



СТАНОВИЩЕ

от доц. д-р Ася Димитрова Панджерова

Университет за национално и световно стопанство – София

Професионално направление 3.8. „Икономика“

Научна специалност „Икономика и управление (управление на проекти в туризма)“

Относно: дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен „доктор“ по професионално направление „Икономика“, научна специалност „Икономика и управление (туризъм)“ в УНСС – София.

Автор на дисертационния труд: **Йоана Владимирова Огнянова**

Тема на дисертационния труд: **„Въздействие на кулинарния туризъм върху мотивацията на туристите“**

Основание за представяне на становището: участие в състава на научното жури по защита на дисертационния труд съгласно Заповед № 89 / 19.01.2022 г. на Заместник-Ректора по научноизследователска дейност и международно сътрудничество на УНСС.

1. Информация за дисертанта

Дисертантът се е обучавал по докторска програма към *катедра „Икономика на туризма“* на УНСС по *научна специалност „Икономика и управление (туризъм)“*, съгласно Заповед на Зам.-ректора по НИД на УНСС № 1034 / 17.04.2019 г. Обучението е осъществено в *редовна* форма през периода 02.04.2019 – 02.04.2022 г.

2. Обща характеристика на представения дисертационен труд

Представеният дисертационен труд на тема: **„Въздействие на кулинарния туризъм върху мотивацията на туристите“** е в общ **обем** от 207 страници. Състои се от списък на таблиците, фигурите и графиките (2 стр.), списък на приложенията (1 стр.), списък на използваните съкращения (1 стр.), увод (7 стр.), изложение в три глави (162 стр.), заключение (5 стр.), списък на използваната литература (8 стр.) и 3 приложения (18 стр.). **Структурата** на дисертационния труд се характеризира с много

добра последователност, обвързаност и логичност в изложението. Наличен е и отличен баланс в обема на трите глави (всяка една се състои от 53 стр.), както и между отделните параграфи.

Изборът на конкретната тема и индивидуалните мотиви за разработката на дисертационния труд са много добре обосновани. Несъмнено, темата е **актуална и значима**, като акцент е поставен върху изживяването на туристите от потреблението на продукта на кулинарния туризъм. **Обектът и предметът** на изследването са коректно дефинирани. **Обект** на научното изследване е кулинарният туризъм като специализиран вид туризъм. За **предмет** на изследването е възприето въздействието на кулинарния туризъм върху мотивацията на туристите. В рамките на дисертационния труд, чрез детайлизирано теоретико-методологическо и практико-приложно изследване е постигната **целта** на дисертацията, която е насочена към идентифициране мотивите на туристите за практикуване на кулинарен туризъм и на тази основа, разработването на модел за развитие на кулинарния туризъм в дестинация България. За постигането на целта, докторантът дефинира пет **изследователски задачи**, които постига изцяло в отделните глави на представения докторантски труд. В дисертационния труд е формулирана **тезата**, че кулинарният туризъм оказва положително въздействие върху мотивацията на туристите. Формулираната теза се доказва напълно аргументирано в изложението на труда чрез проверката на трите **хипотези**. За реализирането на целите на разработката е използван **методически инструментариум**, включващ прилагането на индукция и дедукция, анализ и синтез, исторически метод, сравнителен анализ, статистически и дескриптивни методи, метод на наблюдение, анкетно проучване, метод на дълбочинно интервю. Поставени са основни **ограничения**. Упоменати са **източниците на информационно осигуряване**. Откροена е **научната новост и полезност** на дисертационния труд.

Използваната литература включва общо 162 съвременни и актуални заглавия на кирилица (28 бр.), латиница (103 бр.) и интернет източници (31 бр.). Тя подпомага задълбочения критичен анализ на изследваната проблематика, изясняването на терминологичните уточнения и понятийния апарат, особено в първа и втора глава на дисертационния труд. В цялата научна разработка литературните източници са използвани добросъвестно и коректно от докторанта, което позволява да се откροи **личния му принос**.

