

РЕЦЕНЗИЯ

по процедура за придобиване на образователна и научна степен „доктор“ в СА „Д.
А. Ценов“ – Свищов, съгласно Заповед № 472/11.06.2025 г.

Рецензент: проф. д-р Мария Златкова Станкова, ЮЗУ „Неофит Рилски“,
Благоевград

Автор на дисертационния труд: Симеон Венциславов Симеонов

Тема на дисертационния труд: Състояние и развитие на кулинарния
туризъм в България

Настоящата рецензия е изготвена по процедурата за публична защита на задочен докторант Симеон Венциславов Симеонов към катедра „Икономика и управление на туризма“ при Стопанска академия „Д. А. Ценов“ – Свищов.

Основание за представяне на рецензията: участие в състава на научното жури по защита на дисертационния труд, съгласно Заповед № 472/11.06.2025 г. на Ректора на Стопанска академия „Д. А. Ценов“ – Свищов за провеждане на процедура за придобиване на ОНС "доктор" по ПН 3.8. Икономика, докторска програма "Икономика и управление (туризъм)".

По процедурата е представен дисертационен труд, автореферат и автобиография на докторант Симеонов. В автореферата са включени списъци с публикации и с приноси, реализирани в резултат на изследването. Материалите са предоставени на електронен носител. Приложена е и декларация за оригиналност на изследването.

Симеон Симеонов е задочен докторант към Катедра „Икономика и управление на туризма“ на СА „Димитър Апостолов Ценов“ гр. Свищов, от 2018 г. с научен ръководител доц. д-р Петя Иванова.

През годините предшествващи обучението му в ОНС „доктор“, последователно е завършил средно специално образование по „Технология и мениджмънт на производството и обслужването в заведенията за хранене“ в Професионална гимназия по туризъм и хранително-вкусови технологии „Алеко Константинов“ гр. Търговище. Специализираното му обучение в сферата на туризма продължава в ОКС „Бакалавър“ по специалност „Икономика на Туризма“ и в ОКС „Магистър“ в специалност „Мениджмънт на търговската дейност“. Двете степени са придобити в СА „Димитър Апостолов Ценов“ гр. Свищов. Кандидатът Симеонов има и допълнителна професионална квалификация от същото висше училище по „Икономическа педагогика“ - Професионална квалификация към Център за следдипломно и факултативно обучение. Всичко това е способствало във времето, реализацията му в сферата на туризма и образованието. Владее английски и руски език.

В периода 2018-2024 г. е ръководил и участвал в десет образователни проекта.

I. Общо представяне на дисертационния труд

Дисертационният труд на докторант Симеон Симеонов представлява цялостно и задълбочено изследване на състоянието, тенденциите и перспективите пред кулинарния туризъм в България. Темата е актуална, с висока научна и практическа стойност, особено в контекста на търсенето на устойчиви и автентични туристически преживявания.

Дисертационният труд в структурно отношение се състои от увод, три глави, заключение, едно приложение, списък с използвана литература и приложения. Общият му обем е в 225 страници и може да се оцени като отговарящ на установената практика по форматиране на дисертационен труд. Установяват се 31 фигури и 16 таблици, използвани за илюстративни цели. В изследването са реферирани общо 108 източника, от които 37 – на кирилица и 71 – на латиница, като трябва да бъде отбелязано използването на литературни източници, датирани в последните пет години.

Дисертационният труд в тематично отношение разглежда въпроси от интерес, които поддържат постоянната си актуалност в разработките на изследователи и учени в туризма. Обектът, към който е ориентиран, е кулинарният туризъм в България, разгледан в контекста на неговата роля за икономическото и социалното развитие на туристическия сектор. Предметът на изследването са факторите на средата и тези, с въздействие върху удовлетвореността от практикуване на кулинарен туризъм в България. Използваният научен апарат е издържан и съответства на стилистиката на типичното докторантско изследване.

II. Преценка на формата и съдържанието на дисертационния труд

Темата за кулинарния туризъм в България представлява значим и съвременен научен интерес, тъй като съчетава интердисциплинарни знания от областта на туризма, икономиката, културологията и гастрономията. Този вид туризъм е пряко свързан с глобалните тенденции за устойчиво развитие, насърчава използването на местни ресурси, съхранява традициите и съдейства за социалното и икономическото оживяване на регионите. Актуалността на темата се обуславя от нарастващото търсене на автентични туристически преживявания, свързани с местната кухня, както от страна на вътрешните, така и на международните туристи. България притежава богато кулинарно наследство, което я поставя в изгодна позиция за развитие и популяризиране като гастрономическа дестинация. Институционалният интерес към темата също е показателен – съществуват инициативи за изграждане на винено-кулинарни маршрути, създаване на национална кулинарна карта и подкрепа за малки производители. От научна гледна точка темата дава възможност за прилагане на разнообразни методи на изследване, както и за разработване на модели, чрез които да се анализират факторите, влияещи върху развитието на сектора. Именно тази съвкупност от теоретичен потенциал и практическа значимост определя темата като обоснована, навременна и подходяща за задълбочено дисертационно изследване.

