

RECENZJA

**dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego  
dr inż. Joanny Newerli - Guz  
w postępowaniu habilitacyjnym w dziedzinie nauk ekonomicznych  
w dyscyplinie towaroznawstwo, przeprowadzanym przez  
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni**

Recenzja została wykonana w związku z wszczęciem postępowania kwalifikacyjnego mającego na celu uzyskanie przez dr inż. Joannę Newerli - Guz stopnia naukowego doktora habilitowanego w **dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo**. Podstawą opracowania tej recenzji jest pismo Dziekana WPiT UM w Gdyni sygnowane numerem 621/218 z dnia 26 września 2018 roku w sprawie powołania mnie na recenzenta w tym postępowaniu, a także dokumentacja wniosku dr inż. Joanny Newerli - Guz o wszczęcie postępowania habilitacyjnego.

Niniejsza recenzja została sporządzona zgodnie z kryteriami oceny dorobku w postępowaniu habilitacyjnym, zawartymi w następujących aktach prawnych:

- Ustawie z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz.U. Nr 65, poz. 595, z późniejszymi zmianami);
- Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 roku w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (Dz. U. Nr 196, poz. 1165);
- Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 19 stycznia 2018 roku w sprawie szczegółowego trybu i warunków przeprowadzania czynności w przewo3dzie doktorskim, w postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora (Dz. U. z dnia 30 stycznia 2018 roku, poz. 261).

Recenzja składa się z następujących części:

1. *Krótką charakterystyką Habilitantki i jej awansów naukowych;*
2. *Ocena dorobku naukowego Habilitantki;*
3. *Ocena dorobku dydaktycznego i organizacyjnego;*
4. *Wniosek końcowy.*

## ***1. Krótka charakterystyka Habilitantki i jej awansów naukowych***

Dr inż. Joanna Newerli – Guz jest absolwentką Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni - studia magisterskie ukończyła w 1997 roku i uzyskała dyplom mgr inż. towaroznawstwa i ładunkoznawstwa. W 2005 roku uzyskała stopień doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa (po obronie rozprawy doktorskiej pt.: „*Żywność ekologiczna w opinii polskich konsumentów i producentów*”) nadany przez Radę Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni.

W latach 1997 - 2005 Habilitantka pracowała w Katedrze Towaroznawstwa i Ładunkoznawstwa Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni na stanowisku asystenta.

W latach 2005 – 2017 dr inż. J. Newerli – Guz była zatrudniona w Katedrze Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością Akademii Morskiej w Gdyni (do roku 2016 na stanowisku adiunkta, a następnie starszego wykładowcy). Obecnie Habilitantka jest zatrudniona w powyższej katedrze na stanowisku asystenta.

## ***2. Ocena dorobku naukowego***

Dorobek naukowy Habilitantki został oceniony według następujących kryteriów:

- ocena parametryczna dorobku (wymiar ilościowy i wartościowy);
- ocena monografii „*Towaroznawcze i konsumenckie aspekty jakości przypraw*” (wskazanej jako osiągnięcie naukowe stanowiące podstawę postępowania habilitacyjnego);
- ocena całości dorobku i jego wartości naukowej.

### ***2.1 Ocena parametryczna dorobku naukowego Habilitantki***

Dorobek naukowy dr inż. Joanny Newerli – Guz po uzyskaniu stopnia doktora traktowany łącznie jest dość wszechstronny - obejmuje 81 publikacji, co łącznie daje w systemie punktacji MNiSzW **484 punkty** w całości, natomiast osobisty udział Habilitantki generuje **341,1 punktów**. Powyższa wartość należy do satysfakcjonujących i spełnia wymagania stawiane kandydatom ubiegającym się o stopień naukowy doktora habilitowanego w dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo.

Na całość dorobku publikacyjnego Habilitantki (341,1 punktów według udziału) składają się następujące pozycje:

- 1 publikacja naukowa w czasopismach z bazy JCR (9 punktów);
- 5 publikacji w czasopismach z bazy WoS (19,5 punktów);
- 50 publikacji z listy B (240,4 punkty);
- 1 monografia (25 punktów);
- 18 rozdziałów w monografiach (34,7 punktów);
- 18 publikacji w materiałach konferencyjnych, streszczeniach (0 punktów).

Większość publikacji przygotowanych przez Habilitantkę stanowią publikacje zespołowe. W kontekście powyższych danych można założyć, iż dr inż. J. Newerli - Guz potrafi pracować w zespołach naukowych, natomiast samodzielne publikacje mogą świadczyć o umiejętnościach Kandydatki w zakresie stawiania celów i hipotez badawczych, prowadzeniu badań naukowych i podejmowaniu prób wnioskowania. Zalecam Habilitantce w dalszej pracy naukowo – badawczej większą koncentrację na samodzielnej pracy.

