

dr hab. inż. Mariola Grzybowska-Brzezińska
Katedra Analizy Rynku i Marketingu
Wydział Nauk Ekonomicznych
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Ocena

**dorobku oraz osiągnięć naukowych, dydaktycznych, popularyzatorskich
oraz współpracy międzynarodowej dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz
w związku ze wszczęciem postępowania w sprawie nadania stopnia doktora
habilitowanego nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo**

1. Prawne i formalne podstawy oceny

Prawną podstawę postępowania habilitacyjnego dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz stanowią art. 16. Ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz.U. z 2016 r. poz. 882, 1311) oraz Rozporządzenie MNiSW z dnia 30 października 2015 roku w sprawie szczegółowego trybu i warunków przeprowadzenia czynności w przewodach doktorskich, postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora.

Formalną podstawę oceny dorobku oraz osiągnięć naukowych, dydaktycznych, popularyzatorskich i współpracy międzynarodowej dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz stanowi pismo prof. dr. hab. Andrzeja S. Grzelakowskiego, Dziekana Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni z dnia 26 września 2018 roku, informujące o powierzeniu mi funkcji recenzenta przez Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów.

Oceny dokonano na podstawie następujących dokumentów oraz egzemplarza i kserokopii prac przedłożonych przez Habilitantkę:

- kopia dyplomu uzyskania stopnia doktora,
- autoreferat (przygotowany w języku polskim i angielski) „przedstawiający dorobek i osiągnięcia w pracy naukowo-badawczej”,
- wykaz opublikowanych prac naukowych,
- informacja o „innych osiągnięciach naukowych, dydaktycznych, organizacyjnych oraz działalności popularyzującej naukę”,
- oświadczenia współautorów opublikowanych prac współautorskich,
- egzemplarz monografii zgłaszanej jako osiągnięcie naukowe oraz wykaz i kserokopie 10 wybranych publikacji.

2. Podstawowe dane o przebiegu pracy naukowo-dydaktycznej dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz

Dr inż. Joanna Izabela Newerli-Guz urodziła się w 1972 roku. W 1997 roku uzyskała tytuł magistra inżyniera towaroznawstwa i ładunkoznawstwa Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni (obecnie Uniwersytet Morski w Gdyni). W 1997 roku została zatrudniona na stanowisku asystenta w Katedrze Towaroznawstwa i Ładunkoznawstwa w Wyższej Szkole Morskiej w Gdyni i była zatrudniona na tym stanowisku przez 8 lat. W 2005 roku na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni, na podstawie dysertacji pt. Żywność ekologiczna w opinii polskich konsumentów i producentów (promotorem była dr hab. Maria Śmiechowska a recenzentami dr hab. Ewa Babicz-Zielińska i prof. dr hab. inż. Jerzy Żuchowski), uzyskała stopień doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa. W latach 2005-2016 pracowała na stanowisku adiunkta w Katedrze Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni, następnie w latach 2016-2017 była zatrudniona na stanowisku starszego wykładowcy i od 2017 roku do chwili obecnej, również w tej Katedrze, kontynuuje pracę naukowo-dydaktyczną na stanowisku asystenta.

3. Ocena istotnego osiągnięcia naukowego

Dr inż. Joanna Izabela Newerli-Guz, jako osiągnięcie naukowe zgodne z art.16 ust. 2. Ustawy o tytule i stopniach, wskazała monografię pt. Towaroznawcze i konsumenckie aspekty jakości przypraw, wydaną przez Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni (Gdynia 2018, ISBN 978-83-7421-278-6). Recenzentami wydawniczymi monografii byli dr hab. Stanisław Popek oraz prof. zw. dr hab. Henryk Szymusiak. Habilitantka, jak wynika z kopii dyplomu, wniosku do Centralnej Komisji ds. Stopni i Tytułów z dnia 10 maja 2018 roku wskazuje na dwa imiona, natomiast monografia, dokumentacja, wykaz publikacji są autorstwa dr inż. Joanny Newerli-Guz, co jest przejawem braku dochowania staranności i stanowi kłopot formalny.

