

Warszawa, 18.01.2026

dr hab. MARTA DEREK, prof. ucz.
Uniwersytet Warszawski
Wydział Geografii i Studiów Regionalnych
Katedra Rozwoju i Polityki Lokalnej
Zakład Geografii Turystyki i Rekreacji
ul. Krakowskie Przedmieście 30
00-927 Warszawa

Recenzja pracy doktorskiej

mgr. Anny Zofii Poredy

pt. „Znaczenie usług gastronomicznych w funkcjonowaniu hoteli w Polsce”
(promotorzy: prof. dr hab. Andrzej Matczak i dr Andrzej Stasiak)

Geografia hotelarstwa może być rozumiana jako subdyscyplina geografii społeczno-ekonomicznej, której miejsce, zdaniem Andrzeja Kowalczyka (2001), znajduje się na styku geografii turystyki, geografii usług i geografii miast. Zajmuje się ona „analizowaniem prawidłowości w rozmieszczeniu usług i obiektów hotelarskich, ze szczególnym uwzględnieniem społeczno-gospodarczych i przyrodniczych czynników ich lokalizacji, jak również badaniem wpływu usług i obiektów hotelarskich na zmiany w środowisku geograficznym” (Kowalczyk 2001). Podobnie jak hotele, także usługi gastronomiczne są przedmiotem zainteresowania geografów, w szczególności analiza ich rozmieszczenia oraz wynikające z tego konsekwencje dla przestrzeni. Biorąc powyższe pod uwagę, tematyka recenzowanej rozprawy doktorskiej, dotycząca usług gastronomicznych i usług hotelarskich, wpisuje się w pole zainteresowań geografii – zarówno geografii turystyki, jak i geografii usług.

Niniejsza recenzja składa się z kilku części, które odpowiadają zasadom wyznaczonym przez Komisję Uniwersytetu Łódzkiego ds. stopni naukowych w dyscyplinie geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna. Zgodnie z nimi, w pierwszej kolejności przedstawię informacje o ocenianej rozprawie doktorskiej, w tym ocenę cel badań, zastosowane metody badawcze, układ rozprawy wraz z informacją o jej częściach, oraz zastosowane piśmiennictwo. Następnie dodam od siebie kilka informacji dotyczących pracy („inne uwagi”). Całość zakończę oceną bazującą na ocenie każdego z trzech elementów składowych wyszczególnionych w Ustawie *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* z dnia 20 lipca 2018 r. oraz w zasadach postępowania w sprawie nadania stopnia doktora na UŁ.

Wskazanie oraz ocena celu badań

Celem pracy jest „*Ocena znaczenia działalności usług gastronomicznych w polskich hotelach*” (tak został on sformułowany na stronie 13; na stronie 7 został on sformułowany nieco inaczej, ale sens jest ten sam). O ile cel ten jest, w mojej opinii, sformułowany poprawnie, o tyle nie został on dobrze skonceptualizowany i zoperacjonalizowany. Nie został także, podobnie jak pytania badawcze, zakorzeniony w literaturze przedmiotu. Autorka podjęła co prawda próbę opisanego, jak rozumie „ocenę znaczenia działalności usług gastronomicznych”, jednak próbę tę oceniam niezadowolająco. Mam też wątpliwość dotyczącą sposobu sformułowania pytań badawczych. Po pierwsze, sama ich lista nie jest jednoznaczna. Na stronie

9 Autorka sformułowała bowiem 6 pytań badawczych oraz 6 pytań szczegółowych. Na stronie 13 natomiast znajduje się 8 pytań badawczych, które tylko częściowo pokrywają się z pytaniami ze strony 9. Po drugie, część tych pytań ma raczej charakter pytań operacyjnych i nie powinny one nazywać się badawczymi (np. pytanie pierwsze „*Jakie są rodzaje usług gastronomicznych w ofercie polskich hoteli?*”).

