

Olsztyn, 29. 12. 2023r.

Dr hab. inż. Joanna K. Banach, prof. UWM
Instytut Nauk o Zarządzaniu i Jakości
Wydział Nauk Ekonomicznych
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

RECENZJA

pracy doktorskiej pt. **„Identyfikacja postaw i zachowań polskich konsumentów wobec dziczyzny oraz optymalizacja warunków jej przechowywania w kontekście zmian w zarządzaniu łowiectwem i promocji zrównoważonej konsumpcji”** wykonanej przez **mgr inż. Dominikę Mesinger** pod kierunkiem dr hab. inż. Anety Ociecek, prof. UMG

PODSTAWA WYKONANIA RECENZJI

Recenzja wykonana została na podstawie zlecenia zawartego w piśmie Przewodniczącej Rady Naukowej Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości, Uniwersytetu Morskiego w Gdyni – Prof. UWG dr hab. inż. Aleksandry Wilczyńskiej, z dnia 12 października 2023 r (Znak: RWZNJB-511/2023), zgodnie z uchwałą Rady Naukowej Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości, Uniwersytetu Morskiego w Gdyni z dnia 5 października 2023 r. powierzającej mi funkcję recenzenta pracy doktorskiej mgr inż. Dominiki Teresy Zawadzkiej (z d. Mesinger), mieszczącej się w dziedzinie Nauk Społecznych, dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości. Ocenę wykonano zgodnie z wymogami Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dnia 20 lipca 2018 roku (Dz. U. z 2020 r. poz. 85 z późn. zm.).

WPROWADZENIE

Dziczyzna stanowi bardzo mały odsetek (poniżej 1%) w ogólnej produkcji mięsa zarówno na rynku światowym, europejskim, jak i krajowym. Produkcja dziczyzny krajów europejskich dostarcza natomiast ok. 7% światowej produkcji, zaś ok. 95% polskiej dziczyzny jest eksportowana na rynki zachodnioeuropejskie, głównie niemiecki. Obserwowana od kilku lat tendencja popularności dziczyzny w Europie przyczyniła się do wzrostu jej konsumpcji, jednak w Polsce spożycie dziczyzny kształtuje się na jednym z najniższych poziomów w Europie – ok. 8 dkg/osobę/rok i nie wykazuje tendencji wzrostowej.

Głównymi determinantami wpływu na niskie spożycie mięsa zwierząt łownych są: ograniczona dostępność tego mięsa w sklepach, wysoka cena, specyficzny smak oraz brak kulinarnej tradycji spożywania i umiejętności jego przyrządzania. Wysoka cena mięsa generowana jest poprzez długie kanały dystrybucji, niską wydajność rzeźną (ok. 50%) oraz liczne wymogi prawne, które muszą

spełniać sprzedawcy. Brak przyzwyczajenia do spożycia dziczyzny w Polsce jest natomiast konsekwencją wprowadzonych w życie aktów prawnych (z 17.06.1959 r.) oraz zarządzeń (Ministrów Leśnictwa i Przemysłu Drzewnego oraz Rolnictwa), które zcentralizowały sterowanie skupem i tym samym zlikwidowały masowe spożywanie dziczyzny oraz krajowy rynek tego surowca. Akceptacja przez konsumentów profilu smakowo-zapachowego dziczyzny, będącego wynikiem spożywania przez zwierzęta różnorodnych pasz (traw, ziół, krzewów), uwarunkowana jest umiejętnością zastosowania odpowiednich procesów poubojowych, głównie dojrzewania oraz przetwórczych. Ponadto, większość społeczeństwa w kraju ma negatywne nastawienie do dziczyzny, ze względu na brak zrozumienia i akceptacji zasad gospodarowania populacją zwierząt łownych.

Aby zwiększyć popyt na dziczyznę w Polsce konieczne jest podejmowanie przez naukowców działań wspomagających funkcjonowanie gospodarki i społeczeństwa m.in. poprzez: identyfikację czynników wpływających na decyzje zakupowe mięsa - w obliczu zmieniających się postaw i zachowań konsumentów na rynku; podejmowanie działań edukacyjnych - o korzyściach i walorach zdrowotnych tego rodzaju mięsa, a także rekomendowanie metod produkcji dziczyzny o wysokiej jakości (dla przetwórców) oraz efektywnego zarządzania organizacją i rozwojem sprzedaży bezpośredniej na rynku krajowym.

