

Recenzja

dorobku naukowo-badawczego, dydaktyczno-organizacyjnego oraz w zakresie popularyzacji nauki i współpracy międzynarodowej dr Dominiki Jakubowskiej w związku z postępowaniem o nadanie stopnia doktora habilitowanego

1. Podstawa przygotowania recenzji

1.1 Podstawą formalną sporządzenia niniejszej recenzji jest uchwała Rady Dyscypliny Nauk o Zarządzaniu i Jakości Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie z dnia 22 czerwca 2023 r. o powołaniu mnie w charakterze recenzenta w skład Komisji Habilitacyjnej w postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego dr Dominice Jakubowskiej w dziedzinie nauk społecznych, w dyscyplinie – nauki o zarządzaniu i jakości.

1.2 Podstawą prawną oceny osiągnięć naukowych Kandydata ubiegającego się o stopień doktora habilitowanego jest art. 221 ust. 5 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j.: Dz.U. z 2022 poz. 574 z późn.zm.).

1.3 Podstawą merytoryczną recenzji jest dokumentacja przygotowana przez Habilitantkę , która obejmuje :

- Wykaz osiągnięć osiągnięć naukowych
- Autoreferat przedstawiający opis dorobku i osiągnięć naukowych wraz z załączonymi tekstami publikacji
- Oświadczenia współautorów publikacji
- Rozprawa habilitacyjna pt. *Autentyczność tradycyjnych produktów żywnościowych w decyzjach nabywczych konsumentów* Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko – Mazurskiego w Olsztynie 2023.

2. Sylwetka naukowa i zawodowa Kandydatki do stopnia doktora habilitowanego

Dr Dominika Jakubowska ukończyła studia magisterskie w 1999 r. na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie na Wydziale Nauk Ekonomicznych. W 2008 uzyskała stopień naukowy doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa na Wydziale Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, na podstawie rozprawy doktorskiej pt. *Bezpieczeństwo zdrowotne mięsa i przetworów mięsnych – postrzegane ryzyko i jego wpływ na decyzje nabywcze konsumentów*. Promotorem pracy był prof. dr hab. Stefan Smoczyński, a funkcje recenzentów pełnili prof. dr hab. Krystyna Gutkowska i prof. dr hab. Tadeusz Sikora .

Uzupełniając swoje wykształcenie dr D. Jakubowska ukończyła trzy rodzaje studiów podyplomowych, tj. : Studia podyplomowe AGROUNIA w zakresie polityki rolnej Unii Europejskiej (2005), Studia kształcenia pedagogicznego (2006) oraz studia podyplomowe Menedżer Badań Naukowych i Prac Rozwojowych (2012).

Habilitantka jest od 2007 zatrudniona na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie, początkowo na stanowisku technologa na Wydziale Nauki o Żywności w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności, a po obronie pracy doktorskiej w 2009 r. na stanowisku adiunkta w Katedrze Mikroekonomii, a od 2020 r. w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności.

3. Ocena - monografii habilitacyjnej pt. *Autentyczność tradycyjnych produktów żywnościowych w decyzjach nabywczych konsumentów*, jako głównego osiągnięcia naukowo-badawczego

3.1 Sformułowanie problemu naukowego, celów i hipotez badawczych

Podjęty przez Autorkę problem autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych trzeba uznać za nie tylko ciekawy, ale przede wszystkim bardzo istotny w kontekście współczesnych trendów w zachowaniach konsumentów, którzy oczekują produktów wysokiej jakości, oceniając je według kryteriów autentyczności. Autorka przedstawiła udaną próbę określenia kryteriów tej autentyczności, tj. jak są one postrzegane przez konsumentów. Przedstawiona w monografii luka badawcza dotyczy wpływu autentyczności produktu na decyzje nabywcze konsumentów żywności tradycyjnej. Sformułowany przez Autorkę cel jest sprowadza się do identyfikacji i oceny atrybutów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych w kontekście decyzji

nabywczych konsumentów. Z tak sformułowanym celem korespondują trzy hipotezy badawcze, które odnoszą się głównie do postrzegania i konsumentckiej oceny atrybutów tradycyjnych produktów żywnościowych oraz dokonywania tej oceny według wyraźnie określonych atrybutów (tj. indeksowych, ikonicznych i egzystencjalnych).

Mimo, iż cel pracy nawiązuje do decyzji nabywczych, Autorka nie sformułowała hipotezy odnoszącej się do procesu decyzyjnego konsumentów i znaczenia atrybutów badanych produktów na tak ważnym etapie tego procesu jakim jest kształtowanie zamiaru zakupu. Autorka ograniczyła się jedynie do badania konsumentckiej oceny autentyczności badanych produktów i jej znaczenia w podejmowaniu decyzji. Sam proces decyzyjny nie został też omówiony w niniejszej monografii, a byłoby to wskazane zważywszy na problematykę pracy.