Wskazanie oraz ocena zastosowanych metod badawczych

Na stronie 11 Pani mgr Poreda zadeklarowała, że „*umieściła problem badawczy w orientacji scjentystycznej, przyjmując wzorzec empiryczny, a dokładniej – ujęcie empiryczno-dedukcyjne. Na potrzeby pracy w pierwszej kolejności przyjęto założenia – hipotezy, na podstawie dostępnej wiedzy [Autorka-M.D.] i literatury przedmiotu. Następnie, w celu zweryfikowania hipotez, wykonano analizy i zastosowano różne metody badawcze. Na ostatnim etapie Autorka, porządkując wszystkie zebrane dane, starała się je uogólnić na całe badane zjawisko, jakim jest funkcjonowanie usług gastronomicznych w polskich hotelach.*” Jest to ważna deklaracja metodologiczna, chociaż wiąże się z kilkoma problemami. Po pierwsze, Autorka powołuje się przy tym na artykuł Zbyszka Chojnickiego z 1985 roku. Kłopot w tym, że w artykule tym prof. Chojnicki nie omawiał ujęcia, które nosiłoby nazwę „ujęcia empiryczno-dedukcyjnego”. W modelu empirycznym wyróżnił on ujęcie empiryczno-indukcyjne. Innym wyróżnionym modelem był zaś model hipotetyczno-dedukcyjny. Po drugie, jeśli rzeczywiście Chojnicki został tu przywołany niepotrzebnie, i Autorka chciała zastosować podejście które nazywa empiryczno-dedukcyjnym, to hipoteza powinna faktycznie zostać wyprowadzona z dostępnej wiedzy i literatury przedmiotu, czego jednak nie zrobiła. Główna hipoteza pracy pojawia się na stronie 10, i nie poprzedzają jej (ani nie następują po niej) żadne teoretyczne rozważania, które prowadziłyby do jej postawienia. Po trzecie wreszcie, jak pisze Chojnicki (1985, s. 258), empiryzm „realizuje model ‘badacza—pszczółki’ Bacona, który posługując się metaforą o pająku i pszczole głosił, że nauce nie są potrzebne spekulacje rozsnuwane na kształt pajęczyny, lecz zbieranie (faktów) i przerabianie tego co zostało zebrane, tak jak przerobiony przez pszczoły pył kwiatowy daje miód”. Jeśli przyjmiemy to założenie, to niestety z przykrością musimy stwierdzić, że na końcu dysertacji brakuje „miodu” – Autorka w zakończeniu pracy nie spina zebranych wyników klamrą, która by je generalizowała, interpretowała i – przede wszystkim – wyjaśniała, jak wyniki te mają się do obecnego stanu wiedzy geografii turystyki, geografii hotelarstwa czy geografii usług.

Jeśli chodzi o same metody badawcze, to ich dobór został zdeterminowany przez fakt, że Autorka korzystała wyłącznie ze źródeł wtórnych. Choć nie były one specjalnie wyszukane, zostały użyte poprawnie. Potrzebne do pracy dane o hotelach Autorka zebrała za pomocą metody *desk research*, którą, zamiennie, nazywa inwentaryzacją. Z kolei dane dotyczące komentarzy turystów ze strony „Booking.com” ściągnęła za pomocą *web scraping-u* – metody używanej w celu pozyskania większych zbiorów danych z sieci. Tak zebrane dane poddała ona przede wszystkim analizie statystycznej. Analiza ta została przeprowadzona poprawnie, ale ograniczyła się niemal wyłącznie do liczenia korelacji i testów statystycznych.

Dobór próby hoteli wylosowany do obliczeń oceniam pozytywnie. Autorka pracowała na próbie hoteli wylosowanej z Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich, dla których zebrała informacje szczegółowe na stronach poszczególnych obiektów. Szkoda, że w sytuacji, kiedy jakichś informacji na stronie internetowej hotelu nie było (co zdarzyło się wielokrotnie), Autorka nie pokusiła się o wysłanie maila lub telefon do obiektu w celu zdobycia tej informacji u źródła. Zawężenie źródeł wyłącznie do stron internetowych hoteli wydaje mi się niepoprawne metodycznie – celem pracy Autorki nie było bowiem sprawdzenie, jakie informacje o hotelach

są dostępne w internecie, ale zbudowanie rzetelnej bazy danych, na której można następnie budować dalsze analizy.

Ponadto Autorka przeprowadziła analizę bibliometryczną literatury, która dała ciekawe wyniki, chociaż co do szczegółowych rozwiązań można by polemizować (na przykład rezygnacja z analizy rozdziałów książkowych). Niestety Autorka utożsamiła tę metodę z przeglądem literatury, co powoduje, że właściwie w pracy brakuje teoretycznego umocowania prowadzonych badań. Swoją drogą wśród metod badawczych Autorka, oprócz analizy bibliometrycznej, odnotowała także „analizę literatury”, co uważam za błąd. Analiza literatury nie jest metodą badawczą.

