

Załącznik nr 1 - Uzasadnienie
do Uchwały Komisji habilitacyjnej z dnia 06 września 2016 roku powołanej
przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów
w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego
dr Agaty Górskiej
w dziedzinie nauki rolnicze, dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Dr Agata Górka ukończyła studia na Wydziale Chemii Uniwersytetu Warszawskiego w 1999 r. uzyskując tytuł zawodowy magistra chemii na podstawie obronionej pracy magisterskiej pt. „Synteza cyklicznych peptydów opioidowych” wykonanej pod kierunkiem prof. dr hab. Jana Izdebskiego. W tym samym roku została zatrudniona na stanowisku asystenta w Katedrze Chemii Wydziału Technologii Żywności SGGW w Warszawie. W 2000 r. rozpoczęła studia doktoranckie na macierzystym Wydziale, a 2004 r. na podstawie obronionej rozprawy doktorskiej pt. „Synteza i badanie właściwości biologicznych i fizykochemicznych wybranych pochodnych pirydyny, pirymidyny i benzimidazolu” wykonanej pod kierunkiem prof. dr hab. Zygmunta Kazimierczuka uzyskała stopień doktora nauk farmaceutycznych. Od 2006 r. zatrudniona jest na stanowisku adiunkta w Katedrze Chemii Wydziału Nauk o Żywności SGGW.

Jako swój dorobek ilustrujący wkład do rozwoju nauki dr Agata Górka przedstawiła do oceny osiągnięcie naukowe w postaci 12 publikacji opublikowanych w latach 2012-2015 pod wspólnym tytułem "β-laktoglobulina - potencjalny nośnik cholekalcyferolu i palmitynianu retinyłu w układach beztłuszczowych lub o obniżonej zawartości tłuszczu". Jak wskazali Recenzenci publikacje składające się na osiągnięcie naukowe ukazały się w czasopismach zarówno nie będących na liście filadelfijskiej i nisko ocenianych przez MNiSW: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, litewskie Chemine Technologija, jak i w renomowanym czasopiśmie i zasięgu krajowym - Żywność. Nauka. Technologia. Jakość oraz międzynarodowym Journal of Thermal Analysis and Calorimetry. Łączny impact factor (*IF*) tych prac wynosi 4,689; a punktacja według skali MMiSW wynosi 121 pkt. Prace te były cytowane 10 (WoS)/16 (Scopus) razy.

Wszystkie publikacje dr Agaty Górskiej, stanowiące osiągnięcie naukowe, są "pracami zbiorowymi" - od 2 do 5 autorów. Opracowania zostały przygotowane według koncepcji Habilitantki i z Jej większościovym udziałem. W zdecydowanej większości (w 10 na 12 publikacji) Habilitantka jest pierwszym autorem, a dodatkowo co zostało zauważone przez Recenzentów i Członków Komisji udział w tworzeniu publikacji jest duży i wszechstronny (od

50 do 75%; autor koncepcji badań, pozyskanie funduszy i kierownik projektu oraz jego główny wykonawca, jak również autor wniosków i autor opracowania manuskryptu).

W ocenie merytorycznej osiągnięcia naukowego prof. M. Darewicz wskazała, że temat cyklu publikacji Autorki jest konsekwencją Jej niektórych wcześniejszych i równolegle prowadzonych badań w macierzystej Jednostce i stanowi jej naukowe rozwinięcie. Jednakże konfrontując cele poszczególnych etapów prac, otrzymane wyniki z zaproponowanym tytułem monotematycznego cyklu publikacji Recenzent zauważa pewne nieścisłości i nadinterpretację zamiast tak cennej w pracy badawczej powściągliwości i ostrożności w wyciąganiu zbyt daleko idących wniosków, jak i formułowaniu spostrzeżeń. Po zapoznaniu się z publikacjami Recenzent nie znalazł w nich opisu doświadczeń prowadzonych w układach (modelowych czy rzeczywistych - tego Kandydatka nie definiuje) o obniżonej zawartości tłuszczu (przy pewnej umowności co do wskazania układów beztłuszczowych). Stąd proponowany tytuł w istocie nie oddaje rzeczywistych treści merytorycznych, zaś wchodzenie w obszar spekulacji naukowych jest nieuprawnione.