Analizując całość dorobku naukowego Kandydatki należy zauważyć, iż największą liczbę publikacyjnych punktów generują publikacje z listy B (240,4 punkty), natomiast niewielki odsetek - 7,4% czyli 6 publikacji na 81 - stanowią publikacje w czasopismach indeksowanych. Warto zwrócić uwagę, że 70 punktów to efekt publikowania w Zeszytach Naukowych Uniwersytetu Szczecińskiego, pytam zatem, czy to świadoma strategia jak najlepszego sposobu upowszechniania wyników badań? - czy wyłącznie strategia maksymalizacji zdobyczy punktowych (parametrycznych)?

Sumaryczny Impact Factor publikacji naukowych Habilitantki wynosi **0,968** – zatem uznać należy, iż jest on bardzo niski. Analizując z kolei liczbę cytowań dr inż. J. Newerli – Guz wynosi ona:

- według bazy WoS – **0**,
- według bazy Google Scholar – **82**.

Indeks Hircha dr inż. J. Newerli - Guz dla bazy WoS wynosi **0**, odpowiednio dla bazy Google Scholar wynosi **6**. Habilitantka prezentując dorobek w autoreferacie przywołuje liczbę cytowań według „marginalnej” bazy danych - Publish or Perish - wynosi ona **111**, a indeks Hircha odpowiednio **6**. Zważywszy jednak na fakt, iż kluczowym wyznacznikiem parametrycznej wartości dorobku naukowego we wszelkich postępowaniach dotyczących oceny dorobku naukowego - są wskaźniki z bazy WoS ewentualnie Google Scholar - stwierdzić należy, iż dorobek Habilitantki ma bardzo niską wartość parametryczną.

Porównując zatem wysoką wartość punktową dorobku publikacyjnego Habilitantki według punktacji MNiSW - **341,1** punktów, wymiar ilościowy publikacji – **81** oraz wartości parametryczne dorobku takie jak liczba cytowań i indeks Hircha (**0 i 0** – według WoS oraz **82 i 6** – według Google Scholar) stwierdzam, że dr inż. J. Newerli – Guz skupiała się na publikacjach w mniej znaczących wydawnictwach, o zasięgu krajowym czego efektem jest małe umiędzynarodowienie dorobku i słaba cytowalność.

Dr inż. Joanna Newerli – Guz w pracy naukowo-badawczej brała udział (jako główny wykonawca) w czterech **grantach uczelnianych** oraz trzech edycjach projektu edukacyjno – badawczego „ABC Zdrowego Żywienia” (jako prowadząca bloki sensoryczne). Niestety Habilitantka nie kierowała żadnym grantem krajowym. Dość pozytywnie oceniam natomiast zaangażowanie dr inż. J. Newerli – Guz w programach krajowych i „umiędzynarodowionych”. Habilitantka brała udział w następujących programach:

- “Lifelong Learning Programme Erasmus” w Hochschule Bremerhaven jako wykładowca wizytujący w 2011 roku;
- “Komercjalizacja wyników badań oraz kreowanie postaw przedsiębiorczych przez Akademię Morską w Gdyni” (program współfinansowany przez UE) jako stażysta w Laboratorium J.S. Hamilton Poland LTD sp. z o.o. w 2012 roku;
- „Współpraca nauki i biznesu przyszłością Pomorza” (program współfinansowany przez UE) jako stażysta w firmie Wasto w 2012 roku;
- „Komercjalizacja wyników badań oraz kreowanie postaw przedsiębiorczych przez Akademię Morską w Gdyni (program współfinansowany przez UE) jako wykonawca projektu w 2012 roku.

Dr inż. Joanna Newerli – Guz otrzymała siedmiokrotnie nagrodę indywidualną trzeciego stopnia Jego Magnificencji Rektora Akademii Morskiej w Gdyni za oryginalne i twórcze osiągnięcia naukowo – badawcze w roku 2006, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 i 2016.

Podsumowując – wskazuję kluczowe aspekty aktywności naukowej (w tym publikacyjnej) dr inż. Joanny Newerli - Guz:

- dość wysoka ocena wartościowa publikacji (ze względu na udział własny według punktacji MNiSzW - **341,1 punktów**), spełniająca wymagania stawiane w zakresie **ilościowym** kandydatom w postępowaniu habilitacyjnym w zakresie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo;
- bardzo niska wartość publikacji według wskaźnika IF (**0,968**);

- zerowa wartość publikacji według liczby cytowań oraz wskaźnika Indeks Hirscha zgodnie z bazą WoS (odpowiednio 0 i 0);
- niska wartość publikacji według liczby cytowań oraz wskaźnika Indeks Hirscha zgodnie z bazą Google Scholar (odpowiednio 6 i 82), powyżej przytaczane współczynniki świadczą o niskiej wartości merytorycznej (**jakościowej**) dorobku naukowego Kandydatki;
- homogeniczność tematyki naukowej pod względem przynależności do dyscypliny naukowej pozwala stwierdzić, że wszystkie podstawowe publikacje można zaliczyć do zakresu nauk towaroznawczych;
- udział Habilitantki w projektach i programach badawczych (w roli wykonawcy).

