

# РЕЦЕНЗИЯ

от

проф. д-р Манол Николов Рибов, УНСС, професионално направление 3.8  
„Икономика“, научна специалност „Икономика и управление“ (Туризъм)

Автор на дисертационния Йоана Владимирова Огнянова

труд: Тема на дисертационния Въздействие на кулинарния туризъм върху  
труд: мотивацията на туристите

Основание за рецензиране на Чл. 9 от ЗРАСРБ, чл. 30, ал. 3, чл. 31 от ППЗРАСРБ  
дисертационния труд: и чл. 99 от Правилника за учебната дейност на  
УНСС, Заповед № 343/16.02.2021 г. на Ректора на  
УНСС, решение на катедра „Икономика на  
туризма“ (Протокол № 97/13.12.2021 г.) и Решение  
на факултет „Икономика на инфраструктурата“  
(Протокол № 21/18.01.2022 г.) и Заповед  
№ 89/19.01.2022 г. на Зам.-ректора по  
научноизследователската дейност и международно  
сътрудничество при УНСС

## 1. 1. Информация за докторанта

Йоана Владимирова Огнянова е родена на 03.02.1995 г. в град Радомир. През 2022 г. приключва обучението си по докторска програма „Икономика и управление (Туризъм)“ в катедра „Икономика на туризма“ на УНСС. Паралелно със следването си работи като мениджър маркетинг и туризъм в „Елит Строй Консулт“ ООД (2018 г.), управител в „Малиса“ ЕООД (2020 г.) и е член на Управителния съвет в Сдружение „Център за иновации и подкрепа“, гр. София.

## 2. 2. Обща характеристика на дисертационния труд

### 2.1. Оценка на структурата и обема

Представеният за рецензиране дисертационен труд е съставен от три глави, увод и заключение. В увода докторантът е обосновал актуалността и значимостта на темата и е определил обекта, предмета, целта, тезата, хипотезата, методологията, ограниченията, източниците на информационното осигуряване, научната новост и полезност на

изследването. В трите глави на дисертационният труд последователно са изследвани теоретичните, методологически и приложни проблеми, свързани с въздействието на кулинария туризъм върху мотивацията на туристите.

Изградената по този начин **структура** на труда отговаря на формалните изисквания за осигуряване на органическо единство на съставните части на дисертационния труд в тяхната взаимна връзка, обусловеност, целенасоченост и определеност. С нея се конкретизират връзките и отношенията на включените в дисертационния труд понятия и съждения, използвани за извеждане на една или друга закономерност и обосноваването на едно или друго твърдение.

Дисертационният труд е представен в едно книжно тяло с **обем** 207 страници компютърно набран текст. От тях 162 страници съдържат **основен текст**, 7 страници са **увод**, 5 страници – **заключение**, 8 страници – използвана литература, 18 страници – приложения и 7 страници – опис на съдържанието.

Конструиран с този обем дисертационният труд създава необходимите предпоставки, за да бъдат изложени теоретичните, методологически и приложни проблеми на проведеното от доктората изследване. Обемът от 207 страници, побрани в едно книжно тяло му е дало възможност да систематизира и изложи познанията в изследваната от него област и да изгради съдържанието на дисертационния труд като използва подходящи за целта средства на научното познание.

## **2.2. Оценка на актуалността и значимостта на докторантския труд**

Актуалността и значимостта на избраната от докторанта тема за неговия труд се обяснява с обстоятелството, че храненето е една от основните услуги в туризма. Храната е физиологична потребност за съществуването на човека. Разбира се, когато става въпрос за кулинарния туризъм, акцентът се поставя върху преживяването. Специфичният вкус и аромат на приготвените ястия стоят в основата на мотивацията на кулинарните туристи..

## **2.3. Оценка на обекта и предмета на изследването**

**Обект** на изследване в дисертационния труд е кулинарния туризъм като специализиран вид туризъм, а **предмет** на изследване е въздействието на кулинарния туризъм върху мотивацията на туристите. Така представени основните атрибути на

изследването подчертават субординацията между тях, доколкото предметът на изследването предполага обектът, но не съвпада с него.

