

RECENZJA

dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego
dr inż. Milleny Marleny Ruszkowskiej
w postępowaniu habilitacyjnym w dziedzinie nauk ekonomicznych
w dyscyplinie towaroznawstwo, przeprowadzanym przez
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni

Recenzja została wykonana w związku z wszczęciem postępowania kwalifikacyjnego mającego na celu uzyskanie przez dr inż. Millenę Ruszkowską stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie *towaroznawstwo*.

Podstawą opracowania tej recenzji jest pismo skierowane na ręce Dziekana Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni sygnowane numerem BCK-II-L-6127/2019 z dnia 12 marca 2019 roku w sprawie powołania mojej osoby na recenzenta w tym postępowaniu, a także dokumentacja wniosku dr inż. Milleny Ruszkowską o wszczęcie postępowania habilitacyjnego.

Niniejsza recenzja została sporządzona zgodnie z kryteriami oceny dorobku w postępowaniu habilitacyjnym, zawartymi w następujących aktach prawnych:

- Ustawie z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz.U. Nr 65, poz. 595, z późniejszymi zmianami);
- Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 roku w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (Dz. U. Nr 196, poz. 1165);
- Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 19 stycznia 2018 roku w sprawie szczegółowego trybu i warunków przeprowadzania czynności w przewodzie doktorskim, w postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora (Dz. U. z dnia 30 stycznia 2018 roku, poz. 261).

Kandydatka, jako osiągnięcie naukowe wskazuje monografię pt.: „Jakość ekstraktów kukurydzianych wzbogacanych spiruliną i chlorellą”, wydaną przez Wydawnictwo Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, w 2018 roku, ISBN 978-83-7421-289-2, której recenzentami wydawniczymi były: prof. dr hab. Katarzyna Majewska, z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie oraz prof. nadzw. Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, dr hab. inż. Hanna Śmigielska. Jego wagę wzmacnia pozostałymi osiągnięciami naukowo-badawczymi, organizacyjnymi i dydaktycznymi.

Stwierdzam, że dokumentacja wniosku jest zgodna z właściwymi przepisami.

Recenzja składa się z następujących części:

1. Krótka charakterystyka Habilitantki i jej awansów naukowych.
2. Ocena dorobku naukowego Habilitantki, ze szczególnym uwzględnieniem wskazanego osiągnięcia naukowego.
3. Ocena dorobku dydaktycznego i organizacyjnego.
4. Wniosek końcowy.

1. Krótka charakterystyka dr inż. Milleny Ruszkowskiej, jej awansów naukowych oraz informacja o stażach i szkoleniach

Dr inż. Millena Ruszkowska jest absolwentką Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Studia magisterskie ukończyła w 2001 roku, uzyskując dyplom magistra inżyniera w zakresie Technologii Produktów Roślinnych na Wydziale Technologii Żywności i Żywienia tej uczelni. W 2007 roku, po obronie rozprawy doktorskiej pt.: „Ocena higroskopijnych zup typu instant”, uzyskała stopień doktora nauk ekonomicznych w zakresie *towaroznawstwa*, nadany przez Radę Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni (obecnie Uniwersytet Morski).

W latach 2001-2007, Habilitantka pracowała w Katedrze Organizacji Usług Turystyczno-Hotelarskich Wyższej Szkoły Morskiej/Akademii Morskiej w Gdyni (obecnie Uniwersytet Morski) jako asystent, zaś w latach 2008-2016 jako adiunkt. Od roku 2016, początkowo jako adiunkt, a następnie asystent, pracuje w Katedrze Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością Akademii Morskiej/Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.

W roku 2015, Pani dr inż. Millena Ruszkowska odbyła staż naukowo-dydaktyczny, w Katedrze Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych, Wydziału Nauki o Żywności, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

2. Ocena dorobku naukowego ze szczególnym uwzględnieniem wskazanego osiągnięcia naukowego

Dorobek naukowy Habilitantki został oceniony według następujących kryteriów:

- ocena parametryczna i merytoryczna dorobku naukowego;
- ocena osiągnięcia naukowego pt.: „Jakość ekstraktów kukurydzianych wzbogacanych spiruliną i chlorellą”;
- ocena całości dorobku i jego wartości naukowej.

