

Poznań, dnia 21 lutego 2024 r.

Prof. dr hab. n. med. i n. o zdr. Joanna Suliburska
Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu



RECENZJA

osiągnięcia naukowego oraz całokształtu dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego w postępowaniu habilitacyjnym dr n. roln. Danuty Gajewskiej, ubiegającej się o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu w dyscyplinie nauki o zdrowiu

Oceny dokonano na podstawie powołania mnie na recenzenta komisji habilitacyjnej przez Radę Dyscypliny Nauk o Zdrowiu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego (Uchwała nr 309/2023 z dnia 5 grudnia 2023 r.) na podstawie art. 221 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. „Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. Z 2018 r. poz. 1668 z późn. zm.).

1. Podstawowe dane o Kandydacie

Kandydatka w roku 1986 ukończyła studia na Wydziale Żywienia Człowieka i Wiejskiego Gospodarstwa Domowego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, jest magistrem inżynierem żywienia człowieka. W roku 2002 uzyskała dyplom doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, na podstawie rozprawy doktorskiej pt.: „Badania nad zastosowaniem lecytyny sojowej w dietoterapii przewlekłych schorzeń wątroby”.

Habilitantka od 2003 roku pracuje jako adiunkt w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, SGGW w Warszawie. Z Wydziałem Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie jest związana od początku kariery naukowej rozpoczynając pracę jako samodzielny technolog, następnie była asystentem, doktorantem i adiunktem.

W roku 1988 dr Gajewska ukończyła Podyplomowe Studium Doskonalenia Pedagogicznego na Wydziale Ekonomiczno-Rolniczym SGGW w Warszawie. W trakcie pracy Habilitantka

podnosiła swoje kwalifikacje zawodowe w zakresie dydaktyki i badań naukowych na wielu kursach doskonalących i szkoleniach.

2. Informacja o obowiązujących przepisach prawa na dzień wszczęcia ocenianego postępowania habilitacyjnego, w tym obowiązujących kryteriach oceny

Kandydatka ubiega się o stopień naukowy doktora habilitowanego w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu na podstawie 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.). Recenzja wykonana jest w oparciu o art. 219 ust. 1 pkt 2 i 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2018 r. poz. 1668 ze zm.).

3. Ocena osiągnięcia naukowego

Osiągnięcie naukowe Habilitantki pt.: „Ocena wielkości spożycia i źródeł pokarmowych salicylanów w dietach osób z różnych grup populacyjnych w aspekcie konstruowania diety o właściwościach przeciwzapalnych.” stanowi cykl ośmiu powiązanych tematycznie artykułów naukowych. Wymienione poniżej prace, które wchodzi w skład osiągnięcia naukowego, zostały opublikowane w latach 2014-2023 w czasopismach krajowych (3 prace) i o zasięgu międzynarodowym (5 prac).

Praca 1: Gajewska D, Kęszycka P, Harton A, Myszkowska-Ryciak J. Źródła salicylanów w dietach osób dorosłych. *Brom. Chem. Toksykol.* 2014, 3, 403-408.

Praca 2: Kęszycka P, Gajewska D. Oszacowanie zawartości salicylanów w racjach pokarmowych osób dorosłych. *Probl. Hig. Epidemiol.* 2015, 96, 3, 642-644.

Praca 3: Szkop M, Szkop U, Kęszycka P, Gajewska D. A simple and robust protocol for fast RP-HPLC determination of salicylates in foods. *Food Analytical Methods* 2017, 10, 3, 618-625.

Praca 4: Kęszycka P, Szkop M, Gajewska D. Overall content of salicylic acid and salicylates in food available on the European market. *J. Agric. Food. Chem.* 2017, 65, 50, 11085-11091.

Praca 5: Gajewska D, Kęszycka P, Szkop M. Dietary salicylates in herbs and spices. *Food and Function* 2019, 10, 7037-7041.

