

Łódź, 18.08.2023

Prof. dr hab. inż. Magdalena Grębosz-Krawczyk
Instytut Marketingu i Zrównoważonego Rozwoju
Wydział Organizacji i Zarządzania
Politechnika Łódzka

**Recenzja osiągnięć naukowych dr Dominiki Jakubowskiej w związku
z postępowaniem habilitacyjnym prowadzonym przez Radę Dyscypliny Nauki
o Zarządzaniu i Jakości Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie w dziedzinie
nauk społecznych w dyscyplinie nauk o zarządzaniu i jakości**

1. Podstawy formalne sporządzenia recenzji

Podstawą sporządzenia recenzji było pismo Pana prof. dr hab. Pawła Luli, Prorektora ds. Nauki Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie z dnia 26 czerwca 2023 roku wraz z załączoną dokumentacją, dotyczące przygotowania recenzji osiągnięć naukowych Pani dr Dominiki Jakubowskiej.

Przesłana dokumentacja obejmowała:

1. Wniosek przewodni
2. Kopię dokumentu potwierdzającego posiadanie stopnia doktora nauk ekonomicznych
3. Autoreferat
4. Monografię zgłaszaną jako główne osiągnięcie naukowe
5. Wykaz osiągnięć naukowych, stanowiących znaczny wkład w rozwój dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości
6. Kopie wybranych publikacji naukowych wraz z oświadczeniami współautorów
7. Pendrive z elektroniczną wersją dokumentacji.

2. Charakterystyka przebiegu pracy zawodowej i aktywności naukowej, dydaktycznej, popularyzatorskiej oraz organizacyjnej Habilitantki

Pani dr Dominika Jakubowska ukończyła studia magisterskie na Wydziale Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w 1999 roku. Stopień doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa, został nadany Habilitantce uchwałą Rady Wydziału Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie z dnia 11 grudnia 2008 roku na podstawie obrony rozprawy doktorskiej pt. „Bezpieczeństwo zdrowotne mięsa i przetworów

mięśnych – postrzegane ryzyko i jego wpływ na decyzje nabywcze konsumentów”. Promotorem pracy był prof. dr hab. inż. Stefan Smoczyński. W latach 2005-2012 Pani dr Jakubowska ukończyła także studia podyplomowe w zakresie kształcenia pedagogicznego, prowadzenia badań naukowych i prac rozwojowych oraz w zakresie polityki rolnej UE.

W 2007 roku Pani Dominika Jakubowska rozpoczęła pracę na stanowisku technologa w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności Wydziału Nauk o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Od 2009 roku, Habilitantka pracuje na stanowisku adiunkta na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie, w latach 2009-2016 – w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności Wydziału Nauk o Żywności, w latach 2016-2020 – w Katedrze Mikroekonomii Wydziału Nauk Ekonomicznych, a od 2020 roku w Katedrze Rynku i Konsumpcji Wydziału Nauk Ekonomicznych. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie jest aktualnie głównym miejscem pracy dr Dominiki Jakubowskiej.

Głównym przedmiotem zainteresowań Habilitantki jest zarządzanie produktem żywnościowym analizowane w kontekście zachowań konsumentów oraz aspektów marketingowych. Dorobek Habilitantki po uzyskaniu stopnia doktora koncentrował się przede wszystkim na eksploracji problematyki ryzyka w decyzjach nabywczych konsumentów, zachowań konsumentów w obszarze zrównoważonej konsumpcji żywności oraz holistycznego podejścia do zarządzania produktem żywnościowym. W dorobku Habilitantki wyraźnie widać ewolucję zainteresowań badawczych, które jednak pozostają skupione na problematyce zarządzania produktem w sektorze spożywczym. Zwieńczeniem prac badawczych Habilitantki jest monografia pt. „Autentyczność tradycyjnych produktów żywnościowych w decyzjach nabywczych konsumentów”.

