

RECENZJA

rozprawy doktorskiej mgr Anny Poredy

pt. *Znaczenie usług gastronomicznych w funkcjonowaniu hoteli w Polsce.*

Praca doktorska pani mgr Anny Poredy napisana została w Instytucie Geografii Miast, Turyzmu i Geoinformacji, na Wydziale Nauk Geograficznych Uniwersytetu Łódzkiego, pod kierunkiem prof. dra hab. Andrzeja Matczaka. Promotorem pomocniczym pracy był dr Andrzej Stasiak.

Tematyka pracy jest dość niszowa, doktorantka jako jedna z pierwszych podejmuje zagadnienie znaczenia (oraz roli i funkcji) usług gastronomicznych w polskich hotelach w ujęciu naukowym, opierając się o wykonane badania empiryczne, poprzedzone obszernym przeglądem literatury. Jak czytamy w pracy (s. 85): „W analizowanym okresie w Polsce nie odnotowano szczegółowych badań dotyczących omawianej problematyki.” Jest to dość zaskakujące, bowiem mamy w Polsce wielu badaczy hotelarstwa. Tym bardziej zasadne było podjęcie badań doktorskich przez mgr Annę Poredę i dostarczenie ważnych danych i wniosków o tej niezwykle ważnej dziedzinie usług.

Recenzowana rozprawa jest obszerna – liczy 240 stron, w tym 203 zwartego tekstu. Składa się z wprowadzenia, oznaczonego przez Autorkę numerem jeden, czterech rozdziałów (numeracja od 2 do 5), Wniosków (oznaczonych numerem 6). W pracy nie ma osobnego zakończenia. Praca zawiera też bibliografię, netografię, spisy rysunków (jest ich w pracy 79), tabel (81) i fotografii (9) oraz trzy załączniki. Ilustrowana jest fotografiami oraz wzbogacona tabelami i wykresami.

We Wprowadzeniu Autorka zawarła trzy podrozdziały: pierwszy prezentujący problem badawczy pracy, a drugi i trzeci – metody badawcze i materiały źródłowe.

Moje uwagi (informacje zwrotne pozytywne oraz korygujące) do tej części pracy są następujące:

(s. 5) Zdanie: „Kultura wspólnego stołu opiera się na gościnności, tradycyjnie uznawanej za fundament działalności hoteli” nie zostało poparte danymi albo literaturą, co byłoby wskazane. Co więcej, później w pracy o gościnności już Autorka nie wspomina i tego aspektu też nie bada. Czy jest to więc stwierdzenie potrzebne?

(s. 6) Zdanie: „Możliwość spotkania się na żywo przy wspólnym stole niesie wiele korzyści, również w sektorze hotelowym” generuje pytanie jakich korzyści? Autorka nie wyjaśnia, nie powołuje się też na żadne źródło.

(s. 6, 7) Za „jeden z głównych celów pracy” Autorka uważa: „określenie funkcji, jakie obecnie pełni gastronomia w hotelu”. Nie wymienia jednocześnie innych celów. Z kolei w podrozdziale dotyczącym problemu badawczego pracy wskazany zostaje tylko jeden cel główny: „analiza i oszacowanie poziomu znaczenia usług gastronomicznych w funkcjonowaniu hoteli w Polsce”, przy czym określenie znaczenia owych usług nazwane jest przez Autorkę „problemem badawczym”. Ten aspekt zamiennego wskazania celu pracy i niedoprecyzowanie pozostałych uważam za duży mankament.

(s. 8) Autorka przyjęła, że będzie stosować wymiennie wyrażenia: znaczenie, rola i funkcja, co nie jest prawidłowym zabiegiem, ponieważ – choć są to słowa ze sobą powiązane – to jednak nie znaczą tego samego. W skrócie podając (odnosząc się do kanonu pojęciowego stosowanego w geografii fizycznej i społeczno-ekonomicznej oraz w metodologii nauk): *znaczenie* (waga, istotność, konsekwencje istnienia zjawiska) pozwala nam odpowiedzieć na pytanie: Dlaczego coś jest ważne?; *rola* (miejsce i zadanie w systemie, zależności) – ustala: Jaką coś pełni rolę?; *funkcja* (konkretne działanie, wykorzystanie, przeznaczenie) pozwala natomiast określić: Do czego coś służy? Jakie zadania spełnia w praktyce? Odnosząc te słowa do tytułu pracy (i innych jego możliwych brzmień) otrzymamy następujące możliwości:

