

Recenzja

dorobku naukowego, dydaktycznego, organizacyjnego i popularyzatorskiego

dra Józefa Sadkiewicza

**w związku z postępowaniem o nadanie stopnia doktora habilitowanego nauk rolniczych,
w dyscyplinie technologia żywności i żywienia**

Oceny dokonano w oparciu o następujące akty prawne: Ustawa z dnia 14 marca 2003r. o stopniach i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. z 2017 r. poz. 1789) oraz Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1.09.2011 w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego (Dz.U. z 2011 r. nr 196, poz. 116).

Najważniejsze fakty z życiorysu zawodowego Kandydata

Dr Józef Sadkiewicz w 2006 roku obronił pracę doktorską pt. „Wpływ cech odmianowych oraz warunków pluwiotermicznych na jakość pszenicy ozimej z uwzględnieniem adhezji ciasta, barwy mąki i miękiszu pieczywa ” wykonaną pod kierunkiem prof. dra hab. Janusza Hermanna na Wydziale Rolniczym Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich (UTP) w Bydgoszczy.

Kandydat jest również absolwentem studiów podyplomowych w zakresie „Rośliny lecznicze-pozyskiwanie i zastosowanie w fitoterapii i dietetyce” Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii UTP w Bydgoszczy (2017) i „Żywienia klinicznego, zbiorowego oraz wspomagania żywieniowego w aktywności ruchowej (w sporcie i rekreacji)” Wydziału Nauk o Zdrowiu Collegium Medicum im. Ludwika Rydygiera w Bydgoszczy.

Pan dr Józef Sadkiewicz od 1997 roku pracuje w Zakładzie Badawczym Przemysłu Piekarskiego spółka z o.o. (ZBPP) w Bydgoszczy, początkowo na stanowisku dyrektora ds. marketingu, a od 2000 roku na stanowisku Prezesa Zarządu. W 2013 roku został zatrudniony na stanowisku adiunkta w Zakładzie Technologii i Inżynierii Przemysłu Spożywczego Wydziału Technologii i Inżynierii Chemicznej UTP w Bydgoszczy. Na tym stanowisku Kandydat pracuje do chwili obecnej.

Ocena cyklu publikacji naukowych stanowiących osiągnięcie naukowe

Osiągnięciem naukowym wskazanym przez dra Józefa Sadkiewicza pt. „Innowacje procesów technologii piekarstwa” są następujące opracowania:

- [1] Sadkiewicz J. 2019. Badania i rozwój miesienia ze wspomaganie hydrokinetycznym. Wydawnictwo UTP w Bydgoszczy, opiniodawca: prof. dr hab. inż. Zbigniew Kłós.
- [2] Sadkiewicz J., Sadkiewicz Ja. 2014. Instrumentalne metody badania jakości zbóż, mąki i pieczywa. Wydawnictwo UTP w Bydgoszczy, opiniodawca: prof. dr hab. inż. Józef Flizikowski.
- [3] Sadkiewicz J., Melkowski A. 2015. Plecionki krok po kroku. Poradnik dla piekarza. Wydawnictwo UTP w Bydgoszczy, opiniodawca: prof. dr hab. inż. Janusz Diakun.
- [4] Flizikowski J., Sadkiewicz J. 2015. Analiza konstrukcji ślimakowego układu uplastyczniającego wytłaczarki. *Polimery* 60(6): 402-410. (*IF*₂₀₁₅=0,718)
- [5] Flizikowski J., Sadkiewicz J., Tomporowski A. 2015. Charakterystyki użytkowe sześciowalcowego mielenia uziarnionych surowców dla przemysłu chemicznego i spożywczego. *Przemysł Chemiczny* 94(1): 69-75. (*IF*₂₀₁₅=0,367)
- [6] Sadkiewicz J., Tomporowski A., Flizikowski J., Kruszelnicka W. 2019. Skuteczność miesienia ciasta mącznego. *Przemysł Chemiczny* 98(4): 1000 -1005. (*IF*_{5-letni}=0,379).
- [7] Sadkiewicz J. 2009. Sadkiewicz Instruments. Methods and Applications The ICC Handbook of Cereals, Flour, Dough & Product Testing”. DEStech Publications Inc. USA, str. 439-461.
- [8] Flizikowski J., Sadkiewicz J. 2013. Inżynieria innowacyjnych rozdrabniaczy ziarnistej biomasy. *Inżynieria i Aparatura Chemiczna*. 1/2013: 1-2.
- [9] Sadkiewicz J. 2008. „Nowe możliwości określania właściwości fermentacyjnych ziarna, mąki i drożdży”. Krynica Morska 28-31.05.2008 rok. XXVII Konferencja jakość ziarna i mąki- aspekt technologiczny i zdrowotny, 22-24.
- [10] Sadkiewicz J. 2010. „Tworzymy, patentujemy, wdrażamy”. Progres- Kujawsko-Pomorskie Forum Innowacji. Wydawca Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego, str. 21-23. Kwartalnik 2/2010.
- [11] Sadkiewicz J., Zamorski R.. 2009. Evaluation of gluten quality with gluten Sadindex for needs of bakery industry. *Acta Fytotechnica et Zootechnica-Mimoriadne Cisló Nitra, Slovaca Universitas Agriculturae Nitriae*, 594-600.
- [12] Sadkiewicz J., Zamorski R. 2008. Evaluation of gluten quality for bakery industry needs with the gluten Sadindex by J. Sadkiewicz. *Food Science. International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business ICoSTAF SZEGED*, 76-82.
- [13] Sadkiewicz J., Hermann J., Harasimowicz-Hermann G., Banecki K. 2014. Dokument Patentowy Patent 215643 „Sposób wytwarzania kompozytu smakowo-zapachowego do aromatyzowania chleba chrupkiego”, UPRP Polska prawo własności UTP Bydgoszcz, wdrożenie firma Chaber sp. z o.o. Warszawa i ZBPP sp. z o.o.
- [14] Sadkiewicz J., Hermann J., Harasimowicz-Hermann G., Banecki K. 2013. Dokument Patentowy Patent 215325 „Sposób kondycjonowania kompozytu smakowo zapachowego do aromatyzowania chleba chrupkiego”, UPRP Polska, prawo własności UTP Bydgoszcz, wdrożenie firma Chaber sp. z o.o. Warszawa i ZBPP sp. z o.o.
- [15] Sadkiewicz J., Hermann J., Harasimowicz-Hermann G. 2014. Dokument Patentowy 217061 „Sposób wytwarzania żytniego kwasu piekarskiego”, UPRP Polska, prawo własności UTP Bydgoszcz, wdrożenie ZBPP sp. z o.o.
- [16] Sadkiewicz J., Sadkiewicz Ja., Skulich Z. 2009. Dokument Patentowy Patent 215398 „Urządzenie do pobierania próbek materiałów sypkich” UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o.
- [17] Sadkiewicz J., Hermann J., Harasimowicz-Hermann G. 2011. Dokument Patentowy Patent 207602 „Preparat do biodegradacji mykotoksyn”- UPRP Polska, wdrożenie ZBPP sp. z o.o.