Dorobek publikacyjny Habilitantki przed uzyskaniem stopnia doktora obejmował 9 pozycji (w tym 3 rozdziały w monografiach, 2 artykuły oraz 4 streszczenia w materiałach pokonferencyjnych), a po doktoracie 85 prac naukowych, w tym 54 artykuły, 11 rozdziałów w monografiach, 2 monografie, 18 publikacji w materiałach konferencyjnych, a także 4 publikacje popularyzatorskie. W okresie po otrzymaniu stopnia doktora, Habilitantka opublikowała 45 tekstów w języku angielskim. Tylko 6 publikacji naukowych oraz 3 publikacje popularnonaukowe zostały przygotowane samodzielnie przez Kandydatkę, co jest niewątpliwie słabą stroną Jej dorobku. Pozostałe publikacje były przygotowane we współautorstwie. Habilitantka jasno określiła jednak swój wkład w ich powstanie i potwierdziła go oświadczeniami współautorów. Sumaryczny *impact factor* dla publikacji naukowych dr Jakubowskiej wynosi 5,924 i obejmuje 6 publikacji. Publikacje Habilitantki są cytowane

w bazie WoS (24 cytowania; indeks h: 3), Scopus (40 cytowań; index h: 3) oraz Google Scholar (193 cytowania; index h: 8). Pozytywnie oceniam dorobek Habilitantki, zarówno z perspektywy ilościowej, jak i jakościowej.

Kandydatka brała udział w 15 międzynarodowych oraz 10 krajowych konferencjach naukowych. Pełniła także funkcję członka komitetów organizacyjnych i naukowych 7 konferencji (w tym 5 studenckich). Do 2023 roku Habilitantka wykonała 31 recenzji rozdziałów do monografii i artykułów naukowych m.in. do czasopism *NJAS: Impact in Agricultural and Life Sciences, Resources, Conservation & Recycling, Italian Food Journal, International Journal of Sustainable Agricultural Management and Informatics*, czy *Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu*.

Habilitantka posiada pewne doświadczenie w kierowaniu projektami pozyskanymi i finansowanymi ze źródeł zewnętrznych. Pełniła bowiem funkcję kierownika w projekcie pt. „Atrybuty autentyczności informacji o tradycyjnych produktach żywnościowych” (Miniatura 3 nr 2019/03/X/HS4/00198) finansowanym przez Narodowe Centrum Nauki. Po uzyskaniu stopnia doktora była także wykonawcą w projektach:

- „Perspektywa prorozwojowej adaptacji gospodarstw rolnych regionu Warmii i Mazur w kontekście Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej ze szczególnym uwzględnieniem założeń Zielonego Ładu” (Umowa Nr 11/2021/EDU) w ramach środków finansowanych przez KOWR OT w Olsztynie,
- „Kompleksowa ocena jakości surowców oraz produktów lokalnych i regionalnych dostępnych na warmińsko - mazurskim rynku w oparciu o jakość zdrowotną oraz opinię konsumentów” (N N312 261035), finansowanym przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

Habilitantka jest aktywna na polu dydaktycznym i organizacyjnym. Koordynuje i prowadzi zajęcia z 9 przedmiotów w języku polskim i angielskim. Była promotorem 104 prac dyplomowych oraz recenzentem 5 prac dyplomowych (na studiach I i II stopnia). Pani dr Jakubowska realizuje także mentoring dla studentów w ramach projektu tworzenia strategii biznesowych dla firm i szpitali województwa warmińsko-mazurskiego w konkursie „Sternik. Cała naprzód!”.

W ramach działalności popularyzującej naukę Habilitantka prowadzi warsztaty i spotkania dla młodzieży w ramach programu UWM w Olsztynie na rzecz rozwoju przedsiębiorczości uczniów oraz programu edukacji ekonomicznej Akademia Młodego Ekonomisty skierowanej do uczniów szkół średnich województwa warmińsko-mazurskiego.

W ramach współpracy z sektorem gospodarczym, Habilitantka zrealizowała m.in. 2 staże w przedsiębiorstwach, efektem których było opracowanie propozycji innowacyjnych rozwiązań.

Za działalność naukową otrzymała w 2020 roku nagrodę Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie dla pracowników wykazujących aktywność naukową w aplikowaniu i realizacji projektów badawczych oraz nagrodę Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie za osiągnięcia naukowe III stopnia.

Działalność dydaktyczno-organizacyjna Kandydatki wraz z Jej zaangażowaniem na rzecz współpracy z otoczeniem zasługuje na pozytywną ocenę, choć pewnym mankamentem autoreferatu jest powtarzanie tym samych treści (osiągnięć) w różnych kategoriach.