2.1 Ocena parametryczna i merytoryczna dorobku naukowego dr inż. Milleny Ruszkowskiej

Dorobek naukowy dr inż. Milleny Ruszkowskiej po uzyskaniu stopnia doktora traktowany łącznie jest dość wszechstronny - obejmuje 77 publikacji (artykuły naukowe, rozdziały w monografiach, doniesienia i komunikaty naukowe), co łącznie daje w systemie punktacji MNiSzW 485 punktów w całości (uwzględniając udział własny, liczba ta wynosi 302,36 punktu). Powyższa wartość należy do satysfakcjonujących i spełnia wymagania stawiane kandydatom ubiegającym się o stopień naukowy doktora habilitowanego w dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie *towaroznawstwo*.

Na całość dorobku publikacyjnego Habilitantki (98 publikacji, na str. 28 Autoreferatu podano 96) składają się następujące pozycje (przygotowane na podstawie deklaracji Habilitantki):

- 1 monografia (25 punktów);
- 5 publikacji naukowych w czasopismach z bazy JCR (110 punktów/udział własny 43,83 pkt.);
- 3 publikacje z bazy WoSc. (42 punkty/udział własny 12,75 pkt.);
- 49 publikacji z listy B (280 punktów/udział własny 198,98 pkt.);
- 11 rozdziałów w monografiach (28 punktów/udział własny 21,80 pkt.);
- 18 pozycji zaliczonych do materiałów konferencyjnych, streszczeń i innych publikacji.

Pozytywnym aspektem dorobku naukowego Habilitantki jest fakt, że prace składające się na dorobek naukowy, opublikowano w następujących czasopismach z listy A:

- Milchwissenschaft – Milk Science International,

- International Agrophysics,
 - Plant Foods Human Nutrition,
 - Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.
- oraz dwunastu czasopismach z listy B.

Pani dr inż. Millena Ruszkowska, jest autorką i współautorką rozdziałów w monografiach wydanych przez naukowe wydawnictwa krajowe, a na podkreślenie zasługuje fakt uczestnictwa i opublikowania prac w materiałach konferencyjnych znajdujących się w bazie WoSc., wydanych w ramach zagranicznych konferencji naukowych.

Fakt publikowania w stosunkowo szerokim spectrum czasopism i wydawnictw, stanowi moim zdaniem atut charakteryzowanego dorobku, ze względu na fakt otwarcia publikacyjnego, co sprawia, że poruszana w publikacjach problematyka, trafia do oceny szerszej grupy naukowców, niekoniecznie związanych z danym tematem, co z kolei pozwala na rozwój badawczy w tym kierunku.

Analizując całość dorobku naukowego Kandydatki należy zauważyć, iż największą liczbę publikacyjnych punktów generują publikacje z listy B (280 punktów, natomiast nieco mniej (152 punkty), z listy A oraz monografie i rozdziały w monografiach (53 punkty).

Sumaryczny Impact Factor publikacji naukowych Habilitantki wynosi 4,85 – zatem uznać należy, biorąc pod uwagę dyscyplinę, w której ubiega się Ona o awans, że kształtuje się na przeciętnym poziomie. Analizując z kolei liczbę cytowań dr inż. Milleny Ruszkowskiej, wynosi ona według bazy WoSc. 2 bez autocytowań), zaś według bazy Google Scholar 41 (18 bez autocytowań). Indeks Hircha dla bazy WoSc. wynosi 1, natomiast dla bazy Google Scholar 3. Zważywszy jednak na fakt, iż kluczowym wyznacznikiem parametrycznej wartości dorobku naukowego we wszelkich postępowaniach awansowych - są wskaźniki z bazy WoSc. - stwierdzić należy, iż dorobek Habilitantki (uwzględniając dyscyplinę naukową oraz staż pracy), charakteryzuje przeciętna wartość parametryczna (na stronie 27 załącznika nr 4, Habilitantka podaje zaniżone wartości liczbowe IF oraz liczby cytowań wg bazy WoSc.).

