

Uchwała

Komisji Habilitacyjnej powołanej przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów,
na podstawie art. 18a. ust. 05 Ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach i tytule
naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki, w brzmieniu ustalonym
Ustawą z dnia 18 marca 2011 roku (Dz. U. z 2011 roku, nr 84, poz. 455)

w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego

dr inż. Stanisława Kalisza

w dziedzinie: nauki rolnicze, dyscyplinie: technologia żywności i żywienia

§1

Komisja na posiedzeniu w składzie: przewodniczący Komisji-prof. dr hab. Erwin Wąsowicz, sekretarz Komisji - dr hab. Ewa Jakubczyk, recenzent Komisji - prof. dr hab. Barbara Baraniak, recenzent Komisji - prof. dr hab. Eulalia Borowska, recenzent Komisji - prof. dr hab. Andrzej Lenart, członek Komisji – dr hab. Piotr Gębczyński, prof., członek Komisji - dr hab. Rafał Wołosiak, w jawnym głosowaniu, działając zgodnie z w/w Ustawą, uwzględniając rozporządzenie MNiSW z dnia 22 września 2011 roku w sprawie szczegółowego trybu i warunków przeprowadzania czynności w przewodach doktorskich, w postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora (Dz. U. nr 204, poz. 1200), stosując kryteria zawarte w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 1 września 2011 roku (Dz. U. nr 196, poz. 1165) jednomyślnie pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie stopnia doktora habilitowanego **dr inż. Stanisławowi Kaliszowi**.

§2

Integralną częścią niniejszej uchwały jest załącznik nr 1 stanowiący jej uzasadnienie.

§3

Komisja przekazuje niniejszą uchwałę Dziekanowi Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

1. prof. dr hab. Erwin Wąsowicz - przewodniczący Komisji
2. dr hab. Ewa Jakubczyk - sekretarz Komisji
3. prof. dr hab. Barbara Baraniak - recenzent Komisji
4. prof. dr hab. Eulalia Borowska - recenzent Komisji
5. prof. dr hab. Andrzej Lenart - recenzent Komisji
6. dr hab. Piotr Gębczyński, prof. - członek Komisji
7. dr hab. Rafał Wołosiak - członek Komisji


.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Warszawa, 30 sierpnia 2016 r.

Załącznik nr 1 - Uzasadnienie
do Uchwały Komisji habilitacyjnej z dnia 30 sierpnia 2016 roku powołanej
przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów
w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego
dr inż. Stanisława Kalisza
w dziedzinie: nauki rolnicze, dyscyplinie: technologia żywności i żywienia

Dr inż. Stanisław Kalisz ukończył studia wyższe na Wydziale Technologii Żywności Akademii Rolniczej (obecnie Uniwersytet Przyrodniczy) we Wrocławiu w 1998 roku uzyskując dyplom magistra w zakresie technologii żywności. W roku 1998 został przyjęty na dzienne Studia Doktoranckie na Wydziale Technologii Żywności Akademii Rolniczej we Wrocławiu. W 2001 roku otrzymał z wyróżnieniem dyplom doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia na podstawie obrony pracy doktorskiej pt. „Kopigmentacja antocyjanów i stabilizacja barwy zagęszczonych soków z aronii i jagody kamczackiej”, wykonanej pod kierunkiem prof. dr hab. Jana Oszmiańskiego. W czasie studiów doktoranckich dr Stanisław Kalisz ukończył międzywydziałowe Studium Pedagogiczne Akademii Rolniczej we Wrocławiu.

Dr inż. Stanisław Kalisz rozpoczął pracę zawodową w 1997 roku w Katedrze Technologii Przetwórstwa Owoców i Warzyw na Wydziale Technologii Żywności Akademii Rolniczej we Wrocławiu, pracował również, jako nauczyciel przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Spożywczych we Wrocławiu w latach 1998-2000. W roku 2001 został zatrudniony w Zakładzie Technologii Owoców i Warzyw na Wydziale Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na stanowisku adiunkta, a od roku 2011 do chwili obecnej pracuje na stanowisku starszego wykładowcy.