- „Znaczenie usług gastronomicznych...” – Dlaczego te usługi są tak ważne w funkcjonowaniu hoteli? Jakie korzyści lub straty wynikają z ich istnienia? Jaką wartość posiadają? Tak jest sformułowany tytuł i tak powinien być wskazany główny cel pracy (poprawny jest więc ten ze s. 7);

- „Rola usług gastronomicznych...” – Jaką rolę pełnią te usługi w całym systemie hotelarskim? Jak oddziałują na inne elementy systemu? Autorka pisze o tym w pracy, nazywa tak jeden z rozdziałów, ale nie pyta o rolę usług w kontekście pytań badawczych, nie wspomina jej też jako celu pracy;

- „Funkcja usług gastronomicznych...” – Jakie zadania w praktyce spełniają te usługi? Cemu one służą? (kontekst turysty i kontekst hotelu). Autorka za jeden z głównych celów stawia pytanie o funkcję gastronomii w hotelarstwie, odwołuje się do zagadnienia w kontekście pytań badawczych (s. 9) i charakteryzuje równe funkcje tych usług (s. 49).

Patrząc na powyższe, uważam że Autorka powinna stosować wszystkie te słowa w pracy, bo do nich się odnosi, ale nie wymiennie, tylko adekwatnie do kontekstu.

(s. 9) Pytania badawcze – wypunktowano ich 6, w rezultacie jest ich 7, gdyż pytanie 5 nie zostało rozdzielone na dwa oddzielne, co powinno mieć miejsce.

(s. 9) Pytania szczegółowe 1 i 2 odnoszą się zapewne do pytania badawczego nr 1. A pytania 3-6? Trudno ustalić, tworzą odrębny zakres tematyczny.

(s. 10) Hipoteza została postawiona poprawnie. Jest rozbudowana i do poszczególnych jej elementów Autorka odnosi się w dalszych etapach pracy.

(s. 10) Autorka wspomina wykorzystanie w pracy nowatorskich metod badawczych: analiza bibliometryczna, metoda *web scraping*, analiza wydźwięku. Na zbiorczym zestawieniu wszystkich

metod na stronie 13 wspomina tylko pierwszą z nich. Na s. 20 mówi za to o metodzie wydźwięku i analizie sentymentu – widoczny nieporządek nazewnictwa.

(s. 12) Obszerny akapit, w którym Autorka umiejscawia podjęte zagadnienie w obszarze geografii społeczno-ekonomicznej, odwołując się do jej subdyscypliny, tj. geografii hotelarstwa, a także do geografii usług oraz badań nad turystyką i turystyki jako działu gospodarki narodowej, jest zasadny i potrzebny. Zostawia jednak pewien niedosyt, gdyż treści te (pojęcie geografii hotelarstwa, powiązanej ściśle z geografiami turystyki – pojęcie pominięte przez Autorkę) aż prosi się o nieco szersze omówienie.

(s. 12) Autorka powołuje się na zastosowaną triangulację metodologiczną, jednak nie wyjaśnia tego pojęcia, co byłoby wskazane.

(s. 13-19) Autorka poprawnie omawia poszczególne procedury zastosowanych w pracy metod badawczych. Metody są różnorodne, dobrze dobrane. Sięga także po metody nowatorskie lub rzadziej stosowane, co jest niewątpliwie plusem.

(s. 19) Na tym etapie warto byłoby przytoczyć późniejsze wytłumaczenie (ze s. 27), że zakres czasowy analizowanych opinii klientów zawężono do lat 2022-2024, a więc już po głównych falach pandemii COVID-19.

(s. 20) Czy Autorka ufa takim narzędziom jak boty internetowe i wierzy, że dobrze przygotowały dla niej *web scraping*? Moje wątpliwości, jako etnologa, budzi stwierdzenie: „Całość procesu została opracowana i przygotowana pod indywidualny projekt, na podstawie postawionych pytań badawczych i wytycznych autorki”. Dlaczego badaczka oddała tak ważną część pracy firmie zewnętrznej? Dlaczego sama nie opracowała pewnej części procesu? Czy w takim razie zdanie (s. 20): „Proces pozyskiwania danych rozpoczął się od zaprojektowania i wdrożenia specjalistycznych skryptów...” odnosi się także do działań podwykonawców? Na tym etapie pracy powinien zostać wyraźnie określony (przejrzysto, np. tabelarycznie) wkład Autorki i zadania zlecone zatrudnionej firmie, by nie było wątpliwości, że badaczka rzeczywiście badała zjawisko i że ten rozdział dysertacji słusznie (z punktu widzenia m.in. etyki badawczej) się w niej znalazł.