#### **2.4. Оценка на основната цел и на изследователските задачи**

Основната **цел**, която си поставя докторанта в дисертационния труд е да се **определят мотивите на туристите** за предприемането на кулинарен туризъм и на тази основа да бъде **разработен модел за развитие на кулинарния туризъм** в дестинация България.

Считам, че определената по този начин **цел** очертава сравнително добре предметната насоченост на изследователския процес и е добра предпоставка за нейното декомпозиране в изследователски задачи включващи: изясняване на същността и спецификата на кулинарния туризъм; установяване на връзката между него и мотивацията на туристите; оценка на кулинарния туризъм във водещите световни дестинации и в България; разработването на оптимизационен модел за развитието на този туризъм; определяне на насоките и даване на препоръки за развитието на кулинарния туризъм.

Формулирани по този начин **задачите** отразяват основните параметри на изследването, чието осъществяване чрез вътрешно присъщите им дейности позволяват да се постигне **целта** на дисертационния труд.

#### **2.5. Оценка на изследователската теза и на работните хипотези**

Възприетата от докторанта **теза** цели да докаже, че създаването на стратегически действия и мерки за развитие на кулинарния туризъм зависи от адаптирането към динамичните промени в туристическата мотивация.

За **потвърждаването** или **отхвърлянето** на определената от докторанта **теза** се предлагат следните **хипотези**:

1. Кулинарният туризъм мотивира туристите за удовлетворяване на физиологични и психологични потребности;
2. Кулинарното наследство е инструмент за развитие на туризма във всяка дестинация по света;
3. Проучването на мотивите на туристите е основа за създаването на стратегически действия и мерки за развитие на кулинарния туризъм.

Така дефинираната **теза** като съждение от по-общ характер и **хипотезите** като нейна структурна част отговарят на изискването за допускане на възможното взаимодействие и съпътстващ го резултат за **истина**, която при определени условия може да се прояви.

## **2.6. Оценка на методологията на изследването**

За постигане на поставената **цел** и решаване на произтичащите от нея задачи в дисертационния труд са използвани **методите** индукция и дедукция, анализ и синтез, историческият метод, сравнителния анализ, статистическите и дескриптивни методи, метода на наблюдение, анкетното проучване, метода на дълбочинното интервю и др.

Посочените **методи** формират използваният от докторанта методологически инструментариум. Може да се приеме, че този инструментариум е **подходящ** за особеностите, обекта и предмета на изследването, за равнището на развитие на съвременната **методология** и нейната приложимост за целите и задачите на дисертационния труд.

## **3. Оценка на съдържанието на дисертационния труд**

Оценката на същността и смисъла на съдържанието е фокусирана върху неговата научна достоверност, изчерпателност и цялост. Обърнато е внимание върху спазването на логическите изисквания за съотношението между фактите и теорията за подбора, подреждането и структурирането на материала в трите глави на дисертационния труд. **Първата глава** на труда е посветена на теоретичните проблеми. В нея е изяснена същността на кулинарния туризъм и мотивацията на туристите за практикуването на този туризъм. В тази част на труда е дефинирано понятието кулинарен туризъм, изследвана е връзката храна-туризъм и е обяснена спецификата на кулинарния туризъм. В нея са намерили място основните концепции за туристическата мотивация, профила и класификацията на туристите и моделите за тяхната мотивация. Особено внимание в дисертационният труд е обърнато на зависимостта между кулинарния туризъм и мотивацията на туристите. В тази връзка са разгледани основните фактори, оказващи въздействие върху мотивацията на туристите и тенденциите в тяхното проявление.

В **отделна глава** на дисертацията са засегнати въпросите за анализа и оценката на развитието на кулинарния туризъм. Това е направено за някои от водещите дестинации в света, включително и за България. Изследвано е кулинарното наследство и е оценено развитието на този туризъм. Специално внимание е отделено на изследването на потенциала на България като световна кулинарна дестинация. Интерес представлява и методиката на автора за провеждане проучването за кулинарния туризъм. Става въпрос за анкетно проучване и дълбочинни интервюта, като са посочени критериите, показателите и ограниченията за провеждане на емпиричното изследване. Освен това е описана технологията на комплексно емпирично изследване и методите за анализ и оценка на получените резултати.