3.2 Ocena struktury monografii oraz treści poszczególnych rozdziałów

Struktura książki obejmuje pięć rozdziałów, z których trzy pierwsze mają charakter teoretyczny, a kolejne dwa zawierają omówienie zastosowanej metodyki badań oraz uzyskanych wyników. Tytuł pierwszego rozdziału może budzić wątpliwości ze względu na zapowiedź szerokiego zakresu rozważań, jak również niejednoznaczność sformułowań. Trudno w jednym, krótkim rozdziale przedstawić zarówno specyfikę funkcjonowania rynku tradycyjnych produktów żywnościowych, jak i zarządzania marketingowego podmiotami działającymi na tym rynku. W tytule rozdziału zawarto niejednoznaczne sformułowania, wskazując na zarządzanie portfelem w segmencie tradycyjnych produktów żywnościowych, więc nie wiadomo, czy chodzi o portfel czy segment? Firmy zarządzają portfelem produktów, a pojęcie segmentu odnosi się do grupy klientów zainteresowanych zakupem tych produktów. Natomiast dobrym wprowadzeniem do problematyki pracy jest przedstawienie regulacji europejskich dotyczących tradycyjnych produktów żywnościowych oraz zróżnicowania ich oferty w przekroju regionów Polski.

Już w pierwszym rozdziale Autorka wskazała na różne wymiary wartości tradycyjnych produktów żywnościowych dla klientów (identyfikacyjną, ekonomiczną, funkcjonalną oraz informacyjną), które powinny być wyznacznikami w kształtowaniu przez producentów i dystrybutorów oferty rynkowej tych produktów. Autorka ma świadomość wyzwań, przed jakimi stoją podmioty rynku żywności tradycyjnej, a omawiając te wyzwania wskazała na trzy kluczowe w Jej przekonaniu obszary, tj. marketing utożsamiany z promocją, dystrybucję i atrybuty

produktu. To podejście zilustrowane na rys. 3 oznacza niesłuszne zawężenie pojęcia marketingu do promocji. Tymczasem tylko holistyczne podejście do marketingu uwzględniające wszystkie jego instrumenty oraz kształtowanie dobrych relacji z klientem pozwalają na osiągnięcie sukcesu przez firmy oferujące żywność tradycyjną.

Autorka napisała w swojej monografii że *“określenie atrybutów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych zapewniłoby rzeczywistą przewagę konkurencyjną, gwarantując odpowiednią podaż produktów wysokiej jakości nabywanych przez konsumentów”*(s.37). Tymczasem atrybuty te zostały już określone przez przepisy europejskie, a także krajowe, których spełnienie pozwala na uzyskanie certyfikatu *“Jakość. Tradycja”*. Natomiast zadaniem Autorki było rozpoznanie, według jakich kryteriów oceniają te produkty konsumenci, jak je postrzegają.

Dobrym punktem wyjścia w badaniu percepcji tych produktów była analiza pojęcia żywności tradycyjnej w świetle definicji przedstawionych w regulacjach prawnych oraz w literaturze przedmiotu. Autorka słusznie podkreśliła, że sukces strategii sprzedaży tradycyjnych produktów żywnościowych zależy w istotnym stopniu od dostrzegania przez konsumentów autentyczności tych produktów. Ukierunkowanie więc rozważań i analiz na rozpoznanie konsumenckiej oceny atrybutów żywności tradycyjnej uzasadnia poświęcenie oddzielnego, tj. drugiego rozdziału pracy problematyce determinant tej oceny z podkreśleniem stymulant i barier zakupu omawianych produktów. Warto wskazać, że czynnik zdrowotności został umieszczony zarówno wśród czynników stymulujących, jak i ograniczających nabywanie tradycyjnych produktów żywnościowych. Jest to w pełni uzasadnione charakterem tych produktów i ich rolą w zaspokajaniu potrzeb konsumentów. Jednakże trzeba także zauważyć, że w zestawie analizowanych determinant pominięte zostały czynniki marketingowe, które oddziałują przecież na decyzje nabywcze konsumentów. Pominięto również czynniki społeczne (wpływ grup odniesienia i liderów opinii) oraz psychologiczne (typy osobowości, skłonność do ryzyka).