Ocena układu rozprawy doktorskiej, w tym informacje o jej poszczególnych częściach składowych

Praca liczy w sumie 240 stron, w tym prawie 200 stron tekstu i 22 strony spisu literatury wykorzystywanej w pracy. Tworzą ją 4 rozdziały, oraz numerowane wprowadzenie i wnioski (razem 6 części). Choć spis treści jest logiczny, a struktura pracy z pozoru wydaje się przejrzysta, dokładna lektura tej przejrzystości nie potwierdza. Największym mankamentem jest tu wymieszanie części teoretycznych z częściami empirycznymi. Przykładowo, w rozdziale 4, na stronie 117, pojawia się definicja hotelu, a na stronie 118 Autorka wyjaśnia czym jest kategoryzacja hoteli. Tymczasem już w rozdziale 3 stosowany był z powodzeniem podział hoteli na kategorie (np. tabela 21, rys. 27). Tego rodzaju błędów logicznych i braków w spójności pracy jest więcej. Wskażę je niżej, omawiając poszczególne części składowe pracy.

1. Wprowadzenie

We wprowadzeniu do pracy Autorka wyjaśnia przesłanki stojące za podjęciem tematu pracy, omawia problem badawczy pracy, stawia pytania badawcze oraz hipotezę. Ta część zajmuje jedynie 6 stron. W drugiej części wprowadzenia, zajmującej kilkanaście stron, referuje metodykę przyjętą w pracy. Rozwiązanie to nie wydaje mi się dobre przede wszystkim dlatego, że czytelnik dostaje szczegółowy opis stosowanych metod badawczych zanim w ogóle dowie się, jak problem, jakim Autorka się zajęła, został skonceptualizowany. W efekcie dostajemy szczegółowy opis metody doboru próby badawczej zanim jeszcze dowiemy się, co z tą próbą Autorka zamierza robić i po co. Raz jeszcze przypomnę, że Autorka pisze we wprowadzeniu: *„Na potrzeby pracy w pierwszej kolejności przyjęto założenia –hipotezy, na podstawie dostępnej wiedzy i literatury przedmiotu. Następnie, w celu zweryfikowania hipotez, wykonano analizy i zastosowano różne metody badawcze”* (s. 11). Moja dokładna lektura pracy tego nie potwierdza. Pomijając fakt, że Autorka postawiła tylko 1 hipotezę, należy zauważyć, że postawiła ją ona na samym początku pracy, i czytelnik nie dowiaduje się, z czego ta hipoteza wynika. Również w dalszej części pracy nie pojawia się teoretyczne uzasadnienie hipotezy. W hipotezie Autorka wylicza różne czynniki wewnętrzne i zewnętrzne, które różnicują poziom znaczenia usług gastronomicznych w funkcjonowaniu hoteli, ale czytelnik nie dowiaduje się z pracy, dlaczego akurat takie a nie inne czynniki zostały w hipotezie uwzględnione. W szczególności, czynniki te w żadnym stopniu nie zostały wywiedzione z literatury przedmiotu. Uważam, że to jest duża słabość pracy.

2. Teoretyczno-metodologiczny problem znaczenia usług gastronomicznych w hotelach

Podstawową słabością tego rozdziału jest to, że Autorka zawęziła anonsowany w tytule problem teoretyczno-metodologiczny do systematycznego przeglądu literatury. O ile jestem zwolenniczką wykonywania systematycznych przeglądów literatury, i wiem, że często potrafią

one bardzo dobrze zidentyfikować luki badawcze lub syntetycznie scharakteryzować interesujące nas pole badawcze, o tyle w mojej opinii nie mogą one zastąpić wnikliwego i rzetelnego przeglądu literatury w pracy doktorskiej, rozumianego jako teoretyczne umocowanie rozprawy w dyscyplinie, w jakiej jest ona przygotowywana, oraz zarysowanie najważniejszych wykorzystywanych koncepcji naukowych. **Jest to pierwsza duża słabość tej pracy.** Poprzez dobór słów kluczowych, którymi były słowa „food”, „hotel”, „beverage” występujące w różnych konfiguracjach (oraz ich odpowiedniki w języku polskim), Autorka w zasadzie sama „odcięła się” od literatury z zakresu geografii turystyki czy zagospodarowania turystycznego, nie wspominając nawet o takiej subdyscyplinie geografii jak geografia usług. W efekcie Autorka pisze, że zidentyfikowała 500 publikacji, jednak „do szczegółowej analizy” włączyła zaledwie 43 z nich „ze względu na niezgodność z celem badawczym rozprawy” (s. 47). Jednocześnie Autorka bez wskazania żadnego powodu stwierdza, że wyklucza z analizy książki i rozdziały z podręczników akademickich (s. 28). Wszystko to jest dla mnie niezrozumiałe. O ile zakładam, że systematyczny przegląd literatury może być dobrym narzędziem np. do analizy zmieniających się trendów badawczych, o tyle efekt tego przeglądu powinien być umocowany w dyscyplinie, w jakiej ma być bronią praca, czyli geografii społeczno-ekonomicznej i gospodarce przestrzennej. Nie zgadzam się też z autorką, że zastosowana przez nią metoda analizy bibliometrycznej literatury jest nowatorska (s. 10); powiedziałabym wręcz, że obecnie na świecie, wobec gigantycznego przyrostu publikacji naukowych, jest to dość popularne narzędzie.