В **заключителната част** на дисертационния труд са изследвани възможностите за развитието на кулинарния туризъм в България. Представени са резултатите от анкетното проучване и интервютата с експертите. В тази връзка е описан профилът на респондентите в анкетното проучване и са изяснени намеренията и нагласите на туристите за практикуване на кулинарния туризъм. Освен това са отразени мненията и оценките на експертите за развитието на този туризъм, както и моделът за него и добрите практики. Накрая авторът дава насоки и препоръки за развитието на кулинарния туризъм в България чрез идентифициране на мотивите на туристите.

**Оценката на съдържанието на дисертационния труд** показва, че той се отличава с концептуалната си обвързаност, изследователска насоченост и приложна ориентация. Използваната от докторанта информация е **актуална, точна и защитима**. Добре са представени идеите, концепциите и гледната точка на автора. Спазени са пропорциите в съотношението между основния, допълнителен и пояснителен текст. Тематичният подбор осигурява систематичен и цялостен поглед върху проведеното научно изследване. Съдържанието се откроява с **ясните си цели, добре формираните основни идеи, точните и достъпно дефинирани нови термини, понятия, концепции** и не на последно място достъпен стил на изложение.

#### **4. Оценка на получените научно-приложни резултати**

В оценката на постигнатите от докторанта научно-приложни резултати са обхванати трите глави на дисертационния труд и приложенията към него. В **първа глава**

са разгледани теоретичните основи на кулинарния туризъм. Специално място е отделено на мотивацията на туристите като определящ фактор за този вид туризъм. Това са и съображенията на докторанта да съсредоточи вниманието си върху връзката между кулинарния туризъм и мотивацията на туристите. В тази връзка е дефинирано понятието кулинарен туризъм и е извършен анализ на връзката храна-туризъм. Обсъдени са особеностите на кулинарния туризъм, като е отделено специално внимание на концепциите за мотивацията на туристите, предприемащи кулинарни пътувания. В този контекст е определен профилът и класификацията на туристите, практикуващи кулинарен туризъм. Освен това са разгледани утвърдените теоретични модели в практиката и са систематизирани факторите, чрез които кулинарният туризъм въздейства върху мотивацията на туристите.

Във **втора глава** на дисертационния труд е извършен анализ и оценка на развитието на кулинарния туризъм. Проследено е развитието на този туризъм в Италия, Франция и Япония. Направена е оценка на развитието на кулинарния туризъм в България и е изследван потенциала на страната ни като световна кулинарна дестинация. В тази глава на дисертацията е намерила място и методиката за анкетното проучване и дълбочинните интервюта. В нея са включени критериите, показателите и ограниченията на емпиричното изследване. Представена е и технологията за провеждането на комплексно емпирично изследване, както и методите за анализ и оценка на получените резултати.

В **трета глава** на дисертацията са изследвани възможностите за развитието на кулинарния туризъм в България. Разгледани са резултатите от проведени анкетни проучвания и интервютата с експерти. Открит е профилът на респондентите в анкетата. Обсъдени са намеренията и нагласите на туристите за практикуване на кулинарен туризъм. Освен това са обсъдени мотивите и оценките на експертите за развитието на този туризъм в България. Представен е модел за развитието на кулинарния туризъм чрез определяне мотивите на туристите. Обсъден е и моделът за развитието на този туризъм в България. Посочени са също така добрите практики за развитието на кулинарния туризъм. В заключителната част на тази глава са дадени препоръки за развитието на кулинарния туризъм в България чрез определяне мотивите на туристите. Изведени са и някои насоки за развитието на кулинарния туризъм в страната ни чрез насърчаване на различни инициативи в малките населени места. Към всичко това ще прибавим и препоръките за

развитие на кулинарния туризъм чрез интегриране на стратегията. От фермата на трапезата; както и перспективите за развитието на този туризъм в условията на пандемията от COVID – 19.