(s. 20-24) Nie budzi za to wątpliwości opis całej procedury badawczej *web scraping-u*, wyjaśnienia aspektów prawnych, charakterystyka zastosowanej metody, jej zalety i ograniczenia, sposób pozyskania danych.

(s. 22) Zdanie o tym, że Booking.com jest obecnie najczęściej odwiedzaną platformą internetową poświęconą podróżom i turystyce powinien znaleźć się na początku podrozdziału, by wskazać, dlaczego właśnie Autorka badała ten portal a nie inny.

Pracę otwiera rozdział pt.: „Teoretyczno-metodologiczny problem znaczenia usług gastronomicznych w hotelu”. Tytuł ten jest jednak niezbyt trafiony, bo o metodologii mowa była we Wprowadzeniu. Prościej i poprawniej byłoby zatytułować rozdział: „Znaczenie usług gastronomicznych w hotelu – przegląd literatury”, tym bardziej, że treść tego rozdziału jest dla

znaczenia całej dysertacji bardzo ważna. Tym samym akapit wprowadzający (s. 25) powinien znaleźć się już jako element treści podrozdziału 2.1., także o zmienionym tytule: „Podstawy przeglądu literatury /Metodyka przeglądu literatury”. Do tego podrozdziału warto by przenieść aspekty metodologiczne, zwłaszcza z cz. 2.1.2. W rozdziale tym Autorka zebrała obszerną literaturę, dokonała dogłębnej jej analizy i dobrze omówiła potrzebną teorię. Poprawnie wyciągnęła też wnioski i sporządziła charakterystykę oraz mapowanie omawianych w literaturze treści dotyczących usług gastronomicznych (s. 30). Są jednak kwestie, które nie zostały w tych działaniach dopracowane, a które wskazuję poniżej:

(s. 27) Tabela 1 oraz opis działań (s. 28) dotyczy haseł wyszukiwanych w języku angielskim, w zagranicznych bazach czasopism. Brakuje informacji o tym, jakich pojęć użyto wyszukując publikacje w języku polskim.

(s. 28) Autorka zastosowała analizę bibliometryczną, jednak nie zastosowała ogólnie przyjętych narzędzi, przeprowadzając ją właściwie według własnego uznania. Nie jest to zabieg na tym etapie właściwy, gdyż analizie poddano wiele rekordów. W takiej sytuacji niezbędne było zastosowanie – w celu identyfikacji odpowiednich artykułów włączonych do przeglądu – wytycznych Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses – extension for Scoping Reviews (PRISMA-ScR). Następnie – w miejsce obecnej skromnej ryciny 6 – należało sporządzić diagram przepływu PRISMA 2020, prezentujący graficznie strategię identyfikacji i włączania publikacji. Uwaga dotyczy też treści na s. 42.

(s. 29) Stosując dalej sugerowany układ rozdziału, część 2.1.1. powinna zamienić się w 2.2, a 2.1.2. w 2.3.

(s. 29) Na rycinie 7 Autorka podaje, że do przeglądu włączono 10 publikacji, w rzeczywistości powołuje się na co najmniej 12.

(s. 31) Zasugerowane wcześniej przeniesienie treści dot. metodyki przeprowadzonej analizy literatury do proponowanego, inaczej nazwanego podrozdziału 2.1. (s. 31-43), pozwoliłoby w tej części skupić się już tylko na teorii dotyczącej usług gastronomicznych, czyniąc go bardziej przejrzystym.

(s. 48) Autorka podaje tu, co było głównym celem przeprowadzonej analizy bibliometrycznej, tj.: „identyfikacja aktualnych trendów badawczych, poprzez analizę powiązań wykorzystanych przez autorów słów kluczowych” – to wyjaśnienie jest jak najbardziej trafne, powinno się jednak znaleźć na początku rozdziału, ponad 20 stron wcześniej. Następnie Autorka stwierdza: „co udało się zrealizować” – sądzę, że to już zadanie recenzentów, by ocenić, czy rzeczywiście...

