

Prof. dr inż. Piotr J. Bykowski, prof.zw. UM Gdynia  
Katedra Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością  
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa  
Uniwersytet Morski w Gdyni

Gdynia, 1.09.2019

### **Recenzja**

**dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego dr. inż. Przemysława Pawła Dmowskiego w postępowaniu habilitacyjnym w dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo, przeprowadzonym przez Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.**

#### **1. Podstawa wykonania recenzji**

Recenzja wykonana została na podstawie informacji zawartej w piśmie Dziekana Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni – Pana prof. dr. hab. Andrzeja S. Grzelakowskiego z dnia 19.07.2019 o powołaniu mnie przez Centralną Komisję do Spraw Stopni i Tytułu Naukowego na Recenzenta w Komisji Habilitacyjnej **dr. inż. Przemysława Dmowskiego**, ubiegającego się o nadanie stopnia doktora habilitowanego nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo.

Wraz z wymienionym wyżej pismem otrzymałem dokumenty osobowe Kandydata, w tym: autoreferat, przedstawiający opis dorobku i osiągnięć naukowych w języku polskim i angielskim, wykaz opublikowanych prac naukowych oraz informację o innych osiągnięciach naukowych, dydaktycznych, organizacyjnych i działalności popularyzującej naukę, tabelaryczny wykaz dorobku naukowego przed i po uzyskaniu stopnia doktora, poświadczoną kserokopię dyplomu uzyskania stopnia naukowego doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa, dane osobowe i kontaktowe wnioskodawcy, nośnik z zapisem elektronicznym wniosku wraz z załącznikami oraz oświadczenia współautorów publikacji niewchodzących w skład osiągnięcia. Dokumentacja zawierała również pracę opublikowaną przez Wydawnictwo Uniwersytetu Morskiego w Gdyni w formie recenzowanej monografii (sygnowanej Międzynarodowym Znormalizowanym Numerem Książki ISBN 978-83-7421-289-2), zgłoszonej jako szczególnie osiągnięcie naukowe (osiągnięcie wynikające z art. 16 ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki. Dz. U. nr 65, poz. 595 ze zmianami).

## 2. Ogólne informacje o Habilitancie

Dr inż. Przemysław Dmowski ukończył w roku 1999 studia wyższe inżynierskie na Wydziale Administracyjnym Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni na kierunku Towaroznawstwo w zakresie towaroznawstwa i ładunkoznawstwa. W 1999 roku podjął pracę na stanowisku asystenta-stażysty na Wydziale Administracyjnym Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni (1999-2000) rozpoczynając swoją pracę naukową poświęconą towaroznawczej ocenie jakości herbaty, jej efektem była praca magisterska pt. *Ocena towaroznawcza herbat importowanych do Polski drogą morską*, (Gdynia 2000). W latach 2000-2008 był zatrudniony na stanowisku asystenta w Katedrze Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni

W październiku 2007 roku na podstawie przeprowadzonej rozprawy doktorskiej pt. *Wpływ regionu uprawy na wybrane cechy jakościowe herbaty*, której promotorem była dr hab. Maria Śmiechowska, prof. nadzw. Akademii Morskiej w Gdyni otrzymał dyplom doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa, nadany uchwałą Rady Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni z dnia 25 października 2007 roku Po uzyskaniu stopnia naukowego doktora w latach 2008- 2017 pracował w macierzystej Katedrze na stanowisku adiunkta a od października 2017 na stanowisku asystenta.

Kontynuując swoją edukację w roku 2011 dr inż. Przemysław Dmowski ukończył studia podyplomowe w zakresie postępowania administracyjnego na Wydziale Prawa i Administracji Uniwersytetu Gdańskiego. Dla naukowego życiorysu Habilitanta warto odnotować fakt odbycia półrocznego stażu naukowego w pracowni sensorycznej i badań konsumenckich renomowanej firmy rzeczoznawczo-kontrolnej J.S.Hamilton, efektem stażu było wspólne z ekspertami firmy opracowanie profilu sensorycznego dla naparów z herbaty czarnej wg zaleceń międzynarodowych standardów, co zostało wykorzystane w metodyce ocen stosowanej w recenzowanej rozprawie.