3. Ocena głównego osiągnięcia naukowego Habilitantki

Jako główne osiągnięcie naukowe, stanowiące znaczny wkład w rozwój dyscypliny nauk o zarządzaniu i jakości, Habilitantka – zgodnie z art. 219 ust. 1, pkt 2a Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce – wskazała monografię autorską pt. *„Autentyczność tradycyjnych produktów żywnościowych w decyzjach nabywczych konsumentów”*, wydaną w 2023 roku w Olsztynie przez Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego (które w roku opublikowania monografii w ostatecznej formie było ujęte w wykazie sporządzonym zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 267 ust. 2 pkt 2 lit. a).

Tematykę podjętą przez Habilitantkę należy uznać za ważną i ciekawą, zarówno z punktu widzenia zachowań konsumentów, jak i z punktu widzenia praktyki gospodarczej. W warunkach współczesnego rynku, świadomość, potrzeby, oczekiwania i zachowania konsumentów ulegają zmianom, co może wpływać zarówno na aspekty zarządzania strategicznego, jak i operacyjnego przedsiębiorstw funkcjonujących na rynku spożywczym. Zgadzam się z Habilitantką, która podkreślając istniejącą lukę w zakresie opracowań teoretycznych wskazuje, że brakuje pozycji, które w sposób kompleksowy opisywałyby i systematyzowałyby wiedzę na temat wpływu autentyczności produktu na decyzje nabywcze konsumentów żywności tradycyjnej. Pozytywnie oceniam zatem zidentyfikowaną lukę badawczą.

Celem pracy była identyfikacja i ocena atrybutów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych w decyzjach nabywczych konsumentów. Autorka sformułowała trzy hipotezy badawcze poddane empirycznej weryfikacji:

H1: Postrzeganie atrybutów tradycyjnych produktów żywnościowych z punktu widzenia konsumentów i producentów jest zbieżne.

H2: Konsumentka ocena atrybutów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych dokonywana jest przez pryzmat atrybutów produktu (wewnętrznych i zewnętrznych) i jest zależna od kategorii badanego produktu.

H3: Konsument w decyzjach nabywczych dotyczących tradycyjnych produktów żywnościowych ocenia ich autentyczność, uwzględniając indeksowe, ikoniczne i egzystencjalne atrybuty autentyczności.

Do osiągnięcia głównego celu głównego i weryfikacji sformułowanych hipotez przyjęto następujące szczegółowe cele badawcze:

- określenie sposobu postrzegania i rozumienia pojęcia „tradycyjne produkty żywnościowe” przez konsumentów i producentów tej żywności;
- wskazanie atrybutów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych z perspektywy konsumentów i producentów tej żywności;
- określenie znaczenia atrybutów autentyczności wybranych tradycyjnych produktów żywnościowych w decyzjach nabywczych konsumentów;
- identyfikacja rodzajów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych i ich atrybutów.

Cele zostały prawidłowo sformułowane, są logiczne i wzajemnie się uzupełniają, trafnie odzwierciedlając zamierzenia Autorki. Postawione hipotezy są osadzone w literaturze przedmiotu.

Przedłożona monografia składa się z 5 rozdziałów, wprowadzenia i podsumowania. Liczy 218 stron (z załącznikami) i zawiera wszystkie wymagane elementy (takie jak spis treści, spis bibliografii oraz załączniki). Struktura pracy jest przemyślana, logiczna i spójna. We wstępie Autorka przedstawiła przesłanki wyboru tematu, wskazała cele, hipotezy oraz krótko omówiła zawartość poszczególnych rozdziałów. Literatura wykorzystana w monografii jest aktualna. Autorka odwołuje się zarówno do literatury polskiej, jak i zagranicznej.