(s. 48, 49, 53) Na każdej z tych stron Autorka omawia poszczególne pięć funkcji, za każdym razem jednak czyni to w innej kolejności, co sprawia, że nie wiadomo, które funkcje są ważniejsze i czy w ogóle takie są. Jedną z funkcji Autorka dwójako nazywa: raz jest to funkcja edukacyjna, a kiedy indziej funkcja kulturowo-edukacyjna, co wprowadza spory chaos w odbiorze treści. Niewątpliwie jednak bardzo cenne dla całej pracy jest zestawienie zaprezentowane w tabeli 7. Gdyby Autorka

chciała zajmować się szerzej funkcją usług gastronomicznych w hotelach (zamiast znaczeniem czy rolą), to zestawienie mogłoby posłużyć za narzędzie do kolejnych badań.

(s. 50) W ostatnim akapicie Autorka wspomina, że na początku przeglądu założyła, że we wszystkich publikacjach autorzy będą odnosić się do gastronomi hotelowej w kontekście kilku zagadnień – nie udało mi się jednak takiego zapisu nigdzie wcześniej znaleźć, ani tym bardziej słowa: hipoteza, które powinno im towarzyszyć. Hipoteza postawiona dla całej pracy (s. 10) jest nieco inna.

(s. 51) Podrozdział 2.2. zawierający pojęcie i cechy usługi gastronomicznej powinien znaleźć się we Wprowadzeniu, zawiera bowiem kluczowe pojęcia, a s. 51 to zdecydowanie za późno na takie objaśnienia. Tym bardziej, że podrozdział ten wstawiono nienaturalnie pomiędzy dwa inne, oba dotyczące funkcji usług gastronomicznych (treści powinny być zaprezentowane więc po sobie lub nawet we wspólnym podrozdziale).

(s. 57) Mam wątpliwości co do słuszności ryc. 20. Funkcja komplementarna odnosi się do tego, że usługi gastronomiczne są komplementarne do innych usług hotelowych, np. noclegowych, a nie że ta funkcja jest komplementarna do pozostałych czterech funkcji usług gastronomicznych. A tak pokazuje to ta rycina.

(s. 58) Podrozdział 2.4. (o miernikach znaczenia usług gastronomicznych w hotelu) także powinien być przeniesiony w inne miejsce – do rozdziału kolejnego, gdzie teoria łączy się już z elementami badań i gdzie mowa jest o roli usług gastronomicznych (którą zresztą przy pomocy różnych mierników należy badać).

Kolejny rozdział pracy, noszący tytuł: „Rola usług gastronomicznych w działalności polskich hoteli”, rozpoczyna się od nienaukowego i dość banalnego stwierdzenia, że „branża gastronomiczna dynamicznie się rozwija”. Potem na szczęście Autorka to rozwija i w rezultacie tworzy poprawnie skonstruowany, poprowadzony oraz napisany rozdział. Znajdziemy w nim sześć ważnych podrozdziałów rozmieszczonych na blisko 50 stronach. Tę część pracy uważam za twórczą i wnoszącą wiele ciekawych informacji. Odniosę się do każdego z podrozdziałów po kolei, punktując wybrane kwestie:

3.1. „Zakres usług gastronomicznych w polskich hotelach” – podrozdział teoretyczny

Podrozdział dotyczy wymogów prawnych i warto byłoby to zaznaczyć w tytule.

(s. 70) W pierwszej linii tekstu pojawia się odwołanie do Rozporządzenia, brak jednak informacji: czyjego, na jaki temat, z jakiego roku (informacja pojawia się dopiero na kolejnej stronie, pod ryciną).

3.2. „Rodzaje usług gastronomicznych w hotelach” – podrozdział teoretyczno-empiryczny

Autorka omawia różne typy lokali gastronomicznych, co pozwala pokazać ich skalę. Szkoda, że nie wskazuje, które opisy są jej autorstwa, które wynikają z literatury, a które z rozporządzeń ministerialnych. Podanie stwierdzenia: „Rozpatrując rodzaje usług, w tym przedsiębiorstw gastronomicznych w hotelu, należy wyjaśnić ich definicję. Wynikają one z przepisów prawa lub są ogólnie przyjęte w gastronomii.” jest niewystarczające w pracy naukowej.