Natomiast na podkreślenie zasługują prowadzone z perspektywy teoretycznej ciekawe, przedstawione w rozdziale trzecim rozważania dotyczące istoty autentyczności, jej atrybutów i znaczenia w decyzjach nabywczych konsumentów. Bazując na przeglądzie przedstawionych w literaturze wyników badań Autorka wskazała na rodzaje autentyczności i ich atrybuty, choć w przypadku autentyczności obiektywnej, symbolicznej i egzystencjalnej brak wskazania, na

zamieszczonym rysunku, na te atrybuty. Wielowymiarowość pojęcia autentyczności wyraża się w wielu jej aspektach o różnym charakterze, w tym kulturowych i socjopsychologicznych. Autorka analizowała te atrybuty w kontekście modeli konsumenckiej oceny jakości produktów. Jest to ważne ze względu na cel niniejszej monografii, który odnosi się do oceny atrybutów tradycyjnych produktów żywnościowych w kontekście decyzji zakupu tych produktów.

Przywoływanie przez Autorkę dostępnych w literaturze wyników badań pokazujących wpływ postrzeganej autentyczności na intencje zakupu pokazuje rolę tego etapu procesu decyzyjnego w oddziaływaniu na decyzje nabywcze konsumentów. Jednak Autorka nie uwzględniła tej fazy procesu zakupu w procedurze swoich badań. Natomiast przyjęta w książce generalna procedura badawcza jest poprawna, ma charakter standardowy, gdyż począwszy od analizy źródeł wtórnych obejmuje przygotowanie narzędzi badawczych, gromadzenie danych empirycznych oraz analizę uzyskanych wyników. Dla każdego etapu określone zostały cele badań, których realizacja wymagała zastosowania odpowiednio dobranych metod badawczych.

3.3 Ocena metodyki rozprawy

Metodyka przeprowadzonych badań została dobrze opisana w rozdziale czwartym w nawiązaniu do trzech hipotez badawczych. Oprócz metod badań jakościowych oraz ilościowych wskazano na opracowanie koncepcji kart profili tradycyjnych produktów żywnościowych z wykorzystaniem analizy conjoint. Istotną wartość w badaniach mają zogniskowane wywiady grupowe przeprowadzone przez Autorkę zarówno wśród konsumentów, jak i producentów produktów tradycyjnych, reprezentujących pięć głównych branż przemysłu spożywczego. Podstawą wywiadów były stosunkowo szczegółowe, ale prawidłowo skonstruowane scenariusze wywiadów. Ponadto na uwagę zasługują duże grupy osób uczestniczących w badaniach, jak również dbałość o uzyskanie odpowiednich struktur tych grup. Habilitantka zadbała również o wykorzystanie odpowiednich, dostępnych baz danych pozwalających na dobór producentów do badania. W przypadku badań prowadzonych wśród konsumentów zastosowała metodę doboru kwotowego, co przy stosunkowo dużej wielkości próby obejmującej 825 osób pozwoliło na uzyskanie struktury tej próby uwzględniającej istotne dla badania zmienne. Załączone w książce kwestionariusze ankiet odpowiadają sformułowanym przez Autorkę celom oraz wymogom tych badań. Przeprowadzenie badania ilościowe zlecono firmie, która jak wskazuje Habilitantka profesjonalnie zajmuje się badaniami, ale nie wskazano nazwy tej firmy.

Warto podkreślić, że na etapie przetwarzania i analizy uzyskanych wyników badań wykorzystane zostały podstawowe parametry statystyki opisowej, a także metoda analizy czynnikowej oraz analizy conjoint. Pozwoliło to na zasadnicze pogłębienie zakresu prowadzonych analiz statystycznych. Całość analizy wyników przeprowadzonych badań wraz z odniesieniem do hipotez badawczych została przedstawiona w ostatnim, tj. piątym rozdziale monografii.

Uzyskane wyniki badań mają dużą wartość poznawczą, gdyż istotnie rozszerzają wiedzę o rodzaju atrybutów tradycyjnych produktów żywnościowych oraz ich postrzeganiu zarówno przez konsumentów, jak i producentów. Na podstawie wyników tych badań Habilitantka dokonała pogłębionej charakterystyki zidentyfikowanych atrybutów tych produktów. Zastosowanie analizy czynnikowej pozwoliło na wskazanie czterech kluczowych atrybutów, które w opinii konsumentów i producentów wyrażają główne charakterystyki atrybutów tradycyjnych produktów żywnościowych. Stworzenie tak solidnych podstaw analizy podjętego w niniejszej monografii problemu badawczego było punktem wyjścia do bardziej zaawansowanych analiz dotyczących znaczenia kluczowych atrybutów w decyzjach nabywczych konsumentów. Habilitantka zastosowała analizę conjoint w celu określenia preferencji konsumentów wobec wybranych wariantów produktów. Podstawą tej analizy były dane zgromadzone przy wykorzystaniu opracowanego przez Nią odpowiedniego kwestionariusza. Uzyskane wyniki analizy czynnikowej pozwoliły na wyodrębnienie trzech rodzajów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych.