Rozdział pierwszy pt. „Specyfika funkcjonowania rynku i zarządzania portfelem w segmencie tradycyjnych produktów żywnościowych w Polsce” ma charakter sprawozdawczo-analityczny. W rozdziale tym Habilitantka poruszyła kwestie dotyczące podażowej strony rynku produktów tradycyjnych i problemów związanych z zarządzaniem portfelem produktów tego segmentu rynku żywności. W wyniku przeprowadzonej analizy oferty tradycyjnych produktów żywnościowych w Polsce ukazano duże zróżnicowanie w poszczególnych regionach, dowodząc, że rynek produktów tradycyjnych w Polsce jest nadal rynkiem niszowym. Autorka zwróciła także uwagę na główne problemy dotyczące zarządzania marketingowego w podmiotach

wytwarzających tradycyjne produkty żywnościowe. Całość rozdziału stanowi interesujące opracowanie o przeglądowym charakterze. Pozytywnie oceniam jego walory poznawcze i związek z tematem monografii, nieco słabiej walory naukowe, co przejawia się niedostatecznym – w mojej opinii – odniesieniem się do istniejącej literatury przedmiotu.

Rozdział drugi pt. „Uwarunkowania decyzji nabywczych konsumentów wobec tradycyjnych produktów żywnościowych” ma charakter teoretyczny i przedstawia istotę zachowań konsumentów na rynku tradycyjnych produktów żywnościowych. W rozdziale tym w sposób syntetyczny Habilitantka przedstawiła problemy terminologiczne związane z pojęciem „żywności tradycyjnej” w ujęciu prawnym i społecznym. Kwerenda literatury pozwoliła Habilitantce na dokonanie oceny poziomu wiedzy i świadomości konsumentów tradycyjnych produktów żywnościowych, a także podjęcie próby systematyzacji determinant ich decyzji nabywczych. W rozdziale drugim przedstawiono także rozważania dotyczące skłonności konsumentów do zapłaty wyższej ceny za tradycyjne produkty żywnościowe. Na szczególną uwagę zasługuje tabela 7 prezentująca stymulatory i bariery zakupu tradycyjnych produktów żywnościowych opracowana przez Habilitantkę na podstawie przeglądu literatury. Podobnie jak rozdział pierwszy, rozdział drugi jest interesujący poznawczo i odnosi się do tematyki monografii. Habilitantka dokonała tu wnikliwego przeglądu najnowszej literatury.

W rozdziale trzecim pt. „Autentyczność produktu – perspektywa teoretyczna”, Habilitantka odnosi się głównego przedmiotu rozważań tj. autentyczności produktu. Przeprowadzony przegląd koncepcji autentyczności umożliwił wyodrębnienie trzech głównych rodzajów autentyczności, które w odniesieniu do tradycyjnych produktów żywnościowych można zdefiniować w ujęciu autentyczności obiektywnej, konstruktywnej oraz egzystencjalnej. Habilitantka zaproponowała autorskie ujęcie pojęcia autentyczności dóbr żywnościowych, według którego autentyczność jest równowagą między percepcją jednostki, obiektywnymi faktami a uwarunkowaniami czasoprzestrzennymi. Autorka wskazała także na rosnące znaczenie autentyczności w decyzjach zakupowych konsumentów. W rozdziale trzecim podjęto próbę umiejscowienia autentyczności w modelu atrybutów tradycyjnych produktów żywnościowych oraz jej wpływu na proces decyzyjny konsumentów tej kategorii produktów. Wskazano również trzy podstawowe grupy uwarunkowań wpływających na konsumentką percepcję autentyczności produktów żywnościowych: związane z konsumentem, z produktem oraz sytuacyjne, które jednak nie noszą znamion oryginalności. Rozdział trzeci monografii został przygotowany poprawnie i stanowi uporządkowanie pojęć. Pozytywnie oceniam jego walory poznawcze i naukowe oraz związek z tematem monografii.

W rozdziale czwartym pt. „Metodyka badań nad autentycznością tradycyjnych produktów żywnościowych w decyzjach nabywczych konsumentów”, Habilitantka scharakteryzowała przebieg procedury badawczej oraz metodykę badań. W zaproponowanej procedurze badawczej pierwszym etapem była identyfikacja atrybutów autentyczności produktów oparta o kwerendę literatury przedmiotu. Analiza dorobku naukowego dotyczącego problematyki decyzji nabywczych konsumentów oraz autentyczności produktów, pozwoliły na wybór metod i przygotowanie narzędzi badawczych (etap II). Etap III obejmował realizację badań, a etap IV stanowiła analiza danych, ich ocena i sformułowanie wniosków.