Pani dr inż. Millena Ruszkowska w pracy naukowo-badawczej brała udział w realizacji 10 zakończonych, z czego 5 po uzyskaniu stopnia naukowego doktora, projektów badawczych MNiSW (w ramach Badań Młodych Naukowców, gdzie była głównym wykonawcą oraz w ramach Działalności Statutowej, jako współwykonawca), w jednym była głównym wykonawcą, w trzech pozostałych pełniła rolę wykonawcy).

Pani dr inż. Millena Ruszkowska prezentowała swoje prace naukowe na 21 konferencjach naukowych (15 po uzyskaniu stopnia naukowego doktora), w tym 2 międzynarodowych i 2 zagranicznych.

Poza częścią dorobku wskazanego przez Habilitantkę jako osiągnięcie, Jej działalność naukowa dotyczy następujących obszarów badawczych:

1. Oceny jakości i stabilności przechowalniczej produktów spożywczych w oparciu o charakterystykę ich właściwości sorpcyjnych.
2. Charakterystyki właściwości fizykochemicznych determinujących jakość żywności w proszku.
3. Oceny właściwości kulinarnych (które wchodzi w skład cech składających się na dyspozycyjność) innowacyjnych produktów makaronowych.

Warty podkreślenia jest fakt, trzykrotnego uhonorowania nagrodą główną prezentacji prac naukowych Habilitantki, w ramach konferencji naukowych

Przechodząc do syntetycznej charakterystyki dorobku naukowego Pani dr inż. Milleny Ryszkowskiej, należy stwierdzić, że pierwszą cechą (biorąc pod uwagę definicję dyscypliny naukowej w jakiej Habilitantka ubiega się o stopień naukowy), o charakterze pozytywnym jest fakt, że praktycznie wszystkie publikacje składające się na oceniany dorobek, jak i prace niepublikowane można bez wątplenia zaliczyć do zakresu dyscypliny *towaroznawstwo*, choć zauważam, że w dorobku tym jest także wiele wątków merytorycznych usytuowanych w dyscyplinie *technologia żywności i żywienia*. Po analizie, wyrażam opinię, że dorobek ten, reprezentowany przez zasygnalizowane powyżej obszary badawcze, w przeważającej mierze dotyczy dyscypliny *towaroznawstwo*, a także w pewnym stopniu *nauki o zarządzaniu i jakości* (obszar badawczy nr 3 oraz elementy obszaru badawczego nr 1 - wyraźna asocjacja z zarządzaniem produktem, w kontekście rozwoju produktu innowacyjnego).

Druga cechą jest silna koncentracja dorobku na zagadnieniach związanych z właściwościami i determinantami jakości (w tym ich trwałości) szerokiej gamy produktów żywnościowych. Dorobek naukowy Habilitantki, Jej konsekwencja badawcza dowodzi, że jest Ona ekspertem, zwłaszcza w zakresie oceny i kreowania tzw. jakości przechowalniczej żywności. W moim przekonaniu takie skupienie wątków merytorycznych, wbrew niektórym poglądom, jest zaletą pracownika naukowo-badawczego, ponieważ potencjalnie skłania go do ciągłego pogłębiania wiedzy oraz śledzenia i analizy bieżących zmian w wymienionych obszarach.

Trzecią charakterystyczną cechą dorobku publikacyjnego Habilitantki jest fakt, że zdecydowana większość wszystkich opublikowanych dotąd prac (ponad 78%), powstała po uzyskaniu stopnia doktora, tj. po roku 2008, generując cały dorobek Jej punktowy. W powstawaniu tego dorobku nie obserwuje się charakterystycznej często asymetrii, gdyż prace

publikowano dość systematycznie, przez cały okres pracy naukowej Habilitantki, a takie przyspieszenia związane z przygotowywaniem się do procesu awansowego, często nie pozostają bez wpływu na poziom niektórych artykułów, zaliczanych do prac naukowych. Cecha czwartą dorobku, jest dość przeciętny udział artykułów opublikowanych, w języku angielskim (ok. 20%, z czego większość stanowiły publikacje w ramach polskich wydawnictw obcojęzycznych), co stanowi jego słabą stronę, ze względu na fakt zawężenia dotarcia z wynikami swoich prac, do szerszego grona potencjalnie zainteresowanych.