Авторът демонстрира добра информираност по темата, като използва както източници на кирилица, така и чуждестранни такива. Прави опит да по изследваната проблематика да изрази и собствено отношение, видно от предложенията му във връзка с препоръките за развитие на кулинарния туризъм в България в приложен план, както и при схематизирането на модела за измерване на факторите, влияещи върху развитието на кулинарния туризъм в България. Предложеният от него илюстративен материал е в обем и качество, които отразяват в достатъчна степен спецификата на изследване. Общият обем на труда е над 220 страници, което е показател за задълбочеността и обхвата на изследването.

Първа глава (стр. 6–85) е посветена на теоретичните основи на кулинарния туризъм. Тя включва исторически преглед, дефиниране на понятието, анализ на търсенето и иновативни подходи. Със своите близо 80 страници, тази част осигурява стабилна теоретична рамка и демонстрира широката научна информираност на автора.

Втора глава (стр. 87–141) от дисертационния труд е посветена на изследователския подход за установяване на състоянието на кулинарния туризъм в България. Авторът разработва алгоритъм и методически модел, чрез който се анализират факторите, влияещи върху развитието на сектора. Вниманието е насочено към дефиниране на ключови въпроси, свързани с теоретико-методологичните основи на кулинарния туризъм, удовлетвореността на туристите и критериите за оценка на туристическото преживяване. Моделирането е използвано като основен инструмент за структуриране на анализа, като се предлага последователен алгоритъм за оценка на състоянието и потенциала на сектора. Този подход позволява не само диагностика на текущото състояние, но и формулиране на препоръки за бъдещо развитие, базирани на обективни данни и логическа последователност. Представеният модел е иновативен и създава основа за прилагане на стратегическо планиране в сферата на кулинарния туризъм. Тя е най-обемната – над 110 страници – и включва разработване на модел за анализ, избор на критерии, изследване на фактори от макро- и микросредата, както и удовлетвореността на туристите. Това показва, че основният акцент е поставен върху аналитичната и приложната стойност на труда.

Трета глава (стр. 143–206) съдържа стратегически модел и обосновани препоръки за развитие на кулинарния туризъм у нас. Авторът подчертава, че туристическите дестинации и фирми, предлагащи кулинарни преживявания, търсят диференциация и конкурентни предимства чрез изграждане на уникални продукти. Посочени са конкретни форми на кулинарен туризъм, които се развиват с нарастваща интензивност – фестивали, пазари, дегустационни обиколки, кулинарни маршрути и интерактивни преживявания, обвързани с традиционни и регионални кулинарни практики. Отчита се нарастващото значение на храната като културен капитал, символ на идентичност и социален статус, както и фактор за туристическо привличане. Авторът логично изгражда стратегическия модел върху заключенията от предходните глави, като предлага конкретни управленски насоки за устойчиво развитие на дестинации чрез кулинарен туризъм. Тези предложения са съобразени с местния потенциал, потребителското търсене и добрите международни практики. Макар и по-кратка, тя изпълнява важна роля, като синтезира изводите и ги превръща в практически приложими препоръки.

Балансът между главите е относително добре реализиран, при все че втора глава доминира като текст. Обобщено, може да се направи следния разбор: Първа глава осигурява теоретичната основа, втората задълбочава анализа чрез емпирични данни, а третата предлага стратегически решения. Тази логическа последователност и пропорционалност между обем и съдържание допринасят за цялостното научно и приложно ориентиране на дисертацията.

Дисертационният труд на Симеон Симеонов разглежда в дълбочина актуалната и перспективна тема за състоянието и развитието на кулинарния туризъм в България. Основната цел на изследването е да се извърши задълбочен анализ на състоянието на кулинарния туризъм в страната, с акцент върху идентифициране на основните фактори, оказващи влияние върху неговото развитие, както и формулиране на ефективни стратегически насоки за неговото устойчиво усъвършенстване. Поставената цел обуславя логиката на структурата и избора на методи, а постигнатите резултати свидетелстват за усвоени умения за прилагане на аналитичност от страна на докторанта.

Приемам, че обектът на изследване е коректно формулиран, като отразяват логиката и целите на дисертационния труд. Както беше отбелязано, фокусира се върху

кулинарния туризъм в България, разгледан в контекста на неговата роля за икономическото и социалното развитие на туристическия сектор. Анализира се като част от специализираните форми на туризъм с потенциал за устойчив растеж и регионално развитие.

Предмет на изследването са факторите на средата – както макроикономически, така и микросредови, и елементите, влияещи върху удовлетвореността от практикуване на кулинарен туризъм в България. Така разгърнати, те съответстват на общата структурна рамка. Трябва обаче да се отбележи, че там, където е разположен в уводната част, предметът е недостатъчно прецизиран и не напълно изяснен във формулировката „факторите на средата и тези, с въздействие върху удовлетвореността от практикуване на кулинарен туризъм в България.“ Приемам обаче, че в основния текст на дисертацията, предмета е доизяснен в посока на взаимодействието между туристическото търсене, предлагането на кулинарни продукти и възприемането на преживяванията от страна на туристите.