3. Оценка на получените научни и научно-приложни резултати

Съдържанието на труда дава основание да се посочи, че структурата, върху която той е изграден, позволява да се приложи напълно последователен и логически обоснован изследователски подход. В композиционно отношение, всяка една от частите на дисертацията е напълно **завършена и самостоятелна**, което дава възможност да се проследи цялостната проблематика на изследването. Получените научно-приложни резултати в дисертационния труд се съдържат в увода и трите глави на разработката.

➤ В **първа глава** на дисертационния труд са направени терминологични уточнения на понятието кулинарен туризъм, като е проследено неговото историческо развитие и процес на изследване. На основата на формулировки на утвърдени имена в тази научна област, дисертантът е извел собствено определение за кулинарен туризъм, което приемаме за абсолютно релевантно. Изследвано е взаимодействието между храната и туризма. Дискутирано е значението на връзката за растящата популярност на кулинарния туризъм, както и възможностите, предоставяни от връзката между храната и туризма. Открито е спецификата на кулинарния туризъм, като е анализирано неговото значение за диверсификацията на дестинацията чрез неповторимата местна култура.

За целите на анализа на научното изследване и с цел разясняване на предмета на дисертационния труд във втори параграф на дисертационния труд са изведени основни концепции за туристическата мотивация. Представен е профил и класификация на кулинарните туристи. Акцент е поставен върху моделите за туристическа мотивация в контекста на кулинарния туризъм.

В третия параграф на първа глава на дисертационния труд е изведена връзката между кулинарния туризъм и мотивацията на туристите. Представени са съвременни аспекти на зависимостта на този специализиран вид туризъм и мотивацията на туристите. Изследвани са основни фактори за въздействие на кулинарния туризъм. Представени са тенденции в мотивацията за кулинарен туризъм.

➤ **Втора глава** на дисертационния труд третира анализа и оценката на кулинарния туризъм. В първи параграф вниманието е насочено към анализа и оценката на кулинарния туризъм във водещи дестинации в света и по-конкретно Италия, Франция и Япония.

Вторият параграф на настоящата глава представя в детайли кулинарното наследство в дестинация България, като е направена оценка за развитието на кулинарния туризъм в страната. Открит е потенциалът на България като световна кулинарна дестинация.

Не на последно място по значимост, във втора глава са предложени методика и инструментариум за провеждане на проучването в трета глава. Поставен е акцент върху методиката на анкетното проучване и дълбочинните интервюта. Изследователският интерес е насочен към критериите, показателите и ограниченията на емпиричното изследване. Представена е технологията за провеждане на комплексното емпирично изследване и методите за анализ и оценка на получените резултати.

➤ Практическата приложимост на разгледаните теоретични постановки в първа и втора глава са илюстрирани в **трета глава** на дисертационния труд. Тя представя възможностите за развитие на кулинарния туризъм в дестинация България.

Вниманието е насочено към резултатите от анкетното проучване и дълбочинните интервюта. Акцент е поставен върху разработения модел за развитие на кулинарния туризъм в България чрез идентифициране на мотивите на туристите.

Авторът е открил насоки и препоръки за развитието на кулинарния туризъм в България въз основа на проведеното изследване в дисертационния труд.

Гореизложеното в настоящата точка от становището ми, позволява с убеденост да твърдя, че трите хипотези, формуирани в увода на дисертационния труд, са напълно постигнати и доказани. Резултатите от представения дисертационен труд доказват формулираната теза, че кулинарният туризъм оказва положително въздействие върху мотивацията на туристите. В трите глави на дисертационния труд са налице авторови съждения, констатации и анализи, което придава на разработката научен и научно-приложен характер.