Spójny cykl publikacji przedstawiony do oceny jako osiągnięcie naukowe obejmuje dwa zasadnicze zagadnienia badawcze:

- opracowanie korzystnych warunków otrzymywania kompleksów pomiędzy - laktoglobuliną a cholekalcyferolem i palmitynianem retinyłu oraz modyfikowanych układów z ich udziałem wzbogaconych w laktozę i trehalozę i/lub maltodekstrynę w celu uzyskania stabilnych produktów proszkowych o wysokiej zawartości substancji bioaktywnych (3 publikacje);
- charakterystykę otrzymanych produktów pod kątem ich przydatności technologicznej i użytkowej z uwzględnieniem wybranych właściwości istotnych z punktu widzenia jakości i stabilności otrzymanych produktów proszkowych (9 publikacji).

Wyniki przeprowadzonych badań w ramach pierwszego zagadnienia badawczego wykazały, że β -laktoglobulina może efektywnie kompleksować i pełnić rolę nośnika dla obu badanych witamin. Za szczególnie ważne, zdaniem prof. A. Bartkowiaka, można przywołać fakt potwierdzonej największej zdolności wiązania obu badanych witamin w pH zbliżonym do naturalnego w zakresie 6,8 - 7,4, które jest charakterystyczne i uniwersalne dla dużej grupy produktów spożywczych jakie mogłyby być poddane procesowi wzbogacania w witaminy z grupy A i D. Należy zwrócić uwagę na fakt zdecydowanie większej (prawie 4-krotnie) zdolności wiązania cząsteczek cholekalcyferolu od palmitynianu retinyłu w pH 6,8 jakie zostało wybrane do dalszych badań weryfikacyjnych. Fakt ten potwierdził pewnego rodzaju selektywność wiązania przez β -laktoglobulinę w zależności od budowy cząsteczkowej substancji hydrofobowej. Próby suszenia rozpyłowego kompleksów z cholekalcyferolem

potwierdziły, że poziom substancji bioaktywnej w próbkach suszonych rozpyłowo był zbliżonych do tych otrzymanych dla próbek liofilizowanych. W pracy wykazano również istotny wpływ wielkości strumienia podawania surowca przy braku wpływu temperatury procesu suszenia rozpyłowego na zawartość witaminy D₃ w otrzymanych kompleksach. W obu przypadkach metoda suszenia kompleksów miała istotny wpływ na wielkość otrzymanych preparatów aczkolwiek dla obu procesów otrzymane produkty bardzo dobrze rozpuszczały się w wodzie.

Profesor K. Krygier w drugim etapie wydzielonego osiągnięcia naukowego dr Agaty Górskiej podkreślił, że kandydatka przedstawiła badania dotyczące charakterystyki technologicznej preparatów uzyskanych w pierwszym etapie w postaci proszków wysuszonych metodą rozpyłową lub sublimacyjną. Habilitantka przebadła m.in. zawartość i aktywność wody, zwilżalność, rozpuszczalność, właściwości sorpcyjne, właściwości termiczne. Ta część omawianego osiągnięcia naukowego, jak zauważył Recenzent, posiada charakter aplikacyjny. Taka konsekwencja prowadzenia badań jest uzasadniona, gdyż po pozytywnym otrzymaniu proszkowych preparatów β -laktoglobuliny z cholekalcyferolem oraz palmitynianem retinyli pożądanym zwieńczeniem badań powinny być badania charakterystyki technologicznej czy aplikacyjnej na poziomie ich praktycznego wykorzystania.