W pierwszym akapicie rozdziału Autorka stwierdza, że *„Krytyczna analiza literatury pozwoliła zweryfikować, czy przyjęte założenia wpisują się w zidentyfikowane luki badawcze, uporządkować podejmowane tematy oraz określić kluczowe zagadnienia z zakresu gastronomii hotelowej”* (s. 25). W moim przekonaniu logika postępowania badawczego jest inna: studiujemy literaturę przedmiotu po to, aby zidentyfikować luki badawcze, a nie by zweryfikować czy założenia wpisują się w luki. Dopuszczam jednak możliwość, że jest to błąd językowy lub logiczny, a nie błąd merytoryczny.

W ostatnim podrozdziale rozdziału 2 (2.4), zatytułowanym „Mierniki znaczenia działalności usług gastronomicznych w hotelu”, mgr Anna Poreda omawia jak rozumie pojęcie miernika; charakteryzuje przykładowe „wskaźniki hotelowe”; definiuje za Walczakiem pojęcie przedsiębiorczości, a także referuje przykładowe miary ilościowe i jakościowe do oceny przedsiębiorczości oraz prezentuje w tabeli 12 kryteria oceny przedsiębiorczości gastronomii hotelowej. Jednak rozdział kończy się sformułowaniem: „Mając na uwadze złożoność usług gastronomicznych, brak ujednoliconej metody badawczej oraz zaprezentowane wcześniej kryteria oceny jakości usług gastronomicznych, Autorka wybrała odpowiednie mierniki oceny”, a następnie wskazuje listę 8 mierników które w większości nie są związane ze wszystkim tym, co zostało w tym podrozdziale omówione. Tym samym operacjonalizacja oceny działalności usług gastronomicznych w hotelach nie została w pełni przeprowadzona. Co więcej, żaden z zaproponowanych mierników nie odnosi się do geografii, do czego wrócę dalej w recenzji.

3. Rola usług gastronomicznych w działalności polskich hoteli

Ta część pracy jest dość chaotyczna, przede wszystkim dlatego, że w sposób mało przejrzysty miesza zagadnienia definicyjne z wynikami badań innych autorów oraz wynikami badań własnych. Części 3.1 i 3.2 poświęcone zostały ogólnej charakterystyce roli usług gastronomicznych w działalności polskich hoteli na podstawie dostępnych danych. Autorka omawia jakie wymagania dotyczące zakresu usług gastronomicznych stawia się hotelom różnych kategorii, oraz definiuje różne rodzaje usług gastronomicznych. W podrozdziale 3.3

omawia funkcję ekonomiczną usług gastronomicznych w hotelach, powołując się – wbrew tytułowi rozdziału – na dane dotyczące działalności hoteli funkcjonujących poza Polską. Z kolei w podrozdziale 3.4 zreferowany jest zakres oferty gastronomicznej wybranych hoteli w Polsce, oparty o liczącą 294 obiekty próbę badawczą. Wydaje mi się, że one powinny stanowić osobny rozdział, który należałoby otworzyć omówieniem struktury próby oraz mapą z lokalizacją obiektów. Część ta zawiera dużą liczbę wykresów i tabel prezentujących statystyki opisowe dotyczące gastronomii w hotelach, natomiast niewiele jest tu interpretacji czy podsumowań. Wykresy 31 i 32 albo są nieczytelne, albo odczytane z nich wyniki są w pracy źle sformułowane (na wykresie 31 nie widać, aby to hotele 4-gwiazdkowe i 5-gwiazdkowe posiadały najwięcej zakładów i punktów gastronomicznych, a na wykresie 32 nie widać z kolei, by to w 3-gwiazdkowych hotelach było największe zróżnicowanie punktów i zakładów gastronomicznych). Wykresy 35 i 36 są niepoprawnie zrobione lub źle opisane (co oznacza pomarańczowy słupek prezentujący wymagania jako 100%?). Autorka w trzecim akapicie podaje, że „w całej analizie korzystano z nazewnictwa, użytego na stronach internetowych, nie weryfikowano czy np. lokale określone typu restauracja, spełniają przyjęte wymagania dla takich obiektów”, co każe zadać pytanie w jakim celu w rozdziale 3.2 wszystkie typy obiektów gastronomicznych zostały szczegółowo scharakteryzowane.