Przedstawiona do oceny praca obejmuje ważny fragment w. w. problematyki z obszaru nauk o zarządzaniu i jakości, wpisującej się w nowe subdyscypliny wskazane przez Belz i in. (2020). W związku z tym, **przedstawione w pracy doktorskiej Pani mgr inż. Dominiki Teresy Zawadzkiej (z d. Mesinger), badania interdyscyplinarne są podstawą dysertacji na stopień naukowy doktora nauk społecznych, w dyscyplinie – nauki o zarządzaniu i jakości.**

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRACY

Przedłożona do recenzji praca dysertacyjna napisana została na 204 stronach maszynopisu. W pierwszej części pracy znajduje się: wykaz stosowanych skrótów, wstęp oraz opis teoretyczny podjętego zagadnienia (rozdziały 1-4, 62 strony). Drugą jej część stanowią rozdziały dotyczące przeprowadzonego eksperymentu, w tym: cele i hipotezy badawcze (4 strony), metody badawcze (27 stron), omówienia wyników (63 strony), z wyszczególnioną dyskusją wyników (14 stron), a także rozdział podsumowanie i wnioski. W pracy zastosowano różnorodną formę prezentacji danych - graficzną (43 rysunków) i tabelaryczną (34 tabel). Zarówno układ pracy, jak i struktura podziału treści, są typowe dla prac dysertacyjnych o charakterze badań empirycznych. Wykaz cytowanego piśmiennictwa obejmuje aż 258 pozycji literaturowych, w tym głównie zagranicznych – 196. Na podkreślenie zasługuje fakt, że wśród cytowanej literatury, **7 publikacji anglojęzycznych (w tym z IF) stanowią prace, w których Doktorantka jest pierwszym lub drugim autorem.**

Tytuł rozprawy doktorskiej w opinii Recenzenta jest za długi i nie do końca precyzyjnie sformułowany. Wprowadzenie elementu uszczegółowienia i wskazania tylko „warunków przechowywania” spowodowało, że nie jest on współmierny do faktycznego zakresu podjętych

działań (pominięto procesy technologiczne – *sous-vide* + przyprawianie). Ponadto, przy zaplanowaniu minimalnej liczby wariantów (2) przechowywania tusz dzika oraz jednej metody obróbki cieplnej, użycie określenie „optymalizacja” jest terminem zastosowanym na wyrost. Uzyskane wyniki badań, jak sama Autorka określiła we wnioskach, mogą posłużyć tylko do rekomendowania zmian, a nie do optymalizacji procesów zarządzania. W związku z tym tytuł pracy proponuję zmodyfikować i uprościć, unikając tym samym błędnych sformułowań (propozycja zmiany: *„Rekomendacje zmian edukacyjno-organizacyjno-technologicznych w zakresie realizacji zrównoważonego zarządzania łowiectwem i konsumpcją dziczyzny w Polsce”*).

Praca rozpoczyna się rozdziałem „Wstęp”, który jest formalnym wprowadzeniem do zagadnienia poruszanego w pracy. **W części teoretycznej Doktorantka wykazała się szeroką wiedzą oraz umiejętnością przeprowadzenia krytycznej i wnikliwej analizy literatury** w zakresie: 1/ Charakterystyki i produkcji dziczyzny pod względem ważnych dla konsumentów aspektów: żywieniowych, jakościowych oraz bezpieczeństwa; 2/. Zarządzania łowiectwem w Polsce, w ujęciu prawnym, organizacyjnym i strategii zrównoważonej rozwoju oraz 3/. Postaw i zachowań konsumentów wobec żywności oraz metod ich oceny.

Autorka wykazała się również **umiejętnością uzasadnionego doboru przedmiotu badań (oceny sensorycznej) oraz określenia kierunków badawczych, na podstawie danych literaturowych**. Dokonując charakterystyki dziczyzny różnych gatunków zwierząt dzikich, wskazała, że mięso dzika odznacza się korzystniejszymi walorami żywieniowymi oraz prozdrowotnymi niż mięso świni domowej, która jest gatunkowo spokrewniona z dzikiem, a jej mięso jest akceptowalne i często spożywane przez polskiego konsumenta. Celowy wybór mięsa dzika i podjęcie się określenia warunków technologicznych jego produkcji (w tym przechowalniczych) miało na celu upodobnienie tego typu dziczyzny do mięsa wieprzowego, aby poprawić jego akceptowalność. Analizując również działania w zakresie eksportu dziczyzny z Polski wraz z równoległym jej importem stwierdziła, że sytuacja taka jest niezgodna zarówno z koncepcją zrównoważonego rozwoju jak i ze zrównoważoną konsumpcją. Jest ona natomiast ściśle związana z polityką zarządzania łowiectwem, dlatego uznała za konieczne przeprowadzenie identyfikacji czynników, które decydują o niezagospodarowaniu polskiej dziczyzny w kraju, a także określenie przyczyn niskiej jej konsumpcji przez polskich konsumentów.