Przedłożona do oceny monografia składa się z wprowadzenia, pięciu rozdziałów, zakończenia, spisu rysunków, spisu tabel, bibliografii i streszczenia w języku angielskim (189 stron, w tym 163 strony tekstu).

W pierwszym rozdziale Autorka usiłuje odnieść się do istoty i znaczenia przypraw w kształtowaniu jakości produktów spożywczych. Na początku podejmuje próbę przedstawienia podstawowych definicji przypraw i mieszanek przyprawowych oraz ewolucji tych pojęć, prezentuje również podstawowe kryteria podziału przypraw i rodzaje koncentratów.

W kolejnym podrozdziale Autorka ponownie usiłuje charakteryzować różnorodne klasyfikacje oraz wybrane kategorie przypraw czy mieszanek, co miało usystematyzować zakres definicyjny i przybliżyć charakterystykę podjętego problemu. W następnym podrozdziale Autorka podejmuje problematykę rynku przypraw wyodrębniając rynek przypraw w Polsce, bez bliższego wyjaśnienia zasadności tego zagadnienia w kontekście tytułu rozdziału. Kolejne strony poświęca charakterystyce grup przypraw oraz bardzo ogólnej informacji dotyczącej prezentacji największych importerów i eksporterów przypraw w 2015 roku. Informacje na temat rynku przypraw w Polsce w zasadzie ogranicza do prezentacji struktury udziału poszczególnych państw w imporcie przypraw i polskim eksporcie w 2015 roku. W końcowych podrozdziałach zaproponowano podział funkcji przypraw, który miał „na celu usystematyzowanie oraz wskazanie nowych, rzadko docenianych i znanych możliwości wykorzystania przypraw” (str. 22) czy prezentację niektórych cech wybranych przypraw. Rozdział zakończono wzmianką o innowacyjnych produktach przyprawowych. W rezultacie treść rozdziału nie stanowi spójnej całości na tle nadanego mu tytułu.

Rozdział drugi został poświęcony czynnikom wpływającym na jakość przypraw. Zaprezentowano w nim etapy ich produkcji, a z wielu determinant zmienności jakości wyróżniono, bez wskazania zasadności takiego wyboru, dwa czynniki: termin zbioru i suszenie. Następnie w ujęciu podręcznikowym i odtwórczym opisano pożądane terminy zbioru określonych części roślin oraz opisano wybrane metody suszenia. W kolejnych podrozdziałach podjęto próbę charakterystyki zanieczyszczeń przypraw i metod dekontaminacji, dokonano podziału opakowań i ich funkcji, zaprezentowano zasady przechowywania przypraw oraz wybrane, bardzo ogólne informacje dotyczące autentyczności i identyfikowalności surowca czy produktu końcowego.

Do problematyki badań towaroznawczych przypraw i mieszanek przyprawowych odnosi się rozdział trzeci (problematyka ta nie została niestety omówiona na poziomie pracy naukowej). Szkoda, że Autorka nie podjęła dyskusji i wyjaśnienia terminologii „badań towaroznawczych”, nie wskazała na autorski dobór metod oraz nie dokonała oceny przydatności stosowanych metod czy badań szczegółowych. Bardzo ważny rozdział, wskazujący na przygotowanie warsztatu badawczego, ograniczono do podręcznikowego i lakonicznego opisu pozbawionego dostatecznej wnikliwości analitycznej umożliwiającej wartościowanie metod oceny oraz zasadność ich wyboru w części badawczej.

