

Университет „Проф. д-р Асен Златаров” Бургас

РЕЗЮМЕТА

**НА НАУЧНИТЕ
ТРУДОВЕ**

НА ГЛ. АС. Д-Р МИНЧО НИКОЛОВ ПОЛИМЕНОВ

**за участие в конкурса за заемане на академичната длъжност „доцент“
в област на висшето образование 3. Социални, стопански и правни науки,
професионално направление 3.9. Туризм при Университет „Проф. д-р
Асен Златаров” Бургас , (ДВ, бр. 64/8.8.2017 г.)**

I. МОНОГРАФИЯ

1.1. Полименов, М., (2014) *Иновации в ресторантьорството*, София, „Авангард Прима“. ISBN-978-619-160-416-6 (227 стр.)

Монографичен труд изследва възможностите на иновациите да подобряват качеството на ресторантьорския продукт и да повишат конкурентоспособността на ресторантьорската дейност. Акцентира се върху гъвкавостта на ресторантьорския продукт и ресторантьорското обслужване, тяхното качество, организация и управление. Удовлетворяването на съвременния „глобален турист“ изисква не само знания за структурата на кулинарния продукт и обслужването, но и търси отговор на въпроса „Как“ те да бъдат създавани и осъществявани.

Монографията е структурирана в увод четири глави и заключение, като след анализа и обобщенията се предлагат начини за внедряване на нови съоръжения и подобряване на енергийната ефективност в ресторантьорството.

Теоретичните основи на ресторантьорската дейност и структурата на ресторантьорския продукт с неговите компоненти, кулинарна продукция, технология на обслужване и атмосфера са разгледани в първа Глава. Анализът от изследвания довеждат до изводи и пристъпване към иновирание на производствените фактори с цел подобряване на качеството на продукта и увеличаване на приходите. Иновациите са насочени към иновирание на факторите в ресторантьорската дейност и от там към иновирание на ресторантьорския продукт с неговите три съставки, кулинарен продукт, технология на обслужване и атмосфера. Стремежа е към конкурентни ресторантьорски продукти напълно отговарящи на органолептичните показатели на консуматорите и на вложените разходи.

Глава втора насочва към някои характеристики на иновациите в ресторантьорството, където на база на проучвания е направена оценка на вложените иновации в производствените процеси, а също и на ресторантьорския продукт в неговата нематериалност. Промените са свързани с иновации в организационното управление пълен реинженеринг в нови технологии с цялостна промяна на организационното управление. Иновационните фактори в сложния

ресторантьорски технологичен процес при производството на материален-продукт и не-материален продукт основно се влияят от знанията и уменията на специалистите в ресторантьорството. По-креативните ресторантьори, чрез внедряване на иновациите подобряват качеството на ресторантьорския продукт и получават по-висока добавена стойност. Поставените качествени цели за иновиране на ресторантьорския продукт трябва да са обвързани с определена стратегия и пряко да въздействат на производствения процес.

Глава трета насочва към взаимовръзката вложени иновации във фазите на производство и факторите определящи качеството на ресторантьорския продукт. Съвременното ресторантьорство залага не толкова на количественото изражение на ресторантьорския продукт, а преди всичко на спазването на технологиите и на вложените суровини, тоест на качеството на производство. Ресторантьорската иновационна политика е към постепенно напредване и постоянно еволюиране, където напълно да се отговаря на търсенето на консуматорите и на техните вкусове и амбиции.

В четвърта Глава се тръгва към подобряване на качеството на ресторантьорския продукт свързан с иновационни коефициенти за конкурентоспособност на база качество и цена на ресторантьорския продукт, от където се получава информация, Кои иновационни коефициенти търпят промяна вследствие на иновиране на конкретните фактори. Навлиза се към практиката, като акцента е към внедряване на иновативни машини и оборудване, които представляват разходи за технологично оборудване и др., които на практика задоволяват очакванията на консуматорите за възможността даден ресторантьорски продукт да отговори на възприятията на клиентите. Това се дължи на факта, че за да имаме продукт, който да отговаря на търсенето е необходимо производството да се обновява и усъвършенства. Пресечената точка на степента на удовлетвореност се изразява между очакванията на консуматорите в подобряване на технологията на производство, влагане на иновативни машини и възприятия от произведения ресторантьорски продукт, или удовлетвореността /У/

ще е функция от очакванията /O/, и възприятията /V/. Предлага се на практиката система в технологията на обслужване, която би подобрила структурата и стандарта на обслужващите процеси. Спазване на техниките на работа и факторните процеси в процеса на работа, работят в система и са в последователна зависимост, за да се получи качествено обслужване. Техническите факторни операции са в непрекъснат кръговрат, които е ефективен инструмент за взаимовръзка на сервизните процеси и показва възможността им да се иновират. След направения анализ за подобряване на енергийната ефективност се предлага на бизнеса към пристъпване към нови енергоносители и внедряване на технологично оборудване от ново поколение. Спестяванията са в рамките между 25% и 30%, което за ресторантьорската индустрия е показател, че чрез вложените иновации за обновяване с технологии машини и апарати се пристъпва и към повишаване на конкурентоспособността на ресторантьорската дейност.