Оценката на научно-приложните приноси дава основание да се приеме, че основната цел на дисертационния труд е постигната. Поставените конкретни изследователски задачи са изпълнени. Основната теза и съпътстващите я хипотези са доказани.

### **5. Оценка на публикациите на докторанта**

Докторантът е декларирал, че има 4 статии, 3 от които са на английски език и 4 доклада. **Статиите** са публикувани в нереферирани списания с научно рецензиране, а **докладите** – в редактирани колективни томовете.

Може да се приеме, че посочените **печатни издания са достатъчно представителни, за да огласят постиженията на докторанта** пред академичната общност и заинтересованите делови кръгове от практиката.

### **6. Оценка на научните и научно-приложни приноси**

Докторантът е изследвал задълбочено развитието на кулинарния туризъм и по-конкретно неговото въздействие върху мотивацията на туристите, за да предприемат пътувания, свързани с този туризъм. Изводите и обобщенията, до които той е достигнал засягат както проблеми на теорията и практиката, така и въпроси от злободневен характер. В резултат на това е допълнен фонда от знания в областта на кулинарния туризъм. По-конкретно неговите научни и научно-приложни приноси са както следва:

1. Изяснени са **теоретичните основи** на кулинарния туризъм, неговата същност и **мотивацията** на туристите за осъществяването на този туризъм.
2. Установена е **зависимостта** между кулинарния туризъм и мотивацията на туристите, **факторите**, които ѝ въздействат и **тенденциите** в мотивацията за кулинарен туризъм.
3. Анализирано и оценено е **развитието на кулинарния туризъм в България, Италия, Франция и Япония.**
4. Представена е **методика** за провеждане на анкетно проучване и дълбочинни интервюта.

5. Предложени са **критерии и показатели** за провеждане на емпирично изследване.
6. Разработена е **технология** за провеждане на комплексно емпирично изследване и методи за анализ и оценка на получените резултати.
7. Въз основа на резултатите от проведени анкетни проучвания и интервюта с експерти са определени възможностите на България за развитие на кулинарния туризъм.
8. Подготвен е **модел** за развитието на кулинарния туризъм в България чрез установяване на мотивите на туристите.
9. Определени са **насоките** и са дадени **препоръки** за развитието на кулинарния туризъм в България чрез идентифициране на мотивите на туристите.

Оценката на въведените от докторанта понятия, категории, концепции и класификации ни дават основание да говорим за **научни приноси**, а предложените от него методи, методики, модели, квалифицират приносите му като **научно-приложни**.

#### **Заклучение**

Рецензираният дисертационен труд е изграден не само на традициите, но и на изпитан във времето научен подход. В него са намерили място всички по-съществени страни на кулинарния туризъм и по-конкретно на въздействието на този туризъм върху мотивацията на туристите. **Цялостната ми оценка на труда**, базирана на неговата актуалност, структура, съдържание и теоретични обобщения ми дава основание да приема, че в него се съдържат предвидените в **чл. 6 (3) на ЗРАСРБ и в чл. 27 (1) на ППЗРАСРБ научно-приложни резултати**, които представляват **принос в науката**. Това са и съображенията ми да предложа на уважаемите членове на научното жури да вземат решение за присъждане на **Йоана Владимирова Огнянова** на образователната и научна степен „**доктор**“ по професионално направление **3.8 „Икономика“**, научна специалност **„Икономика и управление (Туризъм)“**.

София,  
24.03.2022 г.

**Рецензент:**  
**(проф. д-р М. Рибов)**



## **REVIEW**

by

**Prof. Dr. Manol Nikolov Ribov, UNWE, professional field 3.8. “Economy”, scientific specialty “Economics and management” (Tourism)**

**Author of the dissertation Ioana Vladimirova Ognyanova**

**paperwork:**

**Theme of the dissertation Impact of culinary tourism on the motivation of  
paperwork: tourists**

**Grounds for reviewing the**

**dissertation:**

**Art. 9 of AASD, art. 30, para. 3, Art. 31 of RILDACRB and Art. 99 of the Regulations for educational activity of UNWE, Order № 343 / 16.02.2021 of the Rector of UNWE, decision of department “Economics of Tourism” (Protocol № 97 / 13.12.2021) and Decision of faculty “Economics of Infrastructure” (Protocol № 21 / 18.01.2022) and Order № 89 / 19.01.2022 of the Vice-Rector on Research and International Cooperation at UNWE.**