Habilitant odbył dwukrotnie miesięczne staże na Wydziale Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu oraz miesięczny staż przemysłowy dla pracowników dydaktycznych szkół wyższych w zakładzie „Firma Bracia Urbanek” w Łowiczu.

Dorobek naukowy dr inż. Stanisława Kalisza został pozytywnie oceniony przez wszystkich recenzentów, jak i członków Komisji.

Całkowity dorobek naukowy dr inż. Stanisława Kalisza obok monografii habilitacyjnej, obejmuje 138 opracowań, w tym: 6 prac w czasopismach z bazy JCR (Food Chemistry 2013, Molecules 2014, Physiological and Molecular Plant Pathology 2015, Żywność. Nauka

Technologia. Jakość. 2010 [2], 2011), 31 publikacji w innych czasopismach recenzowanych z listy B MNiSW, 13 rozdziałów w monografiach. Jest również współautorem 6 prac przeglądowych (w tym 1 opublikowanej w czasopiśmie z listy JCR). Ponadto jest autorem lub współautorem 4 rozdziałów w monografiach dydaktycznych, 52 komunikatów/abstraktów konferencyjnych, 12 opracowań popularno-naukowych, 3 sprawozdań z grantów badawczych oraz 1 ekspertyzy.

Recenzenci podkreślili, że zdecydowana większość prac naukowo-badawczych powstała po uzyskaniu w 2001 roku stopnia doktora nauk rolniczych. W większości tych prac dr Stanisław Kalisz jest pierwszym autorem. W dominującej liczbie prac był inicjatorem tematu, głównym wykonawcą lub pełnił nadzór naukowy nad eksperymentem, był autorem interpretacji wyników, przygotowywał publikacje do druku.

Sumaryczny impact factor publikacji dr Stanisława Kalisza wg listy Journal Citation Reports, z uwzględnieniem wartości przypisywanych w odpowiednich latach wynosi 7,741. Został on wypracowany w całości w okresie po uzyskaniu stopnia doktora. Łączna punktacja ministerialna dorobku Habilitanta wynosi 331 punktów. Uzyskany Indeks Hirscha wg bazy Web of Science wynosi 2. Publikacje dr inż. S. Kalisza były cytowane 7 razy.

Według prof. Barbary Baraniak dorobek Habilitanta, choć ilościowo obszerny, nie ma imponujących wskaźników bibliometrycznych, co wynika głównie z dużej liczby publikacji w czasopismach polskich o niskiej punktacji. W opinii prof. Eulalii Borowskiej problematyka badawcza Habilitanta ma dużą wartość poznawczą i praktyczną, ale powinna być poparta większą aktywnością publikacyjną w czasopismach o szerszym zasięgu międzynarodowym. Znacznie lepszą pozycję autorską wśród opublikowanych prac zajmuje Habilitant w artykułach opublikowanych w czasopismach z listy B MNiSW oraz w materiałach konferencyjnych.

Zarówno Recenzenci, jak i członkowie Komisji podkreślili aktywność naukową Habilitanta, w realizacji projektów naukowych. Dr inż. S. Kalisz był kierownikiem grantu habilitacyjnego i wykonawcą w 2 grantach własnych MNiSW, jak również prowadził badania w ramach grantu wewnętrznego SGGW. Prof. E. Borowska i prof. A. Lenart zwrócili uwagę, że doniesienia naukowe Kandydata prezentowane na konferencjach i sympozjach uzyskiwały uznanie i były wyróżniane oraz nagradzane.

Dr Stanisław Kalisz był ekspertem w dwóch rundach delfickich, realizowanych w ramach projektu „Żywność i żywienie w XXI wieku – wizja rozwoju sektora spożywczego” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Ponadto Habilitant jest autorem 10 recenzji artykułów skierowanych do czasopism z listy B MNiSW.

W dorobku naukowym dr inż. S. Kalisza recenzenci: prof. B. Baraniak oraz prof. A. Lenart wyróżnili kilka głównych obszarów tematycznych takich jak:

- stabilizacja związków bioaktywnych i barwy przetworów owocowych,
- wpływ procesów technologicznych na składniki wybranych surowców i przetworów owocowych,
- wpływ procesu technologicznego oraz przechowywania na jakość przetworów owocowych i warzywnych,
- żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- potencjał związków fenolowych, jako naturalnych środków ochrony roślin.