Praca 6: Gajewska D, Kęszycka P, Sandzewicz M, Kozłowski P, Myszkowska-Rygiak J. Intake of dietary salicylates from herbs and spices among adult Polish omnivores and vegans. *Nutrients*, 2020, 12, 1-21.

Praca 7: Gajewska D, Gosa P, Kęszycka P. Dietary intervention effectiveness, clinical outcomes and nutrient and salicylate intakes in older adults living in long-term care homes: The results from Senior's Plate Project. *Nutrients* 2022, 14(4), 871, 1-15.

Praca 8: Gajewska D, Kęszycka P. S-diet-model diety o właściwościach przeciwpalnych. *Biuletyn Głównej Biblioteki Lekarskiej* 2023, 56(308), 107-124.

Artykuły z cyklu są pracami oryginalnymi i są wynikiem współpracy naukowej. W pięciu przedstawionych pracach Kandydatka jest pierwszym autorem, a w 3 pracach jest autorem korespondencyjnym. Z oświadczeń załączonych do dokumentów wynika, że Habilitantka miała istotny wkład w powstanie każdej publikacji tj. była autorką koncepcji pracy, kierowała badaniami, prowadziła korespondencję z recenzentami. Trudno mi jest jednak ocenić indywidualny wkład Autorki w powstanie prac do cyklu, gdyż brakuje oświadczeń innych autorów, w których przedstawiliby oni swój szczegółowy wkład w powstanie publikacji. Moim zdaniem oświadczenia Kandydatki są ogólne i nie są wystarczające do prawidłowej oceny Jej wkładu w przedstawione osiągnięcie. Moje wątpliwości są związane z faktem, że Habilitantka nie zawsze jest pierwszym autorem lub autorem do korespondencji. Poza tym dwie prace cyklu (prace 4 i 5) wchodziły również w skład cyklu doktoratu dr Pauliny Kęszyckiej, tym bardziej wydaje się uzasadnione dołączenie oświadczeń szczegółowego wkładu poszczególnych autorów w powstanie każdej publikacji.

Tematyka badawcza Autorki dotyczy określenia zawartości salicylanów w żywności oraz opracowanie bazy danych i kalkulatora umożliwiającego ocenę pobrania salicylanów z racji pokarmowej. Temat podjęty przez Habilitantkę jest niezwykle ważny dla rozwoju nauk żywieniowych i ma duży aspekt praktyczny. Badania te uzupełniają lukę w tabelach wartości odżywczych dotyczącą braku zawartości salicylanów w produktach spożywczych. Poza tym badania Kandydatki poszerzają niewielką wiedzę żywieniowców, farmaceutów i lekarzy na temat wpływu naturalnych salicylanów na organizm człowieka i ewentualne możliwości wykorzystania diety wysokosalicylanowej w prewencji i/lub wspomaganiu leczenia chorób o podłożu zapalnym.

W pracach 1-7 Autorka przedstawiła zawartość salicylanów w produktach spożywczych oraz określiła wielkość spożycia tych składników w wybranych populacjach. Ostatnia praca dotyczy diety wysokosalicylanowej. Pewien niedosyt budzi jednak brak szczegółowych informacji na temat zasad konstruowania bazy danych z zawartością salicylanów w żywności oraz brak informacji działaniu kalkulatora do obliczania wielkości spożycia salicylanów. Jedynie ostatnia praca dotyczy diet o właściwościach przeciwzapalnych i jest napisana dość ogólnie.

W autoreferacie jak i załączonych publikacjach Autorka zawarła dobre wprowadzenie do omawianego tematu. Habilitantka opisała zależności pomiędzy spożyciem naturalnych i syntetycznych salicylanów na stężenie kwasu salicylowego i jego pochodnych w krwi i moczu. Opisała również działanie farmakologiczne salicylanów w organizmie, przede wszystkim podkreślając ich działanie przeciwzapalne. We wstępie podkreślono również potrzebę prowadzenia badań dotyczących wpływu salicylanów zawartych w żywności na zdrowie człowieka.

