

dr hab. Ewa Lange
Katedra Dietetyki
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

OCENA

osiągnięć naukowo-badawczych, dorobku dydaktycznego i popularyzatorskiego oraz

współpracy międzynarodowej

Pana dr inż. Jerzego Gębskiego

w związku z postępowaniem habilitacyjnym prowadzonym

na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW

Podstawą prawną niniejszej oceny jest decyzja Centralnej Komisji do Spraw Stopni i Tytułów Naukowych z dnia 03.06.2019 roku (nr BCK-III-L-9321/2019) dotycząca powołania Komisji do przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego dr inż. Jerzego Gębskiego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Ocena została sporządzona zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach i tytułach naukowych oraz stopniach i tytułach w zakresie sztuki (Dz. U. 2017., poz. 1789), z uwzględnieniem kryteriów określonych w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 22 września 2011r. w sprawie szczegółowego trybu i warunków przeprowadzania czynności w przewodach doktorskich, w postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora (Dz.U. 2011, nr 204, poz. 1200).

Do recenzji przedłożono dokumentację składającą się z: Autoreferatu w języku polskim i angielskim, Wykazu opublikowanych prac naukowych, udziału w projektach badawczych, współpracy międzynarodowej, osiągnięć naukowych i popularyzacji nauki oraz oświadczeń współautorów prac określających indywidualny wkład każdego z nich w powstanie osiągnięcia naukowego i kserokopii publikacji zgłoszonych jako osiągnięcie naukowe Kandydata, jak również kopii dyplomu doktora nauk rolniczych i płyty CD.

1. Dane biograficzne i rozwój naukowy

Pan dr inż. Jerzy Gębski jest absolwentem Wydział Techniki Rolniczej i Leśnej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, a dyplom magistra inżyniera uzyskał w 1993 roku. Po ukończeniu studiów został zatrudniony na stanowisku asystenta naukowo-dydaktycznego w Katedrze Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie, gdzie pracuje do dzisiaj. W 2003 roku uzyskał stopień doktora nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, po obronie pracy pt. *"System kontroli i sterowania procesem miesienia w maszynach mieszalniczych"*, której Promotorem był prof. dr hab. Andrzej Neryng, a recenzentami: prof. dr hab. inż. Andrzej Chochowski i prof. dr hab. inż. Roman Hejft. Od 2005 roku dr inż. Jerzy Gębski

pracuje na stanowisku adiunkta naukowo-dydaktycznego, a od stycznia 2019 pełni funkcję Kierownika Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie, Katedry Organizacji i Ekonomiki Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW. Warsztat naukowy Habilitanta poszerzyło nabycie umiejętności związanych z wykorzystaniem narzędzi informatycznych oraz technik analitycznych w ramach szkoleń z zakresu zarządzania badaniami sektora produkcji żywności i komercjalizacji badań naukowych oraz ukończenie w 2015 roku Studiów podyplomowych dotyczących „Metod statystycznych w biznesie” na Wydziale Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warszawskiego.

Ważną rolę w rozwoju naukowym Habilitanta odegrało uczestnictwo w dwóch projektach międzynarodowych. W ramach projektu *Ocena konsumencka i żywieniowa innowacyjnych produktów pochodzących z upraw ekologicznych* (EUREKA, E!6855 ECORAW/2013) Pan dr inż. Jerzy Gębski uczestniczył w tworzeniu koncepcji badań, akwizycji, analizie i opracowaniu, w tym wykonaniu analizy statystycznej wyników badań. W ramach projektu *NU-AGE. Nowe strategie żywieniowe uwzględniające szczególne potrzeby osób starszych dla pomyślnego starzenia się w Europie* (VII PR EU., 2011-2016) brał udział w opracowywaniu i interpretacji uzyskanych wyników. W latach 2009-2015 był też współodpowiedzialny za prowadzenie analiz statystycznych i ich interpretację w trzech projektach krajowych (*Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce zgodnie ze strategią „od widelca do zagrody”; Biożywność – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego; „Bioprodukty”, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności*).

Dr inż. Jerzy Gębski uczestniczył też w konferencjach dotyczących zachowań konsumentów na rynku żywności, szczególnie zachowań wobec żywności innowacyjnej i modyfikowanej genetycznie oraz wpływu na nie Internetu i systemów identyfikowalności produktów.

2. Ocena aktywności naukowej

Zgodnie z udostępnioną dokumentacją, dorobek naukowy dr inż. Jerzego Gębskiego obejmuje łącznie 66. pozycji, wszystkie opublikowane w okresie po uzyskaniu stopnia doktora. W skład przedstawionego dorobku publikacyjnego Habilitanta wchodzi:

- 8. oryginalnych prac w czasopismach indeksowanych w bazie Journal Citation Reports (JCR), w tym 3. z nich stanowią część cyklu publikacji wskazanych przez Habilitanta jako główne osiągnięcie naukowe,
- 43. publikacje w recenzowanych czasopismach krajowych, w tym 2. ujęte w cyklu publikacji wskazanym jako osiągnięcie naukowe Habilitanta,
- 2. monografie naukowe w języku polskim,
- 1. rozdział w monografii naukowej w języku angielskim,
- 10. rozdziałów w monografiach naukowych w języku polskim,
- 2. doniesienia naukowe w formie abstraktów w recenzowanych materiałach zagranicznej konferencji naukowej,
- 2. prace popularnonaukowe.

Prace autorstwa/współautorstwa Habilitanta ukazały się w recenzowanych czasopismach naukowych o wysokim wskaźniku cytowań i o światowym zasięgu (*Food Quality and Preference, International Journal of Environmental Research and Public Health, Meat Science, Nutrients, Public Health*) oraz wiodących czasopismach krajowych (m.in.: *Ekonomiczne Problemy Turystyki, Handel Wewnętrzny, Journal of Agribusiness and Rural Development, Przedsiębiorczość i Zarządzanie,*

Przemysł Spożywczy, Roczniki Naukowe Ekonomii Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Zeszyty Naukowe SGGW). Wartości wskaźników bibliometrycznych prac podane w autoreferacie wynoszą:

- łączny IF = 26,197 zgodnie z rokiem opublikowania, natomiast 5-letni IF = 30,441, w tym IF prac włączonych do osiągnięcia naukowego Habilitanta wynosi 9,993 zgodnie z rokiem wydania (co stanowi 38% całości), natomiast 5-letni IF = 11,33,
- indeks Hirscha = 2 wg Web of Science i Scopus Elsevier, cytowane są głównie 2. prace, w tym jedna wchodząca w osiągnięcia naukowego Habilitanta, w której jego wkład został oceniony na 40%,
- liczba cytowań wg Web of Science = 10, bez autocytowań, (obecnie 15, w tym 8. cytowań w 2018 roku i 7. cytowań w 2019 roku), wg Scopus Elsevier = 11 (obecnie 13 cytowań),
- suma punktów za opublikowane prace według listy MNiSW wynosi 781, w tym 134 punkty za publikacje włączone do osiągnięcia naukowego, a wszystkie prace opublikowane zostały po uzyskaniu stopnia doktora.