Kolejna cecha charakterystyczna tego dorobku dotyczy także tzw. wskaźnika współautorstwa prac. W przypadku dorobku dr inż. Milleny Ruszkowskiej, wskaźnik ten osiąga wysoką wartość (74 pozycje współautorskie, co stanowi ponad 75%). W kontekście powyższych danych można założyć, iż dr inż. Millena Ruszkowska potrafi pracować w zespołach naukowych, co na pewno stanowi Jej atut, ale jednocześnie samodzielne publikacje świadczą o umiejętnościach Kandydatki w zakresie stawiania celów i hipotez badawczych, prowadzeniu badań naukowych i podejmowaniu prób wnioskowania.

Dorobek naukowy Habilitantki zaowocował powierzeniem Jej recenzji publikacji w ramach czasopism „Inżynieria i Aparatura Chemiczna” oraz „Polish Journal of Natural Sciences”.

Pewnymi mankamentami recenzowanego dorobku naukowego jest z pewnością brak stażu zagranicznego, wskazującego na umiejętność współpracy w wielokulturowym środowisku akademickim, choć ten brak w pewnym stopniu kompensowany jest przez udział w programach międzynarodowych oraz czynny udział w międzynarodowych konferencjach naukowych.

Na podkreślenie zasługuje fakt, że Habilitantka, pomimo dwukrotnego urlopu macierzyńskiego, doskonaliła swoje umiejętności poprzez udział w szkoleniach w zakresie Instrumentalnych metod badań tekstury; Podstawowych zagadnień systemu zarządzania jakością wg ISO 9001, Metodologii planowania badań i budżetowania zgodnie z wymogami unijnymi oraz brała udział w programach: „Komercjalizacja wyników badań oraz kreowanie postaw przedsiębiorczych przez Akademię Morską w Gdyni; Przyszłość Rozwojowa Żywności” – projekt w ramach EFS; „Zarządzanie Badaniami Sektora Produkcji Żywności” - projekt w ramach EFS.

Za osiągnięcia naukowe w latach 2007-20107 Pani dr inż. Millena Ruszkowska 6-krotnie otrzymała nagrodę JM Rektora Akademii Morskiej w Gdyni.

2.2 Ocena wskazanego jako osiągnięcia naukowego pt.: „Jakość ekstrudatów kukurydzianych wzbogacanych spiruliną i chlorellą”;, stanowiącego podstawę postępowania habilitacyjnego na które składa się zestaw siedmiu publikacji.

Jako osiągnięcie naukowe stanowiące podstawę wniosku habilitacyjnego, Pani dr inż. Millena Ruszkowska wskazała monografię pt.: „Jakość ekstrudatów kukurydzianych wzbogacanych spiruliną i chlorellą”.