W opinii recenzenta, wartość parametryczną dorobku naukowego (w tym publikacyjnego) dr inż. Joanny Newerli - Guz trudno ocenić jednoznacznie pozytywnie. Z jednej strony przedłożony do oceny dorobek naukowy ma wysoką wartość punktową (zgodnie z klasyfikacją MNiSW), jest spójny tematycznie, jednoznacznie wpisuje się w dziedzinę nauk ekonomicznych w dyscyplinę towaroznawstwo. Z drugiej jednak strony – dorobek Habilitantki ma zerową lub niską (w zależności od bazy będącej podstawą oceny) cytawalność oraz zerowy lub niski indeks Hirscha i bardzo niski Impact Factor.

## ***2.2 Ocena monografii „Towaroznawcze i konsumenckie aspekty jakości przypraw” stanowiącej podstawę postępowania habilitacyjnego***

Rozprawa habilitacyjna stanowi względnie odrębny element oceny osoby ubiegającej się o najwyższy stopień naukowy, stopień będący preludium do starań się w przyszłości o Tytuł Naukowy. Rozprawa taka powinna być ukoronowaniem dotychczasowych osiągnięć badawczych w sensie wykazania kompetencji naukowych w danej dyscyplinie. Problem naukowy powinien być rozwiązany z zastosowaniem dojrzałego metodologicznie aparatu naukowego, z wykorzystaniem solidnej, dobrze udokumentowanej podstawy teoretycznej i źródłowej – empirycznej. Bardzo ważnym aspektem dojrzałego opracowania naukowego, jakim powinna być rozprawa habilitacyjna, jest prawidłowe sformułowanie tez badawczych i na tej podstawie przedstawienie oryginalnych **hipotez**.

Jako osiągnięcie naukowe stanowiące podstawę wniosku habilitacyjnego, dr inż. Joanna Newerli-Guz wskazała monografię pt.: „*Towaroznawcze i konsumenckie aspekty jakości przypraw*” wydaną nakładem Akademii Morskiej w Gdyni w 2018 roku.

Monografia ta traktuje o jakości przypraw, z uwzględnieniem takich elementów jak bezpieczeństwo zdrowotne przypraw, autentyczność przypraw, nowe trendy w zakresie

zastosowania przypraw wynikające z nowych metod techniczno – technologicznych. Analizując dotychczasowy dorobek naukowy Habilitantki można uznać, iż monografia jest efektem jej doświadczenia badawczo – naukowego, podsumowaniem i syntezą dotychczasowych osiągnięć.

Tematyka monografii dobrze wpisuje się w dyscyplinę towaroznawstwo – głównym obiektem badań pracy naukowej Autorki są przyprawy - ich rola w kształtowaniu jakości produktów spożywczych, analiza i charakterystyka czynników wpływających na jakość przypraw, badania towaroznawcze przypraw i mieszanek przyprawowych, treść pracy wskazuje również na powiązanie z ekonomią (treści dotyczące zachowań konsumentów na rynku przypraw, mieszanek przyprawowych i produktów przyprawowych). Zatem taki „dualizm” dyscyplin w danej dziedzinie nauki pozwala uznać, iż przedstawione osiągnięcie naukowe - biorąc pod uwagę układ i treść pracy - uprawnia Kandydatkę do ubiegania się o tytuł doktora habilitowanego nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo.

W dalszej części recenzji przedstawione zostaną moje szczegółowe uwagi, które wnoszę do przedłożonej do oceny monografii pt.: *„Towaroznawcze i konsumenckie aspekty jakości przypraw”* będącej podstawą oceny dorobku w postępowaniu habilitacyjnym dr inż. Joanny Newerli – Guz.

#### TYTUŁ MONOGRAFII

„Towaroznawcze i konsumenckie aspekty” to nadużywana i nienaukowa konstrukcja tytułów monografii tworzonych w dyscyplinie Towaroznawstwo. Taki tytuł nadaje się do skryptów, jednak nie do poważnych opracowań naukowych, które świadczyć mają o dojrzałości badawczej autora. „Aspekty” oznaczać mogą bowiem dowolny wybór zagadnień, bez konieczności ich należytego uzasadnienia oraz logicznego łączenia. W tytule brakuje ujęcia problemowego, które nadałoby monografii jasno określony kierunek poszukiwań. Taka konstrukcja tytułu zmusza do zadania pytania, czy autorka świadomie nie chce, czy też nie umie uchwycić istoty badanego od 13 lat zagadnienia? Obawa ta znajduje niestety potwierdzenie po zapoznaniu się z zawartością opracowania.