W przypadku jednej publikacji oraz jednego rozdziału w monografii w języku angielskim i czterech rozdziałów monografii w języku polskim Habilitant jest jedynym autorem, w pozostałych Jego udział w przygotowaniu prac kształtował się w zakresie od 10 do 70%, przy czym w większości wynosił od 35 do 50% i obejmował m.in.: współopracowanie koncepcji pracy i narzędzi badawczych, zestawienie i opracowanie wyników oraz ich analizę statystyczną, interpretację i dyskusję, jak również współprzygotowanie manuskryptów.

Dorobek naukowy dr inż. Jerzego Gębskiego koncentruje się na badaniu zachowań konsumentów wobec żywności, w tym żywności wzbogacanej o prozdrowotne składniki odżywcze, ocenie zapewnienia ciągłości monitorowania procesu jej produkcji i dystrybucji oraz poziomu innowacyjności na rynku żywności. Zakres zainteresowań naukowo-badawczych Habilitanta ma istotne znaczenie nie tylko dla kształtowania się rynku żywnościowego, ale także dla tworzenia zaleceń mających na celu poprawę zachowań żywieniowych konsumentów. Poprawa zachowań żywieniowych może korzystnie wpływać na inne elementy stylu życia i stan zdrowia różnych grup populacyjnych. Warto jednak zauważyć, że od początku działalności naukowej dr inż. Jerzy Gębski rozwijał i wykorzystywał do planowania badań oraz interpretacji, szczególnie analizy statystycznej, wyników różne techniki informatyczne.

Część badań opisanych w publikacjach, w tym jedna ujęta w osiągnięciu naukowym, ze znaczącym udziałem Habilitanta, została zrealizowana w ramach projektów badawczych finansowanych ze środków międzynarodowych (*Ocena konsumencka i żywieniowa innowacyjnych produktów pochodzących z upraw ekologicznych*, projekt EUREKA nr E!6855 ECORAW/2013; *NU-AGE. Nowe strategie żywieniowe uwzględniające szczególne potrzeby osób starszych dla pomyślnego starzenia się w Europie*, VII PR EU) i krajowych (*ProOptiBeef. Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce zgodnie ze strategią „od widelca do zagrody”*, nr WND-POIG.01.03.01-00-204/09; *Biożywność. Innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego*, nr POIG.01.01.02-14-090/09; *Bioprodukty. Innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności* finansowane ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego), w których dr inż. Jerzy Gębski brał udział jako wykonawca. W dwóch projektach (*Biożywność* i *Bioprodukty*) Habilitant brał udział w projektowaniu badań i interpretacji wyników, wykonywał ich analizę, w tym analizę statystyczną. W ww. wymienionych projektach międzynarodowych dr inż. Jerzy Gębski projektował analizy statystyczne wyników, zgodnie z przyjętymi celami badawczymi i hipotezami.

Opis działalności naukowo-badawczej przedstawiony w autoreferacie jest poparty odniesieniami do opublikowanych prac. Ponad połowa została opublikowana w ciągu ostatnich 5 lat, a w 1/3 z nich Habilitant miał wiodący udział (50-100% udziału, w tym w 8. był pierwszym autorem). Prace badawcze zrealizowane i opublikowane przez Habilitanta, poza tymi ujętymi w ramach osiągnięcia naukowego, można podzielić na zagadnienia obejmujące:

- Style życia i zachowanie zdrowej diety,
- Analizę 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.

Wyniki badań dotyczących stylów życia i zachowania prozdrowotnej diety zostały ujęte m. in. w 4. pracach indeksowanych w bazie JCR (IF=13,383), a wkład w ich przygotowanie, w tym zestawienie i opracowanie wyników, analizę statystyczną wyników i ich dyskusję, dr inż. Jerzego Gębskiego oceniono na 10 - 25% (II.A.2, II.A.3, II.A.4, II.A.5). Pozostałe wyniki prac z tego zakresu badań zostały opublikowane w czasopismach spoza listy JCR. W większości tych prac udział Habilitanta był wiodący, oceniony na 30-70%, polegający na opracowaniu koncepcji pracy, zaplanowaniu oraz wykonaniu badań, zestawieniu i opracowaniu wyników oraz formułowaniu wniosków (II.D.5, II.D.6, II.D.11, II.D.13, II.D.40).