Zgodnie z autoreferatem głównym celem osiągnięcia naukowego Autorki było teoretyczne i praktyczne opracowanie założeń diety wysokosalicylanowej, jako diety o potencjalnych właściwościach przeciwzapalnych.

Autorka wytyczyła cele szczegółowe swoich badań, które obejmowały:

- 1/ocenę podaży i źródeł pokarmowych salicylanów w dietach w wybranej grupie osób zdrowych z wykorzystaniem danych dotyczących zawartości salicylanów w literaturze;
- 2/ opracowanie metodyki oznaczania salicylanów w żywności;
- 3/opracowanie narzędzia do szacowania zawartości salicylanów w diecie z wykorzystaniem bazy danych z zawartością salicylanów oznaczonych w żywności dostępnej na rynku polskim;

4/oszacowanie podaży salicylanów w dietach osób dorosłych, w tym wegan i osób starszych z uwzględnieniem stosowanych ziół i przypraw, na podstawie badań własnych;

5/ opracowanie założeń diety o dużej zawartości salicylanów (wysokosalicylanowej) jako diety o właściwościach przeciwzapalnych;

W pracach 1 i 2 Habilitantka oszacowała podaż salicylanów w całodziennych racjach pokarmowych osób dorosłych oraz określiła główne źródła pokarmowe tych związków. W obu pracach Autorka zwróciła uwagę na dwa istotne problemy, po pierwsze na brak danych dotyczących zawartości salicylanów w produktach spożywczych dostępnych na rynku polskim, po drugie na znaczne różnice w zawartości salicylanów w dziennych racjach pokarmowych osób dorosłych, w zależności od bazy danych, na podstawie której dokonywano obliczeń. Wnioski z dwóch pierwszych prac cyklu potwierdziły potrzebę utworzenia bazy danych zawartości salicylanów w produktach spożywczych dostępnych na rynku polskim, niezbędnej do szacowania podaży salicylanów w dietach różnych populacji.

Trzecia publikacja z cyklu dotyczyła opracowania metody oznaczania salicylanów w produktach spożywczych o różnej konsystencji. Sprawność tej metody potwierdzono podczas oznaczania wolnego i związanego kwasu salicylowego w 12 produktach, w tym w przyprawach, napojach, liofilizowanych warzywach i owocach.

Opracowaną metodę wykorzystano do oznaczenia zawartości salicylanów w różnych produktach spożywczych dostępnych na rynku polskim. Wyniki tych badań przedstawiono w publikacji 4 i 5. Te dwie publikacji z cyklu są moim zdaniem najbardziej istotnym wkładem Habilitantki w rozwój nauk żywieniowych i nauk o zdrowiu, mają również znaczącą wartość praktyczną. Przeprowadzone badania pozwoliły na przygotowanie pierwszej w Polsce bazy danych zawartości salicylanów (wolnego kwasu salicylowego i związanego kwasu salicylowego) oraz opracowania narzędzia do planowania diet wysokosalicylanowych.

W pracy 6 dokonano oceny spożycia salicylanów z ziół i przypraw przez osoby dorosłe z różnych grup populacyjnych. Spożycie salicylanów oszacowano korzystając m.in. z własnej bazy danych i opracowanego kalkulatora. Główny wniosek tego badania potwierdza, że zioła i przyprawy są dobrym źródłem salicylanów w diecie. Ponadto wykazano istotnie większą zawartość salicylanów w diecie wegan aniżeli w diecie mieszanej.

W pracy 7 określono podaż salicylanów z całodzienną racją pokarmową osób starszych (pozostających w domach opieki). Podaż salicylanów w diecie oszacowano korzystając z

własnej bazy danych i kalkulatora salicylanów. Wykazano małe spożycie salicylanów u seniorów, a głównymi ich źródłami były warzywa i produkty zbożowe.