#### UZASADNIENIE WYBORU TEMATYKI

Uzasadniając podjęcie tematyki, autorka pisze o „braku danych na temat przypraw obecnych na rynku polskim oraz zachowaniu się na nim konsumentów”. Brak danych rzeczywiście występuje, ale... w opracowaniu autorki. Punkt przedstawiający dane rynkowe to raptem dwie strony, bardzo fragmentarycznie i w podstawowym zakresie wykorzystujące dane z raportu Nielsena. Bardzo brakuje wnioskowania na podstawie wywiadów dotyczących

oceny trendów na krajowym rynku przypraw z przedstawicielami liderów branży (prasowych oraz własnych autorki). Brakuje wnikliwej, dojrzałej analizy ekonomicznej rynku przypraw w Polsce, absolutnie niezbędnej na takim poziomie naukowym. Rynek przypraw rośnie w tempie 10% rocznie, Polacy coraz więcej gotują i chętnie eksperymentują w kuchni, wyzwaniem na rynku są rosące ceny surowców, niestabilna podaż, wahania kursów walut oraz spekulowanie cenami przypraw. Niestety nic z wymienionych zjawisk nie zostało przez autorkę podniesione. A szkoda, gdyż szersze, bardziej ekonomiczne spojrzenie na rynek przypraw i jego rozwój oraz sięgnięcie po źródła branżowe a nie tylko literaturowe, mogłoby skutkować ciekawymi hipotezami badawczymi, a także sformułowaniem wniosków rzeczywiście przydatnych dla producentów, sprzedawców i konsumentów.

### MERYTORYCZNA OCENA ROZDZIAŁÓW PRACY

W **rozdziale 1** autorka pisze o „roli przypraw w kształtowaniu jakości produktów spożywczych”. Tytuł zapowiada wiele, niestety w rzeczywistości mamy do czynienia z przytoczeniem podstawowych definicji przypraw, z pokazaniem ich klasyfikacji oraz z opisem funkcji przypraw - niestety nic to nie wnosi i nie stanowi autorskiego wkładu autorki. Najgorzej prezentuje się punkt o innowacyjnych produktach przyprawowych - w miejsce wnikliwej oceny półki sklepowej i zmian w asortymencie na przestrzeni lat (w sieciach handlowych oraz Internecie), mamy do czynienia z 1 stroną pełną ogólników. To w tym punkcie (zasługującym w istocie na samodzielny rozdział) powinny znaleźć się informacje o nowych smakach, nowych formatach, nowych zwyczajach Polaków w kuchni - niestety potencjał punktu został całkowicie zmarnowany.

W **rozdziale 2**, dotyczącym „czynników wpływających na jakość przypraw” zapoznać można się z etapami produkcji przypraw, rodzajami zanieczyszczeń przypraw oraz funkcjami opakowań. Niestety również ta część ma charakter skryptu, elementarza wiedzy nt. przypraw i opakowań. Nie do końca jasnym jest, czemu służyć ma rozdział (czy to baza do badań towaroznawczych, czy konsumenckich), jak wpłynął na metodykę badań oraz w czym tkwi nowość i wkład własny autorki.

**Rozdział 3** poświęcony jest „badaniom towaroznawczym przypraw”. Autorka nie wyjaśnia niestety jaki jest cel rozdziału, nie uzasadnia też prezentowanej metodyki badań. „Ocena jakości przypraw” może być celem pracy laboratorium badającego jakość produktów, ale trudno uznać ją za poważny, dojrzały cel w pracy naukowej (można badać jakość bardzo wielu różnych produktów, jednak poza wynikami badań nie doprowadzi to do stworzenia nowej wiedzy, znalezienia ciekawych związków przyczynowo - skutkowych czy odpowiedzi

na istotne problemy). Równie niepoważnie wyglądają **hipotezy badawcze**, mówiące o istnieniu różnic jakościowych między przyprawami oraz zależności między marką i ceną przypraw a ich jakością - potwierdzanie takich zależności jest trywialne i nie tworzy realnej wartości dodanej. Rozdział nie jest de facto przedstawieniem spójnego, kompletnego procesu badawczego, tylko zbiorem różnych badań prowadzonych przez autorkę w latach 2006-2016.

W **rozdziale 4**, Autorka przedstawia wyniki badań 3 rodzajów przypraw - pieprzu, majeranku oraz cynamonu. Omówienie wyników poprzedza (niestety) szczegółowe omówienie pochodzenia, gatunków, zastosowania i zafałszowań danej przyprawy. W sumie ten skryptowy, odtwórczy wywód dla 3 przypraw zajmuje aż 24 strony i (ponownie) niewiele wnosi. Zapoznając się z wynikami badań (najpierw pieprzu) czytelnik nie wie, dlaczego autorka bada właściwości przeciwutleniające przyprawy, skoro są one już udowodnione i przebadane (czy chce podważyć jakieś teorie, a może odkryć nowe zależności?). Nie wie też, co wynika z wykazania zróżnicowanej zawartości piperyny w badanych próbkach - czemu ma to służyć. Podobnie dla majeranku czytelnik docieka, co wynika z potwierdzenia, że „zawartość olejków eterycznych [oraz polifenoli] zależy od marki”. Analogicznie nic do nauki nie wnosi „odkrycie”, że „badania potwierdzają zróżnicowaną jakość cynamonu”. To wszystko tym bardziej niepokoi, że sama autorka przytacza w monografii autorów badań nad przyprawami, którzy wykazywali w swoich publikacjach związki między cechą a czynnikiem (np. zawartości kumaryny w cynamonie ze stopniem jego przetworzenia) - to właśnie takie podejście poszerza bazę wiedzy, a jednak autorka nie wychwytuje tej różnicy. „Wnioski aplikacyjne” zamykają stwierdzenia, iż „badane przyprawy rynkowe charakteryzują się dużym zróżnicowaniem jakości” oraz „parametry przypraw zmieniały się w zależności od marki”. Jest to w całej rozciągłości truizm - przy mnogości czynników kształtujących finalną jakość przypraw (związanych z ich uprawą, przetwórstwem i przechowywaniem) intrygujący (a przy okazji nierealny) byłby jedynie wniosek odwrotny, że różnice nie występują...