Oprócz niewątpliwych wartości poznawczych trzeba także wskazać na wartości aplikacyjne wyników badań. Wyrażają się one w przedstawieniu cennych informacji dla przedsiębiorstw o tym, jak dopasować ofertę produktową oraz przekaz komunikacyjny do określonego rynku docelowego. Klarowne zaprezentowanie wniosków z przeprowadzonych badań pozwoliło na wyeksponowanie walorów poznawczych i aplikacyjnych recenzowanej monografii.

Słabością pracy jest sposób sformułowania hipotez badawczych, który nie pozwolił na ich testowanie przy zastosowaniu procedury opartej na wykorzystaniu testów statystycznych z określeniem poziomu istotności.

Podsumowując należy podkreślić następujące walory pracy, które świadczą o jej wkładzie w

rozwój dyscypliny nauk o zarządzaniu i jakości :

1. Zidentyfikowanie atrybutów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych, wyodrębnienie rodzajów tej autentyczności oraz określenie ich znaczenia w decyzjach nabywczych konsumentów. Jest to istotne rozszerzenie wiedzy o różnych wymiarach autentyczności oraz postrzeganiu żywności tradycyjnej przez konsumentów i producentów .
2. Przedstawienie dorobku literatury krajowej i zagranicznej dotyczącego autentyczności produktów żywnościowych z podkreśleniem wielowymiarowości tego pojęcia, która utrudnia konceptualizację badania i tworzy wyzwanie dla operacjonalizacji wykorzystywanych zmiennych. Analizując poglądy różnych autorów Habilitantka wypracowała autorską definicję autentyczności produktu żywnościowego.
3. Zaproponowanie metodycznego podejścia w badaniach autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych opartego na wykorzystaniu metod jakościowych i ilościowych gromadzenia danych oraz dobrze dobranych metod przetwarzania i analizy danych, zwłaszcza eksploracyjnej analizy czynnikowej oraz metody conjoint.
4. Przedstawienie konsumenckiej oceny autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych wpływającej na decyzje zakupowe konsumentów jako procesu rozróżniania między artykułami oryginalnymi, a podrobionymi.
5. Opracowanie modelu atrybutów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych w decyzjach nabywczych konsumentów oraz jego empirycznej weryfikacji.

4. Ocena pozostałych osiągnięć naukowo – badawczych Kandydatki

Dr Dominika Jakubowska znacznie powiększyła swój dorobek naukowy po uzyskaniu stopnia doktora nauk ekonomicznych, publikując 89 współautorskich i autorskich opracowań naukowych w tym dwie monografie, 11 rozdziałów w monografiach, 54 artykułów naukowych oraz 18 opracowań naukowych w materiałach pokonferencyjnych i 4 publikacje popularyzatorskie. W większości są to artykuły w czasopismach naukowych wymienionych w części B wykazu MNiSW lub w wykazie recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych. Jednakże jedynie 6 spośród tych artykułów zostało opublikowanych w czasopismach posiadających IF, co pozwoliło Habilitantce na uzyskanie sumarycznego wskaźnika 5.924.

Pierwsze publikacje dr D. Jakubowskiej były związane z problematyką poruszaną w pracy doktorskiej. Habilitantka opublikowała, uzyskane w badaniach zrealizowanych na potrzeby tej pracy, wyniki dotyczące postaw i zachowań polskich konsumentów w obliczu zagrożeń związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym mięsa i przetworów mięsnych. Na uwagę zasługuje artykuł dotyczący zależności pomiędzy ryzykiem postrzeganym przez polskich konsumentów, a stosowanymi sposobami jego ograniczania oraz prawdopodobieństwem ponawiania przez konsumentów zakupów produktów mięsnych (D. Jakubowska, M. Radzymińska, *Polish consumer attitudes and behaviour towards meat safety risk*, Polish journal of food and nutrition sciences 2010, Vol. 60, No. 4). Przeprowadzenie badania na reprezentatywnej próbie regionu Warmii i Mazur, a także dokonanie pogłębionych analiz statystycznych dało dobrą podstawę do wnioskowania o skuteczności strategii ograniczania żywieniowego ryzyka. Oprócz walorów poznawczych warto wskazać na walory aplikacyjne analizowanych wyników badania.