Oceniając osiągnięcie naukowe wskazane przez Panią dr inż. Millene Ruszkowską monografię pt.: „Jakość ekstrudatów kukurydzianych wzbogacanych spiruliną i chlorellą”, chciałbym podkreślić, że tematyka badawcza podjęta przez Kandydatkę jest bardzo aktualna i niezwykle ważna z punktu widzenia naukowego i utylitarne. Z rynkowego punktu widzenia, żywność stanowi szczególnie ważną grupę produktów, ponieważ zaspokaja najbardziej podstawowe potrzeby, czyli potrzeby fizjologiczne (pożywienie) w piramidzie potrzeb ludzkich według Masłowa. Z tego powodu, dostępność i jakość produkowanej żywności pozostaje zawsze problemem szczególnej rangi, ponieważ wiąże się ściśle nie tylko ze zdrowiem, lecz także z jakością życia ludzi. Jednak niekiedy żywność służy również zaspokajaniu potrzeb hedonistycznych, jest składnikiem diet funkcjonalnych lub jest stosowana w profilaktyce zdrowotnej. Ponadto, konsument ma emocjonalny stosunek do produktów żywnościowych, w związku z czym, jakość żywności sprzedawanej każdego dnia wpływa bezpośrednio i pośrednio na samopoczucie i zdrowie konsumenta. Dokonujący się w dzisiejszych czasach szybki postęp techniczny i technologiczny, wzrost zamożności społeczeństw, szersza i szybsza dostępność informacji oraz możliwość wymiany międzynarodowej, sprzyjają ekonomicznemu starzeniu się produktów. Potrzeby i wymagania konsumentów są zaspokajane jedynie przejściowo i w związku z tym, wybierają oni coraz doskonalsze warianty spełnienia swoich oczekiwań. W konsekwencji, cykl życia produktów na rynku jest stosunkowo krótki. Dotyczy to w szczególności przetwórstwa żywności, której nie traktuje się, jak już wspomniano, jedynie jako środka niezbędnego do zaspokojenia głodu. Odgrywa ona ważną rolę w życiu człowieka i przyczynia się do wzrostu jego komfortu, poprawy zdrowia oraz dobrego samopoczucia, a także może stać się narzędziem kreowania własnego wizerunku. Ponadto, o selekcji wyrobów spożywczych decyduje wiele czynników powiązanych z konsumentem, środowiskiem i samymi produktami.

Z tego powodu, współczesny konsument oczekuje od producentów wyrobów nie tylko o pożądanych walorach sensorycznych, ale także wyróżniających się wysokim poziomem innych atrybutów jakości (jakość żywieniowa), jakością bowiem, rozumiana jako spełnienie,

bądź przekroczenie oczekiwań konsumentów, stanowi element krytyczny w kontekście konkurencji pozacenowej. W związku z tym, zagadnienie efektywnego kreowania jakości produktów, w oparciu o nowe warianty technologiczne, które porusza monografia, jest więc istotnym elementem funkcjonowania każdej firmy branży spożywczej i stanowić może czynnik poprawy jej konkurencyjności na rynku.

Biorąc pod uwagę istotność tego problemu, jako ważnego elementu wychodzącego naprzeciw procesom związanym z kreowaniem innowacyjnych produktów żywnościowych i ich jakości, uważam, że zakres wskazanej jako osiągnięcie monografii, odpowiada takim potrzebom, a także wyznaczać może kierunki badawcze w tym zakresie.

W ramach monografii sformułowano złożony problem badawczy o charakterze interdyscyplinarnym, którego rozwiązanie pozwoliło na realizację założonego celu. Podsumowując tę część wypowiedzi, chciałbym podkreślić, że przedstawiona jako osiągnięcie monografia, prezentuje na pewno podejście oryginalne, potrzebne w towaroznawstwie rozumianym jako nauka o jakości, ale jej zakres obejmuje także zagadnienia powiązane z technologią żywności. Nie mam jednak wątpliwości, że dominują w niej akcenty wprost związane z dyscypliną *towaroznawstwo i nauki i zarządzaniu i jakości* jako, że dotyczy produktu, który w znaczeniu ekonomicznym stanowi efekt procesu przekształcenia czynników wytwórczych i ma za zadanie zaspokoić określone potrzeby konsumenta, zaś celem jego kształtowania jest dostosowanie go do wymagań wybranej grupy docelowej, a więc zindywidualizowanie go. W tym właśnie kierunku podąża realizacja głównego celu monografii, czyli badań nastawionych wprost na tzw. produkt rzeczywisty, w kontekście jego rozwoju, co stanowi ważny element zarządzania produktem.