- [18] Sadkiewicz J., Sadkiewicz Ja. 2013. Świadcstwo rejestracji wzoru wspólnotowego OHIM 001342901-0001 „Młynek laboratoryjny” UPRP Polska, wdrożenie ZBPP sp. z o.o.
- [19] Sadkiewicz J. 2008. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp-12891 „Automat do oznaczania liczby opadania aktywności enzymu alfa amylazy zbóż i przetworów zbożowych”- UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o. w Bydgoszczy
- [20] Sadkiewicz J. 2008. Świadcstwo Rejestracji -prawo z rejestracji Wp-12953 „Młyn laboratoryjny do przemiału ziarna”- UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o. w Bydgoszczy
- [21] Sadkiewicz J. 2008. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp-13138 „Fermentograf laserowy”- UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o. w Bydgoszczy
- [22] Sadkiewicz J., Sadkiewicz Ja. 2008. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp-65500 „Urządzenie do wymywania glutenu ”- UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o. Bydgoszcz
- [23] Sadkiewicz J. 2008. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp 12949 „Aparat do oznaczania liczby opadania”- UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o. Bydgoszcz
- [24] Sadkiewicz J., Sadkiewicz Ja. 2009. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp 14155 „Urządzenie do ilości i jakości glutenu ” UPRP Polska, prawo własności -wdrożenie ZBPP sp. z o.o.
- [25] Sadkiewicz J., Sadkiewicz Ja. 2009. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp 14122 „Urządzenie do odsiewania materiałów sypkich” UPRP Polska, prawo własności -wdrożenie ZBPP sp. z o.o.
- [26] Sadkiewicz J., Skulich Z. 2007. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp-10905 „Aplikator etykiet i zabezpieczeń termokurczliwych”– UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o. w Bydgoszczy
- [27] Sadkiewicz J., Sadkiewicz Ja. 2012. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp-17118 „Urządzenie do wytwarzania zakwasów ”- UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o.
- [28] Sadkiewicz J., Sadkiewicz Ja. 2009. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp-14156 „Przyrząd do nakładania próbek”- UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o. w Bydgoszczy
- [29] Sadkiewicz J. 2009. Świadcstwo Rejestracji- prawo ochronne Wu 64579 „Urządzenie do zgrzewania i formowania opakowań”- UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o. w Bydgoszczy
- [30] Sadkiewicz J. 2007. Świadcstwo ochronne-prawo ochronne Wu- 65050 „Maszyna kartonikująca” URPR Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o. Bydgoszcz
- [31] Sadkiewicz J., Skulich Z. 2007. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp- 10817 „Maszyna pakująca”, UPRP Polska prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o. Bydgoszcz
- [32] Sadkiewicz J. 2007. Świadcstwo Rejestracji-prawo z rejestracji Wp- 11022 „Pieczywo kanapkowe foremkowe” UPRP Polska, wdrożenie ZBPP sp. z o.o.
- [33] Sadkiewicz J. 2010. Świadcstwo ochronne -prawo z rejestracji Wp Nr Z 239800 znak towarowy słowno-graficzny „Akademia Kulinarna Sadkiewicza”-UPRP Polska, wdrożenie ZBPP sp. z o.o. Bydgoszcz.
- [34] Sadkiewicz J. 2010. Świadcstwo ochronne -prawo z rejestracji Nr Z 239799 znak towarowy słowno-graficzny „Szkoła piekarstwa Sadkiewicza”- UPRP Polska, wdrożenie ZBPP sp. z o.o. Bydgoszcz.

Osiągnięcie, o którym mowa w ustawie (Dz. U. z 2017 r. poz. 1789) to (1) dzieło opublikowane w całości lub w zasadniczej części, albo cykl publikacji powiązanych tematycznie; (2) zrealizowane oryginalne osiągnięcie projektowe, konstrukcyjne, technologiczne lub artystyczne; (3) część pracy zbiorowej, jeżeli opracowanie wydzielonego zagadnienia jest indywidualnym wkładem osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (art. 16. 2). W związku z obowiązującym prawem (Komunikatu MNiSW z dnia 02.06.2015 r. w sprawie kryteriów i trybu oceny czasopism naukowych), przez pojęcie artykuł naukowy (publikacja) należy rozumieć recenzowany artykuł naukowy, w tym recenzowane opracowanie o charakterze monograficznym, polemicznym lub przeglądowym opublikowany w czasopiśmie naukowym albo w suplemencie lub zeszycie specjalnym czasopisma naukowego, prezentujący wyniki oryginalnych badań naukowych lub prac rozwojowych o charakterze empirycznym, teoretycznym, technicznym lub analitycznym. Taki artykuł powinien przedstawiać metodykę badań naukowych lub prac rozwojowych, przebieg procesu badawczego i jego wyniki oraz wnioski, z podaniem cytowanej literatury. Artykułem naukowym nie jest: edytorial, abstrakt, rozszerzony abstrakt, list, errata i nota redakcyjna. Zatem analizę przedłożonych przez Kandydata prac należałoby zacząć od stwierdzenia, czy wszystkie z nich spełniają wyżej wymienione warunki. Moim zdaniem większość pozycji zdecydowanie ich nie spełnia.

Pozycja [2], wydana z okazji 45-lecia ZBPP w Bydgoszczy, stanowi prezentację urządzeń pomiarowo-kontrolnych opracowanych przez Zakład. Dodatkowo opracowanie zawiera metodyki badań, normy i interpretacje wyników. Według autorów pracy opracowanie przeznaczone jest dla studentów, uczniów i nauczycieli, projektantów, inwestorów, służb kontroli jakości, właścicieli elewatorów młynów, piekarni, placówek naukowo-badawczych (pozycja [2], strona 18). Moim zdaniem pozycja ta ma charakter dydaktyczny, opisujący ogólny stan wiedzy i nie jest świadectwem dokonań naukowych Habilitanta.

Pozycja [3] to zdecydowanie poradnik dla piekarzy zapoznająca czytelników z zasadami wykonania ciast na wypieki ozdobne, bez bibliografii. Ta pozycja ma również charakter dydaktyczny, a nie naukowy.

Pozycja [7] to skrócona anglojęzyczna wersja rozdziałów: 5, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22 i 23 pozycji [2].