W kolejnych pracach Habilitantka dążyła do określenia czynników wpływających na postrzeganie przez konsumentów ryzyka przy zakupach mięsa i produktów mięsnych, (D. Jakubowska, M. Radzymińska, S. Smoczyński (2010) *Określenie determinant wpływających na percepcję ryzyka w zakresie bezpieczeństwa mięsa i produktów mięsnych*, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2010, 1 (68) oraz podjęła próbę określenia profilu potencjalnego nabywcy mięsa przy danym stanie informacji o zagrożeniu. Podstawą określenia tego profilu były badania ankietowe przeprowadzone przez Habilitantkę we współpracy z dr inż. M. Radzymińską, a skoncentrowane na problematyce segmentacji konsumentów przy przyjęciu za kryterium postrzeganego przez nich ryzyka na rynku mięsa i jego przetworów. (M. Radzymińska, D. Jakubowska 2011. *Próba zidentyfikowania profilu potencjalnego nabywcy mięsa w obliczu informacji o zagrożeniu*. Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, 251). Warto podkreślić, że badania te były prowadzone na dużych próbach, ale ich ograniczenie do jednego miasta, tj. Olsztyna obniżyło znaczenie uzyskanych wyników i formułowanych wniosków.

Kontynuując problematykę związaną z bezpieczeństwem nabywanych produktów żywnościowych Habilitantka analizowała podejście konsumentów do wartości zdrowotnych i środowiskowych w dokonywanych wyborach zakupowych (Jakubowska D., Radzymińska M. 2019. *Health and environmental attitudes and values in food choices: a comparative study for*

Poland and Czech Republic. Oeconomia Copernicana, 10 (3). Doceniając cel tych badań trzeba jednak zauważyć, że zostały one przeprowadzone jedynie na próbach studentów dwóch wybranych uczelni w Polsce i Czechach, co znacznie ogranicza możliwości wnioskowania i nie pozwala na uogólnianie na całą populację Polaków i Czechów, co sugeruje tytuł artykułu.

Bardzo interesując były prowadzone przez Habilitantkę zespołowe badania jakościowe dotyczące postaw i zachowań młodych konsumentów wobec marnowania żywności. (Radzymińska M., Jakubowska D., Staniewska K. 2016. *Consumer attitude and behaviour towards food waste*. *Journal of Agribusiness and Rural Development*, 1 (39). Wyniki tych badań wykazały, że pomimo negatywnych postaw tej grupy konsumentów dotyczących marnowania żywności oraz posiadania podstawowej wiedzy o sposobach ograniczania skali tego marnotrawstwa, nie wykorzystują oni tej wiedzy w praktyce i rzadko zmieniają swoje zachowania zakupowe. Przyjęta koncepcja badania i analizy pozwoliła również na ujawnienie deklarowanej przez respondentów potrzeby prowadzenia kampanii edukacyjnych, co jest bardzo ważne z punktu widzenia stymulowania pożądanych zmian w zachowaniach konsumentów.

Kontynuowanie przez Habilitantkę badań w tym obszarze pozwoliło na analizę wpływu wiedzy konsumentów o produkcie, ich zainteresowania zrównoważoną produkcją oraz cech konsumentów na częstotliwość zakupu produktu. Potwierdzono, że deklarowana przez konsumentów wiedza o produkcie oraz jego atrybutach związanych ze zrównoważonym rozwojem nie wpływa na zwiększenie częstotliwości zakupu badanych produktów. Trzeba przyznać, że zidentyfikowanie istotnych rozbieżności między wiedzą i świadomością konsumentów dotyczącą negatywnych efektów społecznych i ekologicznych marnowania żywności, a częstotliwością zakupu produktu wyznacza ważne kierunki badań nad przyczynami zachowań konsumenckich. Te interesujące wyniki i wnioski zostały zaprezentowane we współautorskiej publikacji : Jakubowska D., Sadilek T. 2023. *Sustainably produced butter: The effect of product knowledge, interest in sustainability, and consumer characteristics on purchase frequency*. *Agricultural Economics-Zemledelska Ekonomika*, 69 (1).