Методологичната рамка на дисертационния труд се основава на интегриран подход, съчетаващ количествени и качествени методи за анализ. Използвани са литературен обзор за идентифициране на теоретичните основи и съществуващите изследвания в областта на кулинарния туризъм, анкетни проучвания сред туристи и представители на туристическия бизнес, сравнителен анализ на добри практики от страната и чужбина, както и експертни интервюта с ключови участници в сектора. Събраните емпирични данни са обработени чрез съвременни статистически методи, което позволява извеждането на обективни зависимости и тенденции, свързани със състоянието и перспективите пред кулинарния туризъм в България.

Изследването включва разработване на аналитичен модел, чрез който се оценяват факторите на външната и вътрешната среда, влияещи върху развитието на сектора, както и елементите, формиращи удовлетвореността на туристите. Приложени са инструменти като STEEP анализ, моделът на Портър и индикатори за конкурентоспособност и устойчивост.

Мотивацията на автора за избор на темата произтича от дългогодишния практически и преподавателски опит в сферата на туризма, натрупан в професионална гимназия по туризъм, както и от наблюдението на нарастващата роля на кулинарния туризъм като средство за съхраняване на културната идентичност, стимулиране на местната икономика и обогатяване на туристическото предлагане в България. Личният ангажимент към темата и професионалната експертиза на автора допринасят за задълбочеността и практическата насоченост на изследването.

Представеният по процедурата автореферат е в обем от 44 страници и в съдържателно отношение отразява коректно и последователно дисертацията, като запазва структурата и подчертава приносите и приложната стойност.

Впечатленията ми относно спазването на научната етика се основават на представената по процедурата декларация за авторството на дисертационния труд и неговата оригиналност. По мое мнение, кандидатът е спазил правилата на научната етика, ползвал е АРА стила за писане и цитиране, според общите правила в СА „Д. А. Ценов“ – Свищов за библиографско цитиране на информационни източници. Не откривам случай на „copy-paste“ в научното му творчество, при опит за това и при търсене в онлайн пространството. Приемам, че дисертацията е лично дело на докторанта.

III. Научни и научно-приложни приноси на дисертационния труд

Научните и приложни приноси по дисертационния труд са изведени систематизирано в заключителната част на Автореферата (с. 40). Приемам ги, като считам, че за целите на рецензията могат да бъдат разгледани и като доразвиване на

съществуващите знания за кулинарния туризъм и факторите, повлияващи развитието му и като приложение на научните постижения в практиката на база предложен инструментариум за анализ и оценка на състоянието и развитието на кулинарния туризъм в България и изведени конкретни насоки и препоръки по отношение на този вид туризъм при отчитане на националните специфики и международната практика.

Не откривам сред представените документи по процедурата, данни за отзвук и признание в получени отзиви или в специализираната научна литература за постигнатите резултати. Считам обаче, че те са практически приложими като лекционни и учебни материали. Основание за подобно отношение ми дават реализираните по дисертацията публикации, които са общо шест на брой (самостоятелни и в съавторство) - две статии и четири научни доклада. Видно, те отразяват съществени части от изследването, с което се изпълняват и изискванията на Закона за развитие на академичния състав в Република България и Правилника за неговото приложение.

Кандидатът изпълнява националните минимални изживания за придобиване на ОНС „доктор“.

IV. Критични бележки, въпроси и препоръки по дисертационния труд

Наред с изредените положителни страни, към представеното за рецензия дисертационно изследване могат да бъдат отправени и някои препоръки с оглед подобряване работата на кандидата в бъдещата му изследователска дейност.

На първо място считам, че на места (например на сс. 101-107) при представянето на STEEP анализа, фокусирането върху кулинарния туризъм не е достатъчно пряко и липсва обвързаност с Българската среда. Друг момент, на който си позволявам да обърна внимание е, до известна степен, обобщеното представяне на зададения от докторанта стратегически модел (с. 193) чрез представената от него на фиг. 31 Рамка за кулинарен туризъм, която той определя като инструмент за стратегическо планиране. В този смисъл, намирам известен дисонанс в логически план.

Казаното в никакъв случай не намалява стойността на изследването. Във връзка с това, препоръчвам на Симеон Симеонов да продължи своята научноизследователска работа. Смятам, че разработките му биха представлявали интерес и за чуждоезичната публика.

Позволявам си да задам и един въпрос на докторант Симеонов, водена от професионалното си любопитство – Какво е мнението му за необходимостта от сертификация в кулинарния туризъм?

V. Обобщено заключение и становище

Като имам пред вид, че дисертацията е самостоятелно дело на докторанта, и са спазени изискванията на ЗРАСРБ и вътрешните на Стопанска академия „Д. А. Ценов“ – Свищов правила, както и обстоятелството, че Симеон Венциславов Симеонов притежава всички качества, опит и компетентности за провеждане на самостоятелни научни изследвания, предлагам на Уважаемите членове на Научното жури да гласуват положително и да вземат решение, с което да се присъди на кандидата образователната и научната степен ДОКТОР по ПН 3.8 Икономика, научна специалност „Икономика и управление (туризъм)“.

Дата: 10.07.2025 г.

Рецензент:

(проф. д-р Мария Станкова)