Pozycja [8] ma charakter przeglądowy, sam ten fakt jej oczywiście nie eliminuje. Praca przeglądowa dotycząca osiągnięcia naukowego Habilitanta, prezentująca Jego dokonania na tle obecnego stanu wiedzy byłaby jak najbardziej na miejscu. Niestety praca [8], wydana w czasopiśmie lokalnym, licząca zaledwie dwie strony z 5 pozycjami literaturowymi, nie wnosi liczącej się wartości naukowej do dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Pozycje [9] i [10] to streszczenia z konferencji, w związku z powyższym one również nie spełniają wymagań ustawy.

Pozycja [11] to kolejna wątpliwej jakości naukowej publikacja, stanowiąca kopię, w wersji anglojęzycznej, stron: 135, 136, 148, 149 i 150 pozycji [2]. W powyższej pracy Autor zaproponował w miejsce indeksu glutenu metodę Sadinex Gluten do oceny zbóż chlebowych. Według informacji zawartych w autoreferacie na stronie 20: „*Wprowadzenie nowego wskaźnika Sadindex Glutenu [SIG] pozwala na bardziej precyzyjną ocenę wartości technologicznej glutenu dla przemysłu zbożowo-młynarskiego i piekarskiego*”. Podstawowym sposobem określania wartości wypiekowej mąki pszennej jest badanie właściwości fizycznych glutenu wyizolowanego przy pomocy procesu wymywania. Liczne prace naukowe wskazują na dodatnią korelację pomiędzy wartością indeksu glutenowego, oznaczoną według standardowej metody ICC 155, a odpornością ciasta na rozciąganie i energią ciasta, objętością chleba, zwięzłością miększu świeżego chleba, a także szybkością jego czerstwienia. W przedstawionej do oceny pracy brakuje dogłębnych badań analitycznych, potwierdzających zaproponowaną przez Autorów konkluzję o możliwości zastąpienia standardowej metody wskaźnikiem Sadinex. Dodatkowo tabela 3 zamieszczona w publikacji [11], przedstawiająca wskaźnik przydatności glutenu dla piekarstwa, odwołuje się do dysertacji doktorskiej Habilitanta. W mojej opinii powyższa publikacja nie wyczerpuje cech artykułu naukowego, a powoływanie się na wyniki otrzymane w trakcie realizacji pracy doktorskiej nie mogą stanowić podstawy do ubiegania się o stopień doktora habilitowanego. Pozycja [12] to w całości kopia pozycji [11].

Pewne moje wątpliwości wzbudzają również pozycje od [18] do [34], będące w większości wzorami przemysłowymi. Zazwyczaj wzór przemysłowy nie posiada znamion innowacyjności. Wzorem przemysłowym lub użytkowym może być np. konkretne ukształtowanie przedmiotu, a nie sam przedmiot. Jednym z wielu przykładów, które można przytoczyć jest fermentograf laserowy zarejestrowany w 2008 roku [21]. Pierwsze tego typu urządzenie charakteryzujące proces rozwoju ciasta, a w szczególności całkowitą produkcję gazu, oraz tolerancję ciasta podczas rozrostu zostało wprowadzone na rynek w 1948 roku pod nazwą Zymotachygraphe przez firmę Chopin Technologies. Dlatego nie zgadzam się ze stwierdzeniem Habilitanta: „...wdrażam nowe urządzenia pomiarowo-kontrolne do laboratoriów zbożowo-mącznych i piekarskich w Polsce....” (załącznik 3, strona 5). Z kolei na stronie 24 autoreferatu Habilitant napisał: „*W Polsce do niedawna przeważał głównie ręczny system zarówno samego przygotowania ciasta (w moździerzu z 25 g mąki), jak i wymywania glutenu...*”. Nie zgadzam się z Kandydatem, ponieważ już od połowy lat 80 ubiegłego wieku do wymywania glutenu wykorzystuje się zestaw Glutomatic firmy Perten Instruments AB,

spełniający wymagania normy ICC 155 oraz PN-EN ISO 21415-2:2008. Pojawiają się również pewne wątpliwości czy zarejestrowane wzory przemysłowe np. na: foremkę do wypieku pieczywa [32], maszynę pakującą [31], maszynę kartonikującą [30], urządzenie do zgrzewania i formowania opakowań [29] oraz znaki towarowe słowno-graficzne [33] i [34] to znaczące dla technologii żywności i żywienia oryginalne osiągnięcia projektowe czy konstrukcyjne?

Zatem do oceny pozostają pozycje: [1], [4], [5], [6] i pięć patentów [13], [14], [15], [16], [17] o sumarycznej wartości Impact Factor zgodnie z rokiem wydania – 1,464.

Wszystkie pozycje, z wyjątkiem [1] mają charakter prac współautorskich (od 2 do 4 autorów). W żadnym z artykułów, które ukazały się w czasopismach indeksowanych przez Journal Citation Reports [4, 5, 6] Habilitant nie jest autorem korespondencyjnym, a tylko w jednej [6] pierwszym. Ten fakt wskazuje, że Habilitant nie był głównym pomysłodawcą i głównym twórcą prac. Kolejna kwestia, która wzbudza wątpliwości, to udział Habilitanta w powstawaniu zgłoszonych we wniosku publikacji. W wyżej wymienionych publikacjach naukowych Habilitant uczestniczył w badaniach konstrukcji, analizie wyników i współredagowaniu tekstu. Co ciekawe z załączonych oświadczeń od współautorów wynika, że uczestniczyli w opracowaniu koncepcji, analizie wyników i współredagowaniu tekstu. Stąd nasuwa się pytanie kto przygotował publikacje do druku i czy tak znaczący udział Habilitanta (od 40 do 70%) nie jest zawyżony?

Z przykrością stwierdzam, że pozycja [6], jedyna w której Habilitant jest pierwszym autorem, jest kopią pozycji [1] lub odwrotnie (obie prace z 2019 roku). Celem powyższego artykułu była analiza i ocena skuteczności dozowania wody, mąki i dodatków uszlachetniających w miesieniu ciasta. Jednak wyniki badań w tym tabela 3 i 5, oraz rysunki od 2 do 7 znajdują się w pracy [1] jako rys. od 4.18 do 4.24. Ponadto liczne fragmenty tekstu są prawie identyczne w obu pracach.