Osadzenie tematyki pracy dysercyjnej w naukach o zarządzaniu i jakości, potwierdza fakt podjęcia się krytycznej analizy literaturowej z zakresu m.in. elementów zarządzania łowiectwem zgodnie z koncepcjami Griffin’a (na poziomie organizacji non-profit - Polskiego Związku Łowieckiego) oraz Aldo Leopolda, którego argumentacje wpisują się w realizację strategii zrównoważonego rozwoju. Ponadto, szeroko prowadzone rozważania i wyjaśnienia subtelnych różnic między postawami, zachowaniem i preferencjami konsumentów oraz scharakteryzowanie modelu decyzji zakupowych i teorii zachowań planowanych (TPB), wkomponowuje tematykę pracy również w zakres badań realizowanych w dziedzinie nauk społecznych. W opinii Recenzenta, **ważnym elementem pracy w tym zakresie było również zidentyfikowanie przez Autorkę potrzeby**

opracowania dla przemysłu alternatywnej metody analizy sensorycznej, która wyeliminuje potrzebę szkolenia panelu sensorycznego/ekspertów oraz występowanie błędów w ocenach jakości żywności. Efektem tych spostrzeżeń było **podjęcie się w pracy opracowania zwalidowanego narzędzia, służącego identyfikacji postaw konsumentów wobec dziczyzny**.

W związku z powyższym uważam, że **Autorka część teoretyczną pracy przedstawiła w sposób przemyślany, co pozwoliło na rozpoznanie faktów i wskazanie luk poznawczych, metodycznych i badawczych, które uzasadniały podjęcie badań**.

Część metodyczną pracy (rozdz. 5 „Cel badań i hipotezy badawcze”) Autorka rozpoczęła od sformułowania celu głównego i czterech celów szczegółowych, stanowiących bardzo krótki podrozdział 5.1. Następnie, w równie krótkim rozdz. 5.2, wskazała cztery hipotezy badawcze w formie opisowej i graficznej. Pod względem formalnym, tworzenie tak krótkich podrozdziałów jest nieuzasadnione. Wizualizacja hipotez (rys. 9-11) również nie wniosła nic więcej, niż forma opisowa. Ponadto, zakres rozdziału 5.4. - „Zidentyfikowane luki”, nie mieszczą się w tytule Rozdz. 5, dlatego jego zawartość powinna być rozmieszczona na końcu stosownych rozdziałów przeglądu piśmiennictwa (1-4). Ta sama uwaga odnosi się do rozdz. 5.3 „Znaczenie badań dla dyscypliny NoZiJ”. Tego typu uzasadnienia, zgodnie z przyjętą strukturą, powinno być na końcu pracy, gdzie znajdują się informacje dotyczące: „Ograniczenia badań” i „Mocne strony badań” lub ewentualnie w rozdziale „Podsumowanie i wnioski”. Występują również błędy w nomenklaturze. Określenie „Cel badań” nie jest tożsame z „Celem pracy”, ponieważ cel badań – określa, co naukowiec zamierza osiągnąć przez swoje badania, zaś celem pracy jest np. „wykazanie się umiejętnością praktycznego wykorzystania wiedzy nabytej podczas studiów”.