Jednym z czynników determinujących zachowania konsumentów wobec żywności bogatej w błonnik pokarmowy jest wyższa cena i mniejsza dostępność produktów pełnoziarnistych w porównaniu do ich rafinowanych odpowiedników. Jak wykazały badania, w których uczestniczył dr inż. Jerzy Gębski, na postawy konsumentów wobec pieczywa wzbogacanego w błonnik pokarmowy i / lub o obniżonej zawartości soli wpływał poziom ich wiedzy żywieniowej i oczekiwania związane ze smakiem. Wpływ wiedzy żywieniowej konsumentów na ich zachowania żywieniowe może być szczególnie ważne w planowaniu informacji o wartości odżywczej produktów oraz w projektowaniu skutecznych programów edukacyjnych i interwencyjnych dla poszczególnych grup populacyjnych. Wskazuje to na aplikacyjny charakter prowadzonych badań. Dr inż. Jerzy Gębski uczestniczył także w badaniach oceniających akceptowalność innowacyjnych produktów mlecznych, dzięki którym wyodrębniono 4. segmenty konsumentów, różniące się postawą wobec aspektów zdrowotnych i akceptacji nowości w tej grupie produktów spożywczych. Uzyskane wyniki mogą pomóc w dopasowaniu komunikatów marketingowych dla różnych grup konsumentów, np. dla konsumentów bardziej zaangażowanych należałoby zwracać uwagę w przekazywanej informacji na aspekty dotyczące jakości żywności, a dla tych mniej zaangażowanych istotną byłaby informacja o jego walorach zdrowotnych. Prozdrowotne cechy produktów i ich innowacyjność ma większe znaczenie dla osób młodych, które są bardziej podatni na sugestie innych osób i są zainteresowane informacjami żywieniowymi. Dalsze badania pozwoliły także określić wzory żywieniowe mogące zwiększać ryzyko rozwoju ortoreksji, czyli nadmiernego przykładania uwagi do informacji o prozdrowotnych właściwościach żywności, co może ułatwić opracowywanie programów edukacyjnych i interwencji żywieniowych skierowanych do tych osób. W badaniach dotyczących postaw na rynku żywności, w których udział Habilitanta w przygotowywaniu publikacji był wiodący (50-70%), zaobserwowano, że młodzi konsumenci chętnie sięgają po słone przekąski ze względu na ich smak, a żywność zmodyfikowana genetycznie postrzegana jest przez polskich konsumentów jako potencjalny czynnik rozwoju chorób, szczególnie alergii, choć oczekują od niej poprawy wartości odżywczej produktów.

Doświadczenie z zakresu badań dotyczących postaw konsumentów wobec żywności innowacyjnej i ich wykorzystania w tworzeniu informacji marketingowym dr inż. Jerzy Gębski wykorzystał w opiece naukowej jako promotor pomocniczy pracy doktorskiej dr inż. Jacka Czarneckiego pt: *Komunikowanie prozdrowotnych właściwości innowacyjnej żywności pochodzenia zwierzęcego w kontekście obowiązujących przepisów prawnych* (promotor prof. dr hab. Krystyna Gutkowska), który została obroniona z wynikiem pozytywnym 24.06.2019 roku.

Następny obszar zainteresowań naukowych Habilitanta stanowiła analiza zachowań konsumentów na rynku mięsa. W ramach tych badań powstało 13. publikacji (II.D.8, II.D.14, II.D.19, II.D.20, II.D.22, II.D.23, II.D.24, II.D.27, II.D.32, II.D.36, II.D.39, II.D.41), w tym jedna z listy JCR (II.A.1), która jest najczęściej cytowaną spośród dorobku Habilitanta (udział w przygotowaniu tych prac Habilitanta oceniono na 25 – 50%). Spośród cech socjodemograficznych dochód oraz miejsce zamieszkania wpływały na częstotliwość kupowania mięsa, w tym głównie drobiu i wieprzowiny. Badania wykazały, że dla polskiego konsumenta istotna jest przy zakupie mięsa jego jakość, świeżość, wygląd, barwa i cena. Dla Polskiego konsumenta znaczenie miało także miejsce zakupu mięsa i były to zwykle sklepy specjalistyczne, rzadziej sieci handlowe. Wytoniono również 4. wzory zachowań żywieniowych konsumentów związanych z ich postawą wobec spożycia mięsa. Najmniejsze skupienie ograniczające spożycia mięsa stanowiły przede wszystkim młode kobiety, oceniające swoją wiedzę żywieniową jako dobrą, natomiast preferencja czerwonego mięsa dotyczyła głównie mężczyzn w średnim wieku, ze średnim lub wyższym wykształceniem. Dla konsumentów mięsa ważna była też dobrze widoczna informacja żywieniowa zawarta na etykietach. Tematem 4. publikacji była również ocena akceptowalności dziczyzny, jako alternatywy do mięsa zwierząt rzeźnych. Okazało się, że barierą powstrzymującą konsumentów od wyboru tego rodzaju mięsa są głównie wysokie ceny, mała dostępność oraz brak informacji na temat jakości, wartości żywieniowej i kulinarnej oraz względy etyczne związane ze sposobem pozyskiwania tego rodzaju mięsa. Wyniki tych badań mają wartość aplikacyjną, szczególnie dla producentów innowacyjnej żywności.

Wyniki badań postaw polskich konsumentów wobec zakupów żywności przez Internet umieszczono w 5. publikacjach (II.D.3, II.D.7, II.D.35, II.D.38, II.D.44), w których dr inż. Jerzy Gębski był wiodącym autorem (w 3. był pierwszym autorem), uczestniczył w opracowaniu koncepcji, zaplanowaniu i wykonaniu badań oraz w opracowaniu i interpretacji wyników, w tym wykonaniu analizy statystycznej. Wyniki tych prac stały się również podstawą do przygotowania jednoautorskiego rozdziału w anglojęzycznej monografii (*Challenges and perspectives for the European food market / ed. Barbara Kowrygo. – Wyd. SGGW, 2008*). Wyniki tych badań wskazywały, że na początku XXI wieku w Polsce większy dostęp do Internetu, możliwość dokonywania elektronicznych płatności, rozwój transportu i niższa cena produktów zwiększyła zainteresowanie zakupami żywności za pośrednictwem sieci. W przypadku wykorzystania tego rodzaju zakupów konsumenci doceniali możliwość dokonania zakupu bez wychodzenia z domu i możliwość skorzystania z promocji, barierę jednak stanowił brak możliwości obejrzenia i wybrania towaru oraz dodatkowa cena za transport. Internet wpływać może nie tylko na zachowania zakupowe, ale również na zachowania żywieniowe związane z zakupem gotowych dań, co jak wskazuje Habilitant dotyczy szczególnie osób młodych.

Dr inż. Jerzy Gębski miał również znaczący wkład w powstanie trzech publikacji (II.D.17, II.D.18, II.D.21) dotyczących *traceability* w procesie produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego. W publikacjach tych Habilitant jest pierwszym, wiodącym autorem (wkład w ich powstawanie oceniono na 60-70%) i uczestniczył nie tylko w ich planowaniu, ale i wykonaniu badania oraz analizie oraz interpretacji wyników. W zakładach przemysłu mięsnego główną podstawą systemu identyfikowalności produktu były numery partii surowców weryfikowane w określonych punktach

kontrolnych, z wykorzystaniem m. in. systemu kodów paskowych i systemów komputerowych, jednak realizacja tego procesu zależała od wielkości przedsiębiorstwa. Natomiast w badanych zakładach przemysłu mleczarskiego większość etapów procesu identyfikowalności produktu była dokumentowana ręcznie, a wiedza o istocie tego procesu u właścicieli mniejszych zakładów była niewystarczająca. Uzyskane wyniki mają istotne znaczenie dla edukacji producentów żywności w zakresie monitorowania jakości produktu z wykorzystaniem nowoczesnych systemów i narzędzi oraz zapewnienia bezpieczeństwa oferowanej żywności.