**Rozdział 5**, dotyczący badania zachowań konsumentów otwiera „charakterystyka zagadnień związanych z zachowaniem konsumentów” - raz jeszcze w tej pracy spora dawka podstawowej (w dodatku dość leciwej) wiedzy dziedzinowej, która nie stanowi o wkładzie własnym autorki. Dużo więcej o zachowaniach konsumentów na rynku przypraw powiedziałyby dane sprzedażowe producentów oraz sieci handlowych - to z nich wyczytać można ciekawe nawyki i zmiany w zachowaniach na przestrzeni lat (co kupują, gdzie kupują, kiedy kupują, ile kupują, z czym łączą) - niestety brak takich informacji w monografii sugerować może, iż autorka nie miała do nich dostępu. Współcześnie wnioski z przetwarzania dużej ilości danych (Big Data na bazie setek tysięcy transakcji) dają znacznie bardziej



wartościowe i odkrywczyc wnioski niż samodzielne starania naukowców i badania na próbach kilkuset (racjonalizujących swoje odpowiedzi) respondentów - warto mieć tego świadomość i szukać obszarów, gdzie samodzielny wysiłek badawczy wnosi realną wartość dodaną. Takiej refleksji tutaj jednak zabrakło. Także w tej części pracy hipotezy uznać należy za mało ambitne i nazbyt uproszczone - autorka nie formułuje ich w taki sposób, by wykazać konkretne, ciekawe relacje/ związki, a ogranicza się do zapisów o „istnieniu różnic w zachowaniach” i występowaniu istotnych zależności między cechami konsumentów a ich zachowaniem.

### OCENA DOBORU PRÓB BADAWCZYCH

Autorka realizowała badania konsumenckie w latach 2015-2016 na celowo dobranej próbie 453 respondentów. Celowość doboru polegała na wyborze osób, które często jedzą w domu oraz robią zakupy. Autorka nie tłumaczy w jaki sposób dobierano próbę oraz jakie jest uzasadnienie dla uzyskanej struktury płci oraz wieku. Używanie w tytule rozdziału zwrotu „konsumentów” jest więc całkowicie nieuzasadnione i stanowi nadużycie. Dla wykazania niereprezentatywności próby wystarczy wskazać, że „ponad 40% badanych deklaruje uprawę przyprawy w ogrodzie i domu”. Gdyby pytania w kwestionariuszu zadać losowo dobranej próbie konsumentów, nie znalazłoby się zapewne 50% przypraw z listy oraz nie potrafili powiedzieć o częstotliwości spożycia 90% z nich. Takich problemów nie miała jednak badana próba, bezbłędnie rozpoznająca przyprawy i potrafiąca „bez pudła” wypowiedzieć się o częstotliwości ich wykorzystania (przy okazji istnieje obawa, że w pytaniu o częstotliwość spożycia przypraw zabrakło wariantu odpowiedzi „nie wiem”, co podważałoby wiarygodność tego fragmentu badania).

### WNISKOWANIE STATYSTYCZNE

**Najbardziej niepokoi jednak przyjęty przez autorkę sposób analizy statystycznej wyników i wnioskowania!** Autorka prezentuje wyniki zamiast je interpretować, zasypując czytelnika na 22 stronach kilkudziesięcioma znalezionymi korelacjami, z których duża część nie jest wcale warta uwagi, gdyż ich wytłumaczenie jest błędne lub niemożliwe (nie wiadomo, czy autorka to rozumie, gdyż nie włożyła minimalnego wysiłku we własną interpretację):

- im wyższe dochody tym częściej czosnek i kardamon uznawane były za przyprawy - osoby

o wyższych dochodach częściej mają kontakt z takimi produktami (szeroka oferta sklepów wielkopowierzchniowych, większy budżet na eksperymentowanie w kuchni)?

- Vegeta była częściej spożywana przez osoby z wykształceniem zawodowym niż średnim i wyższym - uniwersalność przyprawy i jej dostępność cenowa dla osób o niższych dochodach oraz powszechność w ofercie sklepów w małych ośrodkach?

- liczba osób w gospodarstwie wpłynęła istotnie na wybór przyprawy z powodu „skończyła się poprzednia przyprawa” - zużycie przypraw w rodzinach wielodzietnych jest większe?