Podczas realizacji badań, Autorka zastosowała triangulację metodologiczną wykorzystując jakościowe i ilościowe metody oraz techniki badawcze. Zrealizowano cztery etapy badań. Badania I miało charakter jakościowy i objęło sześć zogniskowanych wywiadów grupowych z producentami i konsumentami żywności tradycyjnej. W ramach badania II przeprowadzono – jak wskazuje Habilitantka zarówno w monografii (s. 96), jak i w autoreferacie (s. 15) – 101 wywiadów telefonicznych wśród producentów żywności tradycyjnej w Polsce. Badania III oraz IV realizowano wśród konsumentów żywności tradycyjnej w Polsce – jak wskazuje Habilitantka zarówno w monografii (s. 96), jak i w autoreferacie (s. 15) – techniką wywiadów pośrednich z wykorzystaniem kwestionariusza ankiety internetowej (CAWI).

Pozytywnie oceniam dobór metod i narzędzi badawczych oraz zastosowanie triangulacji badań, co w mojej opinii zwiększa walory poznawcze. Pozytywnie oceniam także strukturę i wielkość próby badawczej. Przedstawione opisy metod, technik i narzędzi badawczych budzą jednak pewne wątpliwości. W załączniku 4 monografii stanowiącym kwestionariusz wywiadu telefonicznego wśród producentów pojawia się pytanie odwołujące się do załączonej tabeli. Skoro wywiad był telefoniczny, to w jaki sposób respondenci uzyskiwali dostęp do tabeli? Jeśli zaś tego dostępu nie mieli, to dlaczego sposób zadania pytania nie został opisany w kwestionariuszu? Drugą wątpliwość dotyczy kwestii terminologicznych w badaniach III i IV. Narzędziem badawczym jest w tym przypadku kwestionariusz ankiety internetowej. Autorka wskazuje jednak w monografii (s. 96), że zastosowała technikę „wywiadu pośredniego (ustrukturyzowanego)”. Z kolei na stronie 98 monografii pisze o „badaniach ankietowych online”. Pojawia się zatem pytanie o spójność terminologiczną i o metodę, technikę oraz narzędzie wykorzystane przez Autorkę w badaniach. Zakładam, że były to badania ankietowe z wykorzystaniem techniki ankiety internetowej i kwestionariusza ankiety jako narzędzia. W pracach naukowych należy jednak ze szczególną starannością podchodzić do kwestii terminologicznych.

W rozdziale piątym pt. „Znaczenie atrybutów autentyczności i tradycyjnych produktów żywnościowych z punktu widzenia uczestników rynku żywności tradycyjnej”, Habilitantka zaprezentowała wyniki badań jakościowych i ilościowych. W pierwszej części rozdziału scharakteryzowano pojęcie żywności tradycyjnej oraz jej postrzeganie przez konsumentów. Analiza wypowiedzi respondentów przyniosła spójność definicyjną pomiędzy poszczególnymi kategoriami respondentów uczestniczących w wywiadach (konsumentów i producentów żywności tradycyjnej). Następnie Autorka wskazała zidentyfikowane przez respondentów atrybuty tradycyjnych produktów żywnościowych i oceniła preferencje konsumentów wobec wybranych kategorii produktów (szynki, miodów, masła). Habilitantka dowiodła, że atrybuty ceny, miejsca sprzedaży i oznaczeń jakości decydują o autentyczności produktów, a ich ocena zmienia się w zależności od rodzaju produktu. W rozdziale piątym przedstawiono także optymalne atrybuty autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych zidentyfikowane przez konsumentów i producentów oraz przeprowadzono analizę i ocenę atrybutów autentyczności wybranych produktów. Okazało się, że konsumenci i producenci w ocenie autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych wykorzystują zarówno atrybuty wewnętrzne odnoszące się do fizycznych aspektów produktu (skład, termin przydatności do spożycia, wartość odżywcza, cechy organoleptyczne produktu), jak i atrybuty zewnętrzne, które nie są związane bezpośrednio z produktem (cenę, oznaczenia jakości, dostępność produktu, pochodzenie, kontakt z producentem). Rozdział piąty zamyka prezentacja kluczowych atrybutów wskazanych przez konsumentów. Habilitantka zidentyfikowała trzy grupy atrybutów autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych: atrybuty ikoniczne (tradycyjne receptury i metody produkcji, lokalne pochodzenie i zgodność z dziedzictwem kulinarnym regionu), atrybuty egzystencjalne (aspekty gospodarcze, środowiskowe i zdrowotne produkcji, a także cena i unikatowość produktu) oraz atrybuty indeksowe (opakowanie produktu i informacje na nim umieszczone). W rozdziale piątym przeprowadzono prawidłowe analizy i sformułowano szereg ciekawych poznawczo wniosków. Rozdział jest spójny jako całość, choć mógłby być bardziej rozbudowany zarówno w części dotyczącej prezentacji wyników badań, jak i dyskusji, zwłaszcza biorąc pod uwagę zebrany materiał badawczy.