Ostatnią grupą zagadnień badawczych, odnoszących się również do sektora rynku żywnościowego, była ocena poziomu jego innowacyjności. W większości tych badań Habilitant dokonał opracowania, analizy oraz interpretacji wyników i uczestniczył w przygotowaniu manuskryptów (udział w przygotowaniu prac oceniono na 30%) (II.D.15, II.D.28, II.D.29, II.D.30, II.D.34,). Badania przeprowadzono w ramach projektu *Biożywność. Innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego*. Największą grupę przedsiębiorstw wprowadzających innowacje dotyczące technologii produkcji i produktu stanowiły średnie zakłady produkcyjne. Wykazano, że działalność rozwojowa i innowacyjna przedsiębiorstw prowadzona jest przede wszystkim w celu: zwiększenia przychodów ze sprzedaży, wzrostu udziału w rynku i zmniejszenia kosztów. W ocenie poziomu innowacyjności przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego zaobserwowano także, że podstawową barierą we wprowadzaniu nowych technologii i produktów był brak popytu, silna konkurencja dotycząca jakości produktu oraz wysokie koszty dostępu do nowych rynków. Większe nakłady finansowe na działalność innowacyjną ponosiły zakłady przetwórstwa mlecznego, choć najczęściej były one związane z zakupem środków trwałych, w mniejszym stopniu finansowany były prace badawczo-rozwojowe. Możliwość wprowadzenia innowacji w przemyśle spożywczym oceniono także poprzez ocenę akceptowalności takich zmian przez konsumentów. Oceniając poziom akceptacji wobec możliwych działań innowacyjnych, zaobserwowano, że kobiety częściej zaakceptowały dodatek składników o działaniu prozdrowotnym, a mężczyźni byli by skłonni sięgnąć po produkty o zmniejszonej zawartości soli lub cukru.

Podsumowując działalność naukowa dr inż. Jerzego Gębskiego koncentruje się na analizie zachowań konsumentów wobec żywności, szczególnie produktów innowacyjnych i czynników, które je determinują. Uzupełnieniem tych obserwacji są badania oceniające możliwość wprowadzenia na rynek produktów innowacyjnych oraz wykorzystania nowych sposobów dystrybucji żywności. Dużym walorem niektórych z tych prac jest zastosowanie w planowaniu badań i analizie wyników metod statystycznych umożliwiających pogłębioną ocenę interakcji wielu czynników związanych z zachowaniami żywieniowymi i ich wpływu na postawy różnych grup konsumentów wobec żywności. Taką interpretację wyników wykorzystano także w części publikacji włączonych do osiągnięcia naukowego Habilitanta wskazując na umiejętność wyboru odpowiednich do sformułowanego celu i hipotez badawczych metod analitycznych.

Przedstawiony dorobek naukowy dr inż. Jerzego Gębskiego, bez publikacji przedstawionych jako główne osiągnięcie naukowe, jest obszerny i obejmuje 43. publikacje w czasopismach krajowych nie znajdujących się w bazie JCR, wnoszących łącznie 422 punktów MNiSW, w tworzeniu których udział Habilitanta był różny – od 10 - 100% (pierwszy autor 8. publikacji) oraz 5. publikacji indeksowanych w bazie JCR o łącznym IF=16,204 i sumie punktów MNiSW = 165, w których udział Habilitanta określono na 10-25%. Dodatkowo wyniki badań szczególnie związanych z nowymi technologiami informatycznymi i innowacyjnością produktów spożywczych, zamieszczono również w monografiach naukowych, w tym jednej w języku angielskim. Prace Habilitanta w prezentowanych obszarach

badawczych mają znaczenie poznawcze i aplikacyjne dla rozwoju oraz komercjalizacji nowych produktów spożywczych.

3. Ocena osiągnięcia naukowego

Jako osiągnięcie naukowe (zgodnie z art. 16 ust. 2 ustawy z dn. 14.03.2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki, Dz. U. z 2017 r. poz. 1789) dr inż. Jerzy Gębski wskazał cykl pięciu publikacji zatytułowany: *Zachowania żywieniowe jako integralny element stylu życia polskich konsumentów*, składający się z:

- dwóch publikacji poświęconych zależności zachowań żywieniowych i innych elementów stylu życia różnych grup populacyjnych (badania *LifeStyle Study*):
 1. **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 (LifeStyle Study)*. International Journal of Environmental Research and Public Health 15.11 (2018): 2497. <https://doi.org/10.3390/ijerph15112497>.
30 pkt. MNiSW; IF = 2,145
 2. 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 (LifeStyle Study)*. Nutrients 2018, 10, 1004. <https://doi.org/10.3390/nu10081004>.
35 pkt. MNiSW; IF = 4,196
- oraz trzech publikacji związanych z oceną różnych czynników, w tym także zachowań żywieniowych, na postawy wobec innowacyjnych produktów takich jak pieczywo i mięso:
 3. **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. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.03.012>.
40 pkt. MNiSW; IF = 3,652
 4. 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 IF brak
 5. 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 IF brak

W dwóch publikacjach (60 pkt MNiSW; IF=3,341), ujętych w osiągnięciu habilitacyjnym, dotyczących relacji pomiędzy wybranymi elementami stylu życia, dr inż. Jerzy Gębski jest wiodącym autorem, a jego udział w ich powstawaniu oceniono na 40-45%, co związane było z jego uczestnictwem w projektowaniu badań, opracowaniu metodyki i interpretacji wyników oraz wykonaniu ich analizy, w tym analizy statystycznej. Jednak jedynie w jednym z tych artykułów dr inż. Jerzy Gębski był pierwszym i korespondencyjnym autorem. Pozostałe trzy publikacje poświęcone są ocenie związku między zachowaniami żywieniowymi konsumentów a ich postawą wobec produktów innowacyjnych. Jedna z nich, opisująca wyniki otrzymane w ramach projektu: *Bioprodukty. Innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności*, w powstawaniu której udział Habilitanta wynosił aż 60%, została opublikowana w

czasopiśmie indeksowanym w bazie JCR (40 pkt. MNiSW; IF = 3,652). Pozostałe dwie publikacje z tego zakresu ukazały się w recenzowanych czasopiśmie krajowych spoza listy JCR (22 pkt. MNiSW), a udział w ich powstawaniu Habilitanta oceniono na 40% i związany był, podobnie jak wcześniej, z współpracowaniem koncepcji artykułu, metodyki oraz z opracowaniem statystycznym wyników i współudziałem w ich dyskusji oraz z przygotowaniem manuskryptu.