Habilitantka uczestniczyła także w badaniach zespołowych dotyczących czynników wpływających na postawy młodych konsumentów wobec ekologicznych produktów piekarniczych i cukierniczych oraz chęci ich zakupu. (Radzymińska M., Jakubowska D., Siemianowska E. 2018. *Postawy młodych konsumentów wobec ekologicznych produktów*

piekarniczych i cukierniczych studium przypadku. Zeszyty Naukowe SGGW Problemy Rolnictwa Światowego, 18 (2). Wyniki tych badań wskazujące na kluczowe znaczenie walorów sensorycznych oraz niedostateczną rolę świadomości cech prozdrowotnych żywności ekologicznej w procesach zakupu pobudzały Habilitantkę do kolejnych badań. We współpracy z M. Radzymińską (Radzymińska M., Jakubowska D. 2019. *The conceptualization of novel organic food products: a case study of Polish young consumers. British Food Journal*, 121 (8) przeprowadziła ona badania eksperymentalne dotyczące postrzegania przez młodych konsumentów ekologicznych produktów żywnościowych. Zastosowana przez badaczki dwuetapowa procedura oceny produktów z zastosowaniem odpowiednio dobranych instrumentów pomiaru pozwoliła na uzyskanie ciekawych wyników dotyczących profilowania sensorycznego badanych produktów, a następnie oceny skłonności młodych konsumentów do ich zakupu. Uzyskane wyniki wskazujące na kluczowe znaczenie smaku w wyborze żywności ekologicznej przez młodych konsumentów pokazują jednocześnie niedostateczny związek z troską o zdrowie oraz świadomością walorów zdrowotnych tej żywności. Sformułowane przez autorki wnioski dotyczące poprawy jakości sensorycznej wykorzystywanych w badaniach prototypów, poprzez doskonalenie stosowanych receptur ich wytwarzania, mają istotne wartości aplikacyjne.

Podjmując swój główny problem naukowy związany z autentycznością produktów żywnościowych Habilitantka brała udział w badaniach ukierunkowanych na identyfikację kluczowych wyznaczników wartości tradycyjnych produktów żywnościowych, które rozpatrywane były w kontekście nabywania tych produktów przez konsumentów. Punktem wyjścia w badaniu wyznaczników tradycyjnych produktów żywnościowych było przeprowadzenie przez Habilitantkę badań eksploracyjnych z wykorzystaniem zogniskowanych wywiadów grupowych. Realizacja tych badań zarówno wśród konsumentów, jak i producentów tradycyjnej żywności w Polsce pozwoliła na pokazanie roli znaków jakości żywności w podejmowaniu decyzji przez konsumentów oraz niektórych motywów, którymi kierują się producenci, umieszczając te znaki na opakowaniach swoich produktów. Wyniki tych rozpoznań zostały przedstawione w artykule : Jakubowska D.(2021), *Market differentiation potential of traditional food quality labels: consumer and producer expectation. Entrepreneurship and Sustainability Issues*, 9 (1). Poznanie wyznaczników tradycyjnych produktów żywnościowych pozwoliło na określenie postrzeganej wartości tych produktów. Habilitantka podkreśliła celowość

i konieczność kształtowania tej wartości na każdym etapie zarządzania produktem, począwszy od projektowania, przez produkcję, dostarczanie do klienta i utrzymywanie odpowiednich relacji rynkowych. Wyniki prowadzonych badań były poddawane stosownym analizom statystycznym. Natomiast słabością tych badań jest ograniczenie ich do grupy młodych konsumentów 18 - 30 letnich. Ponadto z uwagi na jedynie eksploracyjny charakter przeprowadzonych badań można potraktować uzyskane wyniki jedynie jako zasygnalizowanie ujawnionych problemów.

W tym miejscu trzeba podkreślić, że oceniana wcześniej monografia habilitacyjna dr D. Jakubowskiej stanowi swoiste zwięźcenie badań dotyczących postrzegania tradycyjnych produktów żywnościowych przez konsumentów oraz producentów.

Z punktu widzenia oceny dorobku naukowego związanego z postępowaniem o nadanie stopnia naukowego doktora habilitowanego należy wskazać na realizowane przez Kandydatkę projekty naukowe. Należy wymienić 4 projekty finansowane ze środków zewnętrznych, w tym kierowany przez nią projekt Miniatura NCN, projekt finansowany przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Olsztynie oraz dwa projekty finansowane ze środków przyznanych przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego. Ponadto Habilitantka realizowała trzy projekty w ramach grantów wewnętrznych Wydziału Nauk Ekonomicznych UWM w Olsztynie w 2020 r. W jednym z tych projektów sprawowała Ona funkcję kierownika.

Analizując stopień spełniania przez Kandydatkę kryteriów stawianych w procedurze habilitacyjnej należy wskazać na spełnianie przez nią wymogu aktywności naukowej w więcej niż jednej uczelni, czego wyrazem są różne formy współpracy nie tylko z krajowymi, ale także zagranicznymi ośrodkami naukowymi. Podjętą przez Habilitantkę formą tej współpracy był Jej udział w realizacji międzyuczelnianego grantu badawczego : *Projektowanie innowacyjnych produktów żywnościowych w procesie zrównoważonej metody ograniczania odpadów przetwórstwa owoców finansowego ze środków konkursu Międzyuczelniane Granty Badawcze SGH-UEW-UEK-UEP-UEKat*).