Monografia, składająca się z części teoretycznej i empirycznej, skonstruowana została poprawnie. Wyszczególniono w niej Wstęp, 4 rozdziały tworzące w pewnym stopniu logiczną całość oraz Podsumowanie i Wnioski. Kształt monografii można uznać za właściwy dla tego typu prac awansowych; całość liczy 236 stron, w tym 181 stron tekstu zasadniczego. W monografii generalnie zachowane zostały właściwe proporcje pomiędzy rozdziałami, za wyjątkiem rozdziału trzeciego, o charakterze empirycznym, co jest uzasadnione zważywszy na jego metodyczno-empiryczny charakter oraz czwartego, który dotyczy aspektu ekonomicznego przeprowadzonych badań i zdaniem Habilitantki, wprowadzeniem wyników badań do komercjalizacji. Treść, a zwłaszcza tytuł tego rozdziału budzą pewne wątpliwości merytoryczne, choćby z uwagi na fakt, że proces komercjalizacji dotyczy finalnych produktów, a nie koncepcji, a skuteczność procesu komercjalizacji nowego produktu tak naprawdę

weryfikuje rynek (konsumenci), natomiast na pewno ceną informacją przed rozpoczęciem produkcji, jest szacowanie prognostyczne efektywności ekonomicznej realizacji projektu.

Monografia jest dobrze „osadzona” w krajowym i zagranicznym piśmiennictwie specjalistycznym, o czym świadczy zamieszczona bibliografia, złożona w sumie z 375 pozycji literaturowych, chociaż uważam, że w przypadku podrozdziału 1.2. Nowe wyroby – innowacje produktowe w koncepcji wzbogacania żywności, z uwagi na tematykę jaką porusza, można było sięgnąć po bardziej aktualną, obcojęzyczną literaturę przedmiotu.

Uważam również, że Wstęp monografii, mógłby przybrać nieco pełniejszą formę, zawierając oprócz lakonicznego wprowadzenia w tematykę badawczą i celu, także argumentację układu i hipotezy merytoryczne.

W kontekście analizowanej monografii, dostrzec można kilka elementów, które budzą pewne wątpliwości i wynikające z nich pytania.

Zastrzeżenia budzi już sam tytuł oraz kilkakrotnie przytaczany w treści, cel. Moim zdaniem, brzmiąc mało ambitnie, nie oddają one w pełni zawartości monografii i jej efektów. Uzyskane przez Habilitantkę wyniki wskazują bowiem na potencjalną możliwość rozwoju produktu, w postaci medium badawczego, które stanowią ekstrudaty kukurydziane, co znacznie rozszerza treść i cel monografii, o proces kreowania (kształtowania, modelowania) wybranych determinant jakości. Przedstawiony zaś, przez Autorkę cel „...ocena jakości wytworzonych w procesie ekstruzji ekstrudatów kukurydzianych...”, jest lakoniczny i nasuwa skojarzenie z ekspertyzą, a nie badaniami naukowymi.

Mam również zastrzeżenia odnośnie hipotez badawczych sformułowanych przez Autorkę. Dopuszczam fakt, że hipotezy różnią się momentem asercji, tj. stopniem przekonania (przed podjęciem badań), iż prawdziwa jest hipoteza, ale sformułowania użyte przez Habilitantkę „...może...” (Hipoteza 1 i 3); „...przypuszczać można...” Hipoteza 4); „...prawdopodobnie...” Hipoteza 2 i 5), brzmią moim zdaniem niefortunnie, co najmniej pod względem leksykalnym. Oczywiście, hipoteza może być uznawana za naukową wówczas, gdy jest sprawdzalna i powinna być tak formułowana, aby można było ją przyjąć, bądź odrzucić, co obiektywnie rzecz ujmując, ma miejsce w omawianych przypadkach, ale wyrażam opinię, że ta „ostrożność” Autorki w formułowaniu hipotez, była zdecydowanie niepotrzebna i budząca wątpliwości, co do poprawności.

Cenne jest, że Habilitantka proponuje w ramach monografii własną procedurę badawczą, związaną z projektowaniem produktu, ale szkoda, że nie analizuje w tym kontekście, uznanych modeli projektowania produktów takich autorów, jak Fuller, czy Cooper, czego niestety skutkiem jest

pominięcie niektórych etapów procesu projektowania w badaniach własnych, które zgodnie z literaturą przedmiotu, mogą wpłynąć na porażkę projektowanych produktów.