Recenzenci i Członkowie Komisji stwierdzili, że oryginalny wkład pracy i myśli twórczej dr Agaty Górskiej w wiedzę na temat możliwości zastosowania β -laktoglobuliny, jako nośnika rozpuszczalnych w tłuszczach witamin, tj. cholekalcyferolu i palmitynianu retinyli oraz charakterystyki uzyskanych produktów pod kątem ich przydatności technologicznej polega na:

- potwierdzeniu, że β -laktoglobulina może pełnić funkcję nośnika cholekalcyferolu i palmitynianu retinyli;
- określeniu wpływu wartości pH roztworu na właściwości wiążące badanego białka;
- opracowaniu składu surowcowego produktów korzystnego ze względu na zawartość witamin w końcowym produkcie, jak również scharakteryzowaniu właściwości funkcjonalnych uzyskanych proszków;
- ustaleniu takich parametrów procesów suszenia rozpyłowego i sublimacyjnego, które zapobiegają utracie witamin i zapewniają wysoką ich zawartość w końcowym produkcie (a szczególnie udowodnienie, że obniżenie temperatury procesu przyczyniło się do zwiększenia zawartości witaminy A w produkcie);
- charakterystyce uzyskanych w postaci proszków produktów poprzez wyznaczenie parametrów, takich jak; zawartość wody, aktywność wody, skład granulometryczny, zwilżalność, rozpuszczalność oraz właściwości sorpcyjnych, kinetyki sorpcji pary wodnej,

właściwości termicznych;

- wykazaniu, że ze względu na zawartość witamin w końcowym produkcie, na szczególną uwagę zasługują produkty, które w swoim składzie, oprócz β -laktoglobuliny i witamin, zawierają również trehalozę/laktozę i maltodekstrynę.

Recenzenci w trakcie wypowiedzi wykazali nieliczne uwagi merytoryczne i zgłosili wątpliwości w charakterze pytań do dyskusji, które w żaden sposób nie umniejszają znaczenia przedstawionego osiągnięcia naukowego. Całość osiągnięcia została przez wszystkich Członków Komisji oceniona pozytywnie, zarówno co do jej koncepcji, jak i sposobu rozwiązania, a podjęta tematyka badań wpisuje się w najnowsze trendy badań żywności. Przedstawione do recenzji osiągnięcie naukowe stanowiąc istotny wkład autorki w rozwój dyscypliny naukowej technologii żywności i żywienia spełnia wymagania stawiane przez ustawę o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki jako osiągnięcie, będące podstawą do ubiegania się o stopień naukowy doktora habilitowanego.

Na **dorobek naukowy dr Agaty Górskiej** składa się 36 oryginalnych prac doświadczalnych, twórczych, 8 prac przeglądowych, 80 streszczeń prac przedstawionych na zjazdach oraz sympozjach, konferencjach krajowych (12) i międzynarodowych (7), 1 rozdział w podręczniku w j. angielskim oraz 1 niepublikowane opracowanie zbiorowe.

Prace oryginalne i prace przeglądowe (47) są pracami zespołowymi (co świadczy o umiejętnościach interpersonalnych Kandydatki, odgrywających tak istotne znaczenie podczas realizacji zadań badawczych). Zostały one opublikowane w m.in. w renomowanych polskich i zagranicznych czasopismach (*przed uzyskaniem stopnia doktora*: Bioorganic and Medicinal Chemistry Letters, Anti-Cancer Drug Design (obecnie Oncology Research), Acta Biochimica Polonica, Cancer Chemotherapy and Pharmacology, Nucleosides, Nucleotides & Nucleic Acids, Acta Poloniae Pharmaceutica – Drug Research; *po uzyskaniu stopnia doktora*: Nucleosides, Nucleotides and Nucleic Acids, Zeitschrift für Naturforschung, ARKIVOC, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, International Journal of Food Sciences and Nutrition, Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, European Journal of Lipid Science and Technology, Chemistry & Biodiversity, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przemysł Spożywczy, Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Acta Agrophisica, Chemical Technology). Po wyłączeniu 12 prac stanowiących szczególne osiągnięcie naukowe wartość pozostałego dorobku naukowego Kandydatki wynosi: IF=24,384 i 473 pkt. MNiSW, z czego dla prac opublikowanych po

doktoracie IF=16,508, liczba punktów MNiSW – 409. Całkowita lista cytowań wszystkich prac z pominięciem autocytowań wynosi na podstawie Web of Science 149 a na podstawie Scopus 158 a sumaryczny indeks Hirscha wynosi 8.

