

Łódź, 22 stycznia 2013 r.

## Uchwała

Komisji Habilitacyjnej powołanej w dniu 3 grudnia 2012 r. przez Centralną Komisję do Spraw Stopni i Tytułów, na podstawie art. 18a ust. 5 Ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. Nr 65, poz. 595 z późniejszymi zmianami), w brzmieniu ustalonym Ustawą z dnia 18 marca 2011 r. (Dz. U. Nr 84, poz. 455) w sprawie:

**przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Anny Sip, wszczętego w dniu 17 września w dziedzinie nauk biologicznych w dyscyplinie mikrobiologia.**

### § 1

Komisja, działając zgodnie z ww. ustawą, w oparciu o rozporządzenie MNiSW z dnia 22 września 2011 r. 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) i stosując kryteria zawarte w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 1 września 2011 r. (Dz. U. Nr 196, poz. 1165), na posiedzeniu w dniu 22 stycznia 2013 r. w pełnym siedmioosobowym składzie, w głosowaniu jawnym większością głosów (w tym 6 głosów „za”, 1 głos „przeciw”) podjęła uchwałę **popierającą wniosek o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk biologicznych w dyscyplinie mikrobiologia Pani dr inż. Annie Sip** – adiunktowi w Katedrze Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności, Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu, Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

### § 2

Integralną częścią niniejszej uchwały jest załącznik stanowiący jej uzasadnienie.

### § 3

Komisja przekazuje niniejszą uchwałę Radzie Wydziału Biologii i Ochrony Środowiska UŁ

prof. dr hab. Zdzisław Targoński – przewodniczący Komisji .....

dr hab. Katarzyna Paraszkiwicz – sekretarz .....

prof. dr hab. Zofia Żakowska – recenzent.....

dr hab. Marcin Łoś – recenzent.....

prof. dr hab. Jerzy Długoński – recenzent .....

dr hab. Barbara Wróblewska – członek komisji.....

prof. dr hab. Adam Jaworski – członek komisji.....

---

Łódź, 22 stycznia 2013 r.

## **Porządek obrad Komisji**

1. Otwarcie posiedzenia i omówienie harmonogramu postępowania habilitacyjnego (Przewodniczący Komisji).
2. Informacja Habilitantki o sposobach rozpowszechnienia osiągnięcia naukowego przedstawionego w postaci monografii.
3. Ocena osiągnięć Habilitantki (zreferowanie recenzji).
4. Dyskusja przedmiotowa (wszyscy członkowie Komisji).
5. Sporządzenie i przedstawienie propozycji uchwały wraz z uzasadnieniem zgodnie z wytycznymi określonymi w art. 18a ust 8 i 11 (sekretarz).
6. Jawne głosowanie w sprawie zatwierdzenia tekstu uchwały i jej uzasadnienia (wszyscy członkowie Komisji).
7. Zamknięcie posiedzenia (Przewodniczący Komisji).

## **Załącznik**

do Uchwały podjętej przez Komisję Habilitacyjną powołaną w dniu 3 grudnia 2012 r. przez Centralną Komisję do Spraw Stopni i Tytułów w celu:

**przeprowadzenia postępowania o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk biologicznych w dyscyplinie mikrobiologia Pani dr inż. Annie Sip**

### **Sylwetka Habilitantki**

Pani dr inż. Anna Sip w 1994 roku ukończyła studia magisterskie na Wydziale Technologii Żywności, Akademii Rolniczej w Poznaniu, uzyskując tytuł magistra inżyniera technologii żywności i żywienia na podstawie obrony pracy magisterskiej pt. „Badania nad wpływem enzymów proteolitycznych i warunków obróbki technologicznej na zawartość barwników oraz właściwości filtracyjne soku z buraków ćwikłowych”. Promotorem pracy był prof. dr hab. Włodzimierz Grajek. W tym samym roku rozpoczęła studia doktoranckie, a w 1999 roku obroniła z wyróżnieniem rozprawę doktorską zatytułowaną: „Produkcja diwercyny przez bakterie *Carnobacterium divergens* AS7” uzyskując stopień naukowy doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka, nadany uchwałą Rady Wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Poznaniu. Promotorem w przewodzie doktorskim był prof. dr hab. Włodzimierz Grajek.