W autoreferacie jak i w załączonych publikacjach 6 i 7 brakuje opisanie najważniejszych istotnych wyników oraz nie ma przedstawionych wniosków, które korespondowałyby z celami osiągnięcia. Poza tym Autorka nie wyjaśnia na czym polegało konstruowanie oraz działanie opracowanego kalkulatora, za pomocą którego obliczana była zawartość salicylanów w diecie. Tego wyjaśnienia nie ma zarówno w autoreferacie, jak i w metodach opisanych w publikacjach.

W pracy 8 opracowano założenia diety o właściwościach przeciwzapalnych. Jest to moim zdaniem najslabsza publikacja z cyklu. Zasady diety wysokosalicylanowej podane są bardzo ogólnie, poza tym brakuje szczegółowego opisu możliwego wpływu tej diety na organizm, jej działania w konkretnych jednostkach chorobowych. Warto byłoby ująć pozytywne jak i negatywne aspekty związane ze stosowanej takiej diety, szczególnie u osób chorych i starszych.

Na podstawie wyników opisanych w cyklu prac Autorka sformułowała 6 stwierdzeń, które tylko częściowo korespondują z postawionymi celami pracy. Moim zdaniem najważniejsze wnioski dotyczą utworzenia bazy danych zawartości salicylanów w produktach dostępnych na rynku polskim oraz opracowania kalkulatora do szacowania podaży salicylanów z diet osób z różnych populacji. Poza tym zasady diety wysokosalicylanowej mogą zostać praktycznie wykorzystane do konstruowania tego typu diet w celach prewencyjnych i terapeutycznych.

Wymienione wnioski mają duże znaczenie praktyczne i mogą przyczynić się do rozwoju nauk medycznych i nauk o zdrowiu.

Podsumowując osiągnięcie naukowe, należy zauważyć, że cykl prac Habilitantki dotyczy aktualnej problematyki, istotnej z punktu widzenia poznawczego. Większość przedstawionych badań była odpowiednio zaplanowana, zastosowano właściwe analizy badawcze, przeprowadzono interpretację wyników oraz próbę ich wyjaśnienia. Część badań opublikowano w znaczących czasopiśmie naukowych o zasięgu światowym. Uzyskane wyniki stanowią znaczący wkład w tworzenie bazy danych zawartości salicylanów w żywności oraz poznanie działania naturalnych salicylanów oraz możliwości ich praktycznego wykorzystania w prewencji i terapii chorób przede wszystkim o podłożu zapalnym. W związku z powyższym stwierdzam, że osiągnięcie naukowe spełnia wymagania ustawowe oraz rozporządzeń dotyczących postępowania o nadanie stopnia doktora habilitowanego.

4. Ocena aktywności naukowej

W dorobku naukowym w okresie po uzyskaniu stopnia naukowego doktora nauk rolniczych habilitantka wskazała cztery obszary badawcze.

Pierwszym tematem badań była optymalizacja postępowania dietetycznego w profilaktyce i terapii różnych schorzeń oraz wpływ edukacji żywieniowej na wybrane parametry stanu zdrowia osób chorych.

Do ważniejszych osiągnięć Habilitantki w tym obszarze badawczym można zaliczyć:

- 1/ opracowanie optymalnego modelu poradnictwa dietetycznego oraz metody edukacji żywieniowej dla pacjentów z nadciśnieniem tętniczym;
- 2/ optymalizacja leczenia dietetycznego pacjentów z otyłością;
- 3/ opracowanie modelu poradnictwa żywieniowego dla kobiet z cukrzycą ciążową;
- 4/ wprowadzenie spersonalizowanej interwencji żywieniowej u osób starszych.