- wykształcenie badanych istotnie wpływało na wybór przypraw marki Cykoria, Kamis, Kotanyi, Prymat - oglądanie programów telewizyjnych z lokowaniem produktów? ekspozycja na reklamę? korzystanie z oferty marketów?

- ci co uważają, że „różnorodność przypraw w sklepach jest duża” również uważają, że „sklepy oferują produkty wielu marek” - czy negatywny związek jest w ogóle możliwy?

W prezentowanych wnioskach zdumiewa też płytki komentarz autorki do zaobserwowanego niskiego deklarowanego wpływu reklamy i mody na decyzję o zakupie. Autorka określa to jako „dziwne”, zamiast wskazać na częste zjawisko racjonalizowania odpowiedzi przez respondentów, którzy najczęściej określają siebie jako odpornych na reklamę (w kontrze do wielomilionowych budżetów na lokowanie produktów w programach kulinarnych).

Wszystkie znalezione korelacje podsumowane zostały przez autorkę w kilku zaskakująco błahych wnioskach: „osoby lepiej znające się na przyprawach to kobiety i osoby starsze”, „badani wykorzystujący różnorodne przyprawy częściej eksperymentowali w kuchni”, czy (ta zasługuje na szczególne wyróżnienie): konsumenci marki własnej Lidla częściej robią zakupy w supermarketach, a czynnikiem decydującym o zakupie jest cena... Z przykrością należy stwierdzić, iż tego rodzaju wnioski można wyciągnąć bez 13 lat pracy naukowej!!!!!!

#### OCENA WKŁADU AUTORKI W ROZWÓJ DYSCYPLINY NAUKOWEJ (POSTAWY UTAJONE)

Największym wkładem w rozwój nauki jest zdaniem autorki zrealizowanie badań utajonych postaw wobec przypraw. Autorka opisuje istotę wykorzystanego badania, bazującego na emocjach (ruch myszką komputera w reakcji na wyświetlane obiekty - reakcje dążenia bądź unikania). Zadać należy pytanie, czy my rzeczywiście mamy doświadczenia afektywne z tą kategorią produktów, czy przyprawa (a ściślej zdjęcie opakowania przyprawy oraz wyświetlane hasła) jest bodźcem zagrażającym, którego się unika?! Autorka nie udowadnia tego w sposób wystarczający, a będąc precyzyjnym - nie uzasadnia doboru metody wcale! Co niezwykle istotne, autorka pomija fakt, iż autorzy metody walidowali ją do

badania postaw wobec trzech religii, wobec seksu i sportu oraz wobec Arabów - i to rzeczywiście są zagadnienia mogące wywołać emocje. W odniesieniu do przypraw wykorzystanie metody - wobec braku jakichkolwiek argumentów uzasadnienia ze strony autorki - uznać należy za abstrakcyjne! Wniosek taki potęguje jakość najważniejszych obserwacji autorki uzyskanych w badaniu - postawa wobec hasła „przyprawa” była bardziej przychylna niż wobec hasła „mieszanka przyprawowa”. Per analogia można przyjąć, że „orzechy laskowe” będą lepiej postrzeganą nazwą niż „mieszanka studencka”, a „diesel” lepiej postrzegany niż „biodiesel” - każdy z tych dodatków do nazwy wywołuje bowiem wątpliwości co do jakości produktu i czystości jego składu. Druga z „kluczowych” obserwacji badania postaw utajonych („produkt markowy” lepiej oceniany niż „produkt niemarkowy”) to prawdopodobnie konsekwencja negatywnie wartościującego określenia „niemarkowy”. „Zaadoptowanie metodyki stosowanej w psychologii do badania postaw utajonych konsumentów przypraw” nie jest więc - jak pisze autorka - „osiągnięciem”, a błędem.

#### BIBLIOGRAFIA

Przytaczane przez autorkę publikacje naukowe podzielić można na 2 zasadnicze zbiory - pierwszym są opracowania dotyczące badań nad aktywnością antyoksydacyjną przypraw i zawartością olejków. Drugi zbiór to ogólne teorie na temat zachowań konsumentów (w tym badania postaw utajonych), niestety przeważnie z lat 1997-2003, głównie krajowe. Niepokoi i zdumiewa całkowity brak międzynarodowych, aktualnych publikacji przedstawiających wyniki badań nad zachowaniami konsumentów wobec produktów spożywczych, w szczególności przypraw - wiele badań prowadzonych w Indiach czy USA - pomimo istotnych różnic w wielkości rynków i trendów konsumenckich w zakresie przypraw - dostarczyło cennych wskazówek dla hipotez badawczych i metodyki badań. Niestety autorka nie uwzględniła światowego dorobku w tym zakresie, co na poziomie habilitacji ocenić należy jednoznacznie negatywnie.