Pani Anna Sip w latach 1996-2000 pracowała jako asystent w Katedrze Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności, Wydziału Technologii Żywności, Akademii Rolniczej w Poznaniu (obecnie Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu, Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu). Od roku 2000 do chwili obecnej zatrudniona jest w powyższej jednostce na etacie adiunkta. Zainteresowania naukowe Pani dr inż. Anny Sip związane są z wykorzystaniem drobnoustrojów w różnych gałęziach przemysłu rolno-spożywczego, a szczególnie dotyczą one wytwarzania bakteriocyn przez drobnoustroje, w tym bakterie fermentacji mlekowej.

## Uwagi ogólne

Komisja zapoznała się ze wszystkimi materiałami dotyczącymi postępowania habilitacyjnego dr inż. Anny Sip: (1) autoreferatem, (2) wykazem opublikowanych przez Habilitantkę prac naukowych, (3) dostarczonymi informacjami o dorobku dydaktycznym, organizacyjnym popularyzatorskim oraz współpracy międzynarodowej, (4) monografią wskazaną przez Habilitantkę jako główne osiągnięcie naukowe, jak również z recenzjami przygotowanymi przez recenzentów powołanych w postępowaniu habilitacyjnym – prof. dr hab. Zofię Żakowską, dr hab. Marcina Łosia, oraz prof. dr hab. Jerzego Długońskiego.

Komisja stwierdziła, że dokumentacja wniosku została przygotowana zgodnie z wytycznymi zawartymi w Ustawie z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. Nr 65, poz. 595, ze zmianami Dz. U. z 2005 r. Nr 164, poz. 1365, Dz. U. z 2010 r. Nr 96, poz. 620 i Nr 182, poz. 1228 oraz Dz. U. z 2011 r. Nr 84 poz. 455) i od strony formalnej nie budzi zastrzeżeń. Wszystkie trzy recenzje zawierają zarówno ocenę osiągnięcia naukowego dr inż. Anny Sip pt. „Potencjał przeciwlisteryjny bakterii fermentacji mlekowej występujących w serach regionalnych wytwarzanych w okręgu tatrzańskim”, jak również Jej aktywności naukowej oraz dorobku dydaktycznego, popularyzatorskiego oraz współpracy międzynarodowej.

Dwie recenzje: Pani prof. dr hab. Zofii Żakowskiej i Pana prof. dr hab. Jerzego Długońskiego są **pozytywne i kończą się pełnym poparciem wniosku o nadanie dr inż. Annie Sip stopnia doktora habilitowanego. Zawierają one dodatkowo wniosek o wyróżnienie osiągnięcia naukowego i dorobku naukowego Habilitantki stosowną nagrodą.**

Recenzja Pana dr hab. Marcina Łosia kończy się wnioskiem: „**O ile aktywność naukowa, dydaktyczna i organizacyjna dr inż. Anny Sip nie budzi zastrzeżeń, o tyle osiągnięcie naukowe przedstawione do oceny jako podstawa nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego nie odpowiada kryteriom stawianym kandydatom ubiegającym się o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego, określonym w art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. Nr 65, poz. 595, z późniejszymi zmianami)**”.

## Ocena osiągnięcia naukowego przedstawionego w postaci monografii

Osiągnięcie naukowe dr inż. Anny Sip pt. „Potencjał przeciwlisteryjny bakterii fermentacji mlekowej występujących w serach regionalnych wytwarzanych w okręgu tatrzańskim” przygotowano w formie monografii liczącej 125 stron, wydanej w 2012 roku przez Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, pod numerem ISSN 1896-1894. Praca została zrecenzowana przez prof. dr hab. Marię Bielecką i prof. dr hab. Łucję Łaniewską-Trokenheim. Praca składa się z wprowadzenia, celu pracy, opisu materiałów i metod badań, rozdziału zawierającego wyniki i dyskusję, zakończona jest stwierdzeniami końcowymi oraz wnioskami (obejmującymi 10 punktów) i spisem literatury. W skład pracy wchodzi także abstrakt w języku angielskim. Tabele i ryciny opisane są w języku polskim i angielskim. Pierwszy rozdział monografii stanowi przegląd aktualnej wiedzy na temat bakterii z rodzaju *Listeria*, cystybiotyków (bakteriocyn klasy IIa - posiadających największą aktywność przeciwlisteryjną) oraz bakterii zdolnych do syntezy powyższych związków.