W rozdziale czwartym zatytułowanym „Badania wyróżników jakościowych wybranych przypraw”, złożonym z czterech podrozdziałów, podjęto kolejny etap rozważań z zakresu charakterystyki wybranych przypraw i prezentacji autorskich wyników badań. W tej części

podrozdziały poprzedzone są opisem przypraw (nadużyciem jest określenie tego opisu charakterystykami towaroznawczymi), których tytuły i zawarte w nich treści nie wiążą się z tematem rozdziału dotyczącym prezentacji wyróżników jakości (na przykład podrozdział 4.1. Pieprz czarny (*Piper nigrum* L.), liczący ponad jednaście stron, 4.2. Majeranek ogrodowy... ponad sześć stron, 4.3. Cynamon... ponad 5 stron). W rozdziale zaprezentowano cele i hipotezy badawcze jednej z trzech części badań. Niestety, w rozdziale tym przedstawiono raport z badań, które prawdopodobnie przeprowadzała Autorka i trudno wskazać walory naukowe tej części. Na koniec rozdziału zaprezentowano podsumowanie wyników badań, w którym potwierdzono zawartość olejku eterycznego, kumaryny czy cynamonu. Nie zamieszczono precyzyjnego wyjaśnienia doboru kryteriów, na podstawie których wybrano przyprawy do badań. Stwierdzenie „podczas wyboru przypraw do badań wzięto pod uwagę kilka czynników, wpływających znacząco na ich miejsce na rynku oraz w świadomości konsumentów” nie jest uzasadnieniem w badaniach naukowych. Nie wskazano obiektywnego źródła, na podstawie którego ustalono stopień „popularności” przyprawy czy ich wykorzystania oraz jaka jest definicja i kryteria oceny „miejsca na rynku” (str. 40).

W rozdziale piątym omówiono zagadnienia związane z zachowaniem konsumentów na rynku przypraw, mieszanek i produktów przyprawowych. Dość pobieżnie potraktowano rozważania teoretyczne nad zagadnieniem zachowań konsumentów. Wyjaśnienie bardzo trudnego zagadnienia postaw jawnych i utajonych, zarówno w ujęciu poznawczym oraz złożoności metodyki badań zupełnie pominięto. Opis ilościowych badań ankietowych z zakresu zachowań konsumentów na rynku przypraw i produktów przyprawowych (nie wskazano uzasadnienia przy wprowadzeniu w tej części kategorii przypraw i produktów przyprawowych) dotyczył prezentacji celów i hipotez badawczych, prezentacji narzędzi badawczych (jest on niestety dostosowany do badań jakościowych) oraz wyników realizowanych badań. Wskazano na typologię konsumentów określając dwa profile „znających się i nieznających się na przyprawach” oraz uwzględniono kryterium różnorodności wykorzystania przypraw (jednak jak wynika z analizy narzędzi badawczych nie ustalono precyzyjnie czego ma dotyczyć różnorodność – czy przypraw, ich rodzaju, formy, a może celu ich wykorzystania). W kolejnym podrozdziale podjęto próbę opisu procesu badania postaw utajonych konsumentów wobec przypraw, jednak nie zawarto w nim uzasadnienia podjęcia takich badań (bez wskazania kryteriów doboru rodzaju przypraw i ich marek), zaprezentowano natomiast metodykę badań (pomijając dyskusję z zakresu specyfiki technik i zasadności ich wykorzystania w badanym problemie), cele i hipotezy, następnie dokonano prezentacji raportu z przeprowadzonych

badania. Rozdział zakończono podsumowaniem wskazując podstawowe wnioski i stopień weryfikacji hipotez.

W zakończeniu podjęto próbę podsumowania i streszczenia poszczególnych wątków badawczych podjętych w monografii, uwzględniając przy tym niektóre wnioski. Wskazano „model jakości ogólnej przypraw”, który Autorka prezentuje jako wynik postępowania badawczego podjętego w pracy.

Najważniejszy, z punktu widzenia oceny dorobku, jest warsztat naukowo-badawczy, umiejętność formułowania problemu badawczego, stawiania hipotez, celu badań, doboru źródeł informacji, metod badawczych, umiejętność wnioskowania oraz jasność formułowania myśli. W tym zakresie istnieje wiele poważnych luk, które wymagają dopracowania.