Mimo, że jedynie w dwóch publikacjach dr inż. Jerzy Gębski jest pierwszym i wiodącym autorem to warto zauważyć, że takie zaangażowanie w przygotowanie pięcio- i siedmioautorskich manuskryptów wskazuje na duży udział Habilitanta w ich powstawaniu.

W Autoreferacie dr inż. Jerzy Gębski umieścił omówienie cyklu prac z uwzględnieniem wprowadzenia, celu i hipotez badawczych, omówienia wyników oraz ogólnego ich podsumowania. Celem badań opisanych w cyklu publikacji, wskazanym jako osiągnięcie naukowe, było określenie zachowań żywieniowych konsumentów wobec produktów żywnościowych oraz wpływu wybranych elementów stylu życia na te zachowania. Wydaje się, że druga część postawionego celu weryfikowana była jako ocena wpływu wzorów zachowań żywieniowych określonych grup konsumentów (w zależności od różnych czynników socjodemograficznych) na inne elementy stylu życia. Celowi odpowiada hipoteza główna sformułowana następująco: *„Zachowania żywieniowe podejmowane przez 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”*. Na tej podstawie postawiono 4. hipotezy szczegółowe, w tym dwie pierwsze odnoszące się do publikacji dotyczących zależności zachowań żywieniowych i innych elementów stylu życia różnych grup populacyjnych i dwie hipotezy weryfikowane w publikacjach dotyczących oceny wpływu zachowań żywieniowych konsumentów na postawy wobec innowacyjnych produktów na przykładzie pieczywa i mięsa. Zakres badań i wykonanych analiz statystycznych wykorzystanych w pracach ujętych w osiągnięciu naukowym zobrazowano na schemacie. Wydaje się jednak, że to publikacje opisujące zależności między, wyłonionymi dzięki odpowiednio zaplanowanej analizie statystycznej, wzorami żywieniowymi i innymi czynnikami stylu życia w różnych grupach populacyjnych stanowią bazę do dalszej analizy postaw wobec nowej żywności i znaczenia w jej akceptacji dla określonych segmentów konsumentów, a nie odwrotnie.

Prawidłowe zachowania zdrowotne, w tym żywieniowe, są istotnymi czynnikami poprawy stanu zdrowia populacji krajów uprzemysłowionych. Trwała zmiana sposobu żywienia związana jest nie tylko z szeroko zakrojoną edukacją, ale i z efektywnie prowadzoną zmianą postaw konsumentów wobec określonych grup produktów spożywczych, w tym żywności o właściwościach prozdrowotnych i produktów o zmienionej wartości odżywczej. Poznanie czynników determinujących możliwość pozytywnych zmian zachowań żywieniowych, w zależności od tego jak określone grupy konsumentów postrzegają produkty spożywcze, może ułatwić zaplanowanie efektywnych kampanii poprawiających jakość racji pokarmowych realizujących zasady prawidłowego żywienia. Celowość podjęcia tego typu badań zwiększyło uzupełnienie ich analizą zależności zachowań żywieniowych z innymi elementami stylu życia, takimi jak długość snu i poziom aktywności fizycznej, które wspólnie determinują zmianę stanu zdrowia populacji, w tym występowania chorób przewlekłych, takich jak otyłość, cukrzyca typu 2, choroby układu krążenia i niektóre nowotwory.

Przekrojowe badania (*the LifeStyle Study*), dotyczące zachowań żywieniowych, oparto o informacje uzyskane metodą oceny częstotliwości spożycia żywności, wykorzystując uznane i zwalidowane narzędzie (kwestionariusz KomPAN), dające możliwość uzyskania precyzyjnych informacji o zwyczajowym spożyciu żywności w danej grupie populacyjnej i wyłonienia wzorów żywieniowych.

Właściwą interpretację wyników i wnioskowanie umożliwił też odpowiedni wybór i wykorzystanie przez dr inż. Jerzego Gębskiego metod analizy statystycznej. Analiza czynnikowa jest powszechnie używana w biologii, psychologii i marketingu przy analizie struktury zjawisk badanych przez narzędzia kwestionariuszowe. Wzory zachowań żywieniowych opracowane z wykorzystaniem analizy czynnikowej, w tym analizy głównych składowych, umożliwiły ocenę związku sposobu żywienia z innymi czynnikami stylu życia takimi jak: aktywność fizyczna i długość snu oraz określenie synergistycznego efektu działania poszczególnych produktów oraz częstotliwości ich spożycia. Uzyskane wartości współczynnika adekwatności doboru próby świadczyły o prawidłowym wyborze analizy, a uzyskane wzory zachowań żywieniowych wyjaśniły 66,2% całkowitej wariancji. Analizie poddano częstotliwość spożycia 16. grup produktów spożywczych i wyłoniono 5. wzorów zachowań żywieniowych „Owoce i warzywa” (owoce i warzywa), „Żywność pełnoziarnista” (makaron pełnoziarnisty, kasze i chleb pełnoziarnisty), „Fast food i słodczy” (chrupki i inne słone przekąski, hamburgery, pizza, kurczak i frytki, słodczy i ciasta oraz napoje gazowane), „Soki owocowe i warzywne” (soki warzywne i owocowe) oraz „Mięso i produkty mięsne” (czerwone i białe mięso, wędliny i smażone produkty spożywcze). Porównanie uzyskanych wyników ułatwiło przyporządkowane uzyskanych wzorów żywieniowych do 3 kategorii reprezentujących tercyle, a w celu określenia związku między wzorami żywieniowymi (czynniki zależne) a długością snu oraz poziomem i rodzajem aktywności fizycznej (czynniki niezależne) wykorzystano modele regresji logistycznej, które skorygowano o wiek, płeć, BMI, wykształcenie i miejsce zamieszkania. W autoreferacie podano inaczej niż w dołączonej publikacji, że „Zmiennymi zależnymi w modelach były wybrane elementy zachowań sedentarnych, zaś jako zmienne objaśniające (niezależne) wykorzystano wzory zachowań żywieniowych”.