Recenzenci stwierdzili, że ważną pozycję w dorobku naukowym Kandydata odegrały badania związane z wzbogacaniem produktów owocowych w składniki bioaktywne i ich stabilizowanie. Badania z tego zakresu były prowadzone przez Habilitanta w ramach pracy magisterskiej i doktorskiej pod opieką naukową prof. Jana Oszmiańskiego. W tym okresie Kandydat poznawał i doskonalił znajomość nowoczesnych metod i technik analitycznych. W latach 1999-2001 był wykonawcą w granicie „Kopigmentacja i stabilizacja barwników antocyjanowych” w ramach którego realizował badania do pracy doktorskiej. Według prof. E. Borowskiej i prof. B. Baraniak, jako osiągnięcie tej części badań należy uznać określenie optymalnych dawek tarczycy bajkalskiej jako stabilizatora antocyjanów i barwy win aroniowych oraz soków z aronii i jagody kameczackiej. W opinii Recenzentów na podkreślenie zasługuje przeprowadzenie badań molekularnych, wyjaśniających mechanizmy powstawania kompleksów antocyjanów z flawonami tarczycy bajkalskiej, które stabilizowały barwę otrzymanych wyrobów.

Badania nad wykorzystaniem tarczycy bajkalskiej, Habilitant kontynuował w następnych latach, rozszerzając materiał badawczy o przetwory z czarnej porzeczki, bzu, dzikiej róży i truskawki. Za cenny etap w działalności badawczej dr S. Kalisza Recenzenci uznali podjęcie współpracy z Uniwersytetem Medycznym w Warszawie, co zaowocowało rozwinięciem warsztatu badawczego Kandydata o metodę Elektronowego Rezonansu Paramagnetycznego. Technikę tę wykorzystano w badaniach właściwości przeciwutleniających różnych przetworów owocowych. Wykazano, że wzbogacanie wyrobów owocowych w naturalne źródła związków fenolowych pozytywnie wpływa na potencjał przeciwutleniający otrzymanych produktów.

Procesy technologiczne w przetwórstwie owoców i warzyw oraz ich oddziaływanie na składniki bioaktywne produktów to kolejne zagadnienie, którym zajmował się dr S. Kalisz. W badaniach tych Habilitant oceniał wpływ takich czynników na składniki bioaktywne, jak rodzaj produktu, sposób otrzymywania oraz warunki i czas przechowywania. Badania te dotyczyły m.in. przetworów z owoców derenia czy truskawek. W opinii prof. E. Borowskiej i prof. A. Lenarta, Kandydat w badaniach tych wykazał, że obróbka enzymatyczna miazgi

zwiększa efektywność wydobycia składników bioaktywnych z surowca. Natomiast zmiany degradacyjne antocyjanów można skutecznie ograniczyć wprowadzając na etapie obróbki enzymatycznej miazgi substancje działające ochronnie, takie jak taxifolin. W innych pracach dr S. Kalisz wykazał, że zastosowanie wysokiego ciśnienia hydrostatycznego wpływa na podniesienie jakości soków i nektarów. Kandydat brał również udział w badaniach charakteryzujących składniki niepożądane, które powstają w procesach technologicznych. Wykazał, że poprzez obniżenie temperatury gotowania dżemu oraz stężenia cukru można obniżyć zawartość hydroksymetylofurfuralu. Prof. E. Borowska podkreśliła dużą wartość naukową prac z tego okresu działalności badawczej Habilitanta.

Recenzenci zwrócili również uwagę na obszar badawczy Kandydata obejmujący żywność specjalnego przeznaczenia, w tym żywność dla dzieci. W badaniach tych dr S. Kalisz oceniał możliwości wprowadzenia nowych produktów owocowych i warzywnych (m.in. zawierających puree z dyni) dla osób zaangażowanych w turystykę kwalifikowaną. Recenzenci uznali za interesujące badania związane z syntezą związków fenolowych w liściach kasztanowca i gruszy, jako naturalnych czynników ochronnych roślin. Wykazano, że fenole roślinne są zaangażowane w mechanizm obronny roślin przed patogenami grzybowymi i szkodnikami. Wyniki tych prac zostały opublikowane w renomowanych czasopismach, takich jak *Molecules* oraz *Physiological and Molecular Plant Pathology*.

