

Prof. dr hab. inż. Piotr Przybyłowski - prof. zw. UMG  
Katedra Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością  
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa  
Uniwersytet Morski w Gdyni

**Recenzja**  
**osiągnięcia i dorobku naukowego,**  
**działalności dydaktycznej, organizacyjnej oraz międzynarodowej**  
**dr inż. Jerzego Gębskiego**

**1. Ogólne informacje**

Dr inż. Jerzy Gębski studia ukończył w 1993 roku na Wydziale Techniki Rolniczej i Leśnej (obecnie Wydział Inżynierii Produkcji) w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, broniąc pracę magisterską pt. „System ekspertowy w suszarnictwie i przechowalnictwie zbóż”. Wykonana praca magisterska była oparta o techniki informatyczne oraz wykorzystanie sztucznej inteligencji do zarządzania procesami. W tym samym roku został zatrudniony na stanowisku asystenta na Wydziale Żywienia Człowieka i Gospodarstwa Domowego SGGW w Warszawie (obecnie Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji) w samodzielnych zakładzie - Laboratorium Analiz Sektora Rolno-Spożywczego.

W 2001 roku podjął współpracę z ówczesnym Zakładem Techniki w Żywieniu SGGW (obecnie Katedra Techniki i Projektowania Żywności), czego efektem była praca doktorska pt. „System kontroli i sterowania procesem miesienia w maszynach mieszalniczych”, którą zrealizował pod kierunkiem prof. dr. hab. Andrzeja Nerynga. Pracę doktorską obronił z wyróżnieniem w 2003 roku na Wydziale Inżynierii Produkcji SGGW w Warszawie. Po uzyskaniu stopnia doktora nauk rolniczych w zakresie inżynierii rolniczej w 2004 roku został awansowany na stanowisko adiunkta na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie w Katedrze Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji.

O rozwoju naukowym Habilitanta zaważyło w dużej mierze Jego zaangażowanie w statystyczną analizę danych, modelowanie oraz prognozowanie. Umiejętności związane z wykorzystaniem narzędzi informatycznych oraz technik analitycznych Habilitant rozwija do chwili obecnej, korzystając z rozmaitych kursów dokształcających, m.in. kurs wykorzystania

platformy e-learnigowej do wspomaganie procesu dydaktycznego, czy programowanie w VBA. W 2015 roku ukończył z wynikiem bardzo dobrym Studia Podyplomowe z zakresu technik analitycznych pt. „Metody statystyczne w biznesie”, zrealizowane na Wydziale Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warszawskiego.

## 2. Ocena osiągnięcia naukowego

Osiągnięcie naukowe dr inż. Jerzego Gębskiego stanowi cykl pięciu publikacji naukowych tematycznie dotyczących następującego problemu: „Zachowania żywieniowe jako integralny element stylu życia polskich konsumentów”. Szczegółowy opis bibliograficzny tych publikacji jest następujący:

**Gębski J.**, Jeżewska-Zychowicz M., Szlachciuk J., Kosicka-Gębska M. 2019: Impact of nutritional claims on consumer's preferences for bread with varied fibre and salt content, *Food Quality and Preference*, 76, 91-99. (40 pkt. MNiSW; IF = 3,652; udział własny habilitanta 60%).

**Gębski J.**, Jeżewska-Zychowicz M., Guzek D., Świątkowska M., Stangierska D., Plichta M. 2018: The Associations between Dietary Patterns and Short Sleep Duration in Polish Adults (Life Style Study) *International Journal of Environmental Research and Public Health* 15.11 (2018): 2497. (30 pkt. MNiSW; IF = 2,145, udział własny habilitanta 60%).

Jeżewska-Zychowicz M., **Gębski J.**, Guzek D., Świątkowska M., Stangierska D., Plichta M., Wasilewska M. 2018: The associations between dietary patterns and sedentary behaviors in Polish adults (Life Style Study) *Nutrients* 2018, 10, 1004. (35pkt. MNiSW; IF = 4,196; udział własny habilitanta 40%).

Kosicka-Gębska M., **Gębski J.**, Kwiecińska K., Jeznach M., Tul-Krzyszczuk A. 2017: Współczesne trendy w konsumpcji mięsa *Przemysł Spożywczy* 2017, T. 71, nr 3, s. 8, 10-12. (12 pkt. MNiSW, udział własny habilitanta 40%).