Na stronie 210 pozycji [1] we wnioskach Habilitant napisał: „*W badaniach potwierdzono, że miesienie mąki, wody, dodatkowych składników i powietrza polega na wykorzystaniu hydrokinetyki, hydrodynamiki ruchu wody, mąki, zaczątków ciasta, porów powietrza i/lub reakcji chemicznej, (bio)-fizykochemicznej reagentów.*” Wniosek ten wydaje się być oczywisty, niewymagający potwierdzenia w badaniach naukowych. Dalej czytamy: „*Cel monografii, polegający na opisie, analizie i ocenie efektywności dozowania wody i mąki w miesieniu ciasta mącznego został osiągnięty...*” (pozycja [1], strona 210). Czy celem pracy był opis procesu miesienia? Co to jest „ciasto mączne”? Przytoczone tylko nieliczne fragmenty potwierdzają, że Habilitant nie jest specjalistą w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Praca [4], chociaż najbardziej wartościowa, jest moim zdaniem tematycznie niepowiązana z osiągnięciem naukowym Habilitanta. W artykule omówiono zależności

konstrukcyjnych cech geometrycznych i parametrów dynamicznych w strefie roboczej zespołu ślimakowego. Autorzy określili wielkości takie jak przyrost momentu obrotowego potrzebnego do napędu ślimaka, wartość współczynnika tarcia zewnętrznego zagęszczanego materiału, współczynnik parcia bocznego i kąt kierunku ruchu, które mają praktyczne zastosowanie w przetwarzaniu materiałów polimerowych, a nie w technologii piekarstwa. Na pierwszej stronie artykułu możemy przeczytać: *„W przetwórstwie tworzyw polimerowych zespoły ślimakowe stanowią ważny element maszynowy, wykorzystywany w transporterach, mieszarkach, dozownikach, homogenizatorach, ale – przede wszystkim – w wyciarkach”* potwierdzające moją opinię.

Celem artykułu [5] była: *„analiza warunków technicznych użytkowania 6-walcowego młyna nowej konstrukcji (nWk), ocena za pomocą użytkowych, granulometrycznych wskaźników jakości produktu jako estymatorów przygotowania, w tym fermentacji ciasta, oraz wybranych wskaźników efektywności procesów w przemyśle chemicznym i spożywczym.”* Autorzy w podsumowaniu stwierdzili wysoką funkcjonalność młyna laboratoryjnego oraz wysoką jakość rozdrobnionego materiału przy niskim jednostkowym zużyciu energii i małej szkodliwości środowiskowej. Podstawowym mankamentem jaki wyłania się z tego tekstu jest oparcie wniosków na analizie produktów rozdrobnienia ziarna pszenicy tylko jednej odmiany (1 próba!). Efekt rozdrabniania oraz energochłonność procesu zależy od właściwości ziarna, jego wilgotności, temperatury, wielkości i cech geometrycznych (grubości, szerokości, długości, sferyczności). Dlatego zaprezentowane wyniki nakazują zachowanie daleko idącej ostrożności w formułowaniu wniosków. Na stronie 70 autorzy napisali: *„walce wykonują zadania: zasilania, podawania, obłuskiwania, rozgniataania, rozcierania, ścierania i szorstkowania.”* Niepoprawnie podane nazwy procesów technologicznych świadczą o braku wiedzy Habilitanta. Dużym zaskoczeniem jest dla mnie kolejny wniosek z pracy: *„nie stwierdzono zatem związku przyczynowo-skutkowego pomiędzy stopniem zmielenia produktu a jakością przebiegu fermentacji”* (artykuł [5], strona 75). Liczne prace naukowe wskazują na istotny wpływ stopnia granulacji (wg Autora „stopnia zmielenia”) na zachowanie ciasta podczas jego tworzenia i fermentacji.

Dodam, że publikacje Habilitanta nie dowodzą znajomości literatury światowej oraz aktualnego stanu wiedzy. Cytowane pozycje literaturowe ograniczono głównie do prac o zasięgu lokalnym. Brakuje w nich odniesienia własnych wyników badań do światowych osiągnięć. W dyscyplinie technologia żywności i żywienia w takiej formie mają małe szanse na opublikowanie w liczących się czasopismach o zasięgu międzynarodowym.

Z analizy dokumentacji patentowej oraz bibliografii publikacji pracowników UTP w Bydgoszczy wynika, że kolejność autorów poszczególnych prac jest inna niż podana przez Habilitanta w dokumentach habilitacyjnych i przedstawia się następująco:

- [13] Hermann J., Harasimowicz-Hermann G., Sadkiewicz J., Banecki K. 2014. Dokument Patentowy Patent 215643 „Sposób wytwarzania kompozytu smakowo-zapachowego do aromatyzowania chleba chrupkiego”, UPRP Polska prawo własności UTP Bydgoszcz, wdrożenie firma Chaber sp. z o.o. Warszawa i ZBPP sp. z o.o.
- [14] Hermann J., Harasimowicz-Hermann G., Sadkiewicz J., Banecki K. 2013. Dokument Patentowy Patent 215325 „Sposób kondycjonowania kompozytu smakowo zapachowego do aromatyzowania chleba chrupkiego”, UPRP Polska, prawo własności UTP Bydgoszcz, wdrożenie firma Chaber sp. z o.o. Warszawa i ZBPP sp. z o.o.
- [15] Hermann J., Sadkiewicz J., Harasimowicz-Hermann G. 2014. Dokument Patentowy 217061 „Sposób wytwarzania żytniego kwasu piekarskiego”, UPRP Polska, prawo własności UTP Bydgoszcz, wdrożenie ZBPP sp. z o.o.
- [16] Sadkiewicz J., Sadkiewicz Ja., Skulich Z. 2009. Dokument Patentowy Patent 215398 „Urządzenie do pobierania próbek materiałów sypkich” UPRP Polska, prawo własności –wdrożenie ZBPP sp. z o.o.
- [17] Harasimowicz-Hermann G., Hermann J., Sadkiewicz J. 2011. Dokument Patentowy Patent 207602 „Preparat do biodegradacji mykotoksyn”- UPRP Polska, wdrożenie ZBPP sp. z o.o.

Stąd tylko w przypadku pozycji [16] Habilitant jest głównym autorem wynalazku, a nie we wszystkich jak deklarował w załączonych do oceny dokumentach habilitacyjnych.

Dodatkowo w autoreferacie brakuje opisu pozycji [15], a opis pozycji [13] i [14] jest mało precyzyjny. Według informacji zawartych w autoreferacie kompozyt smakowo-zapachowy w ostatnim etapie podlegał: „*suszeniu powietrzem w temperaturze 20°C w czasie nie krótszym niż przez 2 sekundy*” (załącznik 3, strona 22). Te i wiele innych błędów wynikają chyba z pośpiechu w przygotowaniu dokumentacji. Uważam, że w autoreferacie brakuje również informacji o efektach ekonomicznych wytworzenia kompozytu.