## 3. Ocena osiągnięcia naukowego

Osiągnięcie naukowe dr. inż. Przemysława Dmowskiego stanowi monografia pt. „Wielowymiarowe modelowanie jakości herbaty czarnej” wydana przez Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni w roku 2019 (ISBN-978-83-7421-289-2). Recenzentami wydawniczymi pracy byli: dr hab. Ewa Sikorska, prof. nadzw. Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, dr hab. inż. Stanisława Popek, prof. nadzw. Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie.

Monografia liczy 235 stron i składa się z 5 rozdziałów, podsumowania i wniosków, spisu rysunków i tabel, bibliografii, streszczenia w języku polskim i angielskim. Praca ma charakter literaturowo-empiryczny. Część literaturową opracowano na podstawie aktualnej i bogatej ilościowo bibliografii (551 pozycji). Jest to niewątpliwie ciekawa i wartościowa część pracy, w pełni spójna z empiryczną częścią osiągnięcia naukowego Habilitanta.

W pierwszym rozdziale Habilitant podjął udaną próbę analizy piśmiennictwa dotyczącego ekonomicznych aspektów produkcji i konsumpcji herbaty. Między innymi wskazał na bardzo istotny brak w polskim prawodawstwie żywnościowym, jakim jest brak definicji herbaty, interesująca jest też zmiana zachowań polskich konsumentów na rynku herbaty (tu chyba błąd w wartości importu herbaty s. 18) – np. rosną zakupy herbat wysokogatunkowych, w tym również z upraw ekologicznych. Z badań Habilitanta wynika również m.in. przywiązanie polskiego konsumenta do znanej mu marki herbaty, a także dokonywanie wyboru na podstawie barwy opakowania.

Rozdział drugi to zwarty, konkretny materiał oparty na zebranych bogatym piśmiennictwie i badaniach własnych, przedstawiający podstawowe czynniki wpływające na jakość herbaty czarnej. Szczególnie dużo uwagi poświęcił Autor roli transportu w zapewnieniu jakości herbaty czarnej, której większość dociera do Polski szlakami morskimi, a także problematyce zafałszowań i autentyczności herbat.

Kolejny rozdział szeroko podejmuje problematykę jakości żywności z jej wieloatrybutowym charakterem ze szczególnym uwzględnieniem ocen jakości herbaty czarnej. Autor podejmuje niełatwą próbę zdefiniowania pojęcia jej, uwzględniając podejście normatywne-tradycyjne jak i pozanormatywne (bezpieczeństwo, zdrowotność, atrakcyjność sensoryczną) a także wskazuje na możliwości oceny i modelowania jakości przy wykorzystaniu jedno- i wielowymiarowych technik statystycznej analizy danych.

W rozdziale czwartym Habilitant przedstawił cel swoich badań- była nim kwantyfikacja i ocena jakości naparów z herbaty czarnej dostępnej na polskim rynku z wykorzystaniem modelu integrującego obiektywne kryteria jakości np. wybrane parametry fizykochemiczne z kryteriami oceny parametrów sensorycznych i subiektywnymi ocenami konsumentckimi. Aby osiągnąć zakładany cel, przeprowadzono analizę piśmiennictwa oraz badania empiryczne, które stały się podstawą do weryfikacji trzech sformułowanych hipotez badawczych, dla udowodnienia których przyjęto trzy cele szczegółowe. Pierwszy z nich polegał na identyfikacji atrybutów i wybranych parametrów jakości herbaty czarnej oraz sporządzeniu profilu sensorycznego wybranych herbat. W tym celu Habilitant badaniami objął normatywne i pozanormatywne parametry fizykochemiczne oraz barwę wg. międzynarodowego systemu CIEL. Jak wynika z badań Autora, wyniki wyszkolonego zespołu oceniającego napary są bardzo rozproszone i dają niejednoznaczne oceny,

stąd wynika konieczność stworzenia prostszych i łatwiejszych do interpretacji pojęć, pozwalających na bardziej precyzyjną i efektywną ocenę badanego produktu. Habilitant w tej sytuacji zdecydował się na opracowanie i zdefiniowanie wyróżników kształtujących profil sensoryczny herbaty, który objął 13 deskryptorów pozwalających na możliwie pełną ocenę jakości sensorycznej naparów herbaty czarnej, a co najważniejsze były możliwie proste i zrozumiałe dla podmiotów / zespołów oceniających jakość produktu.