Drugi temat badawczy Kandydatki dotyczył oceny prawidłowości żywienia i przestrzegania zaleceń dietetycznych przez pacjentów w różnych jednostkach chorobowych. W ramach realizacji tego tematu Kandydatka dokonała oceny sposobu żywienia pacjentów z chorobami nerek, nadciśnieniem tętniczym, kamicą układu moczowego, zespołem policystycznych jajników, chorobą niedokrwienną serca oraz dyspepsją czynnościową. Na podstawie uzyskanych wyników Autorka wskazała na konieczność wprowadzenia zmian w systemie organizacji leczenia i potrzebie zatrudnienia dietetyka w zespole terapeutycznym.

Trzeci temat badawczy dotyczył oceny wiedzy żywieniowej, stanu odżywienia oraz sposobu żywienia osób zdrowych z różnych grup populacyjnych. Kandydatka oceniła sposób żywienia dzieci, młodzieży, młodych dorosłych, kobiet w ciąży, kobiet karmiących, matek dzieci do lat 6, kobiet w okresie menopauzy oraz mężczyzn uprawiających kulturystykę. We wszystkich badanych grupach Autorka wykazała wiele nieprawidłowości związanych ze sposobem żywienia i wskazała na potrzebę przeprowadzenia szeroko pojętej edukacji żywieniowej. Do najważniejszych osiągnięć w tym temacie badawczym można zaliczyć:

- 1/ nowatorski projekt dotyczący zwiększenia zainteresowania młodzieży tematem wpływu żywienia na zdrowie oraz wpływu nieprawidłowego sposobu żywienia na kondycję fizyczną i psychiczną;

- 2/ opracowanie modelu poradnictwa w zakresie opieki dietetycznej dla dzieci i młodzieży w Polsce;
- 3/ wykazanie, że urodzeniowa masa ciała i sposób porodu są czynnikami istotnie wpływającymi na efektywność i długość karmienia piersią;
- 4/ wykazanie, że częstość spożycia produktów zbożowych pełnoziarnistych, kaszy gryczanej, tłustych ryb, roślin strączkowych, produktów sojowych i zielonych warzyw liściastych jest związana z intensywnością objawów menopauzy takich jak: nocne poty, zmęczenie, uderzenia gorąca, i bezsenność.

Czwarty obszar badawczy Kandydatki to: „Wartość odżywcza żywności oraz aspekty ekonomiczne diet terapeutycznych z wykorzystaniem produktów specjalistycznych i suplementów diety”. Autorka oceniła efektywność stosowania indywidualnie zaplanowanych diet oraz suplementów diety dla osób z zaburzeniami metabolizmu węglowodanów i lipidów. W swoich badaniach zwróciła uwagę na potrzebę edukacji personelu medycznego i pacjentów w zakresie interakcji leków z żywnością.

Omówienie osiągnięć badawczych Habilitantki w autoreferacie jest bardzo obszerne, jednak w tych opisach Kandydatka nie wskazuje wyraźnie swoich indywidualnych osiągnięć. Brakuje mi wyodrębnienia konkretnych tematów i wypunktowania tych osiągnięć, które Kandydatka uważa za jej własny wkład w rozwój nauk medycznych i nauk o zdrowiu. Recenzent musi sam w gąszczu wielu informacji, wyluskiwać najważniejsze wnioski. W tym punkcie autoreferatu zabrakło mi podejścia całościowego do omawianych obszarów badań i podsumowania wyników i wniosków wszystkich prac w danym temacie, brakuje wskazania tego, co było najważniejszym osiągnięciem i zwrócenia uwagi na możliwe przyszłe kierunki badań.

Jeśli chodzi o pozostałą aktywność naukową kandydatki to, po uzyskaniu stopnia doktora była ona wykonawcą w 2 grantach KBN oraz wykonawcą w 4 innych projektach finansowanych w drodze konkursów krajowych. Była również kierownikiem grantu badawczo-edukacyjnego finansowanego przez Coca-cola Foundation. Kandydatka brała również udział w 14 innych projektach badawczo-edukacyjnych. Warto podkreślić aktywny udział Habilitantki w trzech międzynarodowych projektach badawczych realizowanych we współpracy z ośrodkami naukowymi w Litwie, Izraelu oraz w Czechach.