W rozdziale „Cel pracy” przedstawiono hipotezę roboczą, według której wytwarzane w okręgu tatrzańskim sery regionalne są źródłem LAB o potencjale przeciwlisteryjnym. Pani prof. dr hab. Zofia Żakowska napisała w recenzji: **„Pani dr inż. Anna Sip podjęła się zadania bardzo trudnego i niezwykle ważnego pod względem naukowym i aplikacyjnym, jego realizacja zmierzała bowiem do pogłębienia wiedzy na temat przeciwlisteryjnych właściwości bakterii LAB jako biologicznego narzędzia eliminowania bakterii patogennych z żywności”**.

W kolejnym rozdziale omówiono materiały i metody badań. Wg. Pana prof. dr hab. Jerzy Długońskiego **„Zastosowane metody, jak i ich prezentacja nie budzą zastrzeżeń. Wskazują jednocześnie na opanowanie przez Habilitantkę złożonego warsztatu naukowego, a także umiejętność doboru właściwych narzędzi badawczych”**.

Wyniki badań i dyskusję przedstawiono w jednym rozdziale. Recenzent dr hab. Marcin Łoś stwierdził: **„Pracę przeczytałem z nieukrywanym zainteresowaniem. Czyta się ją łatwo, wyniki przedstawione są w niej w sposób klarowny i są one niewątpliwie ciekawe i wartościowe zarówno w aspekcie poznawczym, jak i ze względu na duży potencjał aplikacyjny. Aktywna ochrona produktów zawierających bakterie kwasu mlekowego przed bakteriami z rodzaju *Listeria* jest niewątpliwie przedmiotem zainteresowania naukowców zajmujących się mikrobiologią żywności na całym świecie”**.

Pan prof. dr hab. Jerzy Długoński podkreślił, że „**dobrze przedstawionym rezultatom badań towarzyszyła krytyczna ocena w kontekście właściwie dobranego piśmiennictwa naukowego, z uwypukleniem najistotniejszych danych warunkujących kierunek i sposób realizacji kolejnych etapów badań**”. Jako najważniejsze rezultaty badań zaprezentowanych przez dr inż. Annę Sip w omawianej monografii pan prof. dr hab. Jerzy Długoński wskazał: „**1) bezsporne wykazanie, iż regionalne sery podpuszczkowe, produkowane tradycyjną metodą z niepasteryzowanego mleka owczego, krowiego i mieszanego, nie stanowią zagrożenia epidemiologicznego i spełniają wszystkie wymagania mikrobiologiczne stawiane serom z mleka surowego, zawarte w zaleceniach Komisji Europejskiej 04/24/EC; 2) udowodnienie, że istotnymi składnikami natywnej mikroflory regionalnych serów podpuszczkowych są szczepy bakterii mlekowych zdolne do syntezy bakteriocyn przeciwlisteryjnych; 3) wyodrębnienie nowych bakteriocyn klasy IIa, przeprowadzenie ich charakterystyki i udokumentowanie ich udziału w eliminacji bakterii z rodzaju *Listeria* w serach podpuszczkowych produkowanych w rejonie tatrzańskim oraz 4) utworzenie unikatowej i bogatej kolekcji szczepów bakterii fermentacji mlekowych o wysokim potencjale przeciwlisteryjnym**”.

Zgodnie z opinią Pani prof. dr hab. Zofii Żakowskiej „**sposób przeprowadzenia badań, ich nowoczesność i uzyskane wyniki zasługują na uznanie**” i jako przykład przytoczyła użycie analizy metagenomowego DNA (izolowanego z całej puli mikroorganizmów występujących w serach) jako metody umożliwiającej ustalenie czy w składzie mikroflory badanych serów są LAB zdolne do syntezy bakteriocyn z klasy IIa. Pani prof. dr hab. Zofia Żakowska napisała także: „**Niewątpliwym sukcesem naukowym tej pracy jest wykazanie, że we wszystkich badanych serach są fragmenty genów kodujących wytwarzanie bakteriocyn IIa oznaczające, że sery wytwarzane w okręgu tatrzańskim są zasiedlane przez bakterie LAB o właściwościach przeciwlisteryjnych**” dodając, że „**Bardzo wartościowe wyniki przyniósł etap pracy w którym Autorka skupiła się na identyfikacji wyizolowanych 807 szczepów opartej na analizie metodą PCR-RFLP i sekwencjonowaniu 16S rDNA**”. W zakończeniu tej części recenzji Pani profesor napisała: „**W efekcie przeprowadzonej wnikliwej identyfikacji wyizolowanych bakterii mlekowych oraz ich charakterystyki pod względem właściwości przeciwlisteryjnych niewątpliwym sukcesem jest utworzenie specyficznej kolekcji szczepów LAB, które mogą być wykorzystane jako kultury starterowe w określonych technologiach, chroniące środowisko przed rozwojem bakterii *Listeria***”.