Ważnym efektem współpracy z uczelniami krajowymi jest współautorstwo trzech artykułów, z których dwa były prezentowane na XXIX Zjazd Katedr Marketingu, Handlu i Konsumpcji, który odbył 11-13 września 2023 r. w Krakowie. Habilitantka aktywnie uczestniczy w konferencjach naukowych, a w Jej dorobku jest udział w 10 krajowych i 15 międzynarodowych

konferencjach naukowych. Ważna jest również współpraca w ramach komitetów naukowych konferencji (m.in. organizowanych Uniwersytet Morski w Gdyni).

Habilitantka uczestniczyła również w redakcjach naukowych pięciu monografii, które były wydane przez wydawnictwa: Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, Uniwersytetu w Poznaniu oraz Wydawnictwo Naukowe Tygiel.

Ponadto w dorobku Kandydatki jest 31 recenzji artykułów dla wielu czasopism, w tym zagranicznych wydawanych w systemie Open Access NJAS: Impact in Agricultural and Life Sciences , Resources, Conservation & Recycling , Italian Food Journal , International Journal of Sustainable Agricultural Management and Informatics, Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu , Cogent Business & Management , Cogent Social Sciences.

Oceniając dorobek Habilitantki trzeba jednak wskazać na wyjątkowo duży udział prac współautorskich, gdyż na 89 publikacji wydanych po doktoracie tylko 12 ma charakter autorski , w tym 4 rozdziały w monografiach i 8 artykułów. Brak przedstawienia danych naukometrycznych informujących o poziomie cytowalności prac Habilitantki nie pozwala ocenić na ile te prace są znane w środowisku naukowym , zwłaszcza międzynarodowym.

Podsumowując, Habilitantka konsekwentnie prowadzi badania skoncentrowane na problematyce tradycyjnych produktów żywnościowych rozpatrywanej zarówno przez pryzmat postaw i zachowań konsumentów, jak również, choć w bardziej ograniczonym stopniu działań producentów. Istotny jest uwzględniany w pracach aspekt bezpieczeństwa badanych produktów i zarządzania ryzykiem. W prowadzonych przez nią badaniach dominuje metoda wywiadów jakościowych, która pozwala jedynie na wyjściową eksplorację problemu, po której powinny być stosowane badania ilościowe obejmujące różne grupy konsumentów oraz różne regiony. Konieczna jest zatem kontynuacja badań z wykorzystaniem metod ilościowych tworzących bardziej ugruntowane podstawy wnioskowania zarówno w wymiarze poznawczym, jak i aplikacyjnym.

5. Ocena dorobku dydaktycznego organizacyjnego i popularyzatorskiego

Działalność dydaktyczna Habilitantki obejmuje prowadzenie wykładów i ćwiczeń z dziewięciu różnych przedmiotów dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych na trzech

kierunkach studiów, tj. Zarządzaniu, Ekonomii i Towaroznawstwie. Tematyka większości tych zajęć jest związana z obszarami zainteresowań naukowych Kandydatki. Są to m.in takie przedmioty jak : Analiza i kreowanie trendów, Technologia żywności i żywienie człowieka, Ekonomia konsumpcji, Polityka wyżywienia ludności, Konsument w gospodarce globalnej. Habilitantka prowadzi także zajęcia z przedmiotów kierunkowych , tym : Organizacja i Zarządzanie, Zachowania konsumentów, Badania rynkowe i marketingowe oraz specjalizacyjnych Zarządzanie ryzykiem, Internacjonalizacja sektora MSP.

Ważną cechą aktywności dydaktycznej dr D. Jakubowskiej jest uczestnictwo w wielu projektach dydaktycznych realizowanych w ramach programów europejskich i innych programach międzynarodowych. Polegało ono na współorganizacji i prowadzeniu warsztatów oraz mentoringu projektowego skoncentrowanego na rozwijaniu kompetencji w obszarze przedsiębiorczości , zarządzania i komunikacji wśród uczniów szkół ponadpodstwowch oraz z zakresu nowoczesnych metod dydaktyki , takich jak Design Thinking.

Należy również wskazać na prowadzenie warsztatów dotyczących międzynarodowego projektu *pt. Creating Food Concepts in Europe* realizowanego w ramach Lifelong Learning Programme Erasmus. Projekt ten prowadzony w okresie 2013 – 2014 we współpracy z Amsterdam University of Applied Sciences w Holandii był skierowany do studentów z całej Europy z zamiarem ich przygotowania do tworzenia innowacji na rynku żywności w Europie.