Studia literaturowe i badania empiryczne pozwoliły Habilitantce na sformułowanie następujących wniosków:

- Tradycyjne produkty żywnościowe postrzegane są przez konsumentów i producentów tej kategorii żywności jako wyroby unikalne, wytwarzane lokalnie za pomocą tradycyjnych

metod i receptur, a przez to zdecydowanie wyróżniające się składem i walorami sensorycznymi na tle produktów masowych.

- Konsument i producenci tradycyjnych produktów żywnościowych wykorzystują zarówno wewnętrzne, jak i zewnętrzne atrybuty tych produktów do oceny ich autentyczności.
- Opakowanie produktu, jego cena, miejsce sprzedaży i oznaczenia jakości, jako atrybuty autentyczności tradycyjnych miodów, szynki i masła, mają znaczenie w decyzjach nabywczych konsumentów, a ich ocena jest zależna od kategorii produktu.
- Konsument wykorzystuje zidentyfikowane atrybuty autentyczności tradycyjnych produktów żywnościowych (wewnętrzne i zewnętrzne atrybuty produktu), by zakwalifikować dany produkt do określonego rodzaju autentyczności (obiektywnej, konstruktywnej, egzystencjalnej) wyznaczonej przez jej atrybuty (indeksowe, ikoniczne, egzystencjalne).

Po dogłębnej lekturze monografii autorskiej pt. *„Autentyczność tradycyjnych produktów żywnościowych w decyzjach nabywczych konsumentów”*, należy stwierdzić, że w rezultacie studiów literaturowych oraz przeprowadzonych badań empirycznych, Habilitantka sformułowała interesująco poznawczo wnioski, które świadczą o znacznym wkładzie w rozwój dyscypliny nauk o zarządzaniu i jakości. Tematykę podjętą przez Habilitantkę należy uznać za istotną, zarówno z punktu widzenia rozwoju teorii zarządzania produktem żywnościowym, jak i z punktu widzenia praktyki gospodarczej. W warunkach współczesnego rynku, konsumenci coraz częściej oczekują wartości dodanej wyrażającej się m.in. autentycznością produktu. Empiryczna weryfikacja tych założeń w warunkach polskich, przeprowadzona przez dr. Jakubowską jest w mojej opinii istotna. Zaproponowana przez Habilitantkę tematyka nosi znamiona nowości, nie jest bowiem często analizowana w opracowaniach naukowych, zatem dr. Jakubowska miała szansę wypełnić lukę w tym obszarze. Jednocześnie podjęta problematyka wpisuje się w aktualne potrzeby społeczne oraz potrzeby praktyki gospodarczej. Przeprowadzone badania mają ścisłe powiązanie z częścią teoretyczną monografii. Metodyka badań – mimo pewnych uchybień w opisach – nie budzi wątpliwości i zastrzeżeń. Wyniki badań są interesujące poznawczo, dodatkowo wykazując walory aplikacyjne. Wartość naukową monografii oceniam zatem jako satysfakcjonującą.

Podsumowując w mojej opinii, wskazana monografia jest osiągnięciem stanowiącym znaczny wkład w rozwój dyscypliny nauk o zarządzaniu i jakości i w związku z powyższym

Kandydatka spełnia wymóg stawiany w Art. 219 ust. 1 pkt 2 Ustawy z 20 lipca 2018r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.