Wyniki tych prac zostały wykorzystane w kolejnym, dobrze zaplanowanym przez Habilitanta ich etapie; doświadczony zespół ekspertów - wykorzystując ustalone wcześniej deskryptory oceniał napary. Równoległe wykorzystując potencjometryczny sensor smaku z pięcioma elektrodami typu ASSE (All Solid State Electrode) ich wyniki korelowano z uzyskanymi w ocenach sensorycznych, uzyskując wysokie, statystycznie istotne współczynniki determinacji dla predykcji smaku cierpkiego, gorzkiego i obcego/nietypowego. Wyniki te pozwoliły na sformułowanie wniosku o udzielenie patentu do Urzędu Patentowego RP, co jest niewątpliwym efektem a jednocześnie sukcesem badań Habilitanta.

Uzyskane wyniki eksperymentu zachęciły Habilitanta do sprawdzenia czy 5 elektrodowy sensor potencjometryczny pozwoli na sklasyfikowanie herbaty czarnej ze względu na jej geograficzne pochodzenie (kraj / kontynent). Uzyskane wyniki nie pozwoliły na jednoznaczne pozytywne zweryfikowanie hipotezy o skuteczności wykorzystania sensora w tym zakresie. Jednakże i z tego negatywnego wyniku Habilitant umiał wyciągnąć wnioski – wykorzystując wskazania elektrod E1 i E4 jest możliwość wskazania kontynentu, z którego pochodzi oceniany materiał.

Trzeci z celów szczegółowych to opracowanie modelu integrującego obiektywne kryteria jakości (fizykochemiczne) z kryterium oceny parametrów sensorycznych (ocena panelu ekspertów) oraz z subiektywnym kryterium oceny konsumenckiej; jego realizacja wymagała od Habilitanta przeprowadzenia dobrze zaplanowanych badań, zamierzenia te zostały w pełni zrealizowane. W pierwszej ich części Habilitant weryfikował hipotezę, że wybrane parametry jakości normatywnej wyciągu wodnego badanych herbat i pozanormatywnej mogą stanowić podstawę do klasyfikacji ze względu na ich pochodzenie geograficzne (kontynent/kraj). Uzyskane rezultaty nie wykazały w tym wypadku pozytywnej korelacji. Natomiast w badaniach, gdzie materiałem były herbata liściasta i typu dust, z pewną ostrożnością - na podstawie analizy dyskryminacyjnej opierając się na parametrach fizykochemicznych badanych herbat - można określić ich kraj pochodzenia. Interesującą częścią badań Autora było zastosowanie wielowymiarowego modelu predykcyjnego do szacowania jakości zdrowotnej herbaty czarnej - wyrażanej jako suma zawartości związków polifenolowych. W tym przypadku wykazano, że

największy wpływ na szacowanie sumy polifenoli ma jasność barwy oraz natężenie barwy czerwonej.