Z opisu pozycji [17] wynika, że opracowany preparat może być stosowany do usuwania mikotoksyn z ziarna zbóż przeznaczonych na cele konsumpcyjne: „*Dzięki zastosowaniu preparatu zawartość mykotoksyn Fusarium w surowych zbożach może zostać zredukowana nawet o 80 % wartości akceptowalnej, w przetworzonych produktach zbożowych.*”, „*Mokre czyszczenia ziarna preparatem z bakteriami kwasu mlekowego jest zabiegiem bardzo korzystnym w technologii przygotowania ziarna do przemiału.*” (załącznik 3, strony 21-22). Dekontaminacja jest dopuszczalna tylko w odniesieniu do pasz. Nie można jej stosować do żywności oraz surowców przeznaczonych do ich produkcji, a kryteria, które powinna spełniać zastosowana metoda zostały określone w zaleceniach FAO. Lakoniczny opis oraz merytoryczne błędy świadczą o braku kompetencji Autora w tej dziedzinie.

Na zakończenie mojej analizy i oceny jakości Osiągnięcia naukowego dra Józefa Sadkiewicza stwierdzam, że nie spełnia ono standardów tego typu dokonań i wymogi stawiane

przez Ustawę. Chciałabym również dodać, że pozorne pomnażanie dorobku poprzez powtórne publikowanie własnej twórczości jest absolutnie niedopuszczalne z prawnego i etycznego punktu widzenia i narusza dobre praktyki akademickie.

Ocena aktywności naukowo-badawczej, dydaktycznej i organizacyjnej Habilitanta

W ocenie dorobku i działalności dra Józefa Sadkiewicza kierowano się kryteriami oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego wskazanymi w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1.09.2011 (Dz.U. z 2011 r. nr 196, poz. 116). Poniżej omówione punkty i ich numeracja są zgodne z Rozporządzeniem:

§ 3 (5a): autorstwo lub współautorstwo publikacji naukowych w czasopismach znajdujących się w bazie Journal Citation Reports (JCR)

Wyłączając publikacje wyszczególnione w Osiągnięciu (przedstawione w poprzednim rozdziale recenzji) Habilitant jest współautorem tylko 3 publikacji indeksowanych przez Journal Citation Reports o sumarycznym Impact Factor 2,272:

- Szulc J., Lewandowski K., Skorczewska K., Sadkiewicz J. 2018. Release of thymol from plasticized poly(vinyl chloride). Polimery, 63: 825-829 (*IF*₂₀₁₈=1,211).
- Biel W., Jaroszevska A., Stankowski S., Sadkiewicz J., Bosko P. 2016. Effects of genotype and weed control on the nutrient composition of winter spelt (*Triticum aestivum* ssp *spelta* L.) and common wheat (*Triticum aestivum* ssp *vulgare*). Acta Agriculturae Scandinavica Section B-Soil and Plant Science, 66: 27-35 (*IF*₂₀₁₆=0,651).
- Biel W., Stankowski S., Sobolewska M., Sadkiewicz J., Jaroszevska A., Puzynski S. 2016. Effect of selected agronomic factors on the baking quality of winter spelt strains and cultivars (*Triticum Aestivum* Ssp *Spelta* L.) in comparison with common wheat (*Triticum Aestivum* Ssp *Vulgare*). Romanian Agricultural Research, 33: 251-258 (*IF*₂₀₁₆=0,410)

Jego wkład w powstanie powyższych publikacji oszacowany został w granicach od 5 do 10%. Uważam, że dorobek naukowy Kandydata jest bardzo słaby.

§ 3 (5b, 5c): udzielone patenty międzynarodowe lub krajowe, wynalazki, wzory użytkowe i przemysłowe, które uzyskały ochronę, w tym te, które zostały wystawione na międzynarodowych lub krajowych wystawach lub targach

Habilitant podaje, że jest współtwórcą: „17 patentów, 2 międzynarodowych świadectw ochronnych zgłoszonych w OHIM, 32 świadectw ochronnych wzorów użytkowych/przemysłowych... 13 znaków słowno-graficznych zgłoszonych w Urzędzie Patentowym RP.” (załącznik 3, strona 44). Z informacji dostępnych na stronie Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej, wynika że Kandydat jest współautorem 7 patentów (w tym 5 przedstawionych w Osiągnięciu), 6 zgłoszeń patentowych z decyzją o odmowie udzielenia prawa wyłącznego i 5 będących w trakcie rozpatrywania, 19 świadectw ochronnych wzorów przemysłowych i 9 wzorów użytkowych. Dodatkowo Habilitant jest współautorem 2 wzorów wspólnotowych, których ważność wygasła w 2011 [IB1] i 2018 [IB2] roku.

Na stronie Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej nie znalazłam następujących pozycji:

- UZY-95848: „Urządzenie do wybijania jaj i rozdziału żółtka od białka” [UT1]
- Wu-53443: „Urządzenie do pakowania artykułów spożywczych” [UT16]
- Wp-10039: „Bułka” [PT2]

Moim zdaniem pozycje: „Sposób i urządzenie do przemieszczania narciarza” [ST1]; „Indywidualny górski transporter” [UT6]; „Wieszak” [UT14]; „Statuetka” [ST13] pozbawione są jakiegokolwiek elementu wkładu w dyscyplinę technologii żywności i żywienia. Powstaje zatem pytanie dlaczego Habilitant umieścił te pozycje wśród swoich osiągnięć?

Moje wątpliwości co do waloru naukowego i oryginalności wzbudzają również wzory przemysłowe współautorstwa Habilitanta. Jak już w poprzednim rozdziale recenzji zaznaczyłam, wzór przemysłowy nie posiada zazwyczaj znamion innowacyjności. Dla przykładu Habilitant w swoim dorobku podaje trzy świadectwa ochronne wzorów przemysłowych na „Automat do oznaczania liczby opadania aktywności enzymu alfa amylazy zbóż i przetworów zbożowych” [IB8], „Aparat do oznaczania liczby opadania” [IB13] i „Urządzenie do określania liczby opadania aktywności enzymu alfa amylazy zbóż i przetworów” [IB14]. Z informacji dostępnych na stronie Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej, wynika że urządzenia te różnią się *„oryginalnym kształtem oraz usytuowaniem elementów funkcjonalnych tworzących konstrukcję”*. Nie można w tej sytuacji uznać ich jako oryginalnych osiągnięć naukowych, projektowych czy konstrukcyjnych branych pod uwagę przy ocenie dorobku habilitacyjnego.

Habilitant jest również współautorem 13 znaków towarowych. Znakiem towarowym może być każde oznaczenie w postaci wyrazu, rysunku, ornamentu, kompozycji kolorystycznej, odróżniające towar jednego przedsiębiorstwa od towarów innego przedsiębiorstwa. Moim zdaniem nie można ich zaliczyć do oryginalnych osiągnięć projektowych czy konstrukcyjnych branych pod uwagę przy ocenie dorobku naukowego.