4. Оценка на научните и научно-приложни приноси

По наше мнение, в дисертацията се открояват следните научни и научно-приложни приноси:

- На базата на използваните литературни източници от утвърдени научни изследователи, е изведена авторова дефиниция на понятието кулинарен туризъм.
- В детайли е изследвана корелацията между кулинарния туризъм и мотивацията на туристите.
- Анализирани са потенциалът на дестинация България и мястото на страната като световна кулинарна дестинация.
- Предложен е авторов инструментариум за провеждане на комплексно емпирично изследване и методи за анализ и оценка на получените резултати.
- Разработен е авторов модел за развитие на кулинарния туризъм в България чрез идентифициране на мотивите на туристите.
- На базата на идентифициране на мотивите на туристите, са формуирани насоки и препоръки за развитието на кулинарния туризъм в България.

5. Оценка на публикациите по дисертацията

Докторант Йоана Огнянова е представила осем публикации в областта на дисертационния труд, всички от които са излезли от печат. Всички публикации са по темата на дисертационния труд и по същество представляват отделни негови части, посветени на различни аспекти на дисертационния труд. Те са станали достояние на научната общност в и извън УНСС и съществено превишават изискванията по отношение на публикациите, необходими за присъждане на образователната и научна степен „доктор”.

6. Оценка на автореферата

Авторефератът на дисертационния труд е в обем от 50 стр. Той е изготвен в съответствие с установените изисквания към обема и съдържанието на авторефератите. Авторефератът дава точна и пълна представа за съдържанието, структурата и основните изводи на дисертационния труд.

7. Критични бележки, препоръки и въпроси

Отчитайки безспорните достойнства на представения дисертационен труд, нямам съществени критични бележки към докторант Йоана Огнянова. Бих препоръчала, в бъдещата си научноизследователска работа, докторантът да създаде рамка от емпирични връзки между местните храни, териториалния контекст и туристическите структури.

С цел достойна защита, предлагам на вниманието на докторанта следния въпрос: До каква степен създаването на обучителен център по кулинария в България може да бъде двигател за иновации и развитие на дестинациите?

8. Заключение

В заключение, общата ми оценка за дисертационния труд на докторант Йоана Владимирова Огнянова е силно положителна. Представеният за рецензиране дисертационен труд „Въздействие на кулинарния туризъм върху мотивацията на туристите“ представлява цялостно, оригинално научно и научно-приложно изследване. В него критично са представени и анализирани важни въпроси за теорията и практиката на кулинарния туризъм и за въздействието му върху мотивацията на туристите. Цялостното съдържание, изводите и съдържащите се в изследването научни приноси ми дават основание да препоръчам на членовете на Уважаемото научно жури да присъди образователната и научна степен „доктор“ на **ЙОАНА ВЛАДИМИРОВА ОГНЯНОВА** - редовен докторант в катедра „Икономика на туризма“ към факултет „Икономика на инфраструктурата“ на УНСС.

07.04.2022 г.
София

Подпис:
(доц. д-р Ася Панджерова)



S T A T E M E N T

On behalf of Associate Professor Dr. Asya Pandzherova

University of National and World Economy – Sofia (UNWE)

Professional Field 3.8. “Economics”

Scientific Specialty "Economics and Management (Project Management in Tourism)"

Subject: dissertation for the award of educational and scientific degree “**Doctor**” in professional field “**Economics**”, scientific specialty “**Economics and Management (Tourism)**” in UNWE – Sofia.

Author of the dissertation:

Yoana Vladimirova Ognyanova

Topic of the dissertation:

“Impact of the Culinary Tourism on the Motivation of Tourists”

Grounds for the presentation of the opinion: participation in the scientific jury on defense of the dissertation according to Order № 89 / 19.01.2022 of the Vice-Rector of UNWE for Research and International Cooperation.

1. Information about the Ph.D. student

The Ph.D. student studied in the doctoral programme of the Department “Economics of Tourism” in scientific specialty “Economics and Management (Tourism)” in accordance with the Order of the Vice-Rector of Scientific Research of UNWE № 1034 / 17.04.2019. The study was carried out in regular form in the period 02.04.2019 – 02.04.2022.