W podsumowaniu oceny osiągnięcia naukowego Habilitantki prof. dr hab. Jerzy Długoński stwierdził: „reasumując pragnę stwierdzić iż, wyniki badań zawarte w monografii dr inż. A. Sip są bardzo wartościowe zarówno ze względów poznawczych, jak i gospodarczych (aplikacyjnych). Utworzona w trakcie realizacji pracy kolekcja szczepów może być z powodzeniem wykorzystana do produkcji kultur starterowych oraz biopreparatów zdolnych do eliminowania chorobotwórczych bakterii z rodzaju *Listeria*.”

Pan prof. dr hab. Adam Jaworski przedstawił Komisji pisemną opinię, w której napisał m. in. „dorobek naukowy zgromadzony przez dr Annę Sip w dziedzinie mikrobiologii i biotechnologii żywności uznaję za bardzo znaczący oraz wartościowy z racji poznawczych”. W podsumowaniu stwierdził: „w oparciu o analizę dostarczonych mi materiałów wyrażam opinię, że całkowity dorobek naukowy dr inż. Anny Sip, w tym wartościowe i oryginalne wyniki składające się na Jej główne Osiągnięcie Naukowe - wypełnia wymogi ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki stawiane kandydatom ubiegającym się o stopień doktora habilitowanego. Stąd popieram wniosek o nadanie Jej stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk biologicznych w dyscyplinie mikrobiologia”.

Pani dr hab. Barbara Wróblewska w swojej pisemnej opinii stwierdziła, że monografia Habilitantki „mieści się w aktualnie obowiązującym nurcie badań z zakresu technologii żywności i bezpieczeństwa żywności, dotyczącym zwrócenia szczególnej uwagi na regionalne produkty spożywcze mogące reprezentować odrębność narodową niektórych produktów spożywczych na tle zjednoczonej Europy.” Dodała także: wskazanie i wyizolowanie szczepów o właściwościach przeciwlisteryjnych może zaowocować ich późniejszym zastosowaniem w przemyśle spożywczym, farmaceutycznym i szeroko pojętej biotechnologii.” W swojej opinii Pani dr hab. Barbara Wróblewska wskazała na takie cechy Habilitantki jak: „aktywność w prowadzeniu zajęć ze studentami w różnych zakresach, łatwość prowadzenia pracy w zespołach, umiejętność kreowania zajęć, chęć samokształcenia i ciągłego zdobywania wiedzy”. Podsumowując stwierdziła: „Te cechy wskazują na osobę gotową do podjęcia zadań, jakie wiążą się z uzyskaniem stopnia doktora habilitowanego. Jest osobą potrafiącą stworzyć wokół siebie grupę badawczą i zainicjować nowy kierunek. A to jest warunkiem niezbędnym do pozytywnej oceny całości dotychczasowego dorobku Habilitantki”. We wniosku końcowym Pani dr hab. Barbara Wróblewska napisała: „Całokształt dokonań Pani dr inż. Anny Sip przedstawiony do oceny jako dokumentacja dotychczasowego dorobku

naukowego, dydaktycznego w mojej ocenie spełnia wymogi jakie stawia się przed kandydatami ubiegającymi się o stopień doktora habilitowanego i jednocześnie stwierdzam, że kandydatka spełnia wymogi określone w ustawie z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. nr 65, poz.595, z późn. Zm.)”.

Pan dr hab. Marcin Łoś napisał w recenzji: „**publikacja autorstwa dr inż. Anny Sip pt. „Potencjał przeciwlisteryjny bakterii fermentacji mlekowej występujących w serach regionalnych wytwarzanych w okręgu tatrzańskim”, nie spełnia kryterium osiągnięcia naukowego w rozumieniu ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. Nr 65, poz. 595, z późniejszymi zmianami).** W uzasadnieniu Pan dr hab. Marcin Łoś napisał: „**nawet jeśli wyniki prezentowane w przedstawionej jako osiągnięcie naukowe publikacji nie budzą zastrzeżeń, nie można uznać, że dzieło to wnosi znaczny wkład w rozwój mikrobiologii, ze względu na to, iż wyniki i wnioski w nim zaprezentowane pozostają niedostępne dla przytłaczającej większości osób zajmujących się tą dziedziną badań**”. Jak uzupełnił Pan dr hab. Marcin Łoś (podczas trwania posiedzenia Komisji) „**monografia została wydana w niskim nakładzie, wyłącznie w języku polskim, przez wydawnictwo nieindeksowane i dlatego jest niedostępna poza granicami Polski**”.