Pod względem merytorycznym, sformułowane - cel główny i cele szczegółowe, uważam za mało precyzyjne w odniesieniu do tytułu pracy oraz zakresu przeprowadzonych badań. Cel główny nie jest spójny z tytułem pracy (za wyjątkiem pierwszego jego członu). Nie uwzględniono w nim czynności „... optymalizacji warunków przechowywania mięsa...”, który *de facto* we wnioskach określono jako modyfikacje „organizacyjno-technologiczno-przechowalnicze”. W celach szczegółowych: #1, #2, #3 brakuje wskazania podmiotu badań „konsumenta”. Autorka, powinna tam również wskazać narzędzia badawcze (konstrukty) zastosowane do oceny zachowań i postaw konsumentów, a zwłaszcza narzędzia autorskie – zwalidowane, które **stanowią oryginalne rozwiązanie i nowatorski aspekt pracy dyplomowej w sferze społecznej**. Dużym ułatwieniem, przy wprowadzaniu zmian, będzie posłużenie się treściami zamieszczonymi przez Autorkę w rozdz. 5.3 „Znaczenie badań dla dyscypliny”. Niezrozumiały jest dla Recenzenta również, brak jednoznacznie wskazanych procesów technologicznych i przechowalniczych, określonych w hipotezie nr 4 jako „modyfikacja organizacyjno-technologiczno-przechowalniczych” (sposób postępowania z mięsem - obróbki termicznej, przypraw, czasu dojrzewania). Cel szczegółowy, z tego zakresu działań, można znaleźć w rozdz. 6.5, strona 86. Ponadto, piąty cel szczegółowy, bez wcześniejszego zdefiniowania działań (modyfikacji), brzmi bardzo zagadkowo dla czytelnika. Jakiego rodzaju zmiany Autorka ma na myśli,

chcąc wskazać rekomendacje? **Pracę uważam za bardzo wartościową a badania za logicznie zaplanowane**, niemniej jednak cele badawcze wymagają rzetelnego i ponownego przepracowania. Konsekwencją tych zmian będzie konieczność uzupełniania wniosków.

Narzędziem badawczym, w pierwszej części eksperymentalnej, był kwestionariusz ankiety składający się z metryczki i pięciu konstruktów: FNS, VARSEEK – zaczerpnięte z literatury oraz trzech zwalidowanych autorskich skal, dotyczących postaw i zachowań wobec dziczyzny (GMAS) oraz postaw wobec łowiectwa (HAS). W badaniu docelowo uczestniczyła duża grupa respondentów – 3620, **co uważam za istotny walor tej pracy**. Proszę jednak Doktorantkę o wyjaśnienie - w jaki sposób określono wstępną liczebność populacji 1000 osób oraz przyjęcie liczby 3000 osób jako „pożądaną dla miarodajności wyników”? Pomimo tak dużej grupy respondentów, **Autorka jest świadoma następujących ograniczeń badawczych**: grupa respondentów nie była reprezentatywna w skali kraju, a wyników nie można ekstrapolować na całą populację i na ich podstawie przewidywać zachowania konsumentów. Myślę, że pewnego rodzaju **rekompensatą tych ograniczeń była identyfikacja postaw i zachowań wykonanych pod kątem, aż 7 zmiennych**.

Do tej części metodycznej mam jednak kilka uwag. Za zbędne uważam zamieszczanie w tekście pracy czterech stron kwestionariusza (skanów), jako rys. 13-16 – czytelność ich pozostawia dużo do życzenia. Lepszym rozwiązaniem przy „Charakterystyce narzędzia badawczego” byłoby odwołanie się do konkretnych pytań ankiety, np. „konstrukt FNS – pytanie 3”. Oryginalny „kwestionariusz ankiety”; „Karty definicji deskryptorów” i „karty oceny sensorycznej” przyjęto w świecie nauki zamieszczać jako załączniki do pracy. Ponadto, czytelność opisu metodyki konstruktów, można było zwiększyć poprzez zamieszczenie ich tylko w dwóch podrozdziałach, jako: literaturowe (FNS i VARSEEK) oraz autorskie – uwypuklając tym samym, nowatorskie metody.

Pomimo, wskazanych niedociągnięć, **należy podkreślić bardzo szczegółowo, logicznie i poprawnie zaplanowaną część metodyczną pracy oraz opracowaną autorska skalę identyfikacji postaw wobec dziczyzny i łowiectwa (konstrukt GMAS i HAS), a w tym dobór grupy (ekspertów, przedtestowej i pilotażowej) oraz trzy etapową procedurę walidacji: treści 10 stwierdzeń, procesu odpowiedzi, statystycznej**. Walidację statystyczną Doktorantka przeprowadziła przy użyciu programu Statistica 13.0 i wieloczynnikowej analizy głównych składowych (PCA), a procedury i **obliczenia statystyczne wykonano poprawnie**, z bardzo dużą szczegółowością opisu matematycznego (wzorów i równań)