Kosicka-Gębska M., **Gębski J.** 2015: Proces obniżania zawartości tłuszczu jako czynnik rozwoju branży mięsnej *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu* 2015, T. 17, z. 3, s. 192-197. (10 pkt. MNiSW, udział własny habilitanta 40%).

Wkład Habilitanta w powstanie tych prac polegał na współdziałaniu w opracowaniu koncepcji artykułów, sformułowaniu celu badań, współdziałaniu w dokonaniu przeglądu literatury, opracowaniu części metodyk, opracowaniu statystycznym wyników, współdziałaniu w opracowaniu dyskusji wyników oraz przygotowaniu manuskryptu.

Powyższe publikacje powstały w latach 2015 – 2019 i mają w sumie wartość naukową 127 pkt. wg klasyfikacji MNiSW, w tym udział własny Habilitanta wynosi 40-60%. IF dla tych publikacji wynosi łącznie **9,993** (z roku opublikowania).

Na podstawie przedstawionych materiałów można stwierdzić, że celem osiągnięcia naukowego Habilitanta było zbadanie zachowań żywieniowych konsumentów wobec produktów żywnościowych oraz określenie wpływu wybranych elementów stylu życia na te zachowania.

Uważam, że Habilitant postawił rzeczową hipotezę główną, która brzmi:

„Zachowania żywieniowe podejmowane przez polskich konsumentów są coraz częściej związane z chęcią poprawy stanu zdrowia, przy czym zmiana któregośkolwiek z elementów konstytutywnych dla stylu życia implikuje adekwatne zmiany w pozostałych zachowaniach”.

Dokładną koncepcję i zakres badań widać jednak dopiero w treści następujących hipotez szczegółowych:

- a) Wybrane elementy stylu życia, a w szczególności aktywność fizyczna i długość snu, determinują prozdrowotne zachowania żywieniowe konsumentów;
- b) Kobiety częściej niż mężczyźni wybierają produkty o właściwościach korzystnych dla zdrowia, reprezentując też częściej prozdrowotny styl życia;
- c) Konsumenty pieczywa wykazują gotowość do zmiany zachowań żywieniowych poprzez akceptację wzbogacania produktów błonnikiem oraz ograniczanie zawartości soli;
- d) Konsumenty są świadomi konieczności wprowadzania zmian w zachowaniach żywieniowych wobec mięsa, a jednocześnie preferują wieprzowinę zawierającą relatywnie więcej tłuszczu niż pozostałe rodzaje mięsa oraz wybierają smażenie jako najczęściej stosowaną metodę obróbki kulinarnej.

Pierwsza część osiągnięcia naukowego dotyczyła więc zidentyfikowania wzorów zachowań żywieniowych na podstawie częstotliwości spożycia wybranych produktów żywnościowych. Określono wzory zachowań żywieniowych przy wykorzystaniu częstotliwości spożycia 16 rodzajów produktów. Za pomocą analizy czynnikowej wyodrębniono pięć wzorów zachowań żywieniowych (czynników). Wyodrębnione czynniki (wzory zachowań żywieniowych) wyjaśniły 66,2% całkowitej wariancji danych i zostały one

zidentyfikowane na podstawie analizy czynnikowej PCA. Czynniki te nazwano jako: „Owoce i warzywa” (owoce i warzywa), „Żywność pełnoziarnista” (makaron pełnoziarnisty, kasze i chleb pełnoziarnisty), „Fast food i słodczy” (chrupki i inne słone przekąski; posiłki i przekąski, takie jak hamburgery, pizza, kurczak i frytki; słodczy i ciasta; oraz napoje gazowane), „Soki owocowe i warzywne” (soki warzywne i soki owocowe) oraz „Mięso i produkty mięsne” (czerwone mięso, białe mięso, wędliny i kiełbasy oraz smażone produkty spożywcze). W dalszej części osiągnięcia naukowego wyodrębnione wzory zachowań żywieniowych były wykorzystane do wykazania zależności między nimi a wybranymi elementami stylu życia.

Ważną częścią osiągnięcia naukowego Habilitanta są wyniki badań dotyczące związku między zidentyfikowanymi wzorami zachowań żywieniowych a zachowaniami sedenteryjnymi i aktywnością fizyczną. Badania przeprowadzono na dużej grupie respondentów (1007 dorosłych osób) z wykorzystaniem kwestionariusza ankiety udostępnionej respondentom drogą elektroniczną (CAWI - Computer Assisted Web Interviews), a do oszacowania zależności pomiędzy wzorami zachowań żywieniowych a zachowaniami sedenteryjnymi wykorzystano modele regresji logistycznej.