Dorobek publikacyjny Kandydatki pod względem wartości bibliometrycznych został pozytywnie oceniony przez Recenzentów, jak i Członków Komisji.

W dorobku naukowym dr Agaty Górskiej Recenzenci wyróżnili trzy główne obszary tematyczne:

- synteza i badanie właściwości biologicznych i fizykochemicznych wybranych pochodnych pirydyny, pirymidyny i benzimidazolu,
- charakterystyka tłuszczów naturalnych oraz tłuszczów o zmodyfikowanej strukturze uzyskanych na drodze przeestryfikowania enzymatycznego, ze szczególnym uwzględnieniem ich stabilności oksydacyjnej i właściwości termicznych,
- charakterystyka właściwości termicznych żywności w proszku.

Prof. M. Darewicz i prof. K. Krygier stwierdzili, że główną tematyką dr A. Górskiej po uzyskaniu stopnia doktora był udział w badaniach dotyczących charakterystyki tłuszczów naturalnych oraz poddanych przeestryfikowaniu enzymatycznemu, ze szczególnym uwzględnieniem ich budowy, stabilności oksydacyjnej i właściwości termicznych. Badania nad przeestryfikowaniem zasługują na szczególną uwagę, gdyż daje ono wiele możliwości korzystnej modyfikacji tłuszczów. Kandydatka badała tłuszcze poddane przeestryfikowaniu enzymatycznemu a procesowi temu poddano mieszaninę m.in. tłuszczu mlecznego z tłuszczami o korzystnym żywieniowo składzie kwasów tłuszczowych tzn. olejem rzepakowym i koncentratem oleju rybiego. Autorka stosowała lipazę specyficzną w stosunku do wiązań estrowych w pozycji sn-1,3 triacylogliceroli. Uzyskano w ten sposób tłuszcz, w którym długołańcuchowe kwasy tłuszczowe bogate w kwasy omega-3 EPA i DHA zostały umiejscowione głównie w pozycjach zewnętrznych triacylogliceroli, podczas gdy kwas palmitynowy okupował pozycje wewnętrzne. Taka dystrybucja kwasów tłuszczowych powoduje, że mogą być one wykorzystywane do produkcji odżywek dla dzieci, co Autorka wyjaśnia w przygotowanych publikacjach. Podobne badania przeprowadzono również z udziałem smalcu oraz oleju rzepakowego i koncentratu oleju rybiego. Poza opisanymi wyżej korzyściami proces przeestryfikowania powoduje pewne problemy m.in. obniżenie stabilności oksydacyjnej tak otrzymanych tłuszczów. Uzasadnione były więc badania nad tą cechą przeestryfikowanych tłuszczów, przy czym na wstępnym etapie przebadano to już w gotowym produkcie, którym były ciastka. Kolejnym fragmentem badań dr A. Górskiej dotyczącym przeestryfikowania były próby uzyskania tą drogą substytutów tłuszczu mleka kobiecego, w którym nie tylko skład, ale i dystrybucja kwasów tłuszczowych powinny okazać się

praktycznie identyczne. I takie wyniki udało się uzyskać w prowadzonych badaniach, co można uznać za dowód pełnego zrozumienia i umiejętności wykorzystania potencjalnych korzyści przeestryfikowania enzymatycznego.

Profesor M. Darewicz wskazała ponadto, że kolejne badania realizowane przez Kandydatkę obejmujące charakterystykę właściwości termicznych żywności w proszku stanowią nowatorski obszar badawczy, realizowany jedynie w nielicznych laboratoriach na świecie i w Polsce. Badania te, wraz z Zespołem dr Górską, podjęła w 2009 r. wykorzystując metodę MDSC (modułowej różnicowej kalorymetrii skaningowej) do wyznaczenia temperatury przejścia szklistego w proszkach spożywczych. W toku badań Habilitantka opracowała metodyki pomiarów temperatury przejścia szklistego i przemian fazowych żywności w proszku, co pozwoliło na udowodnienie, że procesy aglomeracji i powlekania mogą zapewnić większą stabilność termiczną preparatów z mleka w proszku, a także przedłużyć trwałość niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych występujących w produkcji.