Także lektura artykułów wskazanych przez Habilitantkę pozwala stwierdzić, że w rezultacie studiów literaturowych oraz przeprowadzonych badań empirycznych, Habilitantka sformułowała interesująco poznawczo wnioski, które świadczą o wkładzie w rozwój dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości. Dr Jakubowska posiada warsztat naukowy, na który składają się: umiejętność identyfikowania luk badawczych, umiejętność doboru i wykorzystania narzędzi badawczych do prowadzenia badań oraz umiejętność interpretowania wyników i przedstawiania konkluzji oraz rekomendacji.

4. Ocena aktywności naukowej Habilitantki realizowanej w więcej niż jednej uczelni, w szczególności zagranicznej

Na wstępie pragnę zaznaczyć, że Habilitantka bardzo dobrze scharakteryzowała w *Autoreferacie* swoje osiągnięcia w obszarze aktywności naukowej realizowanej w więcej niż jednej uczelni, w szczególności zagranicznej.

Kandydatka wykazała realizację czterech staży o charakterze naukowym. 2 staże zostały zrealizowane w uczelniach krajowych, a dwa w uczelniach zagranicznych tj.:

- na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu (3 tygodnie)
- w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie (3 tygodnie)
- w Prague University of Economics and Business, Czechy (3 tygodnie)
- w University of Glasgow, Wielka Brytania (4 miesiące – przed uzyskaniem stopnia doktora).

Efektom pobytów na innych uczelniach była realizacja wspólnych badań, które zaowocowały wspólnymi publikacjami m.in.:

- 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), 25-34.
- Jakubowska D., Pacholek B. 2022. Perceived Product Value as a Determinant of the Purchase of Traditional Food Products. *Zeszyty Naukowe / Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie*, 3 (997), 109-122.

Dodatkowo Habilitantka wspólnie z przedstawicielami Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu realizowała projekty:

- „Projektowanie innowacyjnych produktów żywnościowych w procesie zrównoważonej metody ograniczania odpadów przetwórstwa owoców” finansowany ze środków konkursu Międzyuczelniane Granty Badawcze SGH-UEW-UEK-UEP-UEKat,
- „Zachowania konsumentów generacji Z na rynku żywności” (którego efektem są 3 zgłoszone do druku artykuły współautorskie).

Aktywność Habilitantki dowodzi posiadania przez nią tak cennej w pracy naukowca umiejętności nawiązywania kontaktów oraz współpracy.

Dodatkowo Habilitantka zrealizowała 3 staże o charakterze dydaktycznym w ramach programu Erasmus, a także współpracowała z przedstawicielami innych uczelni podczas organizacji konferencji studenckich i naukowych.

Dokonując oceny aktywności naukowej Habilitantki poza jednostką macierzystą, tj. Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie, można stwierdzić, że Habilitantka podejmuje działania mające na celu współpracę z przedstawicielami innych uczelni i wykazuje się istotną aktywnością naukową realizowaną w więcej niż jednej uczelni, tym samym **spełniając w stopniu bardzo dobrym wymóg stawiany w Art. 219 pkt 3 ustawy z 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.** Jednocześnie wyrażam nadzieję, iż Habilitantka będzie podejmowała dalsze starania w obszarze rozwoju współpracy naukowej z partnerami krajowymi i zagranicznymi i kolejnym krokiem będzie złożenie wspólnego wniosku na realizację projektu badawczego.

5. Konkluzja

Zgodnie z art. 219 ust. 1 Ustawy z 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce stopień doktora habilitowanego nadaje się osobie, która: (1) posiada stopień doktora; (2) posiada w dorobku osiągnięcia naukowe albo artystyczne, stanowiące znaczny wkład w rozwój określonej dyscypliny, w tym co najmniej 1 monografię naukową lub 1 cykl powiązanych tematycznie artykułów naukowych opublikowanych w czasopismach naukowych lub w recenzowanych materiałach z konferencji międzynarodowych (publikacje muszą być ujęte w stosownych wykazach); (3) wykazuje się istotną aktywnością naukową albo artystyczną realizowaną w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej.

Pani dr Dominika Jakubowska spełnia w sposób oczywisty wymóg (1). Na poziomie zadowalającym spełnia w mojej opinii także wymóg (2) oraz na poziomie bardzo dobrym wymóg (3).

Konkludując, stwierdzam zatem, że Pani dr Dominika Jakubowska spełnia wymagania określone w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce i popieram Jej starania o nadanie stopnia doktora habilitowanego.

M. Grzybowski