Rozdział 3.6 otwiera następujący akapit: *„Sale wielofunkcyjne umożliwiają posiadanie rozbudowanej oferty usług gastronomicznych w hotelach, jest posiadanie sal wielofunkcyjnych. Autorka uznała to za jeden z czynników przyczyniających się do posiadania przez hotel większej i bardziej zróżnicowanej oferty usług gastronomicznych w danym obiekcie. W związku z czym przeprowadzono inwentaryzację sal wielofunkcyjnych w hotelach. 251 (85%) hoteli posiadało przynajmniej jedną salę wielofunkcyjną (tab. 34)”*. Akapit ten jak w soczewce pokazuje kilka problemów, które w pracy się powtarzają, a są to w moim przekonaniu: brak uzasadnień dla podejmowanych decyzji badawczych, w tym przede wszystkim brak teoretycznych podstaw; narracja która nie odnosi się jednoznacznie ani do tego, czy mowa jest o zagadnieniu teoretycznym, czy o metodyce, czy o wynikach; oraz bardzo obniżające percepcję pracy błędy językowe. Wreszcie – mam wątpliwości, w jaki sposób liczba sal wielofunkcyjnych i korelacja tej zmiennej z liczbą miejsc noclegowych w hotelu przyczynia się do oryginalnego rozwiązania problemu naukowego w dyscyplinie geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna, a jeśli się przyczynia, to powinno to być w pracy napisane zamiast zdania, którym Autorka kwituje tę część analizy: *„Potwierdziło się założenie Autorki, im więcej w hotelach sal wielofunkcyjnych tym więcej hotel miał świadczeń gastronomicznych”*.

4. Czynniki różnicujące znaczenie usługi gastronomiczne w hotelu [pisownia oryginalna]

W tym rozdziale Autorka analizuje czynniki różnicujące znaczenie usług gastronomicznych w hotelu w podziale na czynniki zewnętrzne i wewnętrzne. Podobnie jak w przypadku rozdziału 3., także i ten rozdział swobodnie przeplata definicje i teoretyczne odwołania do literatury przedmiotu z wynikami badań empirycznych. To daje poczucie chaosu oraz braku kontroli nad całą pracą.

Największym mankamentem tej części pracy jest to, że przy opisywaniu wyników obliczeń brakuje ich interpretacji, nie wspominając o odwołaniach do literatury. Autorka odnotowuje zaobserwowane różnice, wspomina o tym, które korelacje są istotne, ale nie pisze, co z tego wynika; nie podaje nawet pełnej interpretacji wyników. Takie „suche” podanie samych wyników ma swoje uzasadnienie jeżeli ich część jest dyskutowana w osobnej części pracy (ewentualnie w obszernym podsumowaniu pracy), ale czytelnik się tej dyskusji nie doczeka w ogóle. Przykładowo Autorka pisze: *„Reasumując, wykazano istotne różnice pomiędzy hotelami*

najniższej a najwyższej kategorii w zakresie liczby j.m., m.n., WOG oraz liczbą sal wielofunkcyjnych (tab. 38). Hotele kategorii 2* w odniesieniu do 4* różniły się w zakresie wszystkich ocenianych parametrów. Porównując hotele 3* do 4* wykazano istotne różnice w m.n. oraz j.m., a hotele kategorii 3* do 5* liczbę zakładów gastronomicznych oraz WOG. Hotele kategorii 4* w odniesieniu do 5* różniły się istotnie liczbą zakładów gastronomicznych. Widoczne są różnice pomiędzy obiektami o niskim i wysokim standardzie.” [pisownia oryginalna]). Inny przykład: „Porównanie w zakresie oferty gastronomicznej hoteli, pomiędzy hotelami przynależącymi i nie przynależącymi do polskich lub międzynarodowych struktur organizacyjnych, wykazano istotną różnicę w zakresie liczby restauracji (tab. 47)” [pisownia i interpunkcja oryginalne]. Autorka nie pisze dalej, na czym ta różnica dokładnie polega. **Brak interpretacji prezentowanych wyników badań empirycznych oraz brak ich odniesienia do podstaw teoretycznych to jest druga bardzo poważna słabość tej pracy.**

W rozdziale 4 Autorka wielokrotnie używa słowa „wpływ” (również w tytule podrozdziału 4.1.2), co w moim przekonaniu jest nadużyciem. Używając przede wszystkim miar korelacji mgr Poreda bada jedynie współwystępowanie cech, a nie wpływ jednej na drugą. To ważna różnica.