Opisy wzbogacone są o fotografie lokali wykonane osobiście przez Autorkę, co zapisuje się na plus. Przy podpisach zdjęć zauważalna niekonsekwencja: przy niektórych pojawia się tylko typ lokalu lub usługa, a przy innych dodatkowo nazwa obiektu.

(s. 83) Autorka podaje przykłady hoteli, które posiadają określone typy usług gastronomicznych, nie wyjaśnia jednak, dlaczego wspomina akurat te obiekty i przy użyciu jakiego narzędzia/techniki je wybrała.

(s. 84) To zdanie: „Autorka stosuje w rozprawie doktorskiej pojęcie usługi gastronomicznej w hotelu, obejmując wszystkie usługi związane z żywieniem oferowane przez hotel dla klientów hoteli i osób z zewnątrz.” powinno zdecydowanie znaleźć się na pierwszych stronach dysertacji. Stanowi ono bazę wyjścia dla całej pracy.

3.3. „Funkcja ekonomiczna usług gastronomicznych w hotelach” – podrozdział teoretyczno-analityczny

Na uwagę zasługuje fakt, że mimo braku oficjalnych statystyk dotyczących usług gastronomicznych w polskich hotelach, Autorka dotarła do źródeł zagranicznych sieci hotelowych, mających swoje hotele także w Polsce i na tej podstawie scharakteryzowała zagadnienie funkcji ekonomicznej.

3.4. „Zakres oferty usług gastronomicznych w hotelach w Polsce” – podrozdział empiryczny

Podrozdział jest obszerny, Autorka prezentuje w nim w rzeczowy i poprawny merytorycznie sposób dane pozyskane od 294 hoteli, dobranych losowo, warstwowo. Dane prezentowane są w dużej mierze na rycinach, diagramach i w tabelach, co wpływa na przejrzystość prezentowanych treści. Na większości z nich dane pokazane są liczbowo, a przydałyby się też dane procentowe (dla szerszego kontekstu prezentowanych wyników)

3.5. „Syntetyczny wskaźnik oferty gastronomicznej hoteli (WOG)” – podrozdział empiryczny

W części tej mgr Poreda, na podstawie danych pozyskanych z poszczególnych hoteli, wyliczyła syntetyczny wskaźnik oferty gastronomicznej (WOG). Celem tego działania było dokonanie takiego przekształcenia poszczególnych cech, by doprowadzić do wzajemnej porównywalności z zachowaniem pełnych wartości sprzed przekształcenia. Zastosowana została tu słusznie metoda standaryzacji Min-Max. Na końcu rozdziału pojawiają się ciekawe i ważne wnioski (choćby takie: najbardziej zróżnicowaną ofertę gastronomiczną posiadają hotele pięciogwiazdkowe, ponieważ uzyskały najwyższą wartość wskaźnika oferty gastronomicznej; największy udział w rynku mają hotele trzygwiazdkowe, których właściciele i zarządcy, chcąc zwiększyć atrakcyjność na tle konkurencji w tej samej kategorii i jednocześnie konkurując z hotelami o wyższym standardzie, poszerzają ofertę usług gastronomicznych).

3.6. „Zakres oferty sal wielofunkcyjnych w polskich hotelach” – podrozdział empiryczny

Wprowadzenie do podrozdziału jest niejasne, zakradł się tam jakiś błąd techniczny (przeklejenie). Sam podrozdział jest dość krótki, jednak przyniósł kolejne wartościowe dane na temat skali usług gastronomicznych świadczonych w salach wielofunkcyjnych polskich hoteli.

Rozdział kończy krótkie podsumowanie, w którym autorka dokonuje podziału hoteli na trzy kategorie: hotele, w których usługi gastronomiczne mają znaczenie minimalne, hotele, w których usługi te stanowią istotną uzupełnienie oferty noclegowe i hotele, w których gastronomia odgrywa znaczącą, a niekiedy nawet dominującą rolę w stosunku do usług noclegowych. Te rozważania autorka zawiera w tabeli 37, która jest zdecydowanie jednym z najważniejszych opracowań w całej dysertacji.