Na uwagę zasługuje fakt, że Kandydatka odbyła trzy krótkoterminowe staże naukowe w zagranicznych ośrodkach naukowych we Francji, Litwie i USA. Staż w Le Centre Hospitalier

Reginal et Universitaire de Nantes, Clinique d'Endocrinologie, Maladies Métaboliques, Nutrition, Nantes we Francji. Habilitantka odbyła przed uzyskaniem stopnia doktora. Po uzyskaniu stopnia doktora Dr Gajewska była na stażu naukowym w Health Research Institute, faculty of Public Health, Lithuanian University of Health Sciences w Kownie w Litwie oraz na stażu naukowo-dydaktycznym w Montclair State University w Nowym Jorku w USA.

Szkoda jednak, że w karierze naukowej Kandydatki brakuje stażu długoterminowego oraz międzynarodowej współpracy naukowej popartej publikacjami naukowymi. Muszę również zaznaczyć, że w przesłanej mi dokumentacji brakuje potwierdzenia odbytych staży, kursów i szkoleń.

W ramach działalności naukowej Habilitantka wykonała recenzję kilkunastu manuskryptów do czasopism międzynarodowych. Warto zaznaczyć, że dr Gajewska jest uznanym ekspertem żywności i żywienia, o czym świadczy jej udział w kilkunastu zespołach eksperckich oraz wykonanie kilkunastu ekspertyz, opracowań i raportów badawczych.

Na całkowity dorobek naukowy dr Danuty Gajewskiej składa się 17 prac oryginalnych w czasopismach posiadających Impact Factor (sumaryczny IF=59,607 i 1405 punktów MEiN), 40 prac oryginalnych w czasopismach nie posiadających Impact factor (610 punktów MEiN), jeden opis przypadku (13 punktów MEiN), 2 prace pogładowe w czasopismach posiadających Impact Factor (IF=9,115 i 200 punktów MEiN), 41 prac pogładowych nie posiadających Impact Factor (557 punktów MEiN). Dr Gajewska jest autorką lub współautorką 5 rozdziałów w podręcznikach międzynarodowych oraz 38 podręcznikach krajowych. Jest również współautorką w 2 monografiach oraz redaktorką naczelną w jednej pracy zbiorowej w języku polskim. Habilitantka uczestniczyła w wielu konferencjach krajowych i międzynarodowych i jest autorem 10 streszczeń ze zjazdów międzynarodowych oraz 8 streszczeń ze zjazdów krajowych. Ponadto jest współautorką 37 publikacji pełnotekstowych w suplementach czasopism w języku polskim. Jeśli chodzi o dane naukometryczne to sumaryczny Impact Factor czasopism wynosi 68,772, punktacja MEiN = 2789, liczba cytowani według bazy Web of Science wynosi 118 (102 bez autocytowań), a Index Hirscha = 7.

Podsumowując przedstawiony do oceny dorobek naukowo-badawczy dr Danuty Gajewskiej stwierdzam, że jest on dość obszerny, szczególnie po uzyskaniu stopnia doktora, spójny tematycznie a przedstawione prace mają duże znaczenie praktyczne. Tematyka badań podejmowanych przez Habilitantkę jest aktualna i zgodna z trendami w naukach medycznych i naukach o zdrowiu.

5. Ocena osiągnięć dydaktycznych, organizacyjnych i popularyzujących naukę

W ramach osiągnięć dydaktycznych i organizacyjnych Kandydatka opracowała i przeprowadziła kilka kursów i warsztatów dotyczących przede wszystkim poradnictwa dietetycznego. Dr Gajewska przeprowadziła również kilkadziesiąt wykładów z zakresu dietoprofilaktyki w ramach konferencji naukowo-szkoleniowych.