Wyniki badań Habilitanta potwierdziły współistnienie zależności pomiędzy wyodrębnionymi wzorami zachowań żywieniowych a zachowaniami sedenteryjnymi. Częste spożywanie owoców i warzyw korelowało z oglądaniem telewizji i czytaniem książek/gazet przynajmniej raz dziennie. Taka zależność nie wystąpiła jednak w przypadku częstego spożywania fast food-ów. Wzór „Mięso i produkty mięsne”, który najlepiej odzwierciedla cechy tradycyjnej polskiej diety, współistnieje z częstym oglądaniem telewizji. Tzw. „zdrowe wzory” zachowań żywieniowych wykazywały zależności z deklaracjami umiarkowanej i wysokiej aktywności fizycznej w czasie pracy/szkoły i czasie wolnym. Natomiast nie wykazano istotnych związków dla tzw. „niezdrowych wzorów”.

Z jednej strony nie oznacza to nakładania się negatywnych konsekwencji „niezdrowych” zachowań żywieniowych i niskiej aktywności fizycznej, ale z drugiej strony powiązanie między wzorem „Mięso i produkty mięsne” a oglądaniem telewizji wskazuje na potrzebę wprowadzenia zmian nie tylko w zachowaniach żywieniowych, ale także w odniesieniu do zachowań sedenteryjnych. Uważam, że jest to ważny, nowy element wiedzy do wykorzystania w polityce żywieniowej Polaków.

Ciekawe wyniki uzyskano również w badaniach, których celem była ocena związku wzorów zachowań żywieniowych z czasem trwania snu, określonych na podstawie badań z wykorzystaniem kwestionariusza wśród osób o normalnej oraz nadmiernej masie ciała.

Płeć i BMI zostały potraktowane jako zmienne, które mogą przyczynić się do głębszego zrozumienia tych relacji. Badania te wykazały występowanie związków zarówno „zdrowych”, jak i „niezdrowych” wzorów żywieniowych z krótkim czasem trwania snu. Osoby, które częściej jadły owoce i warzywa, ale także respondenci, którzy spożywali fast food-y, słodczyce i słodkie napoje byli mniej skłonni do krótkiego snu. Ponadto uwzględnienie wartości BMI pozwoliło określić zależność między wzorami żywieniowymi a krótkim czasem trwania snu u mężczyzn i kobiet. Liczba znaczących powiązań między „zdrowymi” i „niezdrowymi” wzorami żywieniowymi a czasem trwania snu była wyższa wśród osób o prawidłowej wadze oraz u badanych z nadwagą w porównaniu z osobami, u których BMI > 30. Wyniki przeprowadzonego badania potwierdziły potencjalną skuteczność łącznego stosowania obu czynników (dieta i czas trwania snu) w opracowywaniu zaleceń mających na celu zapobieganie otyłości. Uważam, że ma to również istotne odniesienie do realizacji polityki żywieniowej w naszym kraju .

Omówione w cyklu publikacji wyniki badań własnych Habilitanta, stanowiące osiągnięcie naukowe, pozwoliły więc na dokonanie rozpoznania wpływu częstotliwości spożycia wybranych produktów spożywczych opisanych jako wzory zachowań żywieniowych na takie elementy stylu życia, jak: zachowania sedenteryjne, aktywność fizyczną czy długość snu. Ponadto wyniki badań Habilitanta dotyczą określenia stopnia skłonności konsumentów do zmiany swoich zachowań żywieniowych na bardziej prozdrowotne poprzez ograniczenie spożycia mięsa, ograniczanie dodatku soli, czy akceptację produktów wzbogaconych w błonnik pokarmowy.

Wyniki badań przedstawione w publikacjach stanowiących osiągnięcie naukowe Habilitanta pozwoliły zweryfikować postawione hipotezy szczegółowe. Częściowo została potwierdzona hipoteza 1. zakładająca, że takie elementy stylu życia jak aktywność fizyczna czy długość snu determinują prozdrowotne zachowania żywieniowe. W całości potwierdzono hipotezę 2. zakładającą, że kobiety częściej niż mężczyźni wybierają produkty korzystne dla zdrowia. Natomiast nie potwierdzono hipotezy 3. zakładającej, że konsumenci akceptują zmianę zachowań żywieniowych poprzez akceptację wzbogacania produktów błonnikiem oraz ograniczaniem dodatku soli. Wyniki badania wykazały, że ponad trzy czwarte konsumentów było świadomych niekorzystnego działania soli na organizm, jednak obawiając się pogorszenia smaku nie byli w stanie zaakceptować pieczywa o mniejszym jej dodatku.