W tej sprawie podczas obrad Komisji wypowiedzieli się także pozostali członkowie Komisji oraz zaproszona na obrady Komisji Pani dr inż. Anna Sip.

Pani dr inż. Anna Sip przedstawiła osobiście obszernie wyjaśnienie o realizowanych i planowanych sposobach upowszechniania monografii pt. „Potencjał przeciwlisteryjny bakterii fermentacji mlekowej występujących w serach regionalnych wytwarzanych w okręgu tatrzańskim”. Na wstępie Habilitantka przekazała Komisji pismo wystosowane przez Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. W dokumencie tym Wydawnictwo:

- przedstawiało wykaz bibliotek (16 instytucji) do których w pierwszej kolejności wysłało egzemplarze monografii Pani dr inż. Anny Sip;
- stwierdziło, że dodatkowo na prośbę Habilitantki egzemplarze monografii zostały wysłane do kolejnych 20 bibliotek (uczelni wyższych, instytucji naukowych oraz znaczących bibliotek publicznych) w Polsce;
- poinformowało o przygotowywanym dodruku monografii w celu promocji przez Habilitantkę serów regionu tatrzańskiego;



- potwierdziło zamieszczenie informacji o monografii w ogólnie dostępnej elektronicznej bazie danych Agro o zasięgu światowym;

Ponadto w celu zwiększenia stopnia popularyzacji swojej pracy dr inż. Anna Sip złożyła wniosek o umieszczenie wersji elektronicznej swojej pracy w czytelni on-line [www.ibuk.pl](http://www.ibuk.pl). Na podstawie umowy zawartej pomiędzy Wydawnictwem UP w Poznaniu, a Wydawnictwem Naukowym PWN SA publikacja ta w całości będzie dostępna na stronie [ibuk.pl](http://ibuk.pl) od lutego 2013 roku.

Pani dr inż. Anna Sip przedstawiła także podjętą przez siebie inicjatywę polegającą na zamieszczeniu na stronie internetowej Katedry Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu szczegółowych informacji w języku angielskim o rozprawie monograficznej (obejmujących: założenia pracy, główne wyniki, streszczenie, możliwości zakupu pracy w wersji twardej) wraz z linkiem umożliwiającym dostęp on-line do całej monografii (od lutego 2013 r.).

Następnie Habilitantka zapoznała Komisję z dalszymi propozycjami upowszechniania swojej monografii. Będą one polegać m. in. na:

- uzupełnieniu stron internetowych Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów oraz Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności o dodatkowe zakładki informujące o nowościach wydawniczych, w tym o monografiach wydanych przez Wydawnictwa Uniwersyteckie (przygotowanie odpowiedniej bazy danych i jej upowszechnianie);

- wystąpieniu z wnioskiem o zamieszczanie w/w danych w czasopismach wydawanych pod patronatem powyższych towarzystw naukowych;

- prezentowaniu wyników rozprawy w formie referatów na zebraniach towarzystw naukowych oraz na specjalistycznych konferencjach naukowych (możliwość przekazywania osobom zainteresowanym pracy na nośniku CD);

- wykorzystaniu rozprawy monograficznej jako naukowej podstawy do przygotowania opracowań promujących sery wytwarzane w okręgu tatrzańskim (promocja krajowa i zagraniczna).

Podczas dyskusji przedmiotowej Pan prof. dr hab. Zdzisław Targoński zwrócił uwagę, **„że od wielu lat rozprawę habilitacyjną stanowiła monografia wydawana na ogół przez wydawnictwo uczelniane, opiniowana przez 2 recenzentów. Praca drukowana w 100 egzemplarzach była rozsyłana do ośrodków zajmujących się zblizonymi dziedzinami nauki. Ponadto, w tym przypadku, monografię może zakupić każdy drogą internetową.**