Dla zweryfikowania trzeciej hipotezy Habilitant korzystał z często stosowanego w ostatnich latach narzędzia, jakim jest ocena jakości sensorycznej dokonywana przez konsumentów pozwalająca na uzyskanie informacji dotyczącej doświadczanej a jednocześnie oczekiwanej jakości ocenianego produktu. Dla realizacji celu Autor wybrał panel młodych konsumentów, których zadaniem była subiektywna ocena odpowiednio dobranych przez Habilitanta podstawowych deskryptorów (zapach, wygląd, smakowitość) naparów herbaty, ich pożądalności a także dokonanie ocen - konsumenckiej i ogólnej jakości badanych naparów przy uwzględnieniu wszystkich wymienionych wyróżników jakości. Według mojej opinii ta część pracy jest najbardziej interesująca i ma znaczenie dla nauki o towaroznawstwie, bowiem Autor wykazał przydatność i efekty zastosowania wielowymiarowego modelu predykcyjnego, umożliwiającego jednoczesne badanie kilku czynników tak aby określić ich wpływ na zmienną objaśnianą. W recenzowanej pracy określono, że stopień akceptacji w przypadku atrybutu –zapachu był dodatnio skorelowany z typowymi dla herbaty nutami- kwiatowym, owocowym. Konsumenty nie byli w stanie zaakceptować wyczuwalnych zapachu traw/siana, stęchłego/ pleśniowego a także ziołowego, który nie jest identyfikowany z herbatą czarną. Młodzi konsumenci nie akceptowali naparów zbyt „mocnych”, gorzkich i cierpkich- tutaj warto byłoby poruszyć chyba znaczenie lokalnych przyzwyczajeń. Jednak należy zaznaczyć, że niskie a niekiedy bardzo niskie współczynniki determinacji dla opracowanych w tej części badań modeli regresji szacujących intensywność atrybutów konsumenckiej oceny jakości sensorycznej nie pozwoliły na prognozowanie deskryptorów wyglądu i smaku naparów z mierzalnymi wartościami fizykochemicznymi i parametrami barwy. Jednocześnie należy zaznaczyć, że wartością tej pracy jest określenie wpływu poszczególnych deskryptorów używanych w majacej obecnie coraz większe znaczenie ocenie konsumenckiej i niektórych parametrów fizykochemicznych na ogólną ocenę sensoryczną badanych naparów.

Recenzowana praca ma charakter multidyscyplinarny i stanowi obszerną, dobrze napisaną i starannie zredagowaną monografię, dotyczącą badania a właściwie modelowania jakości oraz autentyczności herbaty czarnej. Poszczególne rozdziały tworzą logiczną całość, struktura pracy jest poprawna.

W przedstawionej do recenzji pracy Habilitant zestawiał dostępne opinie oraz najważniejsze opublikowane rezultaty innych autorów z wynikami badań własnych. Konfrontacja ta wykazała, że uzyskane rezultaty w znacznym stopniu uzupełniają dostępną wiedzę głównie z zakresu jakości i stosowanych metod jej oceny, w tym jakości zdrowotnej (bezpieczeństwa żywności). Rozprawa jest oparta na aktualnym - głównie zagranicznym piśmiennictwie i zawiera rezultaty

przemysłanych, dobrze zaplanowanych i co najważniejsze zrealizowanych badań Habilitanta lub prowadzonych z jego znaczącym udziałem. Wartości dodanych każdej współczesnej pracy naukowej, zwłaszcza w takiej dziedzinie jak nauki o jakości, należy zawsze upatrywać przede wszystkim w dwóch wymiarach, teoretyczno– poznawczym i aplikacyjnym. W przypadku recenzowanego osiągnięcia mamy do czynienia z dwoma wymiarami, choć wg mojej opinii przeważa warstwa aplikacyjna, wnosząca nowe aspekty do nauk towaroznawczych. Za główny efekt użyteczny recenzowanej pracy uważam zakończone, choć z częściowym powodzeniem, poszukiwanie sposobów oceny realizowanych przy użyciu możliwie dostępnych metod fizykochemicznych oraz wykorzystaniu panelu konsumenckiego w miejsce tradycyjnego zespołu ekspertów. Praca jest mocno osadzona w realiach przedmiotu, w których dzięki wieloletniemu doświadczeniu swobodnie porusza się Habilitant; wykorzystując w pracy modele predykcyjne był w stanie znaleźć statystycznie istotne zależności pomiędzy badanymi zmiennymi, co stanowi element nowości w przedmiocie badań. Łącząc aspekty przyrodnicze, techniczne i ekonomiczne recenzowana rozprawa bez wątpienia wpisuje się w zakres dyscypliny naukowej towaroznawstwo, obecnie rozumianej jako nauka o jakości.