§ 4 (1): autorstwo lub współautorstwo monografii, publikacji naukowych w czasopiśmie międzynarodowych lub krajowych innych niż znajdujące się w bazach lub na liście, o których mowa w § 3, dla danego obszaru wiedzy

Na dorobek publikacyjny Habilitanta przed uzyskaniem stopnia doktora składa się 6 publikacji w czasopiśmie z listy B MNiSW takich jak: Inżynieria i Aparatura Chemiczna (1 pozycja), Ekologia i Technika (3 pozycje), Przegląd Zbożowo-Młynarski (2 pozycje), 1 publikacja w piśmie branżowym (Zdrowa Żywność), oraz 2 monografie, które jak przypuszczam prezentują urządzenia pomiarowo-kontrolne opracowane przez ZBPP w Bydgoszczy.

W charakterystyce dorobku naukowego Habilitanta po uzyskaniu stopnia doktora nauk rolniczych dominują publikacje w piśmie branżowym takich jak: Przegląd Piekarsko-Cukierniczy; Nowoczesny poradnik dla piekarzy, cukierników i lodziarzy; W piekarni

i cukierni; Ważenie-Dozowanie-Pakowanie, Kwartalnik Techniczno-Informacyjny; Magazyn sezon; Moja Harmonia Życia; Kujawsko-Pomorskie Forum Innowacji. Habilitant jest również współautorem 11 publikacji w czasopismach z listy B MNiSW i 2 rozdziałów w monografiach. Niestety są to głównie czasopisma o małej wartości naukowej, wyrażającej się niską punktacją MNiSW (od 3 do 10 punktów) takie jak: Ekologia i Technika, Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego, Inżynieria i Aparatura Chemiczna, Folia Pomeranae Universitatis Technologiae Stetinensis, Agricultura, Alimentaria, Piscaria et Zootechnica.

Niestety, podobnie jak w przypadku Osiągnięcia naukowego Habilitant nie ustrzegł się przedstawiania tych samych wyników badań w różnych publikacjach. Dla przykładu w publikacji *Sadkiewicz J., Flizikowski J., Piasecka I. 2015. Analiza granulometryczna próbek mąki graham. Inż. Ap. Chem. 54 (5): 281-282* liczne fragmenty wstępu i podsumowania są niemal identyczne jak w pracy *Sadkiewicz J., Flizikowski J. 2015. Granulacja i jakość mąki graham. Inż. Przetw. Spoż. 2/4 (14): 13-20*. Autorzy w obu pracach wykorzystali ten sam materiał badawczy, oraz podobne metodyki badań a tabela 1 i rysunek 3 z pracy pierwszej znajdują się w drugiej pracy jako tabela 3 i rys. 8.

W załączniku 6 (wykaz prac naukowych) Kandydat podaje, że jest współautorem 1 skryptu dla szkół rolniczych i rolno spożywczych na płytach CD/DVD; 2 repetytoriów dla uczniów klas II i II szkół podstawowych i uczniów gimnazjów, oraz 9 skryptów do projektu Kulinarne Ewolucje. Monografie naukowe, w tym skrypty i podręczniki akademickie, można zaliczyć do osiągnięć naukowych, jeżeli spełniają następujące warunki (Dz.U. 2016 poz. 2154): (1) stanowią spójne tematycznie opracowanie naukowe; (2) przedstawiają określone zagadnienie w sposób oryginalny i twórczy; (3) były poddane procedurze recenzji wydawniczej; (4) są opatrzone właściwym aparatem naukowym (bibliografia lub przypisy); (5) posiadają objętość co najmniej 6 arkuszy wydawniczych; (6) są opublikowane jako książka lub odrębny tom, których egzemplarze obowiązkowe zostały przekazane uprawnionym bibliotekom i są dostępne w bibliotekach krajowych lub zagranicznych uczelni, lub innych uznanych organizacjach naukowych, lub opublikowane w formie elektronicznej w Internecie; (7) posiadają ISBN, ISMN, ISSN lub DOI. Moim zdaniem żadna z pozycji nie spełnia powyższych warunków, stąd nie powinny być zaliczone do osiągnięć naukowych Habilitanta.

§ 4 (2); § 5 (12): autorstwo lub współautorstwo odpowiednio dla danego obszaru: opracowań zbiorowych, katalogów zbiorów, dokumentacji prac badawczych, ekspertyz, utworów i dzieł artystycznych; wykonanie ekspertyz lub innych opracowań na zamówienie organów władzy publicznej, samorządu terytorialnego, podmiotów realizujących zadania publiczne lub przedsiębiorców

Habilitant posiada certyfikat Audytora wewnętrznego Systemu Zarządzania Jakości. Nadzorował i wdrożył w Laboratoriach Kontroli Jakości ZBPP w Bydgoszczy system PN-EN

ISO/IEC 17025:2001 (2003). Kandydat ściśle współpracuje z wieloma zakładami przemysłowymi nie tylko z branży piekarskiej i młynarskiej, przygotowując dla nich różne opinie i ekspertyzy.

§ 4 (3-5): sumaryczny impact factor publikacji naukowych według listy Journal Citation Reports (JCR), zgodnie z rokiem opublikowania; liczba cytowań i indeks Hirscha opublikowanych publikacji według bazy Web of Science

Całkowity dorobek naukowy podany przez Habilitanta (łącznie z pracami stanowiącymi Osiągnięcie) wg punktacji MNiSW wynosi 244 punkty, a sumaryczny Impact Factor 3,188. Autoreferat oraz pozostałe załączniki, w tym załącznik 6 z wykazem osiągnięć naukowo-badawczych zostały przygotowane niestarannie. Brak tabelarycznego zestawienia punktacyjnego, wielokrotnie powtarzające się pozycje w wykazie, brak lub niezgodna z wykazem MNiSW punktacja utrudnia zweryfikowanie całkowitej wartości punktowej. Według wykazu bibliografii sporządzonej przez Bibliotekę Główną UTP w Bydgoszczy całkowity dorobek naukowy Kandydata wynosi 206 punktów, w tym 176 punktów za artykuły naukowe w czasopiśmie polskich, 20 punktów za artykuły naukowe w czasopiśmie zagranicznych i 10 punktów za rozdziały w monografiach. Według mojej oceny wskaźnik IF jest nieznacznie wyższy niż ten podany przez Habilitanta – 3,736. Istniejąca różnica wynika z błędnie podanych wskaźników IF oraz niezaliczenia pozycji z 2016 w Romanian Agricultural Research do czasopiśmie indeksowanych przez Journal Citation Reports. Jednak po odjęciu od całkowitego dorobku naukowego dwóch pozycji [4] i [6], wzbudzających zastrzeżenia przedstawione w poprzednim rozdziale recenzji, sumaryczna wartość wskaźnika IF=2,639. Prace Habilitanta były cytowane 10 razy wg bazy Scopus i 8 wg bazy Web of Science, a indeks Hirscha według bazy Web of Science wynosi 1. Jak na dorobek habilitacyjny liczba cytowań i wartość współczynnika Impact Factor są wartościami bardzo słabymi, a złożony wniosek uważam za zdecydowanie przedwczesny.