Uzyskane wyniki badań Habilitanta dowodzą konieczności konsekwentnej edukacji konsumentów dotyczącej racjonalnych wyborów zachowań żywieniowych. W komunikacji marketingowej kierowanej do konsumentów powinny być kierowane odpowiednie

wskazania, by rezygnować z dominującego znaczenia smaku na rzecz zdrowia własnego i członków rodziny. Można to uznać za ważny aplikacyjny wniosek wynikający z przeprowadzonych badań przez Habilitanta.

W całości została potwierdzona hipoteza 4. zakładająca, że konsumenci są świadomi konieczności wprowadzania zmian w zachowaniach żywieniowych związanych ze spożyciem mięsa. Zgodnie z uzyskanymi wynikami badań Habilitanta, konsumenci deklaruowali, że chcieliby, ażeby charakteryzowało się ono obniżoną zawartością tłuszczu. Wykazali również gotowość do stosowania gotowania jako metody obróbki termicznej w miejsce dotychczas preferowanego smażenia. Stwierdzono jednocześnie, że intencje konsumentów istotnie różnią się od ich aktualnego postępowania wobec mięsa. Preferują bowiem zawierającą duże ilości tłuszczu wieprzowinę poddaną najmniej korzystnej dla zdrowia obróbce cieplnej, jaką jest smażenie.

Habilitant w swoim osiągnięciu naukowym wykazał, że zachowania żywieniowe polskich konsumentów są coraz częściej związane z chęcią poprawy stanu zdrowia, przy czym zmiana któregokolwiek z elementów konstytutywnych dla stylu życia implikuje adekwatne zmiany w pozostałych zachowaniach. Wykazano bowiem istnienie związku pomiędzy sposobem żywienia a innymi elementami stylu życia takimi, jak: zachowania sedenteryjne, długość snu czy skłonność do zmiany sposobu żywienia na bardziej prozdrowotny.

Uważam, że osiągnięcie naukowe Habilitanta ma znaczenie w warstwie poznawczej, jak i aplikacyjnej. Z jednej strony wskazuje na integralność stylu życia jako struktury wielu różnych zachowań, w tym zachowań żywieniowych, wzajemnie od siebie zależnych. Natomiast z drugiej strony wskazuje konieczność prowadzenia wieloaspektowych strategii marketingowych przez producentów żywności i innych operatorów na rynku żywności, które w obszarze strategii produktowych uwzględniałyby wrażliwość sensoryczną konsumentów, a w zakresie komunikacji marketingowej podkreślały także prozdrowotny charakter wprowadzanych na rynek produktów funkcjonalnych, odpowiadających na oczekiwania konsumentów.

### **3. Pozostałe osiągnięcia naukowo– badawcze, informacja o współpracy międzynarodowej, wskaźniki dokonań naukowych**

Na podstawie autoreferatu oraz treści opublikowanych prac naukowych i udziału Habilitanta w projektach badawczych, można stwierdzić, że dorobek naukowy dr inż. Jerzego

Gębskiego jest znaczący i w pełni wpisujący się w dyscyplinę naukową „technologia żywności i żywienia”. Dorobek ten powstał na bazie Jego aktywnego uczestnictwa w realizacji projektów badawczych w ostatnim 10. leciu na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie. Przede wszystkim należy tu przywołać udział Habilitanta jako wykonawcy w dwóch projektach: „Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce zgodnie ze strategią „od widelca do zagrody” (ProOptiBeef) oraz „Biożywność - innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego” (Biożywność). Projekty te były współfinansowane z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka 2007-2013.

W projekcie ProOptiBeef Habilitant wykonywał obowiązki analityka, był współodpowiedzialny za zapewnienie procesu identyfikowalności (traceability) materiału badawczego, akwizycję i archiwizację wyników realizowanych w ramach projektu badań. Natomiast w projekcie „Biożywność” brał udział w realizacji zadania badawczego dotyczącego określenia czynników warunkujących konkurencyjność przedsiębiorstw z uwzględnieniem innowacji oraz określenie roli jakości i bezpieczeństwa biożywności dla konsumentów i przedsiębiorców. Rola Habilitanta w tym projekcie związana była z projektowaniem badań, obróbką oraz analizą statystyczną uzyskanych wyników, które następnie stały się materiałem do opracowania 3 publikacji związanych z oceną poziomu innowacyjności przedsiębiorstw przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego.