Dla recenzenta cenny jest fakt, że mimo wykonanych, zakrojonych na dużą skalę badań Habilitant dostrzega istniejący nadal obszar zjawisk wymagających dalszego wyjaśnienia. Stąd cenna inicjatywa przy współpracy z Uniwersytetem Ekonomicznym w Krakowie badania Lotnych Związków Organicznych (LZO) przy zastosowaniu jak rozumiem połączonych technik analitycznych GC/MS; tutaj uwaga recenzenta, który wspólnie z Uniwersytetem w Nantes określał a właściwie korelował wyniki LZO uzyskane z układu GC/MS z odczytem tzw. sztucznego nosa dla preparatów dymu wędzarniczego-niestety bez efektów. Obawy te ma również Habilitant słusznie podnosząc wysokie koszty tego typu analiz, co znacznie ograniczy ich praktyczne wykorzystanie na szeroką skalę. Warto też zaznaczyć, że Habilitant kontynuuje współpracę z zespołem prof. Marii Szpakowskiej (Politechnika Gdańska) nad dalszymi modyfikacjami potencjometrycznego sensora smaku typu ASSE do oceny jakości importowanych do Polski herbat czarnych oraz ich autentyczności (sposób produkcji, miejsce pochodzenia).

#### **4. Ocena parametryczna i merytoryczna dorobku naukowego dr. inż. P.Dmowskiego**

Przed uzyskaniem stopnia doktora dorobek Habilitanta obejmował 58 pozycji w tym jedna publikacja indeksowana w bazie Journal Citation Reports lub ERIH – European Reference Index for the Humanities, 12 publikacji z listy B MNiSW, był autorem/współautorem 9 rozdziałów w monografiach i 3 w podręcznikach akademickich, 7 referatów i 24 posterów prezentowanych na konferencjach, przed doktoratem dorobek naukowy dr inż. P.Dmowskiego oszacowany wg systemu punktacji MNiSW wyniósł 26,7 pkt.

Po uzyskaniu stopnia doktora dorobek Habilitanta (autorstwo i współautorstwo) istotnie powiększył się, obejmuje on 1 monografię, 1 publikację (współautorstwo 50%) indeksowaną w bazie JCR, 1 publikację indeksowaną w bazie Web of Science, 42 publikacje z listy B MNiSW, 13 rozdziałów w monografiach, 15 referatów i 18 posterów na konferencjach, 5 recenzji publikacji w czasopiśmie naukowych i monografiach, 1 współudział (920%) w zgłoszeniu patentowym. Według systemu punktacji MNiSW dorobek naukowy Habilitanta w okresie 10 lat wyniósł 299,1 pkt a więc przeciętnie 30 pkt rocznie, co można uznać za rezultat istotny.

Oceniając dorobek naukowy Habilitanta, należy podkreślić jego prawie całkowitą jednorodność – od początku swej kariery naukowej dr P. Dmowski nie zmienia obiektu swoich badań – w ten sposób po ponad 10-ciu latach badań stał się niewątpliwie ekspertem od jakości herbaty czarnej, czemu dał dowód w monografii będącej przedmiotem mojej recenzji. Podobnie jak homogenność tematyczna cechą charakterystyczną Habilitanta jest to, że praktycznie wszystkie pozycje w jego dorobku mieszczą się w dyscyplinie towaroznawstwo.

Na kolejną pozytywną cechę dr. P. Dmowskiego jako naukowca wskazuje tzw. wskaźnik współautorstwa - w przypadku Habilitanta prawie wszystkie prace wykonywały zespoły, którymi często kierował dając tym samym dowód, że posiada umiejętności nie tylko stawiania i realizowania celów badawczych, ale też kierowania pracami zespołu.

Kolejną wartością dorobku badawczego Habilitanta jest nakierowywanie prac na ich użyteczność, jest to według mojej opinii imperatyw dla współczesnej nauki w takich dyscyplinach jak np. towaroznawstwo.

Łączny Impact Factor publikacji dr. inż. P. Dmowskiego wg listy JCR wynosi 2,43, na podstawie bazy Web of Science liczba cytowań publikacji autorstwa Habilitanta wynosi 14 (13 bez autocytoowań) a indeks Hirscha 2. Liczba cytowań wg Scopus 23 (20 bez autocytoowań), indeks Hirscha -2. Baza Google Scholar wykazuje 162 cytowań, natomiast wskaźnik Hirscha ma wartość 5.