1. Habilitantka nie wskazała jednoznacznie głównego celu monografii. W zakończeniu (str. 162) można odszukać co przedstawiona praca miała na celu „...przybliżenie zagadnień związanych z przyprawami, ich charakterystyką, działaniem, rynkiem tych produktów i obecnym na nim konsumentem”. Trudno w nim doszukać się sformułowania problemu badawczego. Prawidłowo sformułowany problem badawczy, cel badań oraz hipotezy powinny być ujęte we wstępie.
2. W kolejnych częściach monografii Habilitantka wskazuje na cele poszczególnych obszarów badań: „głównym celem podjętych badań empirycznych była ocena „jakości przyprawowej” na podstawie charakterystycznych składników ją determinujących oraz ocena potencjału przeciwutleniającego wybranych przypraw dostępnych na polskim rynku” (rozdział 4, str. 42), następnie: „...badania miały na celu ocenę „jakości przyprawowej” wybranych przypraw, opierając się na parametrach, takich jak zawartość polifenoli, olejku eterycznego, piperyny oraz kumaryny” (str. 89). Autorka na kolejnych stronach deklaruje: „...celem badania była ocena specyfiki zachowań konsumentów przypraw wobec tych produktów, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu cech socjodemograficznych i ekonomicznych konsumentów na zachowanie na rynku przypraw i produktów przyprawowych oraz ocena ich postaw utajonych wobec tych produktów” (str. 91). Uszczegóławia je kolejnymi sformułowaniami, co powoduje, że są nieczytelne, często odbiegają od standardów stosowanych w publikacjach naukowych pod względem merytorycznym oraz ich odniesienia do problemu monografii zawartego w tytule. Może wy tłumaczeniem jest fakt dyskusyjności tak sformułowanego tematu i braku w nim problemu. Autorka podjęła próbę sformułowania hipotez, odrębnych w przypadku dwóch części badawczych. Sformułowała w sumie 7 hipotez zasadniczych i 10 hipotez szczegółowych. W przypadku większości hipotez

głównych i szczegółowych głównym zastrzeżeniem jest brak poprawności. Charakteryzuje je bardzo duży poziom uogólnienia, brak zasadności ich sformułowania i spójności w kontekście tematu monografii oraz dyskusyjny poziom zaawansowania naukowego, co zdecydowanie zmniejsza walory naukowe monografii. Mankamentem i słabością monografii jest brak poprawnego sprecyzowania celu głównego, usystematyzowania celów szczegółowych i doprecyzowania hipotez umożliwiających realizację celu i rozwiązanie problemu podjętego w temacie.

3. W pracy zauważalny jest brak spójności i usystematyzowania treści podejmowanych w poszczególnych rozdziałach. Brak spójności i precyzji w prezentacji kluczowych definicji, brak zdefiniowania i uzasadnienia wyboru materiału badawczego dla każdej części badań, dyskusyjny dobór próby, problematyka podjętych zagadnień (badania postaw niejawnych), w których Autorka nie ma doświadczenia i popełnia błędy, zdecydowanie obniżają wartość merytoryczną monografii.
4. Krytycznie odnoszę się również do aktualności publikacji, które wykorzystywała Autorka, a szczególnie do braku aktualnych międzynarodowych publikacji, w których podejmowane były zagadnienia zachowań, postaw konsumentów wobec produktów spożywczych, a szczególnie przypraw. Z uwagi na specyfikę kuchni i uwarunkowań kulturowych takie rozważania byłyby wartościowe.
5. Brak precyzji w definiowaniu kluczowych dla opracowania pojęć np. „jakości przypraw”. Proponowane przez Autorkę określenie „jakość przyprawowa przypraw” jest bardzo dyskusyjne, również „ocena towaroznawcza” oraz „ocena konsumencka” nie zostały zdefiniowane. Habilitantka przedstawia w treści monografii prezentowane w literaturze przedmiotu definicje przypraw, ich wykorzystanie, zastosowanie i funkcje. W tych rozważaniach zabrakło zarówno krytycznego podejścia, jak i jednoznacznego zdefiniowania podstaw teoretycznych zaproponowanych definicji. W mojej ocenie „Model jakości ogólnej przypraw” jest niedookreślony i bardzo słaby, nie wskazuje na zweryfikowane atrybuty tej jakości w aspekcie składu dla poszczególnych rodzajów przypraw oraz kryteriów oceny konsumenckiej jakości przypraw. Niestety, Autorka nie podejmuje w pracy dyskusji naukowej, a prezentuje treści mało odkrywcze i w mojej opinii głównie są one na poziomie akademickim. Oceniając aspekty poznawcze monografii uważam, że słabością jej teoretycznej warstwy jest brak precyzji Habilitantki przy definiowaniu i klasyfikowaniu głównych pojęć. Nie powiodło się Autorce uporządkowanie i sprecyzowanie definicji, a brak krytycznej dyskusji naukowej w rozważaniach teoretycznych i oryginalnych wniosków uniemożliwia