2. General characteristics of the presented dissertation

The content of the presented dissertation on the topic: “**Impact of the Culinary Tourism on the Motivation of Tourists**” is a **total** of 207 pages. The dissertation is structured in the following parts: a list of tables, figures, and graphics (2 pages), a list of annexes (1 page), a list of the used abbreviations (1 page), an introduction (7 pages), three chapters (162 pages), a conclusion (5 pages), a bibliography (8 pages) and 3 annexes (18 pages). The **structure** of the dissertation is characterized by a very good consistency,

coherence, and logic in the presentation. There is also an excellent balance in the volume of the three chapters (each consists of 53 pages), as well as between the individual paragraphs.

The choice of the specific topic and the individual motives for the development of the dissertation are very well justified. Undoubtedly, the topic is **relevant and significant**, with an emphasis on the experience of tourists from the consumption of the product of the culinary tourism. **The object and the subject** of the research are correctly defined. **The object** of scientific research is the culinary tourism as a specialized type of tourism. **The subject** of the research is the impact of the culinary tourism on the motivation of tourists. Within the dissertation, through a detailed theoretical-methodological and practical-applied research the goal of the dissertation is achieved which is aimed at identifying the motives of tourists to practice culinary tourism and on this basis, developing a model for culinary tourism in Bulgaria as a tourist destination. To achieve this goal, the Ph.D. student defines five **research tasks** which she achieves entirely in the individual chapters of the presented doctoral dissertation. In the dissertation work **a thesis** is formulated that the culinary tourism has a positive impact on the motivation of tourists. The formulated thesis is proved and fully argued in the exposition of the work by testing the three **hypotheses**. **Methodological tools** were used to achieve the objectives of the dissertation including the application of induction and deduction, analysis and synthesis, historical method, comparative analysis, statistical and descriptive methods, observation method, survey, in-depth interview method. Basic **restrictions** have been set. The **sources of literature information** are mentioned. **The scientific novelty and usefulness** of the dissertation is highlighted.

The bibliography includes a total of 162 modern and up-to-date titles in Cyrillic (28), Latin (103) and internet sources (31). It supports the in-depth critical analysis of the researched issues, the clarification of the terminological clarifications and the conceptual apparatus, especially in the first and second chapters of the dissertation. Throughout the scientific dissertation, the bibliographic sources have been used in good faith and correctly by the Ph.D. student which allows to highlight her **personal contribution**.

3. Evaluation of the obtained scientific and scientifically applied results

The content of the dissertation gives grounds to point out that the structure on which it is built allows a fully consistent and logically sound research approach to be applied. In terms of composition, each of the parts of the dissertation is completely **finalized and independent** which makes it possible to trace the overall issues of the study. The obtained scientific and applied results in the dissertation are contained in the introduction and the three chapters of the study.

➤ In the **first chapter** of the dissertation are made terminological clarifications of the concept of culinary tourism tracing its historical development and research process. Based on the formulations of well-known names in this scientific field, the dissertation has derived its own definition of culinary tourism which we consider relevant. The interaction between food and tourism has been studied. The importance of the connection for the growing popularity of culinary tourism is discussed, as well as the opportunities provided by

the connection between food and tourism. The specifics of the culinary tourism are highlighted, and its importance for the diversification of the destination through the unique local culture is analyzed.

For the purposes of the analysis of the scientific research and in order to explain the subject of the dissertation, in the second paragraph of the dissertation basic concepts for the tourist motivation are presented. Profile and classification of culinary tourists is presented. Emphasis is placed on the models for tourist motivation in the context of the culinary tourism.

The third paragraph of the first chapter of the dissertation presents the connection between culinary tourism and the motivation of tourists. Modern aspects of the dependence of this specialized type of tourism and the motivation of tourists are presented. The main factors for the impact of culinary tourism have been studied. Trends in the motivation for culinary tourism are presented.

➤ **The second chapter** of the dissertation deals with the analysis and evaluation of the culinary tourism. The first paragraph focuses on the analysis and evaluation of the culinary tourism in leading tourist destinations in the world, in particular Italy, France and Japan.