Na podkreślenie zasługuje współpraca Habilitantki w ramach międzynarodowego konsorcjum uczelni z 14 krajów europejskich (Holandia, Szwecja, Węgier, Niemczech, Francji, Belgii, Wielkiej Brytanii, Hiszpanii, Grecji, Irlandii, Litwy, Słowenii i Finlandii oraz Polski) w ramach Lifelong Learning Programme Erasmus. Ważne są formy i efekty tej współpracy, a przede wszystkim uczestnictwo w realizacji projektu badawczego *Safe and healthy food: analysing and managing risks and benefits* oraz w przygotowaniu wspólnych publikacji wyników badań dotyczących zarządzania ryzykiem związanym z żywnością w kontekście różnic występujących w wybranych krajach Unii Europejskiej. Były one także prezentowane na konferencjach naukowych.

Oceniając działalność dydaktyczną Kandydatki warto podkreślić prowadzenie przez Nią zajęć w języku angielskim dla studentów programu Erasmus oraz kierunku Food Engineering

prowadzonego na Wydziale Nauki o Żywności z przedmiotu *Food marketing and production economics*. Zajęcia te prowadzone w roku akademickim 2015/2016 nie były jednak kontynuowane w kolejnych latach.

Dorobek dydaktyczny dr D. Jakubowskiej obejmuje także prowadzenie seminariów dyplomowych czego efektem było wypromowanie 104 prac dyplomowych. Ponadto Habilitantka jest zaangażowana w popularyzowanie wyników badań naukowych, występując z prezentacjami na spotkaniach z różnymi grupami odbiorców (przedsiębiorcami z branży spożywczej, młodzieżą szkolną, studentami oraz szeroką publicznością).

Ważną rolę w karierze zawodowej Kandydatki odgrywają staże dydaktyczno-naukowe, które odbywała Ona nie tylko w krajowych uczelniach takich, jak : Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, ale także w uczelniach zagranicznych, tj. w Prague University of Economics and Business oraz University of Glasgow.

Wśród wielu form aktywności warto też wskazać na zaangażowanie Habilitantki w działalność organizacyjną, zarówno na rzecz Wydziału jak i Uniwersytetu, o czym świadczy sprawowanie szeregu funkcji, w tym opiekuna kierunku Zarządzanie i inżynieria produkcji (2020-2022), opiekuna kierunku Zarządzanie (2022-2024) czy członka Zespołu ds. Współpracy Międzynarodowej na Wydziale Nauk Ekonomicznych macierzystej uczelni.

6. Konkluzja

Podsumowując ocenę dorobku naukowego, jak również osiągnięć dydaktycznych, organizacyjnych oraz we współpracy z podmiotami otoczenia zewnętrznego mogę stwierdzić, że dr Dominika Jakubowska w zasadniczym stopniu spełnia wymogi stawiane Kandydatom do stopnia naukowego doktora habilitowanego.

Pozytywnie oceniam rozprawę habilitacyjną przedstawioną jako główne osiągnięcie naukowe będące podstawą ubiegania się o nadanie stopnia doktora habilitowanego. Wnosi ona wyraźny wkład w rozwój dyscypliny nauk o zarządzaniu i jakości. Oprócz istotnych rozpoznań poznawczych dotyczących postrzeganych przez konsumentów i producentów atrybutów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych Habilitantka przedstawiła koncepcję

metodyczną badania autentyczności tych produktów, przedstawiła model badawczy oraz jego empiryczną weryfikację.

Pozytywnie oceniam także pozostały dorobek naukowy, który spełnia wymagania stawiane kandydatom do stopnia doktora habilitowanego nauk ekonomicznych. Jednak słabością tego dorobku jest stosunkowo niski poziom umiędzynarodowienia oraz zdominowanie przez prace współautorskie. W tej sytuacji uczestnictwo Habilitantki w międzynarodowych projektach dydaktycznych kończących się wspólnymi publikacjami można uznać jako dobry prognostyk w dążeniu do umiędzynarodowienia dorobku naukowego. W tym kierunku działa również sprawowanie funkcji recenzenta prac naukowych, w tym artykułów i referatów dla czasopism zagranicznych indeksowanych w bazie Scopus.

Biorąc pod uwagę wszystkie elementy oceny stwierdzam, iż dr Dominika Jakubowska spełnia wymagania ustawowe i wnoszę o nadanie Jej stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk społecznych, w dyscyplinie nauk o zarządzaniu i jakości.

M. Kucharek - Łopatewiczka