#### ZAKOŃCZENIE

W zakończeniu autorka pisze, iż „podjęta w pracy ocena postaw utajonych respondentów, dotyczących przypraw, wydaje się być przyczynkiem do rozwoju nowego nurtu w badaniach konsumenckich”. W dokumentacji habilitacyjnej pisze, że monografia stanowi znaczący wkład w rozwój nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo. Oba wnioski są niezasadne i **wskazują na niski poziom samokrytyki i pokory autorki**, co wykazane zostało w niniejszej recenzji.



### ***2.3 Ocena znaczenia całości dorobku i jego wartości naukowej***

Dorobek naukowy (w tym publikacyjny) stanowiący podsumowanie okresu pracy naukowo – badawczej dr inż. Joanny Newerli - Guz po uzyskaniu stopnia doktora nauk ekonomicznych uznaję za skrajnie ambiwalentny, przy bardzo dużej dozie empatii ze strony recenzenta, uznać go ewentualnie można za: będący na absolutnej granicy wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 w § 3 pkt 2, § 4 pkt 1 – 8. Niestety nie mogę stwierdzić rzeczy podstawowej, niezbędnej dla postępowania habilitacyjnego, że dorobek ten wnosi element nowości naukowej w dziedzinie nauk ekonomicznych, w dyscyplinie – towaroznawstwo. Podstawowym elementem przedstawionego dorobku naukowego przez Kandydatkę jest (i być powinna) rozprawa habilitacyjna, którą szczegółowo powyżej omówiłem a która moim zdaniem nie tworzy żadnej wartości dodanej w jakiegokolwiek dyscyplinie nauki.

### ***3. Ocena dorobku dydaktycznego i organizacyjnego***

W mojej opinii działalność dr inż. Joanny Newerli - Guz zarówno w sferze dydaktycznej jak i organizacyjnej jest satysfakcjonująca.

W ramach działalności dydaktycznej Habilitantka prowadzi zajęcia (wykłady i ćwiczenia laboratoryjne) zarówno na stacjonarnych jak i niestacjonarnych studiach pierwszego i drugiego stopnia na kilku specjalnościach Akademii Morskiej, takich jak m.in.: Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością, Organizacja Usług Turystyczno – Hotelarskich, Handel i Usługi. Dr inż. J. Newerli – Guz przygotowała wiele nowych programów studiów oraz treści programowych nowych przedmiotów niezbędnych dla realizacji procesu dydaktycznego (zarówno w j. polskim jak też j. angielskim). Habilitantka aktywnie uczestniczyła w wielu międzynarodowych i krajowych konferencjach naukowych (od 1997 roku uczestniczyła w 75. konferencjach), pełniła funkcję członka komitetu organizacyjnego ośmiu konferencji naukowych, przewodniczyła komitetowi organizacyjnemu jednej konferencji naukowej, organizowała również spotkania naukowe PTT (jako prezes Oddziału Morskiego PTT) i seminaria naukowe (jako współorganizator).

Na kierunku Towaroznawstwo na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni dr inż. Joanna Newerli – Guz wypromowała do chwili obecnej 65 prac inżynierskich oraz 42 prac magisterskich. Ponadto Habilitantka jest promotorem pomocniczym dwóch prac doktorskich:

- mgr inż. Pauliny Witt pt.: „Wybrane czynniki kształtujące jakość cydrów” (promotor prof. dr hab. Maria Śmiechowska),
- mgr inż. Alicji Drzewieckiej pt.: „Wpływ sposobu uprawy na kształtowanie jakości truskawki kaszubskiej” (promotor prof. dr hab. Maria Śmiechowska).

W celu rozpowszechniania wiedzy i nauki wśród dzieci i młodzieży dr inż. Joanna Newerli-Guz była autorką i prowadzącą wykłady i warsztaty dla uczniów szkół podstawowych i gimnazjalnych z tematyki właściwego odżywiania się, przedsiębiorczości czy predyspozycji osobowych. W ramach działalności popularyzującej naukę Habilitantka uczestniczyła w rozlicznych przedsięwzięciach realizowanych w Akademii Morskiej w Gdyni takich jak Bałtycki Festiwal Nauki oraz Dni Otwarte Akademii Morskiej.

W trakcie pracy na uczelni dr inż. J. Newerli – Guz sprawowała następujące funkcje w organach kolegialnych Akademii Morskiej w Gdyni:

- członek Rady Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa AM w latach 2012 – 2016,
- członek Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej na studia niestacjonarne Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa w latach 2003 – 2005,
- sekretarz Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej na studia niestacjonarne Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa w latach 2006 – 2011,
- opiekun roku na studiach 1.i 2. stopnia na kierunku Towaroznawstwo w latach 2012 – 2016 oraz na studiach 1. stopnia na kierunku Towaroznawstwo w latach 2015 – 2018.

Z kolei w ramach współpracy z praktyką gospodarczą dr inż. J. Newerli – Guz przeprowadziła szkolenie z zakresu roli walorów jakościowych przypraw w przedsiębiorstwie J.S. Hamilton Poland S.A. oraz warsztaty na Międzynarodowym Kongresie Browarników.