W drugiej części badań, Autorka podjęła się określenia wpływu kierunków zmian w procesach technologicznych (sposób postępowania – skórowanie lub nie skórowanie tusz; *sous-vide*, z przyprawami/bez przypraw) i przechowalniczych związanych z czasem dojrzewania dla poprawy walorów sensorycznych i dostępności mięsa dzika dla każdego konsumenta, aby w konsekwencji określić rekomendacje zmian w zarządzaniu łowiectwem. Do tego celu Autorka użyła metody profilowania sensorycznego, powołała zespół 10 ekspertów (o sprawdzonej wrażliwości sensorycznej) oraz na podstawie literatury przygotowała karty definicji deskryptorów sensorycznych i karty oceny

sensorycznej. **Na uznanie zasługuje również duża świadomość Dyplomantki co do ograniczeń badawczych**, w konsekwencji czego wskazuje Ona na konieczność przeprowadzenia oceny sensorycznej również na grupie potencjalnych konsumentów dziczyzny oraz dostosowanie charakterystyki mięsa do ich oczekiwań. W karcie definicji deskryptorów sensorycznych, a w szczególności deskryptora „barwa jasna” uważam, że jej definicja (np. jasnoszary, jasnobeżowy) jest myląca i niejednoznaczna, co potwierdziło się przy analizie wyników. Ponadto, w zamieszczonej charakterystyce parametrów procesów technologicznych oraz warunków przechowywania (raczej dojrzewania) występują braki danych, które proszę uwzględnić w prezentacji podczas publicznej obrony. Oto one: charakterystyka surowca - wiek zwierząt, miejsce uboju zwierząt i warunki przechowywania tusz (dojrzewania, temperatura), klasa jakości mięsa (pH), liczba powtórzeń. Proszę również wyjaśnić i odpowiedzieć na pytania: Jak przepisy prawa określają proces/czas dojrzewania mięsa wieprzowego (str. 8)? Jakie są typowe/wymagane czynności procesu uboju dzikich zwierząt, w tym z pominięciem procesu skórowania? Czy prowadzenie badań na pojedynczych sztukach zwierząt (dzika) można uznać za miarodajne i reprezentatywne dla badanego rodzaju dziczyzny? Dużym utrudnieniem dla czytelnika była duża różnorodność używanych określeń względem rodzaju mięsa: np. tusza dojrzewająca w skórce przez 10 dni/ tusza dojrzewająca po oskórowaniu ok. 2 dni/ dzik dojrzewający/ dzik niedojrzewający (str. 88-89) oraz mięso dzika świeże lub mięso przechowywane (rys. 36-43). Stosowane jest również określenie „dzik dojrzewający” / ”do ustąpienia skurczu pośmiertnego” – czyli jak długo? W związku z tym proszę o ujednoczenie oznaczeń podczas prezentacji. Ponadto, do badań oceny sensorycznej dziczyzny Autorka wykorzystwała jeden rodzaj mięśnia - szynki, które poddano obróbce termicznej metodą *sous-vide*, z/bez przypraw, jednak nie wskazała co było podstawą doboru takich a nie innych parametrów obróbki. Proszę o scharakteryzowanie sposobu przygotowania (krojenia/kształtu) próbek mięsa do oceny sensorycznej. Jest to szczególnie ważne przy ocenie konsystencji mięsa.

Pomimo wymienionych uwag uważam, że **silną stroną przeprowadzonych badań było zastosowanie triangulacji metodologicznej, która jest typowa dla badań społecznych**. Polega ona na użyciu różnych metod czy technik badawczych **w celu zapewnienia wyższej jakości badań i ograniczenia błędu pomiaru**.

Wykorzystane metody statystyczne (opisowe, χ^2 , regresji i korelacji), opisano bardzo rzetelnie i skrupulatnie, choć zamieszczanie w pracy wzorów na obliczanie parametrów statystyki podstawowej (średnia arytmetyczna, odchylenie standardowe, mediana) uważam za zbędne.