wskazanie osiągnięć Habilitantki w zakresie rozwijania teorii towaroznawstwa. W monografii brakuje walorów aplikacyjnych.

6. Nadmiernie rozbudowana struktura monografii. W mojej ocenie znaczną część podrozdziałów 1.1., 1.2., 1.4., 4.1., 4.2., 4.3. należy uznać za zbędną, bowiem prezentowane w nich rozważania kreują ograniczoną wartość dodaną z punktu widzenia przyjętych celów. Tak szczegółowa charakterystyka podstawowych rodzajów przypraw, podczas gdy w innych częściach badań uwzględniony jest nieco inny materiał badawczy, nie jest zasadna, a w kontekście naukowych rozważań zbędna. Dygresyjny i przyczynkarski charakter podrozdziałów 1.3., 1.5. i rozdziału 2., to również słabość monografii w kontekście wiedzy z zakresu ekonomii. Habilitantka przedstawia dane skali importu i eksportu przypraw w Polsce i na świecie, podejmuje problem analizy rynku, choć dane są z jednego roku. Niestety ten materiał nie upoważnia do oceny tego rynku. Krytycznie oceniam wartość wprowadzenia i zakończenia monografii, które powinny stanowić prezentację wkładu Habilitantki w rozwój towaroznawstwa. Brakuje zasadnego i poprawnego merytorycznie uzasadnienia podjęcia tematu, wskazania luk, które Habilitantka zidentyfikowała oraz stara się uzupełnić.
7. Niska wartość przeprowadzonego postępowania badawczego. Habilitantka nie zdefiniowała przedmiotu pomiaru, narzędzie badawcze do realizacji badań ilościowych pozostawia dużo wątpliwości, błędem mogą być obarczone badania jeżeli narzędzie jest typowe dla badań jakościowych. Habilitantka nie zdefiniowała ograniczeń postępowania badawczego, szczególnie w przypadku badań postaw utajonych i jawnych. Brak dyskusji i analizy wyników badań jest bardzo dużym ograniczeniem monografii. Mankamentem monografii jest sformułowanie wniosków i uzasadnienie weryfikacji hipotez, które ograniczają walory aplikacyjne badań oraz poddają pod wątpliwość dojrzałość w samodzielnej pracy naukowej Habilitantki. Wątpliwości i powody do dyskusji czy krytycznych uwag stwarza przeprowadzona analiza statystyczna wyników oraz brak interpretacji i wnioskowania. Autorka prezentuje wyniki i ich analizy na ponad 20 stronach monografii, część z nich dla czytelności powinna być umieszczona w aneksie, gdyż niewiele wnoszą do dyskusji. Odkryciem naukowym trudno jest uznać stwierdzenie badacza, że „badania potwierdzają zróżnicowaną jakość [...] przyprawy”, a „...zachowania konsumentów charakteryzują się pewną specyfiką związaną z oczekiwaniami konsumentów, jakie żywią oni wobec tych produktów”. Habilitantka również nie ustrzegła się raczej nieoczekiwanych w pracy naukowej kolokwializmów jak np. w/w.

Tematyka badawcza podjęta przez Habilitantkę wpisuje się w obszar badań towaroznawczych, w szczególności dotyczących jakości żywności. Autorka zwraca uwagę na konieczność dokonania oceny jakości przypraw przy wykorzystaniu metod jakościowych i ilościowych.