Dane wykorzystane w tych badaniach zbierane były przez agencję badań marketingowych metodą wywiadu wspomaganego komputerowo (CAWI) wykonanego w reprezentatywnej dla populacji polskiej grupie osób. Duża liczba respondentów i dobór reprezentatywnej grupy zwiększyły prawdopodobieństwo obserwowanych zależności i poprawność formułowanych wniosków. Ocenę jakości snu oparto jednak tylko o samoocenę jego długości, nie uwzględniono innych elementów świadczących o jego jakości, takich jak problemy z zasypianiem, częste wybudzanie się, problemy z bezdechem śródsejnym. Długość i jakość snu związana jest z funkcjonowaniem układu nerwowego, układu krążenia, układu oddechowego oraz z gospodarką hormonalną i energetyczną organizmu, dlatego istotnym elementem charakteryzującym grupę badaną powinna być również informacja o chorobach przewlekłych, stosowanej farmakoterapii, czy pracy zmianowej respondentów. Istotnym czynnikiem charakteryzującym wyłonione grupy osób różniące się zachowaniami żywieniowymi byłaby również informacja o ewentualnym stosowaniu modyfikacji dietetycznych (np. diet eliminacyjnych, diety niskotłuszczowej, łatwostrawnej, wegetariańskiej itp.). Podobnie ocenę poziomu aktywności fizycznej oparto jedynie o zmodyfikowane odpowiedzi dotyczące rodzaju aktywności fizycznej i zachowań sedentarnych zawartych w kwestionariuszu KomPan. Często stosowanym w badaniach populacyjnych związanych z oceną stanu zdrowia jest Międzynarodowy Kwestionariusz Aktywności Fizycznej (IPAQ), dostępny w polskiej wersji, który daje możliwość odniesienia badanych czynników do intensywności wykonywanych czynności, wyrażonych w wartościach równoważnika metabolicznego (MET) (Craig i wsp., 2003; Biernat i wsp., 2007).

Ocena powiązania jakości snu z wybranymi elementami sposobu żywienia (wyłonienie wzorców żywieniowych powiązanych z jakością snu) może zwiększyć efektywność zaleceń związanych z prozdrowotnym stylem życia. Podobnie znajomość powiązań między zachowaniami żywieniowymi a aktywnością fizyczną może pomóc w wzajemnym modyfikowaniu tych elementów stylu życia w celu poprawy stanu zdrowia określonych grup populacyjnych. Ciekawym elementem przedstawionych

analiz było wskazanie zróżnicowania zależności między wyłonionymi wzorami zachowań żywieniowych a czasem trwania snu ze względu na płeć i wartość wskaźnika BMI respondentów. Liczba znaczących powiązań między prozdrowotnymi i niekorzystnymi dla zdrowia wzorami żywieniowymi, a czasem trwania snu była większa wśród osób o prawidłowej masie ciała. Większa częstotliwość spożycia warzyw i owoców wiązała się z dłuższym czasem snu, szczególnie u mężczyzn, a częstsze spożycie mięsa i jego przetworów, też głównie u mężczyzn z nadwagą, wiązało się z krótszym snem. Jednak zaskakująco, zaobserwowano, że większa częstotliwość spożycia żywności pełnoziarnistej, szczególnie wśród kobiet, wiązała się z krótszym snem w dni powszednie, a osoby częściej sięgające po produkty fast food i słodczy deklarowały dłuższy czas snu.

Ciekawym spostrzeżeniem było częste deklarowanie przez respondentów umiarkowanej lub dużej aktywności fizycznej w czasie pracy lub szkoły i jednoczesna deklaracja spędzania przed komputerem ponad 4 godzin i ponad godzinny przed telewizorem dziennie. Zwiększona częstotliwość spożycia soków owocowych i warzywnych oraz żywności pełnoziarnistej wiązała się z większą aktywnością fizyczną i mniejszym prawdopodobieństwem zachowań sedentarnych, szczególnie wśród kobiet, jednak częstsze spożycie produktów fast food i słodczy wiązało się z mniejszym prawdopodobieństwem dłuższego oglądania telewizji czy czasu poświęconego na czytanie książek i prasy. Dodatkowo częste spożywanie owoców i warzyw było powiązane z częstym oglądaniem telewizji i czytaniem książek/gazet. Warto jednak zauważyć, że połowa osób uczestniczących w badaniach zamieszkiwała duże miasta, a 1/3 miała poniżej 35 lat, co mogło także determinować charakterystykę grup reprezentujących poszczególne wzory zachowań żywieniowych.

Istotnym elementem aplikacyjnym tych badań jest możliwość wykorzystania uzyskanych wyników w tworzeniu wspólnych zaleceń dotyczących diety oraz czasu trwania snu i aktywności fizycznej w profilaktyce i leczeniu otyłości i jej powikłań. Wskazanie rodzaju preferowanej aktywności może zostać wykorzystane w planowaniu programów edukacji żywieniowej dla określonych grup populacyjnych, w tym w wyborze nośników przekazywania treści edukacyjnych. Dodatkowo publikacja dotycząca zależności zachowań żywieniowych i poziomu aktywności fizycznej jest jedną z dwóch najczęściej cytowanych publikacji Habilitanta.