Doktorantka realizując bardzo złożony i pracochłonny proces eksperymentalny, badania rozpoczęła od zwalidowania statystycznego konstruktów autorskich – GMAS i HAS. Wyniki obliczeń statystycznych wykazały, że skale uznano za zwalidowane i przydatne do wykorzystania w praktyce, **co pozwoliło na wypełnienie luki metodycznej, zidentyfikowanej podczas realizacji tej pracy**. Docelowe badania, dotyczące identyfikacji postaw respondentów, z uwzględnieniem 7 czynników socjo-demograficznych, przeprowadzono przy użyciu 4 narzędzi badawczych – skali GMAS, HAS,

FNS, VARSEEK. Na podkreślenie zasługuje również **umiejętność interpretacji wyników badań i wewnętrznej dyskusji w sposób uporządkowany i logiczny.**

Autorka analizując uzyskane wyniki badań ankietowych wykazała m.in., że respondenci cechowali się przede wszystkim ambiwalentnymi postawami wobec dziczyzny, a problem niskiego poziomu konsumpcji dziczyzny wynika ze sposobu pozyskania tego surowca dlatego rekomenduje modyfikację tych postaw poprzez wprowadzenie odpowiednich zmian w procesie edukacji konsumentów, zwłaszcza w zakresie zasadności funkcjonowania gospodarki łowieckiej. Autorka zidentyfikowała również, że respondenci generalnie są otwarci na nową żywność, a poszukujący jej będą chętniej konsumować dziczyznę. Postawy wobec mięsa zwierząt dzikich oraz wobec łowiectwa warunkowane były złożonymi zależnościami występującymi między różnymi czynnikami. Silny związek wykazano między zachowaniami konsumentów wobec dziczyzny a jej charakterystyką sensoryczną oraz ceną, natomiast postawy wobec łowiectwa uwarunkowane są względami etycznymi. Doktorantka podkreśla jednak, że zmiana postaw konsumentów, poprzez zwiększenie ich wiedzy na temat walorów dziczyzny oraz znaczenia jej konsumpcji w dążeniu do zrównoważonej gospodarki, nie gwarantuje zmiany ich zachowań (zrównoważonej konsumpcji mięsa). W związku z tym, w kolejnej części pracy, Autorka powyższe zalecenia wzmacnia koniecznością wprowadzenie zmian w procesach organizacyjnych, dotyczących terminów pozyskiwania zwierząt oraz technologiczno-przechowalniczych (sposób i czas dojrzewania, obróbka termiczna+przyprawy), które mają kształtować odbiór jakości sensorycznej dziczyzny przez respondentów. Wykazana przez Autorkę przydatność technologiczna i możliwości wykorzystania dziczyzny może przyczynić się do: poprawy dostępności tego rodzaju mięsa na rynku, obniżenia jej ceny oraz będą stanowiły istotę procesu zarządzania łowiectwem i wykorzystania ogromnego potencjału dziczyzny w Polsce. W realizacji strategii zrównoważonej konsumpcji dziczyzny w Polsce widzi nieodzowny udział ze strony państwa, poprzez finansowe i organizacyjne wsparcie producentów oraz przetwórców mięsa zwierzyny łownej.

Należy zatem uznać, że **opisane w pracy doświadczenie było stosunkowo dużym przedsięwzięciem, które pod względem metodycznym zostało poprawnie zaplanowane i właściwie przeprowadzone. Podjęcie się rozpoznania problemu naukowego okazało się bardzo celowe a wyniki badań i ich dyskusję przedstawiono w sposób uporządkowany i systematyczny, podczas realizacji poszczególnych etapów badań.**

Autorka w rozdziale „Posumowanie i wnioski” wyczerpująco określiła stopień realizacji celów oraz zweryfikowała poprawnie hipotezy badawcze. Ważnym osiągnięciem naukowym było **zwalidowanie autorskiego narzędzia badawczego, które może być wykorzystane do określenia możliwości zagospodarowania niewykorzystanej dziczyzny, zarówno w Polsce jak i w innych krajach** (po ich odpowiednim dostosowaniu). Uzyskane wyniki badań wnoszą nowe interesujące informacje do wiedzy w dziedzinie nauk społecznych. Osiągnięcie to jest również bardzo ważne z punktu widzenia nauk o zarządzaniu organizacją (łowiectwem) i produktem.

Za wartość dodaną pracy uważam wskazanie ograniczeń badawczych (słabych stron), które tym samym wyznaczają kierunki badań dla młodego naukowca na przyszłość.