Ta forma osiągnięcia naukowego i jej upowszechnianie nie była kwestionowana przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów. Taką formę wybrała również dr A. Sip, która przedstawiła osiągnięcie naukowe, które winni ocenić recenzenci - czy stanowi znaczący wkład w rozwój określonej dyscypliny naukowej. W mojej ocenie problem popularyzacji tych wyników badań, w skali międzynarodowej, jest problemem istotnym, ale nie kluczowym. Być może jest czas na dyskusję nad formą upowszechniania wyników zawartych w opublikowanym dziele stanowiącym osiągnięcie naukowe, ale póki co zaleceń dla habilitantów w tej sprawie brak. Stosowana Ustawa i Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego nie nakładają obowiązku publikacji monografii w języku angielskim, tym bardziej przez międzynarodowe, uznane wydawnictwa naukowe. Dlatego też w mojej ocenie brak jest podstaw do stwierdzenia, że przedstawione przez Panią dr inż. Annę Sip osiągnięcie naukowe nie spełnia kryterium w rozumieniu ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki ( Dz. U. nr 65, poz. 595, z późniejszymi zmianami, tylko dlatego że zostało wydane w 100 egzemplarzach przez Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, w języku polskim, ze streszczeniem i opisami tabel oraz rysunków w języku angielskim i polskim.

**W podsumowaniu:** Zdaniem sześciu członków Komisji osiągnięcie naukowe pt. „Potencjał przeciwlisteryjny bakterii fermentacji mlekowej występujących w serach regionalnych wytwarzanych w okręgu tatrzańskim” Pani dr inż. Anny Sip w pełni odpowiada kryteriom stawianym kandydatom do stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk biologicznych w dyscyplinie mikrobiologia.

## Ocena aktywności naukowej

Dorobek naukowy Pani dr inż. Anny Sip, poza monografią stanowiącą podstawę postępowania habilitacyjnego, obejmuje łącznie 163 pozycje, w tym: 33 prace oryginalne, 22 prace przeglądowe, 6 rozdziałów w książkach i podręcznikach akademickich (w tym 3 o zasięgu międzynarodowym), 17 referatów (w tym 4 opublikowane w całości w materiałach konferencyjnych), 77 komunikatów naukowych (27 prezentowanych na konferencjach międzynarodowych i 50 na konferencjach krajowych, w tym 12 opublikowanych w całości w materiałach konferencyjnych), 1 patent krajowy, 6 zgłoszeń patentowych (w tym 1 międzynarodowy), 1 wdrożenie oraz ponad 100 niepublikowanych opracowań, ekspertyz i sprawozdań z badań wykonanych dla przemysłu i instytucji naukowo-badawczych.

Zdecydowana większość dorobku naukowego została opublikowana po otrzymaniu przez Habilitantkę stopnia naukowego doktora. W większości wymienionych prac Pani dr inż. Anna Sip jest pierwszym autorem. Liczba cytowań opublikowanych prac według: Web of Science, Web of Knowledge oraz Scopus wynosi odpowiednio: 49, 52 i 55 (cytowania z dnia 31.08.2012). Indeks Hirsha według wszystkich baz danych wynosi 3. Sumaryczny *Impact Factor* obliczony zgodnie z rokiem opublikowania wynosi 13,643. Łączna liczba punktów za publikacje w czasopiśmie ujętych na liście MNiSW, zgodnie z wykazem z 2010 roku, osiągnęła poziom 472, natomiast za całość dorobku 612.

Pan prof. dr hab. Jerzy Długoński napisał w swojej recenzji iż **„są to wskaźniki dobre. Dotyczą one bowiem głównie publikacji z zakresu mikrobiologii i biotechnologii żywności, gdzie czasopisma naukowe o wysokiej wartości IF są rzadkością”**. Badania naukowe prowadzone przez Panią dr inż. Annę Sip były realizowane nie tylko w macierzystej Katedrze, ale również we współpracy z Katedrą Rybactwa Śródlądowego i Akwakultury, Katedrą Żywienia Zwierząt i Gospodarki Paszowej Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu i Centralnym Ośrodkiem Badawczo-Rozwojowym Opakowań (COBRO) w Warszawie. Jak podkreślił Pan prof. dr hab. Jerzy Długoński: **„Badania wykonywane z jednostkami zewnętrznymi miały w dużej mierze nastawienie aplikacyjne i zmierzały do wykorzystania w praktyce rezultatów badań Habilitantki o charakterze podstawowym, uzyskanych w rodzimym zespole”**. Dodał także, że **„badania o charakterze wdrożeniowym prowadzone przez Habilitantkę, wyraźnie wskazują na umiejętne powiązanie prac naukowych o charakterze podstawowym z oczekiwaniami i potrzebami zakładów przemysłu rolno-spożywczego”**. W podsumowaniu Pan Profesor stwierdził, że **„dorobek naukowy zgromadzony przez dr inż. Annę Sip po uzyskaniu stopnia**