Istotne znaczenie dla rozwoju naukowego Habilitanta miał Jego udział w realizacji projektu „Bioprodukty, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności”. Na bazie wyników uzyskanych w tym projekcie powstało kilka wysoko punktowanych publikacji współautorstwa Habilitanta.

Habilitant współuczestniczył także w realizacji ważnego zadania badawczego pt. „Wybrane zachowania konsumenckie i ich uwarunkowania” ,uzyskane bowiem wyniki ogólnopolskiego badania ankietowego zrealizowanego na reprezentatywnej próbie 1007 osób posłużyły jako materiał do kilku publikacji, których dr inż. Jerzy Gębski jest współautorem. Dwie z tych publikacji, oceniające relacje wzajemne pomiędzy wybranymi elementami stylu życia, są częścią osiągnięcia naukowego Habilitanta .

W ocenie dorobku naukowego dr inż. Jerzego Gębskiego należy również podkreślić Jego udział jako wykonawcy w dwóch projektach międzynarodowych: „Ocena konsumencka i żywieniowa innowacyjnych produktów pochodzących z upraw ekologicznych” oraz „Nowe strategie żywieniowe uwzględniające szczególne potrzeby osób starszych dla pomyślnego starzenia się w Europie”. Udział Habilitanta w wymienionych projektach był związany przede

wszystkim z projektowaniem analiz statystycznych uzyskanych wyników. Na podstawie zebranych danych w programie Dieta 5 Habilitant obliczył ilości spożywanych produktów oraz zawartość w nich składników pokarmowych i wartość energetyczną.

W podsumowaniu dokonań naukowych dr inż. Jerzego Gębskiego można stwierdzić, że po uzyskaniu stopnia doktora Jego zainteresowania naukowo-badawcze głównie dotyczą badania zachowań konsumentów wobec żywności i obejmują następujące obszary tematyczne: style życia i zachowanie zdrowej diety, analiza zachowań konsumentów na rynku mięsa, zachowania konsumentów wobec zakupu żywności przez Internet, analiza realizacji wymogów traceability w procesie produkcji żywności, ocena poziomu innowacyjności na rynku żywności. Uważam, że uzyskane przez Habilitanta wyniki badań stanowią merytorycznie wartościowy dorobek naukowy, wprowadzający do dyscypliny naukowej „technologia żywności i żywienia” ważne i nowe elementy wiedzy.

Wysokie są również wskaźniki bibliometryczne dorobku naukowego dr inż. Jerzego Gębskiego. Obejmuje on łącznie 66 prac, w tym 8 stanowią publikacje naukowe opublikowane w czasopismach indeksowanych przez bazę *Journal Citation Report (JCR)* w latach 2017-2019. Ich wartość naukowa wg listy czasopism MNiSW wynosi 270 pkt., łączny IF wg roku wydania wynosi 26,197, natomiast 5-letni IF wg aktualnej bazy JCR stanowi wartość 30,441. Należy podkreślić, że wyniki badań zostały opublikowane w następujących czasopismach naukowych o zasięgu światowym: *Food Quality and Preference* (40 pkt.), *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, *International Journal of Environmental Research and Public Health* (30 pkt.), *Meat Science* (35 pkt.), *Nutrients* (35 pkt.), *Public Health* (25).

W latach 2004 – 2019 Habilitant opublikował 43 publikacje naukowe (wszystkie po doktoracie) nieposiadające współczynnika wpływu IF, natomiast są wymienione w części B wykazu MNiSW. Ich wartość naukowa wg listy czasopism MNiSW wynosi 422 pkt. Habilitant jest także autorem 2 monografii w języku polskim oraz 11 rozdziałów opublikowanych w monografiach naukowych oraz 2 publikacji popularno naukowych.

Liczba cytowań wg bazy *Web of Science* wynosi 10. *Index Hirscha* wg bazy *Web of Science* jest skromny i wynosi tylko 2. Podobna jest liczba cytowań według bazy *Scopus*, która wynosi 11, natomiast współczynnik Hirscha według tej bazy tylko wynosi 2.

Suma wszystkich punktów za publikacje wg wykazu czasopism naukowych MNiSW zgodnie z rokiem opublikowania wynosi 781 pkt., w tym wartość naukowa 5 publikacji stanowiących osiągnięcie naukowe Habilitanta stanowi 127 pkt. o IF równym 9,993.