Wszyscy Recenzenci i członkowie Komisji podkreślili aspekty praktyczne prowadzonych przez Habilitanta prac. Na bliską współpracę z przemysłem zwrócili uwagę prof. E. Borowska i prof. A. Lenart. Działalność ta pozwoliła na rozwiązanie problemów związanych m.in. z technologią otrzymywania przetworów z chrzanu i buraków ćwikłowych czy soków jabłkowych. Prof. B. Baraniak oraz dr hab. R. Wołosiak stwierdzili, że prace naukowe dr S. Kalisza mają istotne nachylenie praktyczne i prawdopodobnie to jest przyczyną publikowania większości z nich w czasopismach polskich o niskich współczynnikach oddziaływania, co zadecydowało, że pomimo ich dużej liczby Habilitant nie osiągnął wysokich wskaźników naukometrycznych.

Wszyscy Recenzenci podkreślili, że Kandydat jest dobrze przygotowany do samodzielnej pracy badawczej, co potwierdza jego udział w projektach badawczych, w tym również w roli kierownika projektu.

Jako swój dorobek ilustrujący wkład do rozwoju nauki dr inż. Stanisław Kalisz przedstawił do oceny osiągnięcie naukowe w postaci monografii pod tytułem „Ocena wpływu wybranych dodatków do napojów owocowych na zawartość i stabilność związków polifenolowych, aktywność przeciwutleniającą oraz barwę”, wydanej w 2016 roku przez Wydawnictwo SGGW w Warszawie. Monografia liczy 148 stron, zawierających 26 rysunków,

22 tabele. Rozprawa została podzielona na rozdziały: wstęp, przegląd literatury, hipoteza, cel i zakres pracy, materiał i metodyka pracy, omówienie wyników i dyskusja wyników, stwierdzenia i wnioski, bibliografia. Rozprawę uzupełnia streszczenie w języku polskim i angielskim. W monografii dr S. Kalisz przedstawił wyniki badań dotyczące wpływu preparatów pektyn nisko- i wysokometylowanych oraz wybranych ekstraktów roślinnych na zawartość i stabilność składników bioaktywnych nektarów i napojów owocowych (z wiśni, truskawek, oraz czarnych porzeczek).

W ocenie osiągnięcia naukowego w postaci monografii stanowiącego podstawę postępowania habilitacyjnego, prof. E. Borowska stwierdziła, że problematyka, którą podjął dr inż. Stanisław Kalisz realizując pracę habilitacyjną jest aktualna, ważna dla nauki i praktyki, wymagająca jednocześnie dużego doświadczenia analitycznego. Na istotność i aktualność zagadnień poruszanych w monografii zwrócił uwagę dr hab. Piotr Gębczyński, gdyż obejmuje ona m.in.: zasobności owoców popularnych w krajowym sadownictwie takich jak truskawki, czarne porzeczki i wiśnie we flawonoidy; wykorzystania wymienionych gatunków owoców do produkcji przetworzonej żywności wygodnej dla konsumenta – nektarów i napojów, utrzymania lub polepszenia jakości i wartości odżywczej wymienionych produktów w trakcie ich przechowywania.

W monografii habilitacyjnej Kandydat skupił się na następujących zadaniach badawczych:

- charakterystyka jakościowo-ilościowa związków fenolowych ekstraktów roślinnych zastosowanych do wzbogacania napojów,
- ocena wpływu dodatku preparatów pektynowych i ekstraktów roślinnych do nektarów i napojów otrzymanych na bazie soków z wybranych gatunków owoców jagodowych i pestkowych na zawartość związków polifenolowych, ze szczególnym uwzględnieniem antocyjanów, aktywności przeciwutleniającej oraz barwy,
- ocena wpływu warunków przechowywania otrzymanych nektarów i napojów na zawartość wybranych związków bioaktywnych.

Prof. B. Baraniak i prof. E. Borowska podkreśliły, że postawione zadania wymagały bardzo dobrej znajomości nowoczesnych metod i technik analitycznych oraz metod statystycznych. Wymagały również dużego nakładu pracy, umiejętności planowania doświadczeń i analizowania otrzymanych wyników.