Zarówno Recenzenci, jak i Członkowie Komisji podkreślili aktywność naukową Habilitantki w realizacji projektów naukowych, umiejętność tworzenia i kierowania zespołem badawczym (kierownik projektu badawczego własnego MNiSW nr N N 312 068639). Jednocześnie Członkowie Komisji uznali, że wartym podkreślenia, obok wartości naukowej realizowanych prac, jest aspekt praktyczny w działalności zawodowej Habilitantki. Świadczy o tym współpraca z przedsiębiorstwem WITPOL Sp. z o.o. w ramach porozumienia o współpracy CIiTT/125/2014. Badania prowadzone we współpracy z firmą WITPOL sp. z o. o. dotyczą monitorowania niekorzystnych zmian, jakie zachodzą podczas przetwarzania, a także przechowywania innowacyjnych produktów śniadaniowych, jakimi są tzw. odtworzone ziarna wielozbożowe wzbogacone o dodatki owoców i warzyw. Wyniki badań i ich analiza pozwalają na uzyskanie informacji dotyczących możliwych zmian w składzie surowcowym produktów lub sposobie ich przechowywania w celu ograniczenia niekorzystnych zmian zachodzących we frakcji lipidowej. Ponadto na podstawie porozumienia o współpracy CIiTT/36/2013 z firmą Sante A. Kowalski Habilitantka uczestniczy w badaniach dotyczących określenia jakości tłuszczu pochodzącego z kilkunastu produktów śniadaniowych takich jak m.in.: Musli, Crunche oraz płatki owsiane, a także chipsy kokosowe oraz chipsy bananowe. Uzyskane wyniki badań umożliwiają dokładną charakterystykę frakcji lipidowej analizowanych produktów oraz określenie zmian zachodzących w tłuszczach podczas przechowywania i przetwarzania, szczególnie istotną ze względu na jakość produktu.

W okresie pracy zawodowej Habilitantka wykazała się dużą aktywnością i inicjatywą a także zaangażowaniem we własny rozwój. Odbyła liczne staże naukowe (3-miesięczny staż

naukowy w Instytucie Chemii Organicznej i Bioorganicznej (Institut fur Organische und Bioorganische Chemie), Uniwersytet Osnabruck, Niemcy; 3-miesięczny staż naukowy w Zakładzie Mikrobiologii, Warszawski Uniwersytet Medyczny; 1-miesięczny staż zawodowy w Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Janowie Lubelskim), ponadto dr A. Górka współpracuje lub współpracowała z takimi instytucjami naukowymi, jak: Instytut Chemii Organicznej i Bioorganicznej (Institut fur Organische und Bioorganische Chemie), Uniwersytet Osnabruck, Niemcy; Wydział Farmaceutyczny, Warszawski Uniwersytet Medyczny; Zakład Mikrobiologii Farmaceutycznej Akademii Medycznej w Warszawie (obecnie: Warszawski Uniwersytet Medyczny), Zakład Mikrobiologii Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie. Rezultatem współpracy z Instytutem Chemii Organicznej i Bioorganicznej (Institut fur Organische und Bioorganische Chemie) było zaproszenie do napisania rozdziału w książce o zasięgu międzynarodowym nt. perspektyw w chemii nukleozydów i kwasów nukleinowych (Z. Kazimierzczuk, A. Orzeszko, A. Sikorska, 2000: Studies on the Adamantylation of N-Heterocycles and Nucleosides. Perspectives in Nucleoside and Nucleic Acid Chemistry, 87-94. (M.Volkan Kisakurek, Helmut Rosemeyer (Eds.) – Wiley-VCh, 2000)).

Za swoją dotychczasową działalność naukową, dr Agata Górka została wyróżniona nagrodą indywidualną III (2013 r.) oraz dyplomem uznania (2013 r.) przez Rektora SGGW.