#### 4. Ocena dorobku dydaktycznego i organizacyjnego

Dr inż. Jerzy Gębski jest doświadczonym nauczycielem akademickim, który prowadzi wykłady i ćwiczenia na kierunkach: Żywnienie Człowieka i Ocena Jakości, Dietetyka oraz Gastronomia i Hotelarstwo. Są to następujące przedmioty: Technologia informacyjna, Statystyka i informatyka stosowana, Systemy informatyczne w hotelarstwie.

Swoją wiedzę i umiejętności nauczyciela akademickiego wykorzystuje także w pracy z dyplomantami. Dotychczas dr inż. Jerzy Gębski był promotorem 18 prac magisterskich, 23 prac inżynierskich i recenzentem 51 prac dyplomowych.

Habilitant jest również promotorem pomocniczym pracy doktorskiej pt. „Komunikowanie prozdrowotnych właściwości innowacyjnej żywności pochodzenia zwierzęcego w kontekście obowiązujących przepisów prawnych” realizowanej na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW.

Dr inż. Jerzy Gębski odbył miesięczny staż naukowo-dydaktyczny w Leeds Metropolitan University i był współrealizatorem projektu TEMPUS S\_JEP\_09808 - 95 pt. „Restructuring and Educational Reform at SGGW Poland”, we współpracy z Hanzehogeschool w Groningen (Holandia) i Leeds Metropolitan University (Wielka Brytania), która zakończyła się uruchomieniem nowego programu studiów.

Brał także udział w konferencjach naukowych poświęconych tematyce badań konsumenckich, prezentując wyniki otrzymane w ramach projektów/grantów międzynarodowych i krajowych.

Swoje kwalifikacje zawodowe podnosił na następujących kursach i szkoleniach: Przyszłość rozwojowa żywności, Zarządzanie badaniami sektora produkcji żywności, Wycena prac B+R, patentu/ zgłoszenia patentowego oraz komercjalizacja badań naukowych, Szkolenie zakresu administracji, obsługi i możliwości wykorzystania systemów komputerowych.

Od roku 2016 do chwili obecnej jest opiekunem roku na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo. Od roku 2014 do chwili obecnej bierze aktywny udział w organizacji Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych jako członek komisji oceniającej uczestników, a od 2018 roku uczestniczy w pracach logistycznych i zarządzaniu wynikami w Komitecie Okręgowym – Warszawa.

Jakość Jego pracy jako dydaktyka została doceniona przez władze Uczelni i Wydziału, czego wyrazem są: List gratulacyjny Rektora SGGW za uznanie przez Władze Wydziału Żywnienia Człowieka oraz Gospodarstwa Domowego najlepszym asystentem w roku akademickim 1997/98, Nagroda Rektora SGGW zespołowa stopnia pierwszego za osiągnięcia

w zakresie dydaktyki w roku 1997, Nagroda Rektora SGGW zespołowa stopnia drugiego za osiągnięcia w zakresie dydaktyki w roku 2018.

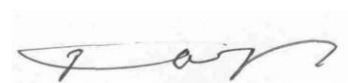
Dr inż. Jerzy Gębski angażuje się także w prace organizacyjne na Wydziale i Uczelni. W latach 1997, 2003, 2004 był członkiem Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej. Od 2008 r. do chwili obecnej jest członkiem Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. W roku 2016 był elektorem do wyborów Rektora i Prorektorów SGGW na lata 2016-2020.

Uczestniczył w organizacji następujących zjazdów i konferencji: XXVI Zjazdu Katedr Marketingu, Handlu i Konsumpcji „Współczesne paradygmaty w marketingu, handlu i konsumpcji”, Konferencji Jubileuszowej 40-lecia Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, I Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej Studentów i Doktorantów „Przedsiębiorczość w nauce i praktyce. Żywność - Rynek - Usługi”;

Jest kierownikiem Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie.

## **5. Podsumowanie - wniosek końcowy**

Osiągnięcie naukowe dr inż. Jerzego Gębskiego, przedstawione w formie cyklu publikacji, wnosi nowe elementy wiedzy do dziedziny nauk rolniczych w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia. Biorąc więc pod uwagę wartość merytoryczną osiągnięcia naukowego Habilitanta oraz całokształt Jego dorobku naukowego, dydaktycznego, organizacyjnego a także aktywność w zakresie współpracy międzynarodowej, stwierdzam, że kryteria określone w aktualnych uregulowaniach prawnych do uzyskania stopnia naukowego doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia zostały spełnione w stopniu wystarczającym.



Gdynia, 23.08. 2019

Prof. dr hab. inż. Piotr Przybyłowski