### **1. Information about the PhD student**

Ioana Vladimirova Ognyanova was born on 03.02.1995 in Radomir. In 2022 she graduates doctoral studies in “Economics and Management (Tourism)” at the department “Economics of Tourism” at the University of National and World Economy. In parallel with her studies, she works as a marketing and tourism manager at “Elite Stroy Consult” OOD (2018), a manager at “Malisa” EOOD (2020) and is a member of the Management Board of “Center for Innovation and Support”, Sofia.

### **2. General characteristics of the dissertation paper**

#### **2.1. Assessment of the structure and volume**

The dissertation paper submitted for review consists of three chapters, an introduction and a conclusion. In the **introduction** the PhD student has substantiated the relevance and

significance of the topic and has determined the object, subject, purpose, thesis, hypothesis, methodology, limitations, resources of information, scientific novelty and usefulness of the research. The three chapters of the dissertation consistently examine the theoretical, methodological and applied problems related to the impact of culinary tourism on the motivation of tourists.

The **structure** of the work constructed in this way meets the formal requirements for ensuring organic unity of the constituent parts of the dissertation in their mutual connection, conditionality, purposefulness and definiteness. It specifies the connections and relations of the concepts and judgments included in the dissertation, used to derive one or another regularity and substantiate one or another statement.

The dissertation work is presented in one book body with a **volume** of 207 pages of computer typed text. Of these, 162 pages contain **main text**, 7 pages are an **introduction**, 5 pages – a **conclusion**, 8 pages - references, 18 pages - appendices and 7 pages - inventory of the content.

Constructed with this volume, the dissertation creates the necessary prerequisites to present the theoretical, methodological and applied problems of the research conducted by the PhD student. The volume of 207 pages, contained in one book give the opportunity to systematize and present the knowledge in the studied field and to build the content of the dissertation using appropriate means of scientific knowledge.

### **2.3. Assessment of the relevance and significance of the doctoral thesis**

The topicality and significance of the topic chosen by the PhD student for her work is proven by the fact that nutrition is one of the main services in tourism. Food is a physiological need for human existence. Of course, when it comes to culinary tourism, the emphasis is on the experience. The specific taste and aroma of the prepared dishes are the basis of the motivation of the culinary tourists.

### **2.3. Evaluation of the object and the subject of the research**

**Object** of research in the dissertation is culinary tourism as a specialized type of tourism and **subject** of research is the impact of culinary tourism on the motivation of tourists. Thus

presented the main attributes of the study emphasize the subordination between them, insofar as the subject of the study assumes the object, but does not coincide with it.

#### **2.4. Evaluation of the main goal and research tasks**

The main **aim** of the PhD student in the dissertation is to **determine the motives of tourists** to undertake culinary tourism and on this basis to develop a **model for the development of culinary tourism** in Bulgaria.

I consider that thus determined the **goal** outlines relatively well the subject orientation of the research process and is a good prerequisite for its decomposition into research tasks including: clarifying the nature and specifics of culinary tourism; establishing the connection between it and the motivation of tourists; assessment of culinary tourism in the world's leading destinations and in Bulgaria; development of an optimization model for development of this type of tourism; setting guidelines and creating recommendations for development of the culinary tourism.

The **tasks** formulated in this way reflect the main parameters of the research, the implementation of which through their inherent activities allows to achieve the goal of the dissertation.

#### **2.5. The evaluation of the research thesis and the working hypotheses**

The **thesis** adopted by the PhD student aims to prove that the creation of strategic actions and measures for the development of culinary tourism depends on adapting to the dynamic changes in tourism motivation.

The following **hypotheses** are proposed for **confirmation** or **rejection** of the thesis determined by the PhD student:

1. Culinary tourism motivates tourists to meet physiological and psychological needs;
2. Culinary heritage is a tool for tourism development in any destination in the world;
3. The study of the motives of tourists is the basis for the creation of strategic actions and measures for the development of culinary tourism.