§ 4 (6); § 5 (1); § 5 (5): kierowanie międzynarodowymi lub krajowymi projektami badawczymi lub udział w takich projektach, uczestnictwo w programach europejskich, kierowanie projektami we współpracy z przedsiębiorcami

Kandydat nie był kierownikiem ani wykonawcą żadnego projektu w zakresie badań podstawowych finansowanych przez MNiSW czy NCN. Uczestniczył natomiast w projektach innowacyjno-wdrożeniowych, skierowanych głównie dla wspierania rozwoju kwalifikacji zawodowych pracowników i doradczych przedsiębiorstw. Projekty realizował w ZBPP w Bydgoszczy, w którym od 2000 roku pełni funkcję Prezesa Zarządu. Działalność na tym polu uważam, że zasługuje na pozytywne podkreślenie. Był koordynatorem w takich projektach jak: „Wymień wiedzę na walutę” (Priorytet VIII: Regionalne kadry gospodarki); „Voucher Badawczy” (wzmocnienie procesów badawczo-rozwojowych Województwa Kujawsko –

Pomorskiego na lata 2007 – 2013 i 2014 – 2020); „Kulinarne Ewolucje” (Działanie 8.1: Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie). Dwukrotnie był kierownikiem zespołu w ZBPP w Bydgoszczy w projektach NCBiR. Habilitant brał również udział w projekcie zupełnie niezwiązanym z dyscypliną technologia żywności i żywienie dotyczącym „Modyfikacji układu do laboratoryjnych pomiarów ultradźwiękową metodą bezkontaktową oraz aparatu pomiarowego do badań nieniszczących betonów z powierzchni”. Źródłowa dokumentacja wskazuje, że Kandydat był również głównym pomysłodawcą 2 projektów celowych, wykonawcą w projekcie własnym oraz koordynatorem prac badawczych i wdrożeniowych na potrzeby realizacji projektu umowy badawczej UTP na wykonanie „Prototypu portalu do wyceny i handlu zbożami zintegrowany z modułem obliczeniowym (w technologii Web Service) do analitycznego określania jakości ziaren zbóż”. Brak jednak wymiernych efektów naukowych realizowanych projektów.

§ 4 (7); § 5 (3): międzynarodowe lub krajowe nagrody za działalność naukową, nagrody i wyróżnienia w zakresie dorobku dydaktycznego i popularyzatorskiego oraz współpracy międzynarodowej

W dotychczasowej działalności Kandydata nie można odnotować żadnej nagrody za osiągnięcia naukowe udokumentowane publikacjami. Została natomiast wielokrotnie doceniona Jego aktywność w ZBPP w Bydgoszczy. Bydgoska Rada Federacji Stowarzyszeń Naukowo-Technicznych NOT czterokrotnie wyróżniła Kandydata za osiągnięcia w dziedzinie techniki (2003, 2004, 2009, 2010). Kandydat otrzymał również medal pamiątkowy im. Prof. dra hab. inż. Henryka Baneckiego za szczególne osiągnięcia w dziedzinie piekarstwa (Bydgoszcz 2009), odznakę honorową za wybitny wkład we wszechstronny rozwój Organizacji Pracodawców KPZPiP (Bydgoszcz 2007), złoty i srebrny medal za wynalazek na Międzynarodowych Targach Wynalazczości Badań Naukowych i Nowych Techniki (Bruksela 2005, 2006), dwie nagrody Ministra Edukacji i Nauki za międzynarodowe osiągnięcia (Warszawa 2006, 2007), dyplom Wojewody Kujawsko-Pomorskiego za osiągnięcia techniczne (Bydgoszcz 2005), nagrodę NOT SIT Spoż na wystawie „Krajowy Produkt Przyszłością Polski” (Warszawa 2004), znak Jakości Kujawsko – Pomorskiej Solidności HERMES (Bydgoszcz 2003), oraz dyplom za wkład w rozwój ZBPP w Bydgoszczy. W 2018 roku Habilitant otrzymał nagrodę w Ogólnopolskim Konkursie Student-Wynalazca organizowanym przez Politechnikę Świętokrzyską. Należy jednak rozważyć czy otrzymane medale i nagrody to indywidualny sukces dra Józefa Sadkiewicza, czy całego zespołu pracowników naukowo-badawczych bydgoskiego ZBPP, w którym od wielu lat Kandydat pełni funkcję Prezesa.

§ 4 (8); § 5 (2): wygłoszenie referatów i udział w międzynarodowych lub krajowych konferencjach naukowych lub udział w komitetach organizacyjnych tych konferencji

Według informacji zawartych w autoreferacie, Kandydat uczestniczył w 34 konferencjach (19 międzynarodowych i 15 krajowych), wygłosił 21 referatów, w tym 8 na konferencjach o zasięgu międzynarodowym (załącznik 3, strona 44).

Niestety w przygotowaniu dokumentów do postępowania habilitacyjnego brakuje staranności, która powinna charakteryzować samodzielnego pracownika nauki. Informacje zawarte w autoreferacie nie znajdują odzwierciedlenia w załącznikach 5 i 6. W załączniku 5 Kandydat podaje, że uczestniczył w 20 konferencjach międzynarodowych w latach 2000 – 2008, na których wygłosił 5 referatów i 16 konferencjach krajowych. W załączniku tym brakuje tytułów wygłoszonych referatów na konferencjach o zasięgu międzynarodowym. Dodatkowo wystąpienia na Kujawsko-Pomorskim Festiwalu Gęsiny (2012, 2013), Targach Myśliwskich (2013), Dobrzyckich Spotkaniach z Klasą (2013), czy II Wielkich Łowach Borów Dolnośląskich (2013), powinny być raczej zaliczone do działalności popularyzatorskiej Kandydata. Z kolei w załączniku 6 Habilitant podaje, że jest współautorem 11 streszczeń komunikatów w materiałach konferencyjnych o zasięgu międzynarodowym i 10 artykułów (1-2 stronicowych) w materiałach konferencyjnych. Analizując zbieżne tytuły streszczeń komunikatów w materiałach konferencyjnych o zasięgu międzynarodowym („Development and use of Polish control mechanisms for classification and evaluation of the quality of grain, flour and bakery products” Australia 2000; „Polish measuring and monitoring devices for evaluation of quality of cereal and flour” USA 2001; „Polish measuring and monitoring devices for evaluation of quality of cereal and flour” Litwa 2001; „Measuring and monitoring of cereal and flour quality by Polish devices” Argentyna 2007; „Measuring and monitoring of cereal and flour quality by Polish devices” Słowacja 2008) nie można oprzeć się wrażeniu, że Kandydat na co najmniej 5 konferencjach przedstawiał to samo wystąpienie lub plakat.