Rozdział następny, pt. „Czynniki różnicujące znaczenie usług gastronomicznych w hotelu” podzielony jest na dwa podrozdziały (w tytuły obu zakradł się błąd językowy o brzmieniu: „czynniki różnicujące znaczenie usługi gastronomiczne w hotelu”). Pierwszy podrozdział odnosi się do czynników wewnętrznych (kategoria, typ i struktura organizacyjna hotelu), drugi do zewnętrznych (lokalizacja hotelu powiązana z atrakcyjnością turystyczną otoczenia, stopniem jego urbanizacji i tradycją kulinarną regionu). W każdym podrozdziale poszczególne czynniki są osobno omawiane. Rozdział, tak jak poprzedni, jest obszerny, liczy 50 stron. Jest dobrze opracowany, Autorka zawarła w nim różne dane (także zaprezentowane graficznie), które będą przydatne w rozwoju usług gastronomicznych w hotelach w przyszłości (ta część pracy, podobnie jak poprzednia, zasługuje na publikację naukową). Poniżej odnoszę się do wybranych kwestii:

(s. 125) Moje pytanie do Autorki brzmi: W którym miejscu na diagramie 46 znalazły się hotele nienależące do żadnych marek ani sieci hotelowych? Zakładam, że one też były poddane badaniu.

(s. 135) Tabela 48 i 49 są niejasne – zarówno w kolumnach pionowych i poziomych pojawiają się słowa: TAK, NIE, INNE – mimo legendy nie wiadomo, do której części tabeli się ona odnosi i jak tabele odczytać.

(s. 136) Autorka wspomina, że pozyskała dane po części na podstawie informacji udzielonych przez hotelarzy i pozyskanych ze stron internetowych, a po części sama dokonała przydziału danych typów badanym obiektom – warto byłoby wspomnieć, jak rozkładał się ten podział.

4.2.3 Podrozdział „Wskaźnik gastronomicznej atrakcyjności turystycznej” –ma charakter teoretyczno-empiryczny, napisany jest poprawnie, jednakże trudno w trakcie jego czytania doszukać się korelacji z prezentowanymi wcześniej wynikami badań. Dopiero na jego końcu Autorka wyjaśnia, że teorię tę skoreluje z wynikami podrozdziału kolejnego. Czyni to w podrozdziale 4.2.4 „Zróżnicowanie oferty usług gastronomicznych ze względu na czynniki zewnętrzne, lokalizację hotelu”, jednakże w sposób jedynie częściowy. Pojawia się więc pytanie o sens wstawienia podrozdziału 4.1.3.do pracy

Rozdział ostatni, pt. „Usługi gastronomiczne w polskich hotelach w opinii użytkowników portalu Booking.com” zawiera wyniki badań dotyczące ocen jakości śniadań w hotelach przez turystów. W związku z tym, że już wcześniej wyraziłam swoje zdanie na temat etycznych aspektów charakteru badania przeprowadzonego przez wynajętą firmę przy użyciu metody *web scraping*, nie będę go powtarzać, a jedynie odniosę się do pozyskanych w badaniu wyników i sposobów ich prezentacji. W całości prezentują się one imponująco, przynosząc wiele cennych informacji, nie tylko na temat

śniadań, ale też ogółu opinii na temat wszelakich hotelowych usług gastronomicznych. Wyniki zestawione są liczbowo i procentowo, zaprezentowane w sposób przejrzysty. Warto jednak zwrócić uwagę na następujące kwestie:

(s. 190) Tabela 73 sprawia wrażenie wypełnionej przez robota i nieskorygowanej przez człowieka. Przykładowe cechy wymienione są na zasadzie zdań, równoważników zdań, pojedynczych słów – brak ujednolicenia zapisu (a to nie jest część z cytowanymi komentarzami), co bardzo psuje odbiór informacji.

(s. 193-195) Tabela 75 z komentarzami – komentarze są przytoczone zarówno po polsku, jak i po angielsku, a w pracy pisanej w języku polskim niezbędne jest zapewnienie tłumaczenia. W tabeli zawarto przykładowe komentarze, jednak w tekście (s. 192) nie pojawiło się wyjaśnienie, w jaki sposób je wybrano i dlaczego właśnie takie pokazano. Czy wyboru dokonał chat czy sama Autorka? Co wynika z tych komentarzy – przydałby się szerszy komentarz niż tylko jeden akapit (s. 196) i zestawienie statystyczne (choć też ważne).