The thus defined **thesis** as a judgment of a more general nature and the **hypotheses** as its structural part meet the requirement for admitting the possible interaction and the accompanying result for **truth**, which under certain conditions may manifest itself.

## **2.6. Evaluation of the research methodology**

In order to achieve the set **goal** and solve the resulting tasks, in the dissertation are used methods of induction and deduction, analysis and synthesis, historical method, comparative analysis, statistical and descriptive methods, observation method, survey research, in-depth interview method, etc.

These **methods** form the methodological tools used by the PhD student. It can be assumed that this toolkit is **proper** for the features, object and subject of research, the level of development of modern **methodology** and its applicability to the goals and objectives of the dissertation.

## **3. Evaluation of the content of the dissertation**

The assessment of the essence and meaning of the content is focused on its scientific reliability, comprehensiveness and integrity. Attention is paid to the observance of the logical requirements for the relationship between the facts and the theory for the selection, arrangement and structuring of the material in the three chapters of the dissertation.

**The first chapter** of the paper is devoted to theoretical problems. It clarifies the essence of culinary tourism and the motivation of tourists to practice this type of tourism. In this part of the paper the concept of culinary tourism is defined, the connection between food and tourism is studied and the specifics of culinary tourism are explained. The basic concepts of tourist motivation, the profile and classification of tourists and the models for their motivation find place in it. Particular attention in the dissertation is paid to the relationship between culinary tourism and the motivation of tourists. In this regard, the main factors influencing the motivation of tourists and trends in their manifestation are considered.

A **separate chapter** of the dissertation presents the issues of analysis and evaluation of the development of culinary tourism. This is done for some of the leading destinations in the world, including Bulgaria. The culinary heritage is studied and the development of this tourism is assessed. Special attention is paid to the study of the potential of Bulgaria as a world culinary

destination. It is also of interest the author's methodology for conducting the study on culinary tourism. It presents a questionnaire and an in-depth interviews, indicating the criteria, indicators and limitations for conducting empirical research. In addition, the technology of complex empirical research and the methods for analysis and evaluation of the obtained results are described.

In the **final part** of the dissertation are examined the possibilities for development of the culinary tourism in Bulgaria. Presented are the results of the survey and the interviews with the experts. In this regard, the profile of the respondents in the survey is described and the intentions and attitudes of tourists to practice culinary tourism are clarified. In addition, the opinions and assessments of experts on the development of this tourism are introduced, as well as the model for it and good practices. In the end the author creates guidelines and recommendations for the development of culinary tourism in Bulgaria by identifying the motives of tourists.

**The evaluation of the content of the dissertation work** shows that it is distinguished by its conceptual connection, research and applied orientation. The information used by the PhD student is **topical, accurate and defensible**. Well presented are the ideas, concepts and point of view of the author. Observed are the proportions in the ratio between the main, additional and explanatory text. The thematic selection provides a systematic and comprehensive view of the research. The content stands out with its **clear goals, well-formed basic ideas, precise and easily defined new terms, concepts** and last but not least an accessible style of presentation.

#### **4. Evaluation of the obtained scientific and applied results**

The evaluation of the achieved scientific and applied results by the PhD student covers the three chapters of the dissertation and the appendices to it. The first chapter discusses the theoretical foundations of culinary tourism. A special place is given to the motivation of tourists as a determining factor for this type of tourism. These are the reasons for the PhD student to focus on the connection between culinary tourism and the motivation of tourists. In this regard, the concept of culinary tourism is defined and the food-tourism connection is analyzed. Discussed are the peculiarities of culinary tourism, with special attention paid to the concepts of motivation of tourists taking culinary tours. In this context is determined the profile and classification of tourists practicing culinary tourism. In addition, the established theoretical

models in practice are considered and the factors through which culinary tourism influences the motivation of tourists are systematized.

In the **second chapter** of the dissertation the development of culinary tourism is analyzed and evaluated. It is traced the development of this type of tourism in Italy, France and Japan. An assessment of the development of culinary tourism in Bulgaria is given and the potential of our country as a world culinary destination is studied. The methodology for the survey and in-depth interviews has also found a place in this chapter of the dissertation. It includes the criteria, indicators and limitations of empirical research. The technology for conducting a complex empirical study is presented, as well as the methods for analysis and evaluation of the obtained results.