Według źródłowej dokumentacji (załącznik 5, strona 14) Kandydat był współorganizatorem I i II Międzynarodowej Konferencji Zboża Mąka Pieczywo (2002, 2005); przewodniczącym komitetu organizacyjnego XI Konferencji Naukowo-Technicznej w Bydgoszczy (2005), oraz wielu innych o charakterze popularyzatorskim.

§ 5 (4): udział w konsorcjach i sieciach badawczych

Według informacji zawartych w autoreferacie (załącznik 3, strona 4) Kandydat „współpracuje z wieloma placówkami naukowymi jak: Uniwersytetem Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, Wyższą Szkołą Gospodarki w Bydgoszczy, Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu, Lublinie, Szczecinie, Politechniką w Koszalinie, z Międzynarodową organizacją zbożową ICC w Wiedniu, Uniwersytetem Technicznym w Kownie, Instytutem Chleba w Detmold, Uniwersytetem Boden Kultur w Wiedniu oraz naukowcami z Uniwersytetu w Manhattan, Kansas USA i Uniwersytetu Technologii Żywności w Szeged.” Jednakże trudno

doszukać się w załączonych materiałach udokumentowania powyższej aktywności w postaci publikacji czy staży naukowych. Nasuwa się zatem pytanie na czym polegała współpraca?

§ 5 (6): udział w komitetach redakcyjnych i radach naukowych czasopism

To kryterium nie jest spełnione przez Kandydata.

§ 5 (7): członkostwo w międzynarodowych lub krajowych organizacjach i towarzystwach naukowych

Według źródłowej dokumentacji Kandydat jest współzałożycielem krajowego Stowarzyszenia na Rzecz Nauki i Technologii Zbóż ICC Polska, członkiem SITSPOŻ w Bydgoszczy i członkiem Bydgoskiego Towarzystwa Nauki. W latach 2016 – 2017 był członkiem Zarządu Agroklastery Bydgoszcz. W latach 2000 – 2010 był członkiem International Association for Cereals Science and Technology ICC, a w latach 2004 – 2008 pełnił funkcję v-ce Narodowego Delegata Polski w International Association for Cereals Science and Technology ICC.

§ 5 (8-10): osiągnięcia dydaktyczne i w zakresie popularyzacji nauki, opieka naukowa nad studentami i lekarzami w toku specjalizacji, doktorantami w charakterze opiekuna naukowego lub promotora pomocniczego, z podaniem tytułów rozpraw doktorskich

Od 2013 roku Kandydat prowadzi zajęcia na studiach I i II stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, inżynieria materiałowa i technologia chemiczna, realizując zajęcia z następujących przedmiotów: ochrona własności intelektualnej, podstawy technologii żywności, prawo żywności, technologia produktów fermentowanych, technologia gastronomiczna, współczesne trendy w technologii gastronomicznej, wybrane zagadnienia z przetwórstwa zbóż, wybrane zagadnienia z technologii żywności, zintegrowany system zarządzania. W załączonej dokumentacji nie ma informacji na temat formy prowadzonych zajęć (wykłady czy ćwiczenia laboratoryjne) oraz Jego uczestnictwa w opracowaniu autorskich programów ćwiczeń i wykładów.

W latach 2004 – 2013 Kandydat był dziewięciokrotnie opiekunem studentów UTP w Bydgoszczy oraz pięciokrotnie, w latach 2008 – 2009, opiekunem studentów w ramach programu LLP Erasmus, realizujących praktyki w laboratoriach ZBPP w Bydgoszczy. Od kwietnia do czerwca 2013 roku Kandydat był opiekunem praktyk zawodowych 11 stażystów w ramach programu Unijnego „Agro na 6-stkę”. W latach 2011 – 2013 był opiekunem 15 studentów Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy w ramach projektu „Lepszy start absolwentów kierunków technicznych, matematycznych i przyrodniczych”. Ponadto w okresie od grudnia 2011 do maja 2012 był opiekunem pracowników naukowych UTP w Bydgoszczy: prof. dr hab. Grażyny Harasimowicz-Hermann, prof. dr hab. Ewy Spychaj-Fabiasiak i dr hab. Barbary Murawskiej w ramach projektu „Staż Sukcesem Naukowca”. Kandydat wygłosił także liczne wykłady popularnonaukowe dla uczniów szkół średnich

i studentów, był promotorem 5 prac dyplomowych, w tym 4 prac inżynierskich i 1 pracy magisterskiej.

Źródłowa dokumentacja wskazuje, że Kandydat brał również czynny udział w nadzorowaniu prac badawczych doktorantów w bardzo szerokim zakresie tematycznym, nie tylko z dyscypliny technologia żywności i żywienie ale również elektronika i fizyka. Nie pełnił jednak funkcji promotora pomocniczego. Niestety, ta aktywność Kandydata nie znalazła odzwierciedlenia w osiągnięciach publikacyjnych.

§ 5 (11): staże w zagranicznych lub krajowych ośrodkach naukowych lub akademickich

W swojej karierze Kandydat nie odbył żadnego stażu naukowego w zagranicznych lub krajowych ośrodkach naukowych, co może mieć w przyszłości negatywne skutki przy próbie tworzenia i kierowania zespołami naukowymi.

§ 5 (13): udział w zespołach eksperckich i konkursowych

W latach 2012 – 2016 był członkiem Konwentu Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy. Od 2016 roku jest członkiem Wydziałowej Rady Programowej na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka. Kandydat był również członkiem Wydziałowej Rady Interesariuszy Zewnętrznych Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie oraz na UTP w Bydgoszczy na Wydziale Technologii i Inżynierii Chemicznej. Ponadto Kandydata charakteryzuje duża aktywność w działalności popularyzatorskiej – wielokrotnie był członkiem jury konkursów kulinarnych i ekspertem w programach telewizyjnych.

§ 5 (14): recenzowanie projektów międzynarodowych lub krajowych oraz publikacji w czasopiśmie międzynarodowych i krajowych

Kandydat nie wykonał żadnej recenzji publikacji naukowej, co świadczy o tym, że jest w bardzo małym stopniu rozpoznawalnym uczonym w środowisku naukowym.

Wniosek końcowy

Z przykrością stwierdzam, że dorobek i aktywność naukowa dra Józefa Sadkiewicza, pomimo znaczącego dorobku popularyzatorskiego i dydaktycznego, w moim przekonaniu nie daje podstaw do stwierdzenia, że Habilitant spełnia wymogi określone w Ustawie z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. z 2017 r. poz. 1789) stawiane kandydatom do stopnia doktora habilitowanego. W związku z tym nie rekomenduję dopuszczenia Pana dra Józefa Sadkiewicza do dalszych etapów przewodu habilitacyjnego.

Sylwia Mioder-Sudlar