Uwagę moją zwrócił również fakt braku, bądź mocnego ograniczenia dyskusji uzyskanych rezultatów badań i próby wytlumaczenia zaistniałych zależności. Pozytywny wyjątek stanowią wyniki badań sensorycznych.

Nie znalazłem także argumentów przemawiających za wyborem, w ramach metodyki badań właściwości sorpcyjnych, równań BET i GAB, podczas, gdy znanych jest jeszcze kilkanaście innych stosowanych w tym celu.

Wartościowe badania, nie znalazły niestety odbicia w sformułowanych wnioskach (zwłaszcza tzw. Wnioski etapowe), które pomimo takiego tytułu, mają w większości raczej charakter stwierdzeń (sposrżeżeń). Nieco lepiej pod tym względem wyglądają Wnioski końcowe, jednakże nadmierne rozbudowanie niektórych z nich, także daje efekt ich przesunięcia w warstwie leksykalnej, w kierunku stwierdzeń. Jest to na pewno najtrudniejsza część pracy badawczej i wielu, nawet doświadczonych pracowników, ma z tym elementem mniejsze lub większe problemy. Pozostaje życzyć Habilitantce, aby w dalszej pracy badawczej zwróciła szczególną uwagę na ten element swojej działalności, gdyż prawidłowe sformułowanie jasno sformułowanych i ważnych wniosków, stanowi ukoronowanie i ostateczny szlif długich badań.

Wartości dodanych każdej pracy naukowej należy zawsze upatrywać przede wszystkim w dwóch wymiarach, teoretyczno – poznawczym i aplikacyjnym. W przypadku recenzowanego osiągnięcia, w głównej mierze jest to warstwa aplikacyjna, wnosząca nowe aspekty do nauk towaroznawczych.

Generalnie, pomimo przedstawionych powyżej uwag krytycznych, mających na pewno w pewnym stopniu charakter polemiczny, wyniki pracy przedstawionej jako osiągnięcie naukowe, uważam za cenne, zarówno z naukowego, jak i utylitarne punktu widzenia.

2.3 Ocena znaczenia całości dorobku i jego wartości naukowej

Dorobek naukowy, w tym wskazane przez Kandydatkę osiągnięcie naukowe w postaci monografii pt.: „Jakość ekstrudatów kukurydzianych wzbogacanych spiruliną i chlorellą”, wydaną przez Wydawnictwo Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, w 2018 roku, stanowiące podsumowanie okresu pracy naukowo – badawczej Pani dr inż. Milleny Ruszkowskiej po uzyskaniu stopnia doktora uznaję za umiarkowanie wartościowy i spełniający wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 w

§ 3 pkt 2, § 4 pkt. 1 – 8. Dorobek ten, mimo zasygnalizowanych słabości, wnosi w pewnym stopniu element nowości naukowej w dziedzinie nauk ekonomicznych, w dyscyplinie – *towaroznawstwo*.

3. Ocena dorobku dydaktycznego i organizacyjnego

W mojej opinii działalność Pani dr inż. Milleny Ruszkowskiej, zarówno w sferze dydaktycznej, jak i organizacyjnej jest satysfakcjonująca.

Jak wynika z dostarczonych materiałów dokumentujących pracę dydaktyczną, Kandydatka ma wartościowe osiągnięcia w pracy dydaktycznej, do których należy przede wszystkim zaliczyć ciekawy i bogaty repertuar zajęć dydaktycznych, realizowanych w macierzystej uczelni. W ramach pracy dydaktycznej na Akademii Morskiej w Gdyni/Uniwersytecie Morskim w Gdyni prowadzi lub prowadziła wykłady, ćwiczenia i seminaria na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia, z zakresu wielu przedmiotów oraz jest Autorką treści programowych nowych przedmiotów i wykonawcą stanowisk laboratoryjnych związanych z ćwiczeniami o charakterze laboratoryjnym. Dydaktyka ta dobrze odzwierciedla wcześniej scharakteryzowane kompetencje naukowe dr inż. Milleny Ruszkowskiej.