Obecnie konsument preferuje żywność, która z jednej strony będzie dla niego bezpieczna i atrakcyjna, szczególnie smakowo, łatwa do wykorzystania i tania, a z drugiej strony nie zawiera dodatków chemicznych i charakteryzuje się właściwościami prozdrowotnymi. Celowym wydaje się podjęcie badań oceniających postawy i akceptacje innowacyjnej żywności, o właściwościach prozdrowotnych i wpływu na nie czynników demograficznych i socjopsychologicznych. Właściwe rozpoznanie tych zależności umożliwić może nie tylko efektywne i akceptowane przez konsumentów, wprowadzenie na rynek nowych produktów spożywczych, ale poprzez zmianę profilu zakupów może kształtować bardziej korzystne zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych. W ramach badań z tego zakresu opublikowano jedną publikację dotyczącą zależności postaw wobec innowacyjnego pieczywa pszennego i dwie poświęcone akceptacji mięsa o większej wartości prozdrowotnej. Badanie dotyczące preferencji zmniejszenia udziału soli i zwiększenia udziału błonnika pokarmowego w pieczywie pszennym przeprowadzono z wykorzystaniem metody *conjoint*. Uzyskane wyniki zostały poddane analizie skupień z wykorzystaniem metody hierarchicznej, dzięki której wyłoniono 4. skupienia, związane z postawami wobec zmian wartości odżywczej pieczywa pszennego. Wybrany model analizy statystycznej, uwzględniający interakcję badanych cech, umożliwił przejrzystą prezentację wyników, ich dyskusję i sformułowanie wniosków o charakterze aplikacyjnym. Dla osób uczestniczących w badaniu nieznacznie ważniejsze było zmniejszenie zawartości soli niż zwiększenie udziału błonnika pokarmowego. Kontrowersyjne Jednak może być samo założenie dodawania błonnika

pokarmowego do produktów, z których w procesie produkcji, został on częściowo usunięty. W pracy zwrócono uwagę na ograniczenia badania, w tym wpływ innych czynników takich jak np. cena czy odmiennych postaw konsumentów wobec innych rodzajów pieczywa. Jednak w badaniu wzięła udział mała grupa respondentów (330 osób), z jednego obszaru Polski (wschodnie regiony kraju). Na postawy wobec właściwości prozdrowotnych produktów spożywczych może też wpływać stan zdrowia respondentów. W charakterystyce badanej populacji nie było też informacji czy respondenci mieli wcześniej możliwość spróbowania i oceny smaku pieczywa o zmniejszonej zawartości soli lub zwiększonej zawartości błonnika pokarmowego. Respondenci chociaż nie mieli możliwości spożycia bułek, to przewidywali, że ich smak ulegnie pogorszeniu, gdy zawartość soli zostanie zmniejszona. Oczekiwania zmiany smaku wobec bułek o różnej zawartości soli wskazywały, że niektórzy konsumenci mogli nie wiedzieć, jak porównać takie bułki. Prawie wszyscy respondenci deklarowali, że smak bułek jest ważny przy podejmowaniu decyzji o ich zakupie, mimo, że ponad trzy czwarte z nich było świadomych konsekwencji spożywania soli. Osoby *zorientowane na sól* preferowały nie tylko ograniczanie dodatku soli, ale i dodatku błonnika pokarmowego. Warto zauważyć, że dużą grupę stanowili konsumenci, którzy nie akceptowali ograniczania dodatku soli oraz zwiększenia udziału błonnika w pieczywie pszennym (*Tradycjoniści*), nieznacznie mniejszą grupę stanowiły osoby akceptujące dodatek błonnika pokarmowego do pieczywa i oczekujące informacji dotyczących takich zmian w produkcie (*Niezdeterminowani i Zorientowani na błonnik*), jednak nie wszyscy z nich akceptowali jednoczesne zmniejszenie udziału soli w pieczywie. Część polskich konsumentów przejawia dystans wobec produktów innowacyjnych, choć mają świadomość zmian zachodzących na polskim rynku żywności. Niektóre z tych produktów postrzegają jednak pozytywnie, zwłaszcza te, które wzbogacane są substancjami o znaczeniu prozdrowotnym, oczekując od żywności naturalności i świeżości. Wyniki uzyskane w powyższych badaniach mogą zostać wykorzystane w opracowaniu strategii skierowanych do określonych grup konsumentów, zwiększających ich świadomość żywieniową, chęć spróbowania i akceptację nowej żywności o zmodyfikowanej wartości odżywczej.

Inną grupą produktów spożywanych przez większą część polskiej populacji jest mięso i jego przetwory. W pierwszej publikacji z tego zakresu przeanalizowano wpływ różnych czynników socjodemograficznych na spożycie i postawy wobec różnych rodzajów mięsa oraz ich obróbki kulinarnej. Najczęściej spożywane było mięso drobiowe, przy tym wybierały je częściej kobiety i mieszkańcy miast, natomiast mięso wieprzowe było częściej spożywane przez mężczyzn oraz osoby deklarujące posiadanie lepszej sytuacji ekonomicznej. Ciekawym spostrzeżeniem była deklarowana przez konsumentów chęć rezygnacji ze smażenia produktów mięsnych, ze względu na dużą zawartość tłuszczu w takich potrawach i spróbowania rzadziej spożywanych rodzajów mięsa takich jak dziczyzna, ryby i cielęcina ze względu na ich walory prozdrowotne. Jednak dla połowy respondentów preferowaną metodą obróbki termicznej było smażenie, co wiązano z lepszym smakiem takich potraw. Następną pracą jest kontynuacją wcześniejszych badań i odnosi się do postaw, akceptacji i wiedzy konsumentów dotyczącej mięsa o zmniejszonej zawartości tłuszczu. Ponad 70% konsumentów było pozytywnie nastawionych do usuwania tłuszczu z mięsa, jednak poziom akceptacji zmienionych produktów jest dużo niższy ze względu np. na obawę zmiany smaku i wyglądu, w tym szczególnie barwy, w porównaniu do produktów tradycyjnych. Poziom akceptacji mięsa o zmniejszonej zawartości tłuszczu był większy wśród osób z większych miast, w lepszej sytuacji finansowej, z mniejszą liczbą dzieci oraz, co ciekawe, deklarujących zarówno bardzo niski jak i bardzo wysoki poziom wiedzy żywieniowej. Korzystnym aspektem tej części badań jest duża liczba respondentów (1000 osób), jednak w ramach tej grupy duży odsetek stanowiły osoby z dużych miast i o wyższym wykształceniu, a 1/3 respondentów miała więcej niż 50 lat. Warto też zauważyć, że ocena częstotliwości spożycia różniła się od zastosowanej w

poprzednich pracach (autorski kwestionariusz dotyczący częstości spożycia, akceptacji i wiedzy żywieniowej dotyczącej produktów mięsnych), a postawy wobec produktów mięsnych, w tym produktów o zmniejszonej zawartości tłuszczu, oceniano z wykorzystaniem analizy częstości i tabel kontyngencji.