**naukowego doktora został bardzo wzbogacony, biorąc pod uwagę zarówno liczbę recenzowanych publikacji, rangę czasopism, w których prace zostały zamieszczone, jak też prac naukowo-badawczych Habilitantki wykorzystanych w praktyce”.**

Dr inż. Anna Sip kierowała pięcioma projektami badawczymi, trzema projektami badań własnych Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu oraz kilkoma etapami projektu realizowanego w ramach funduszy strukturalnych. Habilitantka brała także udział (jako wykonawca) w 2 projektach międzynarodowych oraz 9 krajowych. Pani dr inż. Anna Sip otrzymała 5 nagród za działalność naukową i innowacyjną, 2 prestiżowe stypendia (FNP i FEBS) oraz nagrodę za najlepszą prezentację na III Krajowym Kongresie Biotechnologii.

Pan dr hab. Marcin Łoś napisał w swojej recenzji: **„Sumarycznie, mimo pewnych zastrzeżeń dotyczących cytowalności prac i wkładu habilitantki w większość prac indeksowanych w bazie JCR, dorobek naukowy dr inż. Anny Sip można uznać za wystarczający do spełnienia wymagań stawianych kandydatom do stopnia doktora habilitowanego”.**

W swojej recenzji Pani prof. dr hab. Zofia Żakowska napisała: **„Analiza dorobku naukowego, umiejętność przekazywania zdobytej wiedzy oraz forma jej prezentacji dowodzi, że Pani dr inż. Anna Sip jest dojrzałym pracownikiem naukowym, którego osiągnięcia znane są w kraju i za granicą. Dorobek naukowy ma charakter wyraźnie ukierunkowany na poszukiwanie nowych rozwiązań o wartościach aplikacyjnych służących wyeliminowaniu bakterii chorobotwórczych w żywności, w tym głównie z rodzaju *Listeria*, z wykorzystaniem aktywności przeciwdrobnoustrojowej LAB zasiedlających różne środowiska. Sylwetka naukowa Kandydatki jest bardzo dobrze postrzegana w popularyzacji wiedzy, a dorobek naukowy bogaty i wartościowy merytorycznie”.**

**W podsumowaniu:** Komisja stwierdza, że aktywność naukowa dr inż. Anny Sip spełnia wymogi stawiane kandydatom do stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk biologicznych w dyscyplinie mikrobiologia.

## **Ocena dorobku dydaktycznego i popularyzatorskiego oraz współpracy międzynarodowej**

Pani dr inż. Anna Sip opracowała i prowadziła cykle wykładów z mikrobiologii i biotechnologii żywności. Opracowała programy zajęć laboratoryjnych z mikrobiologii, mikrobiologii przemysłowej, biotechnologii żywności i technologii specjalizacyjnej. Prowadziła także wykłady i/lub zajęcia laboratoryjne obejmujące: przetwórstwo żywności, higienę produkcji, biotechnologię w medycynie, farmacji i kosmetyce, współczesne trendy w analizie mikrobiologicznej żywności. Habilitantka, jako członek komisji oceniała efekty pracy studenckich kół naukowych działających w Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu, wygłaszała referaty dla studentów działających w kołach naukowych oraz prowadziła szkolenia dla pracowników przemysłu i laboratoriów analitycznych z zakresu HACCP oraz diagnostyki mikrobiologicznej. Brała udział w pracach 3 zespołów eksperckich i/lub konkursowych działających na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu.

Pani dr inż. Anna Sip jest promotorem 50 prac magisterskich, 17 prac inżynierskich oraz recenzentem 8 prac inżynierskich. Sprawowała opiekę nad badaniami prowadzonymi przez studentów Koła Naukowego Technologów Żywności oraz Koła Naukowego Zootechników i Biologów. Była opiekunem naukowym praktyk studenckich. Habilitantka stale podnosiła swoje kwalifikacje dydaktyczne oraz doskonaliła warsztat badawczy, uczestnicząc w 21 kursach i szkoleniach, zarówno krajowych jak i międzynarodowych.

Dr inż. Anna Sip jest członkiem czterech krajowych towarzystw naukowych (Polskiego Towarzystwa Mikrobiologicznego, Polskiego Towarzystwa Biochemicznego, Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności oraz Polskiego Towarzystwa Probiotycznego i Prebiotycznego), przy czym od 2005 roku pełni funkcję w zarządzie Poznańskiego Oddziału Polskiego Towarzystwa Mikrobiologicznego. Jak napisał Pan dr hab. Marcin Łoś **„Została również doceniona przez cztery krajowe czasopisma, na rzecz których wykonała w sumie 12 recenzji”**.