Pracę kończą Wnioski, jednakże treść, która znalazła się w tej części bardziej odpowiada tej, którą zawiera się w zakończeniu – tak też powinna się ona nazywać: Zakończenie. Autorka odnosi się tam do pytań badawczych – poprawnie na nie odpowiada i załącza treści, które wprowadziła poprzez swoją dysertację do nauki (typy, podziały, charakterystyki usług gastronomicznych i hoteli je serwujących) – jest to niewątpliwie zaleta i wymierny rezultat tej pracy. Problem tylko w tym, że to są inne pytania niż te zawarte we wprowadzeniu (s. 9). Czy Autorka miała w takim razie dwa zestawy pytań i jeden z nich był nieujawniony aż do zakończenia badań? Nie znalazłam na to pytanie odpowiedzi w dysertacji. W tej części pracy Autorka potwierdziła też słuszność postawionej hipotezy oraz odwołanie do zasadności zastosowania kilku różnych metod badawczych (z czym się zgadzam). Autorka nie stawia na końcu tekstu żadnej konkluzji na przyszłość (finalnego wniosku), co pozostawia pracę nieco niedokończoną w swym wydźwięku.

Bibliografia rozprawy jest obszerna: liczy 100 artykułów i książek w języku polskim oraz angielskim plus około 30 publikacji netografii. Na znaczną część z nich znajdziemy w pracy powołania (poprawnie zapisane). Zapisy bibliograficzne są jednolite i także poprawne.

Praca napisana jest poprawnie językowo i stylistycznie, edytorska strona także nie budzi zastrzeżeń. Zauważalne są drobne błędy techniczne (jak źle ustawione spacje, myślniki), wyrażeniowe, dwa ortograficzne (słowo: zależnością, zamiast zależnościom oraz nieprzynależących napisane rozłącznie) oraz pojedyncze „literówki”.

Ocena wraz z uzasadnieniem

Rozprawa doktorska prezentuje ogólną wiedzę mgr Anny Poredy, ubiegającej się o nadanie stopnia doktora. Potwierdzają to wywody teoretyczne i informacje zaprezentowane na podstawie przeprowadzonej analizy bibliometrycznej oraz ogólnego przeglądu literatury. Autorka poprawnie sytuuje swoją dysertację w geografii hotelarstwa jako części geografii społeczno-ekonomicznej.

Rozprawa doktorska wykazuje umiejętność samodzielnego prowadzenia pracy naukowej przez mgr Annę Poredę, ubiegającą się o nadanie stopnia doktora. Badania powzięte przez Autorkę były bardzo czaso- i pracochłonne. Na uwagę zasługuje przeprowadzona analiza bibliometryczna oraz obszerne badania empiryczne przeprowadzone w polskich hotelach (omówione obszernie i rzetelnie w dwóch rozdziałach). Nie mogę wypowiedzieć się na temat badań przeprowadzonych na portalu Booking.com – oczekuję, że podczas obrony doktorskiej Autorka doprecyzuje informacje na temat jej zaangażowania w tę część pracy.

Rozprawa doktorska stanowi oryginalne rozwiązanie problemu naukowego oraz oryginalne rozwiązanie w zakresie zastosowania wyników własnych badań naukowych w sferze gospodarczej lub społecznej. Recenzowana rozprawa doktorska jest ważna tematycznie i niewątpliwie zapełnia lukę w zakresie prac na temat usług gastronomicznych w turystyce i hotelarstwie. Tym bardziej, że – jak wykazała Autorka – w analizowanym okresie w Polsce nie odnotowano szczegółowych badań dotyczących omawianej problematyki. Autorka sięgnęła po różne, także nowatorskie metody badań.

Praca nie jest pozbawiona mankamentów i niedociągnięć, lecz nie zawiera też poważnych błędów merytorycznych czy kwestii, które wymagałyby szczególnej krytyki lub odrzucenia.

W związku z powyższym stwierdzam, że oceniana rozprawa spełnia wszystkie wymagania stawiane pracom doktorskim (określone w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce ze zmianami* – Art. 187, p. 1, 2, w wytycznych Rady Doskonałości Naukowej zawartych w Poradniku „Recenzje w postępowaniu o awans naukowy” oraz Obwieszczeniu Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 15 września 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki – Art. 13, p. 1) i wnoszę o dopuszczenie mgr Anny Poredy do dalszego etapu przewodu doktorskiego.

Karolina Bielewska-Górska
5.01.2026r.