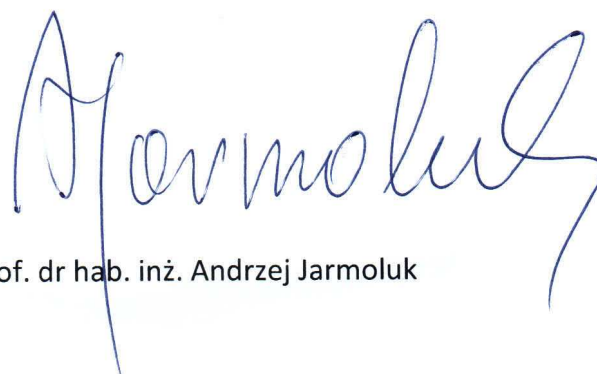
- przedstawiciel nauczycieli akademickich nie posiadających tytułu profesora lub stopnia doktora habilitowanego Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii do Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na kadencję 2008 – 2012,
- członek Wydziałowej Komisji do spraw Kadr Naukowych na lata 2005 – 2008,
- członek Wydziałowej Komisji do spraw Kadr Naukowych na lata 2008 - 2012.
- członek Wydziałowej Komisji do spraw Kadr Naukowych i Oceny Wydziału na lata 2012 – 2016,
- członek Wydziałowej Komisji Wyborczej w wyborach na kadencję 2008 – 2012,
- członek Wydziałowej Komisji ds. Promocji Wydziału na kadencję 2008 – 2012,
- członek Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności (PTTŻ) od 04.10.2006 r.,
- członek (z wyboru) Zarządu Głównego PTTŻ na kadencję 2010-2012 oraz 2013–2015,
- prezes (z wyboru) Oddziału Lubelskiego PTTŻ na kadencję 2010- 012 oraz 2013-2015,
- współpraca z 12 zakładami branży spożywczej przy realizacji prac wdrożeniowych, oraz przygotowaniu i przeprowadzeniu audytów (zerowego i zewnętrznego), opracowanie dokumentacji GMP, GHP oraz przygotowanie i wdrożenie Systemu Zarządzania Jakością HACCP,
- wykłady w ramach Lubelskiego Festiwalu Nauki (2029, 2010),
- wykład dla Słuchaczy Uniwersytetu Trzeciego Wieku (2011),

Za swoją aktywność organizacyjną Kandydatka była nagrodzona nagrodą JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

5. Wniosek końcowy

Na podstawie przedstawionej powyżej, pozytywnej oceny osiągnięć naukowo-badawczych dr inż. Joanny Stadnik oraz jej aktywności naukowej, dorobku dydaktycznego, popularyzatorskiego i współpracy międzynarodowej stwierdzam, że dr inż. Joanna Stadnik spełnia warunki określone w ustawie z dnia 18 marca 2011 roku o zmianie ustawy -Prawo o szkolnictwie wyższym, ustawy o stopniach i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki oraz o zmianie niektórych innych ustaw (Dz. U. Nr 84, poz. 455) i przepisów wykonawczych - Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 roku (Dz. U. Nr 196, poz. 1165), co kwalifikuje ją do uzyskania stopnia naukowego doktora habilitowanego.

Stawiam zatem wniosek do Rady Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie o dopuszczenie Kandydatki do dalszych etapów postępowania w przewodzie habilitacyjnym.



Prof. dr hab. inż. Andrzej Jarmoluk

Wrocław dnia 16 grudnia 2013