Dr inż. Anna Sip brała czynny udział w popularyzacji nauki m. in. prowadząc zajęcia edukacyjne dla dzieci i młodzieży, wygłaszając referaty w ramach zebrań naukowych Oddziału Poznańskiego Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów, publikując liczne prace o charakterze popularno-naukowym, biorąc udział w Poznańskim Festiwalu Nauki i Sztuki, Noc

Naukowców, targach „Bioforum”, a także w audycjach „Nauka Polska” oraz „Oblicza Polskiej Biotechnologii” (emitowanych przez programy: TVP3, WTK i TVP1).

Pani dr inż. Anna Sip jest autorem ponad 100 opracowań, będących ekspertyzami lub sprawozdaniami z badań zleconymi do wykonania zarówno przez przedsiębiorców, jak i podmioty publiczne.

Wszyscy recenzenci zgodnie stwierdzili, że Pani dr inż. Anna Sip jest doświadczonym i cenionym dydaktykiem, podkreślając szeroką wiedzę Habilitantki oraz duże zaangażowanie w pracę dydaktyczną i w promocję macierzystej Uczelni.

Recenzent – dr hab. Marcin Łoś napisał: **„aktywność Habilitantki w zakresie działalności dydaktycznej i popularyzatorskiej oraz współpracy międzynarodowej należy ocenić bardzo dobrze, a nawet można pokusić się o stwierdzenie, że aktywność habilitantki była tu w wielu aspektach ponadprzeciętna”**.

Recenzent, Pan prof. dr hab. Jerzy Długoński stwierdził: **„Dr inż. Anna Sip jest doświadczonym pracownikiem dydaktycznym, umiejętnie łączącym obowiązki dydaktyczne z pracą badawczą”**. Dodał w swojej recenzji, iż **„na szczególne podkreślenie i uwagę zasługuje udział w projektowaniu i organizacji sal ćwiczeniowych i laboratoriów Pilotowej Stacji Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu”**.

Recenzent, Pani prof. dr hab. Zofia Żakowska napisała: **„Przedstawiony zakres działalności dydaktycznej jednoznacznie wskazuje na wysoką aktywność Pani dr inż. Anny Sip jako nauczyciela akademickiego zaangażowanego w proces kształcenia studentów”**. Pani Profesor stwierdziła także: **„szeroka aktywność popularyzatorska nauki wynika z pewnością z ważnej cechy osobowości Pani dr inż. Anny Sip, jaką jest umiejętność nawiązywania kontaktów i rozwijania współpracy naukowej”**.

**W podsumowaniu:** Komisja stwierdza, że oceniany dorobek dydaktyczny i popularyzatorski oraz dorobek w zakresie współpracy międzynarodowej dr inż. Anny Sip odpowiada wymaganiom stawianym kandydatom do stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk biologicznych w dyscyplinie mikrobiologia.

## **Wniosek końcowy**

Sześciu Członków Komisji stwierdza, że osiągnięcie naukowe zatytułowane „Potencjał przeciwlisteryjny bakterii fermentacji mlekowej występujących w serach regionalnych wytwarzanych w okręgu tatrzańskim” stanowi istotny wkład w rozwój mikrobiologii, a całkowity dorobek naukowy wskazuje na znaczną aktywność naukową Habilitantki. Te dokonania oraz dorobek dydaktyczny i popularyzatorski, a także prowadzona działalność organizacyjna dr inż. Anny Sip **spełniają** kryteria określone w art. 16 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. Nr 65, poz. 595, ze zmianami Dz. U. z 2005 r. Nr 164, poz. 1365, Dz. U. z 2010 r. Nr 96, poz. 620 i Nr 182, poz. 1228 oraz Dz. U. z 2011 r. Nr 84 poz. 455). Odmienną opinię wyraził Pan dr hab. Marcin Łoś stwierdzając brak podstaw do nadania Pani dr inż. Annie Sip stopnia dr habilitowanego. Członkowie Komisji przedkładają **Wysokiej Radzie Wydziału Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Łódzkiego podjętą uchwałę popierającą wniosek o nadanie dr inż. Annie Sip stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk biologicznych w dyscyplinie mikrobiologia.**

Dr hab. Katarzyna Paraszkiwicz  
Sekretarz Komisji

Prof. dr hab. Zdzisław Targoński  
Przewodniczący Komisji

Łódź, 22 stycznia 2013 r.