Do osiągnięć naukowych dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz, będących wyrazem jej wkładu do dorobku towaroznawstwa, można zaliczyć:

1. Przeprowadzenie przeglądu dorobku odnoszącego się do systematyzacji przypraw.
2. Zaproponowanie obszarów pomiaru jakości przypraw.

Dokonując oceny monografii Towaroznawcze i konsumenckie aspekty jakości przypraw, wskazanej przez dr inż. Joannę Izabelę Newerli-Guz jako istotne osiągnięcie naukowe, trudno jest jednak je jednoznacznie pozytywnie ocenić i uznać jako stanowiące wkład Habilitantki w rozwój dyscypliny towaroznawstwo.

4. Ogólna ocena dorobku naukowo-badawczego dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz

Dorobek naukowy Habilitantki po uzyskaniu stopnia doktora obejmuje:

- autorstwo 1 monografii,
- współautorstwo 1 publikacji w czasopiśmie znajdującym się w bazie Journal Citation Reports,
- współautorstwo 5 publikacji w czasopismach znajdujących się w bazie WoS,
- autorstwo 24 i współautorstwo 26 publikacji w czasopismach z listy B Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego,
- autorstwo 5 i współautorstwo 13 rozdziałów w monografiach naukowych,
- autorstwo 2 i współautorstwo 5 materiałów konferencyjnych, streszczeń.

Zainteresowania naukowo-badawcze dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz koncentrują się na problematyce, jak wskazuje Habilitantka w autoreferacie, świadomości ekologicznej konsumentów i producentów, jakości przypraw, jakości herbatek ziołowych i ziołowo-owocowych. W Jej dorobku pojawiają się dodatkowo publikacje związane z produktami luksusowymi czy żywnością tradycyjną i regionalną. Brakuje w autoreferacie precyzyjnego zdefiniowania problemów czy obszarów badawczych, które podejmowała Habilitantka, nie wskazała na zasadność i ewolucję takiego układu. Ocena dorobku naukowo-badawczego Habilitantki z punktu widzenia kryterium ilościowego wypada pozytywnie. Autorstwo 75 opracowań po uzyskaniu stopnia doktora należy uznać za wynik zadowalający. Pozytywnie oceniam sposób lokowania przez dr inż. Newerli-Guz dorobku publikacyjnego, bowiem

publikacje Jej autorstwa ukazywały się w czasopiśmie naukowych (57 artykułów w czasopiśmie). Pozytywnie oceniam też liczbę opracowań we współautorstwie, co wskazuje na potencjał Habilitantki do współpracy w zespołach badawczych, będący ważną cechą samodzielnego pracownika naukowego.

O ile wymiar ilościowy oceniam pozytywnie, o tyle ocena ta nie znajduje przełożenia na ocenę wymiaru jakościowego publikacji Habilitantki. W opracowaniach autorstwa dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz, podobnie jak w przypadku istotnego osiągnięcia naukowego, brakuje krytycznej oceny przedstawionych zagadnień, które można uznać za istotny wkład Habilitantki w rozwój towaroznawstwa. W opracowaniach bazujących na wynikach badań empirycznych brakuje pogłębionej dyskusji nad otrzymanymi rezultatami, jednak analizując przedstawione obszary działalności naukowej Habilitantki należy podkreślić ich różnorodność i aktualność w poszczególnych okresach aktywności.

Stopień zaangażowania dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz w projekty naukowo-badawcze można ocenić jako co najwyżej satysfakcjonujący z punktu widzenia starań o uzyskanie stopnia naukowego doktora habilitowanego. Habilitantka uczestniczyła w realizacji kilku projektów badawczych, niektóre trudno uznać za naukowe. Nie pełniła w nich funkcji kierownika.

Podsumowując ocenę dorobku publikacyjnego dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz stwierdzam, że Habilitantka posiada udokumentowane zainteresowania naukowe, a dorobek oceniam jako dostateczny do ubiegania się o uzyskanie stopnia doktora habilitowanego.