Autorka operuje też pojęciem „struktura funkcjonalno-organizacyjna”, ale nie definiuje precyzyjnie tego pojęcia. W tabeli 45 znajdujemy informację, ile hoteli jakiej kategorii przynależy do struktury funkcjonalno-przestrzennej czy nie, ale w zasadzie nie wiemy, co dokładnie to oznacza. Dopiero na stronie 133 Autorka pisze, że „Głównym przedmiotem analizy było porównanie hoteli zrzeszonych i niezrzeszonych, w zakresie posiadanej oferty gastronomicznej [interpunkcja oryginalna]”, co może sugerować, o co chodzi.

W podrozdziale 4.2.2 Autorka wykorzystuje wskaźnik atrakcyjności turystycznej dla województw i powiatów, opracowany przez Główny Urząd Statystyczny. Podaje jednak, że najnowsze dane dla powiatów sięgają roku 2014. Nie rozumiem co stało na przeszkodzie, aby ten wskaźnik (albo podobny, przy użyciu nieco innych, dostępnych danych), obliczyć samodzielnie. Wspomniany brak odpowiedzi GUS-u na maile dotyczące aktualnych wartości wskaźników dla powiatu nie wyjaśnia, czemu Autorka bazuje na danych 10-letnich. Co więcej, warto by było przy tej okazji rozważyć, jak w geografii turystyki rozumie się atrakcyjność turystyczną, oraz czy na pewno wszystkie zmienne wykorzystane do obliczenia wskaźnika przez GUS są uzasadnione.

Nowsze dane (2023, 2024) Pani magister wykorzystwała do analizy na poziomie województw. Podobnie dla poziomu województw Autorka opracowała wskaźnik gastronomicznej atrakcyjności turystycznej (WGAT). Podobnie jak w wielu innych przypadkach w rozprawie, także i tu przed sprawdzeniem, czy występuje związek między dwoma zjawiskami należałoby dowieść, dlaczego spodziewamy się takiego związku. W tej konkretnej sytuacji należałoby wyjaśnić, czemu oferta usług gastronomicznych w hotelach powinna wiązać się ze zróżnicowanym „potencjałem gastronomicznym oraz dziedzictwem kulinarnym” na poziomie województw. Ja takiego związku bym się na poziomie województw w ogóle nie spodziewała, dlatego dziwi mnie, kiedy dalej, we wnioskach, Autorka stwierdzi, że „brak istotnych różnic w ofercie gastronomicznej pomiędzy województwami o różnej atrakcyjności turystycznej wskazuje, że analiza na tym poziomie jest zbyt ogólna i nieprecyzyjna”. Tak – analiza jest zbyt ogólna, ale skoro Autorka ją przeprowadziła w rozdziale 4, to chciałabym wiedzieć, dlaczego i na podstawie jakich przesłanek. Zwłaszcza, że na stronie 152 sama pisze, iż podział na kuchnie regionalne w Polsce rzadko pokrywa się z obecnym podziałem administracyjnym.

To, czym pozytywnie wyróżnia się rozdział 4, to mapy wskazujące lokalizację badanych hoteli (sygnatury) na tle wartości wskaźników wyrażonych kartogramem. Praca dzięki nim zyskuje, chociaż brakuje pełniejszej interpretacji tego, co z tych map właściwie wynika.

5. Usługi gastronomiczne w polskich hotelach w opinii użytkowników portalu Booking.com

W rozdziale tym Autorka dokonuje analizy komentarzy zamieszczonych na tym popularnym portalu rezerwacyjnym, wyłuskując zeń komentarze związane z usługami gastronomicznymi. To bardzo dobry pomysł by zbadać w ten sposób opinie dotyczące gastronomii wyrażane przez konsumentów. Okazuje się, że 27% komentarzy zawierających treść odnosiło się do usług gastronomicznych. To jest bardzo ciekawa (może nawet jedna z najciekawszych w pracy) dana, która wyraźnie wskazuje na to, że turyści przywiązują sporą wagę do usług gastronomicznych w hotelach. Na wyróżnienie zasługuje też analiza obszarów tematycznych, z którymi wiążą się komentarze odnoszące się do usług gastronomicznych. Tabela 75, prezentująca przykładowe opinie w ramach poszczególnych obszarów, jest jednym z ciekawszych wątków w pracy. Szkoda jednak, że wątki te nie zostały w pracy przedyskutowane, a Autorka, prezentując wyniki, po raz kolejny ograniczyła się w zasadzie do zaprezentowania suchych wyników. Wniosek ten dotyczy większości treści zawartych w rozdziale 5. Autorka przedstawia wiele różnych obliczeń i sprawdza bardzo różne zmienne, często nie uzasadniając dlaczego akurat takie a nie inne (np. sprawdza, czy oceny śniadań mają związek w długością pobytu turysty bądź z tym, z kim turysta podróżuje). Brakuje wyjaśnienia, z czego wynika dobór zmiennych wybranych do obliczania korelacji.