W opinii Recenzentów i członków Komisji udowodniono postawioną w monografii hipotezę, że wybrane dodatki roślinne mogą stanowić cenny składnik wzbogacający napoje. Jednocześnie wykazano, że wpływ dodatku preparatów pektynowych i ekstraktów roślinnych na trwałość barwy, zawartość związków polifenolowych i aktywność przeciwutleniającą

napojów zależy zarówno od zastosowanego dodatku, jak i gatunku owocu.

Prof. E. Borowska stwierdziła, że Habilitant potwierdził małą stabilność antocyjanów truskawki, natomiast wskazał, że większą stabilność barwników antocyjanowych można uzyskać na drodze kopigmentacji antocyjanów z udziałem ekstraktów z tarczycy bajkalskiej i kudzu. Według Recenzenta pewnym niedociągnięciem jest pominięcie w tytule monografii nektarów, które obok napojów stanowiły materiał badawczy, również wątpliwość budzi określenie „substancje dodatkowe” w odniesieniu do zastosowanych ekstraktów roślinnych. Prof. B. Baraniak zwróciła uwagę, iż Habilitant omawia otrzymane wyniki, przyjmując jako kryterium podziału na podrozdziały wpływ określonego dodatku wzbogacającego. Bardziej właściwy w opinii Recenzenta byłby opis wyników ze względu na gatunek owoców lub oznaczany parametr, co wykluczyłoby powtórzenia i ułatwiło wnioskowanie.

Do najciekawszych spostrzeżeń dr S. Kalisza w monografii należy określenie dynamiki zmian składników aktywnych w trakcie przechowywania oraz zaobserwowanie, że pierwszy miesiąc przechowywania jest tutaj decydujący o ich wielkości, a później degradacja składników w znacznym stopniu zostaje spowolniona. Według dr hab. P. Gębczyńskiego nie podjęto jednak próby wyjaśnienia tej obserwacji. Być może pewną rolę mogło tu odegrać niedostateczne odpowietrzenie kupażu przed rozlewem w warunkach laboratoryjnych? Ważna obserwacja pojawiła się również we wniosku 7 o możliwości zwiększania stabilności barwników antocyjanowych na drodze kopigmentacji z udziałem ekstraktów roślinnych, na istotność tego spostrzeżenia zwracali uwagę również pozostali członkowie Komisji.

Recenzenci i członkowie Komisji podkreślili, że przedstawiona monografia jest spójna, wnosi nowe wartościowe informacje w zakresie związków bioaktywnych oraz ma duże walory praktyczne, gdyż jej wyniki mogą posłużyć producentom do otrzymania innowacyjnych napojów o zwiększonej aktywności przeciwutleniającej (wynikającej z zastosowanych ekstraktów roślinnych), co jest niezwykle ważne w aspekcie ich prozdrowotnego działania na organizm człowieka.

W ocenie osiągnięć dydaktycznych, współpracy naukowej i popularyzacji nauki członkowie Komisji jednoznacznie stwierdzili, że dr inż. Stanisław Kalisz jest nauczycielem akademickim o dużym doświadczeniu dydaktycznym, które zdobywał sukcesywnie od początku pracy. Kandydat opracował programy szeregu wykładów i ćwiczeń, prowadził i nadal prowadzi zajęcia (wykłady i ćwiczenia) na studiach pierwszego i drugiego stopnia na kierunkach realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności. Od roku akademickiego 2015/2016 dr inż. Stanisław Kalisz jest koordynatorem trzech przedmiotów na studiach niestacjonarnych II stopnia. Habilitant organizuje również zajęcia dla studentów w zakładach przemysłowych. Od roku 2005/2006 jego średnie roczne pensum przekracza 310 godzi. Ponadto dr Kalisz był

promotorem 41 prac magisterskich i 50 inżynierskich. Kilkukrotnie sprawował opiekę nad grupą studentów z Koła Naukowego Technologów Żywności. Recenzenci podkreślili aktywność Kandydata w prowadzeniu różnorodnych szkoleń, warsztatów dla uczniów szkół podstawowych, średnich oraz studentów z Białorusi, czy pracowników różnych instytucji związanych z żywnością.