Działalność dydaktyczna Pani dr inż. Milleny Ruszkowskiej związana jest również opieką stażów naukowych doktorantów (czwórka doktorantów z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, w roku 2016 i 2017) oraz pełnioną funkcją promotora pomocniczego w przewodzie doktorskim mgr inż. Joanny Nebel (otwarcie przewodu dniu 18.01.2018 r. – Rada Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa UM w Gdyni). Pod kierunkiem Habilitantki wykonano 33 prace magisterskie i 39 prac inżynierskich. i 5 licencjackich.

Pani dr inż. Millena Ruszkowska jest Autorką i Wykładowcą w ramach zajęć edukacyjnych dla dzieci szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych oraz osobą prowadzącą zajęcia dla dzieci i młodzieży w ramach Bałtyckiego Festiwalu Nauki, co wpisuje się zarówno w obszar działalności dydaktycznej, jak i organizacyjnej.

W ramach działalności organizacyjnej, należy podkreślić udział Habilitantki w pracach organizacyjnych konferencji naukowych („Jakość towarów i usług w obrocie”; „Jakość towarów i usług w innowacyjnej gospodarce” oraz „Żywnienie człowieka – Inżynieria Maszyn”, udział w dwóch edycjach projektu „ABC Zdrowego Żywnienia”, realizowanego przez Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie, we współpracy z sześcioma ośrodkami akademickimi w Polsce (UR w Krakowie, UP we Wrocławiu, UWM w Olsztynie, UP w Poznaniu, UP w Lublinie, AWF w Białej Podlaskiej) oraz pełnienie w roku akademickim 2012/2013, funkcji

Koordynatora Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa w organizacji XI bałtyckiego Festiwalu Nauki w Akademii Morskiej w Gdyni

Pani dr inż. Millena Ruszkowska, od 2012 r. jest członkiem Polskiego Towarzystwa towaroznawczego, od roku 2018 będąc członkiem zarządu Oddziału Morskiego PTT oraz w latach 2006/2007, była członkiem Wydziałowej Komisji rekrutacyjnej na studia stacjonarne, Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa AM w Gdyni.

4. Wniosek końcowy

Przedstawione oceny cząstkowe pozwalają na przedstawienie następujących wniosków końcowych:

1. Przedłożony do oceny dorobek naukowy Pani dr inż. Milleny Ruszkowskiej ma zgodnie z klasyfikacją MNiSW wysoką wartość punktową (dane bibliometryczne świadczą o względnie dużym dorobku naukowym), jest spójny tematycznie, wpisuje się w dziedzinę nauk ekonomicznych, w dyscyplinę *towaroznawstwo*. Biorąc pod uwagę dyscyplinę naukową, w której Kandydatka ubiega się o stopień naukowy doktora habilitowanego, dorobek ten charakteryzuje przeciętna wartość parametryczna oraz wartość sumaryczna Impact Factor.
2. Stosownie do art. 16 pkt. 1 ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach i tytule naukowym (...) warunkiem uzyskania stopnia doktora habilitowanego jest „osiągnięcie naukowe (...) stanowiące znaczący wkład w rozwój określonej dyscypliny naukowej”. W przypadku Pani dr inż. Milleny Ruszkowskiej, wkład w rozwój dyscypliny *towaroznawstwo*, osiągnięcia naukowego zatytułowanego: „Jakość ekstraktów kukurydzianych wzbogacanych spiruliną i chlorellą”, pomimo pewnych zastrzeżeń, oceniam pozytywnie (uzasadnienie oceny przedstawiłem w pkt. 2.2).
3. Inne aspekty dorobku, czyli osiągnięcia dydaktyczne i organizacyjne Pani dr inż. Milleny Ruszkowskiej, oceniam pozytywnie.

W związku z powyższym, po zapoznaniu się z kompletem otrzymanych do oceny dokumentów, wnioskuję o dopuszczenie Pani dr inż. Milleny Ruszkowskiej do dalszych etapów postępowania w sprawie nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego zgodnie z Ustawą z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach i tytule naukowym (Dz. U. nr 65 poz. 595).