## **5. Osiągnięcia Habilitanta w zakresie działalności organizacyjnej i dydaktycznej**

W latach 1997–2000 Habilitant był przedstawicielem studentów w Radzie Wydziału Administracyjnego a w okresie 2002–2016 członkiem Rady Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa, w tym w latach 2002–2008 jako przedstawiciel asystentów i adiunktów. Habilitant przez dwie kadencje (2008-16) sprawował funkcję Prodziekana ds. Studenckich Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa. W ramach pełnionej funkcji: m.in. nadzorował pracę Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej i uczestniczył w opracowaniu zasad rekrutacji na WPiT AMG.

Dwukrotnie w latach 2008–2012 oraz 2012–2016 był przedstawicielem WPiT w Kolegium Elektorów do wyborów Rektora i Prorektorów AMG, a w roku 2008 był przedstawicielem asystentów i adiunktów w Kolegium Elektorów do wyborów Dziekana i Prodziekanów. W roku 2016 pełnił funkcję zastępcy przewodniczącego Wydziałowej Komisji Wyborczej WPiT ds. wyboru Kolegium Elektorów, Dziekanów i Prodziekanów oraz przedstawicieli wydziału do organów kolegialnych AMG.

Począwszy od roku 2016 jest przedstawicielem asystentów i adiunktów pracujących na WPiT, w Senacie Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, na kadencję 2016–2020. W 2009 roku był przewodniczącym Komitetu Organizacyjnego XIV Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, która odbyła się 21-21 maja 2009 roku w Akademii Morskiej w Gdyni.

W trakcie swojej pracy w Uczelni w latach 2015-2018 Habilitant pełnił funkcję zastępcy przewodniczącego Komisji Okręgowej Olimpiady Wiedzy o Żywności w okręgu toruńskim, organizowanej przez Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu. Dodatkowo w latach 2014–2019 pełnił funkcję zastępcy przewodniczącego komitetu naukowego komisji konkursowej Międzyszkolnego Konkursu o Żywności i Żywieniu, organizowanego przez Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 2 w Gdańsku.

Za swoje osiągnięcia w zakresie działalności naukowej, organizacyjnej i dydaktycznej został uhonorowany wieloma odznaczeniami i nagrodami. Za szczególne osiągnięcia i wkład w rozwój gospodarki morskiej otrzymał odznakę honorową Zasłużony Pracownik Morza i Medal za Długoletnią Służbę. Był wielokrotnie nagradzany za działalność naukową i dydaktyczną przez Rektora Uczelni i Dziekana WPiT.

W czasie pracy w Uczelni Habilitant był odpowiedzialny za opracowanie treści programowych oraz prowadzenie zajęć dydaktycznych na kierunkach Towaroznawstwo i Zarządzanie (Innowacyjna Gospodarka) na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni z wielu przedmiotów, m.in. Towaroznawstwo artykułów spożywczych, Towaroznawstwo i Ładunkoznawstwo, Biochemia, Podstawy Ładunkoznawstwa, Ładunkoznawstwo, Gospodarka magazynowa, Dystrybucja towarów, Inżynieria materiałowa, Podstawy rzeczoznawstwa i kontroli w obrocie towarowym, Podstawy rzeczoznawstwa i kontroli w logistyce.

Dr inż. P.Dmowski brał udział w opracowaniu treści programowych z przedmiotów *Commodity Science* oraz *Warehouse Management and Storage of Goods* na studiach I stopnia, prowadzonych w języku angielskim, na specjalności *Maritime Economics and Logistics*. W ramach projektu *Angola*, w roku 2009 uczestniczył w opracowaniu planów i programów nauczania z przedmiotu *Ładunkoznawstwo* dla studentów specjalności Administracja i zarządzanie, Wydziału Rybołówstwa Akademii Rybołówstwa i Nauk o Morzu w Namibe, Angola.



Dr inż. P. Dmowski prowadzi również działalność popularyzatorską dla dzieci i młodzieży np. wkłady oraz warsztaty w ramach Bałtyckiego Festiwalu Nauki , Dni otwartych Akademii Morskiej w Gdyni , promocji kierunków matematycznych, przyrodniczych i technicznych oraz Kocińskiego Festiwalu Nauki .