Habilitant jest współautorem czterech rozdziałów w 3 podręcznikach akademickich: „Wybrane zagadnienia z technologii żywności” (2006), „Ogólna Technologia Żywności”(2013) oraz „Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego” (2014).

Działalność popularyzująca wiedzę dr Kalisza zyskała uznanie Recenzentów i członków Komisji dr hab. P. Gebczyńskiego oraz dr hab. R. Wołosiaka. Habilitant był zapraszany jako ekspert do programów telewizyjnych i radiowych w zakresie zagadnień związanych z żywnością. Kilkakrotnie brał udział w nagraniach do portali internetowych na temat zamrażania żywności oraz żywności dla dzieci. Uczestniczył w kilkudziesięciu konferencjach naukowych, na których wygłosił 16 referatów. Wymiernym efektem aktywności Habilitanta w upowszechnianiu wiedzy o żywności stanowi 12 opracowań popularno-naukowych.

W działalności organizacyjnej Recenzenci podkreślili Jego aktywny udział w komitetach organizacyjnych konferencji naukowych. Czterokrotnie był członkiem komitetu organizacyjnego i raz przewodniczącym. Dr inż. S. Kalisz jest aktywnym członkiem Towarzystwa Technologów Żywności, przez dwie kadencje pełnił funkcje wiceprzewodniczącego Zarządu Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ, sekretarza oraz członka PTTŻ. Był też członkiem Zarządu Fundacji Ernesta Michalskiego Polska Róża. Habilitant legitymuje się również istotną działalnością organizacyjną w macierzystym zakładzie, przygotowuje sprawozdania z działalności, wnioski o dofinansowanie, organizuje przetargi na zakup aparatury. Był również przedstawicielem nauczycieli akademickich w Radzie Wydziału Nauk o Żywności SGGW przez dwie kadencje.

Zaangażowanie Habilitanta w działalność dydaktyczną i organizacyjną zaowocowało licznymi nagrodami i wyróżnieniami: m.in. nagrodą JM Rektora SGGW za działalność dydaktyczną bądź organizacyjną w latach 2007, 2013, 2014 oraz 2015. W 2015 dr S. Kalisz otrzymał tytuł Wykładowcy Roku Uniwersytetu Dzieci w kategorii warsztaty.

Prof. B. Baraniak i prof. A. Lenart podkreślili zaangażowanie Habilitanta we współpracę z zakładami produkcyjnymi. Efektem działalności zawodowej dr S. Kalisza na tym polu było zawarcie 3 umów o współpracy pomiędzy Wydziałem Nauk o Żywności SGGW a partnerami zewnętrznymi.

W opinii Recenzentów i członków Komisji dorobek Habilitanta w zakresie dydaktycznym, organizacyjnym i popularyzatorskim jest duży i spełnia kwalifikacje zawodowe wymagane od osób ubiegających się o stopień doktora habilitowanego.

Przedstawione powyżej fakty dowodzą, że dr inż. Stanisław Kalisz posiada znaczące osiągnięcia naukowe. Po otrzymaniu stopnia doktora wniósł swój indywidualny, oryginalny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia. Habilitant wykazuje dużą aktywność naukową, co prognozuje Jego dalszy rozwój w zakresie nauk o żywności i żywnieniu.

Biorąc pod uwagę pozytywne oceny monografii pod tytułem „Ocena wpływu wybranych dodatków do napojów owocowych na zawartość i stabilność związków polifenolowych, aktywność przeciwutleniającą oraz barwę” przedstawionej jako osiągnięcie naukowe, stanowiące podstawę ubiegania się o stopień doktora habilitowanego oraz całokształtu dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego, wyrażone przez wszystkich Recenzentów i Członków Komisji, a także dyskusję i jednomyślne głosowanie na posiedzeniu w dniu 30.08.2016 roku, Komisja Habilitacyjna powołana przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Stanisława Kalisza pozytywnie opiniuje wniosek o nadanie w/w stopnia naukowego doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia i rekomenduje go Radzie Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

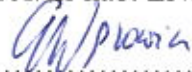
sekretarz Komisji

dr hab. Ewa Jakubczyk


.....

przewodniczący Komisji

prof. dr hab. Erwin Wąsowicz


.....