5. Ocena dorobku dydaktycznego dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz

Przedłożona dokumentacja pozwala stwierdzić, że dr inż. Joanna Izabela Newerli-Guz jest doświadczonym dydaktykiem. Od początku kariery zawodowej Habilitantka realizuje działalność dydaktyczną, prowadząc zajęcia ze studentami w ramach ćwiczeń, a także w formie wykładów na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia, również na studiach podyplomowych z przedmiotów pokrywających się z Jej obszarem zainteresowań naukowych. Habilitantka pełniła funkcję promotora 65 prac inżynierskich, 42 prac magisterskich, a w 2 przewodach doktorskich była opiekunem naukowym. Jest autorem kilku programów przedmiotów i niepublikowanych materiałów dydaktycznych.

6. Ocena dorobku popularyzatorskiego oraz współpracy międzynarodowej dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz

Uczestnictwo w programach europejskich oraz innych programach międzynarodowych i krajowych nie jest mocną stroną Habilitantki (dwa staże w firmach, w jednym projekcie była uczestnikiem i jeden wyjazd krótkoterminowy dydaktyczny z programu LLP-Erasmus). Dr inż. Joanna Izabela Newerli-Guz uczestniczyła w 75 konferencjach naukowych, w tym kilku zagranicznych. Niestety, Habilitantka wygłosiła na nich zaledwie 13 referatów i zaprezentowała 13 posterów. Była członkiem komitetu organizacyjnego w przypadku 7 konferencji i w 1 przewodniczącą.

Dr inż. Joanna Izabela Newerli-Guz za osiągnięcia naukowo-badawcze była kilkakrotnie wyróżniona nagrodą Rektora, otrzymała Brązowy Medal za Długoletnią Służbę nadany przez Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej oraz była odznaczona przez Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi w 2007 roku.

Dr inż. Joanna Izabela Newerli-Guz nie uczestniczyła w pracach konsorcjów czy sieci badawczych, uczestniczyła w projekcie dydaktycznym, który był realizowany w ramach współpracy z kilkoma uczelniami. Jest członkiem dwóch krajowych organizacji naukowych, a w Polskim Towarzystwie Towaroznawczym pełni funkcję prezesa.

Jako nie w pełni satysfakcjonującą oceniam współpracę międzynarodową Habilitantki. W swoim dorobku nie wykazała żadnych staży naukowych, odbyła zaledwie jeden staż dydaktyczny w ramach projektu LLP-Erasmus i nadużyciem jest deklarowanie (autoreferat, str. 21), że był to „staż naukowy”.

Dr inż. Joanna Izabela Newerli-Guz była recenzentem 5 publikacji w czasopiśmie krajowym i 9 publikacji w materiałach konferencyjnych.

Habilitantka deklaruje aktywność w zakresie popularyzacji nauki w formie warsztatów i wykładów promujących Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa.

Generalna ocena dorobku popularyzatorskiego jest pozytywna, natomiast w obszarze współpracy międzynarodowej, w mojej ocenie, Habilitantka nie ma w pełni satysfakcjonującego dorobku, z perspektywy ubiegania się o stopień doktora habilitowanego.

Konkluzja

Przeprowadzona ocena dorobku oraz osiągnięć naukowych, dydaktycznych, popularyzatorskich oraz współpracy międzynarodowej dr inż. Joanny Izabeli Newerli-Guz nie jest w pełni satysfakcjonująca, co nie pozwala na sformułowanie jednoznacznego wniosku, iż spełnia Ona warunki uzyskania stopnia doktora habilitowanego nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo określone w art. 16 ust. 1 Ustawy z dnia

14 marca 2003 roku o stopniach i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz.U. z 2016 r. poz. 882, 1311). W związku z powyższym ostateczną decyzję pozostawiam do rozstrzygnięcia po dyskusji na posiedzeniu Komisji.

Olsztyn, 19.11.2018 r.

Małgorzata Gnybowaska-Bmerińska