The second paragraph of this chapter presents in detail the culinary heritage in Bulgaria destination as an assessment is made of the development of the culinary tourism in the country. The potential of Bulgaria as a world culinary destination is highlighted.

Last but not least, the second chapter proposes a methodology and tools for conducting the study in the third chapter. Emphasis is placed on the methodology of the survey and in-depth interviews. The research interest is focused on the criteria, indicators and limitations of the empirical research. The technology for conducting the complex empirical research and the methods for analysis and evaluation of the obtained results are presented.

➤ The practical applicability of the considered theoretical statements in the first and second chapters are illustrated in the **third chapter** of the dissertation. It presents the opportunities for the development of culinary tourism in Bulgaria.

Attention is focused on the results of the survey and in-depth interviews. Emphasis is placed on the developed model for the development of the culinary tourism in Bulgaria by identifying the motives of tourists. The author has highlighted guidelines and recommendations for the development of culinary tourism in Bulgaria based on the research conducted in the dissertation.

The above in this point of my opinion allows me confidently to state that the three hypotheses formulated in the introduction to the dissertation have been fully achieved and proven. The results of the presented dissertation work prove the formulated thesis that culinary tourism has a positive impact on the motivation of tourists. In the three chapters of the dissertation there are author's judgments, findings and analyzes which gives the dissertation a scientific feature.

4. Evaluation of the scientific and scientifically applied contributions

According to our opinion, the following scientific and scientifically applied contributions stand out in the dissertation:

- Based on the bibliographic sources by known researchers, the author's definition of the term culinary tourism is derived.
- The correlation between culinary tourism and the motivation of tourists is studied in detail.
- The potential of Bulgaria destination and the place of the country as a world culinary destination are analyzed.
- Author's tools for conducting a complex empirical study and methods for analysis and evaluation of the results are proposed.
- An author's model for the development of culinary tourism in Bulgaria has been developed by identifying the motives of tourists.
- Based on the identification of the motives of the tourists, guidelines and recommendations for the development of culinary tourism in Bulgaria have been formulated.

5. Evaluation of the publications based on the dissertation

Ph.D. student Yoana Ognyanova has presented eight publications in the field of the dissertation work all of which have been published. All publications are on the topic of the dissertation and are essentially separate parts of it dedicated to various aspects of the dissertation. They have become available to the scientific community inside and outside the University of National and World Economy and significantly exceed the requirements for the publications required for the award of the educational and scientific degree “Doctor”.

6. Evaluation of the abstract

The abstract of the dissertation is a total of 50 pages. It is prepared in accordance with the established requirements for the volume and content of the abstracts. The abstract gives an accurate and complete idea of the content, structure, and main conclusions of the dissertation.

7. Critical remarks, recommendations, and questions

Considering the indisputable merits of the presented dissertation, I have no significant critical remarks to Ph.D. student Yoana Ognyanova. In her future research work, I would recommend that the Ph.D. student creates a framework of empirical links between local food, territorial context and tourism structures.

For a worthy defense, I bring to the attention of the Ph.D. student the following question: To what extent can the establishment of a culinary training center in Bulgaria be an engine for innovation and destination development?

8. Conclusion

In conclusion, my overall assessment of the dissertation of Ph.D. student Yoana Vladimirova Ognyanova is very positive. The dissertation presented for review on the topic: “Impact of culinary tourism on the motivation of tourists” is a comprehensive, original scientific and applied research. It critically presents and analyzes important issues about the theory and practice of culinary tourism and its impact on the motivation of tourists. The overall content, conclusions and scientific contributions contained in the study give me reason to recommend to the members of the Distinguished Scientific Jury to award the educational and scientific degree “Doctor” of **YOANA VLADIMIROVA OGNANOVA** – regular Ph.D. student at the Department of “Economics of Tourism” to Faculty “Economics of Infrastructure” of UNWE.

07.04.2022
Sofia

Signature:
(Associate Professor Dr. Asya Pandzherova)