Habilitant był promotorem łącznie 111 prac, w tym 60 prac inżynierskich i 51 prac magisterskich realizowanych w ramach studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, na kierunku Towaroznawstwo oraz Innowacyjna Gospodarka na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa, Akademii Morskiej w Gdyni/Uniwersytetu Morskiego w Gdyni. Obecnie jest promotorem pomocniczym rozprawy doktorskiej mgr inż. Kai Karwowskiej w dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo zatytułowanej *Badanie i ocena autentyczności herbat typu Pu-erh*. – promotorem rozprawy jest prof. dr hab. Maria Śmiechowska.

## **6. Wniosek końcowy**

Po zapoznaniu się z przedstawioną mi do recenzji dokumentacją stwierdzam, że dr inż. Przemysław Dmowski posiada wartościowy, interesujący dorobek naukowy, który wnosi istotny wkład w rozwój dyscypliny towaroznawstwo , dorobek jest spójny tematycznie. W ocenianym osiągnięciu naukowym Habilitant wykazał się znajomością metod badawczych, projektowania i realizowania eksperymentu , umiejętnością wykorzystania modeli wielowymiarowych do interpretacji wyników za pomocą wielowymiarowych modeli statystycznych. Jak wspomniałem wcześniej, wartości dodanych każdej współczesnej pracy naukowej, również i w takiej dziedzinie jak nauki o jakości, należy zawsze upatrywać w zasadzie w dwóch wymiarach: teoretycznym – poznawczym i aplikacyjnym. W przypadku recenzowanego osiągnięcia według mojej opinii przeważa warstwa aplikacyjna, wnosząca nowe aspekty do nauk towaroznawczych. Za główny efekt użyteczny recenzowanej rozprawy uważam poszukiwanie sposobów oceny herbat wykonywanych przy użyciu możliwie dostępnych metod fizykochemicznych oraz wykorzystaniu panelu konsumenckiego , które zastąpiłyby tradycyjny panel ekspertów. Według mojej opinii praca jest mocno osadzona w realiach przedmiotu, w którym dzięki wieloletniemu doświadczeniu zdobytym w trakcie prowadzonych prac naukowych Habilitant jest niewątpliwie ekspertem.

Wysoko oceniam również dorobek dydaktyczny i organizacyjny dr. inż. P. Dmowskiego nie tylko jako Prodziekana Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa , promotora ponad 100 prac inżynierskich i magisterskich , wieloletniego i co istotniejsze efektywnego opiekuna studenckich kół naukowych w UM Gdynia ale też jako edukatora dzieci i młodzieży; nigdy chyba

w swoim życiu zawodowym nie spotkałem osoby tak aktywnej na tym szczególnym i niełatwym polu edukacyjnym.

Reasumując po zapoznaniu się z przedstawioną mi do recenzji dokumentacją wniosku dr inż. Przemysława Dmowskiego w tym monografii pt. „Wielowymiarowe modelowanie jakości herbaty czarnej” stwierdzam, że mimo pewnych uwag, które wskazałem w recenzji - osiągnięcie naukowe oraz pozostały dorobek naukowy oceniam pozytywnie . W stopniu wystarczającym spełniają one wymogi stawiane kandydatom do stopnia doktora habilitowanego określone na podstawie art.179 ust.1 Ustawy z dnia 2 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo o szkolnictwie wyższym nauce (Dz. U. z 30.08.2018.poz.1669) zgodnie z ww. ustawą , w oparciu rozporządzenie MNiSW z 19.01.2018 r. w sprawie szczegółowego trybu i w warunków przeprowadzania czynności w przewodach doktorskich , w postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora (Dz.U.2018 r. poz.261) i stosując kryteria wg. rozporządzenia MNiSW z 1.09.2018 r. (Dz. U. z 2011 r. nr 196 ,poz.1165).

Na tej podstawie popieram wniosek dr. inż. Przemysława Dmowskiego o nadanie mu stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo.



Piotr J. Bykowski