4. Ocena działalności dydaktycznej, popularyzatorskiej oraz współpracy międzynarodowej

Ważnym elementem oceny w postępowaniu o nadanie stopnia doktora habilitowanego są osiągnięcia w ramach działalności dydaktycznej. Na początku swojej kariery dydaktycznej dr inż. Jerzy Gębski uczestniczył w realizacji 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), zakończonego uruchomieniem nowego programu studiów. Dr inż. Jerzy Gębski jest cenionym nauczycielem akademickim, a tematyka prowadzonych przez niego zajęć jest powiązana z zakresem jego zainteresowań. Od wielu lat jest odpowiedzialny za przedmioty związane z wykorzystaniem narzędzi informatycznych oraz technik analitycznych (*Technologia informacyjna, Statystyka i informatyka stosowana, Systemy informatyczne w hotelarstwie*) na różnych kierunkach studiów (Żywnienie Człowieka i Ocena Jakości, Dietetyka oraz Gastronomia i Hotelarstwo). Swoje umiejętności rozwijał korzystając z kursów doszkalających m.in. kursu wykorzystania platformy e-learnigowej do wspomagania procesu dydaktycznego, czy programowania w języku VBA (*Visual Basic for Applications*). Zaangażowanie w statystyczną analizę danych, modelowanie oraz prognozowanie badań powiązane było z rozwojem naukowym Habilitanta.

Na zaangażowanie dr inż. Jerzego Gębskiego w proces dydaktyczny wskazuje również 41. wypromowanych prac magisterskich i inżynierskich, liczne recenzje prac dyplomowych i udział w Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej. Od 2014 roku dr inż. Jerzy Gębski jest członkiem komisji oceniającej uczestników Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych, a od 2018 roku uczestniczy w pracach logistycznych i zarządzaniu wynikami w Warszawskim Komitecie Okręgowym tej Olimpiady. Habilitant współpracował również ze studentami uczestnicząc w organizacji I Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej Studentów i Doktorantów „*Przedsiębiorczość w nauce i praktyce. Żywność - Rynek – Usługi*”, Warszawa 2017. Jest też współautorem 2. publikacji popularyzatorskich.

Dodatkowym elementem w rozwoju naukowym, podlegającym ocenie w postępowaniu o nadanie stopnia doktora habilitowanego, jest współpraca międzynarodowa. W opisie przebiegu kariery Habilitanta brak jest informacji o stażach naukowych w zagranicznych ośrodkach, brał jednak udział w realizacji 2. międzynarodowych projektów: *Ocena konsumencka i żywieniowa innowacyjnych produktów pochodzących z upraw ekologicznych*, projekt EUREKA E!6855 ECORAW/2013 oraz *NU-AGE. Nowe strategie żywieniowe uwzględniające szczególne potrzeby osób starszych dla pomyślnego starzenia się w Europie*, projekt No 266486 realizowany w ramach VII PR EU, 2011-2016.

Dr inż. Jerzy Gębski nie wskazał udziału w pracach komitetów redakcyjnych czasopism naukowych i komitetach organizacyjnych międzynarodowych i krajowych konferencji, choć zaznaczył swoją pomoc przy organizacji XXVI Zjazdu Katedr Marketingu, Handlu i Konsumpcji (18-20.09.2016) oraz Konferencji Jubileuszowej 40-lecia Wydziału Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji (09.09.2017).

4. Podsumowanie

Dorobek naukowo-badawczy dr inż. Jerzego Gębskiego jest w większości tematycznie spójny, znaczący w wymiarze ilościowym i spełnia ustawowe kryteria oceny merytorycznej. Podejmowane w badaniach zagadnienia dotyczące uwarunkowań zachowań konsumentów na rynku żywności mieszczą się w nurcie zainteresowań współczesnej nauki z zakresu technologii żywności i żywienia, i mają znaczenie aplikacyjne zarówno dla rynku innowacyjnych produktów spożywczych, jak i dla tworzenia programów edukacji żywieniowej dla różnych grup ludności. W przeprowadzonych przez Habilitanta pracach wykorzystano różne techniki badawcze, zarówno jakościowe, jak i ilościowe oraz analityczne, wskazując na jego samodzielność w projektowaniu badań i analizowaniu ich wyników.

Cykl pięciu powiązanych tematycznie prac opublikowanych w czasopiśmie naukowym o międzynarodowym zasięgu i cytowanych w bazie JCR oraz w znaczących recenzowanych czasopiśmie krajowych stanowi oryginalne osiągnięcie naukowe i wnosi wkład do rozwoju nauki w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Przedstawione do oceny osiągnięcie naukowe wpisuje się w aktualne badania dotyczące zachowań polskich konsumentów wobec innowacyjnych zmian w wybranych grupach produktów żywnościowych i zwraca uwagę na zależności zachowań żywieniowych różnych grup konsumentów z innymi elementami ich stylu życia. Istotnym elementem przedstawionego do oceny osiągnięcia naukowego jest umiejętne wybranie metod analitycznych ułatwiających interpretację zależności między zachowaniami żywieniowymi a innymi czynnikami mogącymi wpływać na postawy wobec żywności współczesnych konsumentów.

Biorąc pod uwagę całokształt dorobku naukowego, potwierdzonego wskaźnikami bibliometrycznymi, dydaktycznego, popularyzatorskiego oraz organizacyjnego dr inż. Jerzego Gębskiego stwierdzam, że spełnia on wymagania ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach i tytułach naukowych oraz stopniach i tytułach w zakresie sztuki (Dz.U. z 2017, poz. 1789) oraz Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 22 września 2011r. w sprawie szczegółowego trybu i warunków przeprowadzania czynności w przewodach doktorskich, w postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora (Dz.U. 2011, nr 204, poz. 1200) i może stanowić podstawę do dalszego przeprowadzenia postępowania habilitacyjnego. Na tej podstawie popieram wnioski o nadanie dr inż. Jerzemu Gębskiemu stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