Działalność organizacyjna dr inż. Joanny Newerli - Guz została doceniona poprzez przyznanie Habilitantce następujących nagród:

- Brązowej Odznaki „Zasłużony Pracownik Morza”, nadanej w 2007 roku przez Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej,
- Brązowego Medalu za Długoletnią Służbę, nadanego w 2013 roku przez Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej,
- Srebrnej Odznaki PTT, nadanej w 2014 roku przez Polskie Towarzystwo Towaroznawcze.

Działalność dydaktyczną i organizacyjną dr inż. Joanny Newerli – Guz w mojej opinii można uznać za satysfakcjonującą.

#### 4. Wniosek końcowy

Sformułowane powyżej oceny cząstkowe pozwalają na przedstawienie następujących wniosków końcowych, które powinny stanowić podstawę do oceny w dalszym postępowaniu habilitacyjnym:

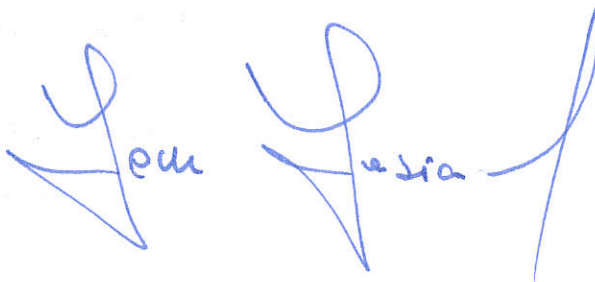
1. Przedłożony do oceny dorobek naukowy dr inż. Joanny Newerli – Guz ma zgodnie z klasyfikacją MNiSW wysoką wartość punktową, jest spójny tematycznie, wpisuje się w dziedzinę nauk ekonomicznych w dyscyplinę towaroznawstwo. Z drugiej strony jednak ma zerową lub relatywnie niską (w zależności od bazy będącej podstawą oceny) cytowalność oraz zerowy lub niski indeks Hirscha i bardzo niski Impact Factor. Dorobek naukowy nie posiada zupełnie cech „umiędzynarodowienia”, które mogłoby być minimalnym dowodem na wniesienie elementu nowości naukowej w obranej dyscyplinie.
2. Stosownie do art. 16 pkt. 1 ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach i tytule naukowym (...) warunkiem uzyskania stopnia doktora habilitowanego jest „osiągnięcie naukowe (...) stanowiące znaczący wkład w rozwój określonej dyscypliny naukowej”, w tym przypadku w rozwój dyscypliny towaroznawstwo. Dr inż. Joanna Newerli - Guz jako osiągnięcie naukowe wskazała monografię pt.: „*Towaroznawcze i konsumenckie aspekty jakości przypraw,*” której wartość merytoryczną oceniam **zdecydowanie negatywnie**. Uzasadnienie dla takiej oceny przedstawiłem w **pkt. 2.3**.
3. Inne aspekty dorobku dr inż. Joanny Newerli-Guz, a zwłaszcza osiągnięcia dydaktyczne i organizacyjne, oceniam pozytywnie.

Reasumując - stwierdzam, że zgodnie z Ustawą o stopniach naukowych i tytule naukowym i stopniach i tytule w zakresie sztuki z dnia 14 marca 2003 roku (Dz. Ustaw nr 65, poz. 595 wraz z późniejszymi zmianami), podstawą oceny końcowej są dwa, komplementarnie ujmowane elementy: dorobek naukowy, (głównie **rozprawa habilitacyjna**), rozpatrywany przez pryzmat kwalfikacji dydaktycznych i menedżerskich, jakie są niezbędne samodzielnemu pracownikowi nauki.

Na podstawie sformułowanego powyżej paradygmatu oceniam, że w chwili obecnej Kandydatka nie spełnia pewnych podstawowych wymagań w aspekcie osiągnięć naukowych wymaganych od osoby starającej się o uzyskanie stopnia naukowego – doktora habilitowanego, stąd nie popieram tego wniosku związanego z procesem promocji. Wniosek ten uważam za przedwczesny.

Dostrzegam potencjał naukowy Kandydatki, który można rozwinąć, ale ukonkretnienie badań naukowych powinno mieć miejsce pod opieką bardziej doświadczonych badaczy (np. w trybie publikowania w renomowanych czasopismach i pracy w doświadczonych zespołach naukowych, pod kuratelą merytorycznego opiekuna naukowego). Kariera pracownika nauki nie musi dziś opierać się głównie w oparciu o wymuszoną czasem rotację, więc proponuję dalsze starania. Pozwalam sobie na stwierdzenie, że jednym z bardzo ważnych elementów udanego osiągnięcia założonego celu, w przypadku rozprawy habilitacyjnej, jest dobór dociekliwych i niezależnych recenzentów wydawniczych.

Zaznaczam jednocześnie, że sformułowana powyżej moja negatywna opinia może ulec minimalnej modyfikacji w trakcie dyskusji, pod wpływem **znaczącej argumentacji** pozostałych Członków Komisji Habilitacyjnej.



J. Pu J. Sza