OCENA MERYTORYCZNA I FORMALNA

Pracę pod względem merytorycznym oceniam bardzo wysoko. Jest ona merytorycznie spójna i rzeczowa oraz napisana poprawnym językiem pod względem stylu i komunikatywności naukowej. Autorka prezentuje treści pracy ładnym stylem i prowadzi rozważania w sposób logiczny. Realizacja założonych celów i weryfikacja (pozytywna lub negatywna) hipotez dowodzi trafności doboru metod badawczych, umiejętności zaplanowania badań oraz poprawnej interpretacji i dyskusji uzyskanych wyników.

Autorka nie uchroniła się jednak od drobnych błędów formalnych i edytorskich, które wymieniono poniżej.

Szczegółowe uwagi do pracy:

- w wykazie skrótów brak jest tłumaczenia – PAPI, PCA oraz błędy gramatyczne – EFA, IMF,
- brak spójności oznaczeń części tuszy z opisem ich w treści (tabela 1, str. 11-12),
- lapsusy: na str. 23 „... kilka dni po pozyskaniu zwierzęcia”,
- literówki: str. 44 „Grifinn’a”; str. 45 „pozyskania”,
- na rysunek 1 – nie wyodrębniono jednoznacznie czynników wewnętrznych i zewnętrznych,
- tytuł rozdziału 1.3. - powinien być precyzowanie sformułowany, „zagrożenia zdrowotne”,
- określenie „wielu naukowców” (str. 30) wskazuje, że powinno być więcej niż dwie pozycje literaturowe, podobnie jest z określeniem „niektórzy badacze” - brak literatury,
- tytuł po rysunkiem 2 i 5, jest nie poprawnie sformułowany. Rysunek jest samą w sobie „graficzną prezentacją ...”, „Wykres obrazujący” – nie trzeba tego wyjaśniać;
- rozdz. 3.2.3; 3.2.4; 3.2.5 są za krótkie - wystarczyłoby zastosować punktory,
- w tytułach rozdziałach 4.1 i 4.2 nie ma potrzeby powtarzania „wobec żywności” – informacja tą uwzględnia tytuł rozdziału 4.
- w tytule rozdz. 6.1. zamiast określenia „*charakterystyka próby badanej*” bardziej poprawnie będzie „*charakterystyka grupy respondentów*”,
- w tabeli 5 zbędne jest zamieszczanie w każdym wierszu jednostki „%”,
- w spisie treści, brakuje rozdziału 6.6 „*Metody statystyczne*”.
- w tabelach 8 i 13, wartości ładunków czynnikowych - powinny być podawane max. do trzech miejsc znaczących;
- w większości tabel, wartości średnie i odchyłeń standardowe, powinny mieć taką samą dokładność 0,01,
- w tabelach 16-19 brak jest tytułu w kolumnie,
- w tekście błędna numeracja rysunków (np. zamiast rys. 21 powinno być rys. 25, str. 97, 101, 106-108),

➤ brak numeracji rozdziału podsumowanie i wnioski.

Przedstawione powyżej uwagi nie umniejszają jednak wartości merytorycznej jak i naukowej przedłożonej do recenzji pracy doktorskiej.

Podczas publicznej obrony proszę również Doktorantkę o udzielenie odpowiedzi na poniższe pytania:

- 1/. Jakie metody (chemiczne i fizyczne) poprawy jakości dziczyzny stosowane aktualnie w przemyśle? Czy rekomendowana zmiana technologiczno-przechowalnicza nie jest znana?
- 2/. Jak są możliwości i ograniczenia komercjalizacji uzyskanych wyników badań wśród podmiotów gospodarczych i organów państwowych?

WNIOSEK KOŃCOWY

Biorąc pod uwagę wartość merytoryczną i naukową pracy doktorskiej Pani mgr inż. Dominiki T. Zawadzkiej (z d. Mesinger) pt. *„Identyfikacja postaw i zachowań polskich konsumentów wobec dziczyzny oraz optymalizacja warunków jej przechowywania w kontekście zmian w zarządzaniu łowiectwem i promocji zrównoważonej konsumpcji”*, dowodzącą tym samym o dobrym opanowaniu warsztatu pracy naukowej stwierdzam, że przedstawiona do recenzji praca spełnia merytoryczne i ustawowe wymagania stawiane pracom doktorskim. **Fakt ten upoważnia mnie do przedłożenia Radzie Awansów Naukowych Uniwersytetu Morskiego w Gdyni wniosku o dopuszczenie Pani mgr inż. Dominiki T. Zawadzkiej do kolejnego etapu w postępowaniu doktorskim, to jest do publicznej obrony.**

Joanna K. Banach