6. Wnioski

Biorąc pod uwagę fakt, że w pracy brakuje naukowej dyskusji i interpretacji wyników przeprowadzonych obliczeń, rozdział ten jest zdecydowanie za krótki i rozczarowujący. Liczy zaledwie 3,5 strony, i nie ma w nim żadnych odniesień do podstaw teoretycznych. Nie ma ani jednego odniesienia do literatury przedmiotu, co nie byłoby złym rozwiązaniem, gdyby odniesienia te pojawiły się wcześniej, w toku dyskusji i interpretacji wyników. Niestety tego w pracy zabrakło.

Innym mankamentem tej części jest to, że znajduje się w niej szereg ogólnikowych stwierdzeń, które nie są poparte nawiązaniem do konkretnych obliczeń i wyników z analiz. Przykładowo, Autorka pisze, że w aspekcie metodologicznym w pracy „*zidentyfikowano czynniki determinujące znaczenie usług gastronomicznych w hotelach*”, ale nie pisze, jakie są to czynniki. Autorka zaznacza, że zakres oferty gastronomicznej w działalności hoteli różnicują stopień urbanizacji czy atrakcyjność turystyczna powiatów w Polsce, ale nie podaje, co to znaczy: czy oferta jest bogatsza na obszarach bardziej zurbanizowanych czy nie? Czy im bardziej atrakcyjny powiat tym lepsza czy gorsza oferta? Aby się tego dowiedzieć, czytelnik musi nie tylko wrócić do wyników badań, ale też, nierzadko, samemu interpretować podane przez Autorkę wyniki.

Ocena zastosowanego piśmiennictwa w ramach rozprawy doktorskiej

Praca Pani mgr Poredy liczy nieco ponad 200 źródeł bibliograficznych, z czego znaczna większość (ok. 150 pozycji) były to pozycje polskojęzyczne, a ponad 60 – pozycje anglojęzyczne. Jedna pozycja była po portugalsku. Większość źródeł to nie jest literatura geograficzna, lecz literatura nawiązująca do ekonomicznych i organizacyjnych aspektów funkcjonowania hotelarstwa i gastronomii. Autorka w niewielkim stopniu odwołuje się do prac z zakresu dyscypliny, z jakiej przygotowała rozprawę, i być może to jest powodem, dla którego praca jest *de facto* mało geograficzna.

Inne uwagi dotyczące rozprawy

Ponad to, co napisałam wyżej, muszę zauważyć, że w pracy znajdują się liczne niedociągnięcia, wskazujące na słaby warsztat naukowy Autorki. Słabość ta przejawia się zasadniczo w dwóch rzeczach.

Po pierwsze, w rozprawie znajduje się sporo tez, które nie mają odniesień do źródeł. Autorka stwierdza na przykład, że „*Żywność tradycyjna i regionalna jest powszechnie uznana na rynku usług gastronomicznych*”, albo że poziom ufności 90% jest „*powszechnie akceptowalny w badaniach społecznych*” (s. 16), itp. itd., ale nie podaje na to żadnych źródeł. Tego rodzaju sformułowania znajdują się m.in. na stronach 6, 16, 17, 18, 22, 69, 71, 72, i wielu kolejnych. Nie jest to zgodne z warsztatem pracy naukowej.

Po drugie, w pracy znajduje się ogrom błędów językowych, w tym błędy w jednym z pytań badawczych (pytanie 5) i w tytule rozdziału (rozdział 4). Liczba tych niedociągnięć bardzo przeszkadza w lekturze pracy, a czasem wręcz czyni pracę niezrozumiałą. Przykłady takich zdań:

- *Podobnie było w przypadku hoteli typu okolicznościowego, hotele o tym standardzie stanowiły (98%)* (s. 136);
- *Jednym z przykładów typu usług gastronomicznych jest działalność placówek gastronomicznych* (s. 72);
- *Zakłady gastronomiczne to wyodrębnione przestrzenie, ale także pod względem ewidencyjnym oraz organizacyjnym* (s. 72);
- *Traktując turystykę jako dział gospodarki narodowej, a w przypadku problemu badawczego tej pracy, bada bazę gastronomiczną w hotelach, widoczny jest ścisły związek geografii hotelarstwa i geografii usług* (s. 12); itp. itd.