The **third chapter** of the dissertation explores the possibilities for development of culinary tourism in Bulgaria. Reviewed are the results of conducted surveys and interviews with experts. The profile of the respondents in the survey is outlined. Discussed are the intentions and attitudes of the tourists for practicing culinary tourism. In addition, discussed are the motives and assessments of experts on the development of this type of tourism in Bulgaria. A model for the development of culinary tourism by determining the motives of tourists is presented. It is also discussed the model for the development of this type of tourism in Bulgaria. Good practices for the development of culinary tourism are also indicated. In the concluding part of this chapter recommendations are given for the development of culinary tourism in Bulgaria by determining the motives of tourists. Presented are some guidelines for the development of culinary tourism in our country by promoting various initiatives in small towns. In addition to all this we could add the recommendations for development of culinary tourism by integrating the strategy from the farm to the table; as well as the perspectives for the development of this type of tourism in the conditions of the COVID-19 pandemic.

The evaluation of the scientific-applied contributions gives basis to assume that the main goal of the dissertation is achieved. The set specific research tasks have been fulfilled. The main thesis and the accompanying hypotheses are proven.

## 5. Evaluation of the PhD student's publications

The PhD student has declared 4 articles, 3 of which are in English and 4 scientific papers. **The articles** are published in unrefereed journals with scientific peer-review, and the **scientific papers** – in edited collective volumes.

It can be assumed that these **publications are sufficiently representative to publicize the achievements of the PhD student** to the academic community and interested business circles.

## 6. Evaluation of the scientific and applied scientific contributions

The PhD student has studied in depth the development of culinary tourism and in particular its impact on the motivation of tourists to take tours related to this type of tourism. The conclusions and summaries she has reached concern both problems of theory and practice and issues of a topical nature. As a result, it is supplemented the fund of knowledge in the field of culinary tourism. In particular, its scientific and applied contributions are as follows:

1. Clarified are the **theoretical foundations** of culinary tourism, its essence and the **motivation** of tourists for the implementation of this type of tourism.
2. Established are the **relationship** between the culinary tourism and the motivation of the tourists, the **factors** that influence it and the **tendencies** in the motivation for culinary tourism.
3. Analyzed and evaluated is the **development of culinary tourism in Bulgaria, Italy, France and Japan**.
4. A **methodology** for conducting a survey and in-depth interviews is presented.
5. Proposed are **criteria and indicators** for conducting empirical research.
6. Developed is a **technology** for conducting a complex empirical study and methods for analysis and evaluation of the results obtained.
7. Based on the results of surveys and interviews with experts, are determined Bulgaria's opportunities for the development of culinary tourism.
8. A **model** for the development of culinary tourism in Bulgaria is prepared by establishing the motives of tourists.
9. **Guidelines** are determined and **recommendations** for the development of culinary tourism in Bulgaria are given by identifying the motives of the tourists.

The evaluation of the concepts, categories, notions and classifications introduced by the PhD student gives us a reason to talk about **scientific contributions**, and the methods, methodologies and models proposed by her qualify its contributions as scientific and applied.

### **Conclusion**

The peer-reviewed dissertation paper is based not only on traditions, but also on a time-tested scientific approach. All the most important aspects of culinary tourism find a place in it, and in particular the impact of this type of tourism on the motivation of tourists. **My overall assessment of the paperwork**, based on its relevance, structure, content and theoretical summaries gives me reason to assume that it contains the provisions of Art. 6 (3) of AASD and in Art. 27 (1) of RILDACRB scientific and applied results, which represent a **contribution to science**. These are also my considerations to suggest to the esteemed members of the scientific jury to decide to award Ioana Vladimirova Ognyanova the educational and scientific degree “**PhD**” in professional field 3.8 “**Economics**”, scientific specialty “**Economics and Management (Tourism)**”.

Sofia,  
24.03.2022

**Reviewer:**  
**(Prof. Dr. M. Ribov)**