Kandydatka brała udział w kilkunastu komitetach organizacyjnych i naukowych konferencji krajowych, a w kilku z nich pełniła funkcję przewodniczącej komitetu organizacyjnego. Habilitantka prowadziła wykłady w ramach Wszechnicy Żywniowej oraz Uniwersytetu Trzeciego Wieku. Dr Gajewska angażowała się w organizowanie Festiwalu Nauki i Pikniku Naukowego Polskiego Radia.

Habilitantka jest członkiem Polskiego Towarzystwa Dietetyki, gdzie kilka razy pełniła funkcję przewodniczącej tego towarzystwa. Przez wiele lat była członkiem Komisji Dietetyki Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka PAN. Jest również członkiem Polskiego Towarzystwa Nauk Żywniowych. Kandydatka pełniła wiele funkcji administracyjnych w SGGW w Warszawie m.in. była pełnomocnikiem dziekana ds. praktyk studenckich na kierunku dietetyka.

Dr Gajewska była promotorem w 150 pracach dyplomowych w SGGW w Warszawie na kierunkach: dietetyka, żywienie człowieka i ocena żywienia oraz gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka. Warto podkreślić, że Habilitantka była promotorem pomocniczym trzech obronionych prac doktorskich, a obecnie pełni rolę promotora pomocniczego w trzech kolejnych przewodach doktorskich. Pełniła rolę recenzenta w pracach dyplomowych studentów SGGW oraz była recenzentem pracy magisterskiej w The University of the West Indies St. Augustine w Trinidad and Tobago.

Dr Gajewska prowadziła wykłady i ćwiczenia z dietetyki i żywienia człowieka dla studentów na Wydziale Żywnienia Człowieka oraz na Wydziale Rolnictwa i Biologii SGGW w Warszawie. Habilitantka prowadziła również zajęcia w języku angielskim dla studentów w ramach Erasmus Plus. Kandydatka prowadziła również zajęcia dydaktyczne na wielu znaczących uniwersytetach europejskich m.in. w Portugalii, Litwie, Słowenii i Hiszpanii oraz w USA. Na uwagę zasługuje fakt, że dr Gajewska brała udział w organizacji i koordynowaniu projektów edukacyjnych we współpracy z zagranicznymi ośrodkami akademickimi m.in. w projekcie Belgian-Polish International Student Project oraz w 6th International Student Project.

Od lat dr Gajewska angażuje się w popularyzację nauki, jest autorką kilkunastu artykułów popularno-naukowych, prowadzi warsztaty edukacyjne dla pacjentów i dziennikarzy, brała udział w licznych audycjach telewizyjnych i radiowych.

Wymienione wyżej aktywności świadczą o zaangażowaniu dr Danuty Gajewskiej w działalność popularyzującą naukę, ma Ona również zdolności organizacyjne i dydaktyczne. Działalność dydaktyczną i organizacyjną Habilitantki oceniam pozytywnie.

Wniosek końcowy

W wyniku analizy dokumentów dołączonych do wniosku dr Danuty Gajewskiej o nadanie stopnia doktora habilitowanego pozytywnie oceniam osiągnięcie naukowe, pozostałą aktywność naukową, która jest spójna i ukierunkowana, jak również dorobek dydaktyczny i organizacyjny. Przedstawione dokonania wnoszą znaczący wkład zarówno poznawczy jak i praktyczny w rozwój nauk medycznych i nauk o zdrowiu. W mojej ocenie dorobek dr Gajewskiej spełnia wymagania określone w art. 219 Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym z dnia 20 lipca 2018r. (z późn. zm.) i popieram wniosek Kandydatki o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dyscyplinie nauki o zdrowiu.

Prof. dr hab. n. med. i n. o zdr. Joanna Suliburska