I choć to nie błędy językowe są największą wadą rozprawy, a ocena poprawności języka nie jest formalnie czynnikiem ocenianym w recenzji, to jednak zakładam, że od doktora nauk społecznych (a w takiej dziedzinie praca została przygotowana) należy wymagać umiejętności posługiwania się poprawną polszczyzną. A już pisanie o obszarach „pośrednio zaludnionych” zamiast „średnio zaludnionych” (s. 146) jest na granicy błędu językowego i błędu merytorycznego.

Na koniec dodam, że praca nie została dobrze sformatowana – jest wiele stron, na których znajduje się jeden wykres i jeden krótki akapit, przez co spora część strony pozostaje wolna. To bardzo nieekonomiczne wykorzystanie miejsca, które ponadto utrudnia czytanie. Co więcej, praca została wydrukowana jednostronnie. Biorąc pod uwagę ważną społeczną rolę geografii w dbałości o zasoby naszej planety takie rozwiązania muszą spotkać się z krytyką.

Uwagi końcowe i konkluzja

Wnikliwa lektura recenzowanej pracy prowadzi do wniosku, że Autorka o gastronomii w hotelarstwie wie bardzo dużo. Nie mam wątpliwości, że temat, jaki podjęła, ma potencjał na interesującą i ważną dla naszej dyscypliny pracę. Nie mam wreszcie wątpliwości, że Autorka włożyła dużo wysiłku w przygotowanie dysertacji, i że znajduje się w niej wiele bardzo cennych elementów. Niestety jednak, rozprawa zawiera poważne deficyty, w szczególności:

- nie zawiera rzetelnego przeglądu literatury przedmiotu, który wyznaczyłby ramy teoretyczne dla rozprawy i osadziłby podjęty problem badawczy w dyscyplinie;
- brakuje w niej interpretacji uzyskanych wyników;
- nie zawiera odniesienia do podstaw teoretycznych w części empirycznej pracy, co nie tylko uniemożliwia wnioskowanie, ale też obniża wartość wyników;
- brakuje w niej dyskusji uzyskanych wyników z istniejącą wiedzą z zakresu geografii społeczno-ekonomicznej;

- brakuje w niej jasnej i przejrzystej struktury – treści definicyjne, metodyczne i wynikowe są wymieszane.

Zgodnie z Ustawą *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* z dnia 20 lipca 2018 r. oraz z zasadami postępowania w sprawie nadania stopnia doktora na UŁ, rozprawa doktorska powinna:

- prezentować ogólną wiedzę teoretyczną osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora w dyscyplinie;
- wykazywać umiejętność samodzielnego prowadzenia pracy naukowej;
- stanowić oryginalne rozwiązanie problemu naukowego.

W moim przekonaniu rozprawa doktorska mgr Anny Poredy nie prezentuje wystarczająco dobrego poziomu wiedzy teoretycznej z zakresu dyscypliny geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna. W pracy brakuje dobrego umocowania teoretycznego, a przede wszystkim brakuje geograficznych podstaw teoretycznych w części empirycznej.

Recenzowana praca tylko częściowo wskazuje na umiejętność samodzielnego prowadzenia pracy naukowej przez mgr Annę Poredę. Częścią pracy naukowej jest w moim przekonaniu umiejętność krytycznej analizy wyników badań empirycznych oraz ich interpretacja z wykorzystaniem literatury przedmiotu. Tego elementu brakuje w pracy.

Praca ma za to duży potencjał, by stanowić oryginalne rozwiązanie problemu badawczego, jakim jest „*określenie znaczenia usług gastronomicznych w funkcjonowaniu hoteli w Polsce*”. W szczególności analiza komentarzy pozyskanych z portalu Booking.com i odnoszących się do gastronomii jest pomysłem bardzo dobrym, a wykorzystanie tego rodzaju danych wciąż jeszcze nie jest tak powszechne w polskiej geografii.

Przeprowadzona ocena prowadzi do wniosku, że rozprawa przygotowana przez mgr Annę Poredę **nie spełnia wymagań**, jakie art. 187 Ustawy *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* z dnia 20 lipca 2018 r. stawia pracom doktorskim.