W podsumowaniu działalności naukowej Recenzenci i Członkowie Komisji stwierdzili, że zgodnie z wyżej przedstawionymi danymi dorobek naukowy dr Agaty Górskiej jest znaczny i mimo dużego zróżnicowania poziomu naukowego, bardzo wartościowy z punktu widzenia naukowego, jak i aplikacyjnego. Zwrócono również uwagę na wyraźną zmianę zainteresowań naukowych: z o charakterze medycznym/farmaceutycznym na zainteresowania mieszczące się w zakresie nauk o żywności.

W ocenie osiągnięć dydaktycznych i organizacyjnych Członkowie Komisji jednomyślnie stwierdzili, że dr Agata Górka jest nauczycielem akademickim o dużym doświadczeniu dydaktycznym, które zdobywała sukcesywnie od początku pracy na macierzystym Wydziale. Opracowała Ona programy szeregu wykładów i ćwiczeń, prowadziła i nadal prowadzi zajęcia na studiach pierwszego i drugiego stopnia na kierunkach: Technologia Żywności i Żywienia Człowieka, Bezpieczeństwo Żywności, Żywienie Człowieka i Ocena Żywności, Inżynieria Środowiska, Rolnictwo oraz Budownictwo. Habilitantka przygotowała i prowadzi zajęcia w języku angielskim pt. "Nutritional and technological properties of fats and oils" oraz opiekowała się studentami zagranicznymi przebywającymi w SGGW w ramach programu ERASMUS. Ilość godzin dydaktycznych co roku znacznie przekracza obowiązujące pensum i wynosi średnio ok. 400 godzin. Ponadto Członkowie Komisji zgodnie stwierdzili, że do ważnych obowiązków Habilitantki zaliczyć należy sprawowanie promotorstwa dwóch prac

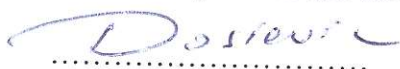
doktorskich. Za osiągnięcia dydaktyczne dr Agata Górską została wyróżniona nagrodą II stopnia, zespołową (2009 r.) przez Rektora SGGW.

W zakresie działalności organizacyjnej dr Agata Górską również wyróżnia się szeroką aktywnością m.in. była kierownikiem projektu badawczego własnego MNiSW oraz osobą współodpowiedzialną za przygotowanie wniosku, rozliczenie funduszy i sporządzenie raportu końcowego projektu inwestycyjnego wartości 960 tys. zł w Zakładzie Chemii Organicznej i Chemii Żywności. Dr A. Górską aktywnie uczestniczy w działalności organizacyjnej na Wydziale, będąc m.in. Zastępcą Kierownika Zakładu Chemii Żywności, członkiem Rady Wydziału reprezentującą adiunktów, członkiem Wydziałowej Komisji ds. Wdrażania Krajowych Ram Kwalifikacji na kierunku bezpieczeństwo żywności, członkiem Komisji Wyborczej, członkiem Komisji Przetargowych, a także aktywnie uczestniczyła w organizacji Dni SGGW, była również współtwórcą projektu "Studia podyplomowe dla nauczycieli w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka" w ramach 7 Programu Ramowego "Kapitał Ludzki". Za działalność organizacyjną Kandydatka otrzymała Nagrodę Rektora II stopnia, zespołową (2012 r.) oraz dwukrotnie Dyplom Uznania Rektora SGGW (2012 i 2013 r.).

Biorąc pod uwagę pozytywne oceny cyku 12 publikacji opublikowanych w latach 2012-2015 pod wspólnym tytułem " β -laktoglobulina - potencjalny nośnik cholekalcyferolu i palmitynianu retinyłu w układach beztłuszczowych lub o obniżonej zawartości tłuszczu". przedstawionego, 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 06.09.2016 roku, Komisja Habilitacyjna powołana przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów w sprawie przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr Agaty Górskiej pozytywnie opiniuje wnioski 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. Krzysztof Dasiewicz



Przewodniczący Komisji

prof. dr hab. Zdzisław Targoński