В заключение иновациите, като двигател на позитивното развитие се явяват и фактор и предпоставка за иновиране на процесите в ресторантьорството. Всяка иновация се стреми да намали разходите на производство на база нововъведения от науката и технологиите и да създаде непрекъснато възобновяващ се творчески процес. В ресторантьорската дейност процесите са непрекъснати и повторяеми, което се асоциира с прогресивно и положително въздействие и е вид стратегия инстинкт да се внедрява новото. Празнините от пазара са предизвикателство и внедряване на иновативни ресторантьорски стратегии гарантира предприемачески нюх и бързо навлизане в определена ниша.

Този преглед на иновациите в ресторантьорството показва нарастващото значение на сектора за икономиката. Развива се идеята, че ресторантьорството е невъзможно без овладяване на знанието. Човешкият фактор се явява водещ за внедряване на нови производства и стъпване на здрава основа. Практиката показва, че по-лесно се иновират по-малките фирми отколкото големите производствени единици, но и това не се случва често за сектора на ресторантьорството. Необходимо е да се създадат програми и политики за

насърчаване на иновациите в кулинарното производство и обслужването, както и за стимулиране на технологичните производствените процеси, което да води до повишаване на конкурентоспособността.

II. НАУЧНИ СТАТИИ

2.1. Полименов, М., (2016) Иновации в технологичните процеси, генериращи финес и красота в обслужването, Годишник, том XLV, UKRHD 2, на Университет Проф.д-р"Асен Златаров"гр.Бургас, с. 208 -212 ISSN 1312-1359. (5 стр.)

Статията акцентира върху креативността на технологичните операции в обслужването, като се достига до рекреативните възможности на ресторантьорския продукт, стремящ се към финес и красота водещи до удовлетвореност. Анализират се определени ресторантьорски продукти, които отговарят напълно на очакванията на клиентите и това е креативното, което се препокрива с търсенето, поетата отговорност не всякога обаче отговаря на изискванията и нарушаването на процесите се отчита в порядъка на работа. Креативните процеси в производствения цикъл са в състояние да създадат рекреативни възможности на новите ресторантьорски продукти. Предоставяне на висококачествени услуги е свързано с проектиране на елементите и вникване в детайла на всяка операция, това от своя страна води до ефективен процес. Дизайна на всеки ресторантьорски продукт така е замислен че да осигурява надеждност и да гарантира качество. Спазването на определени детайли при изграждане на ресторантьорския продукт е свързано с определени техники, технологии и рецепти. Цялостното непрестанно повторение и формиране на продукта може да се използва като инструмент за иновиране на процесите и за търсене на възможности и облекчаване на същите. Иновативното обслужване предоставя рекреативни възможности на консуматорите на определена цена при определено качество. Това е обвързано с професионализма, спазване на техниките на работа и финеса в детайлите. Предприемчивостта е в предоставянето на по добро обслужване от това на конкурентите, но за това се изискват знания и талант.

3.2. Polimenov M., (2016) Restaurant technologies innovations an the impact for the global tourism services, (*United Kingdom, Cambridge, England, 24-26 May 2016*), „Cambridge University Press”, University of Cambridge, 2016., pp. 169-175, ISBN: 978-0-875-82782-7 (pp. 7)

The article highlights the possibilities of innovations on the restaurant industry and global food service related to innovation and global processes impacting on competitiveness in the restaurant business. The report explores the factors that require investment in innovation and an opportunity to improve production processes /the expectations/, as integral connection with the offering /the perception/ of restaurant products related to consumer satisfaction. Restaurant industry is affected by the inability to meet the demand in time, in terms of product range and in relation to healthy processes, culinary products, and in terms of quality and nutritious food. Product innovation in the restaurant product is not only to update the material and technical base of the food and forms of service and technology, and is also an innovation in itself offering in terms of tourists. We must not forget that tourists choice of various dishes are made depending on organoleptic aspects (taste, content, color, appearance, smell), it is also influenced by surrounding environment through psychological, cultural, social, professional, economic and religious factors. Tourists feeding are not only a psychological act of consumption (utilitarian restaurant), it is also a source of accumulation of pleasant experiences.

Полименов, М., (2016) Ресторантьорските технологични иновации и въздействието върху глобалните туристически услуги, **VI Международном научном конгресе ” Фундаментальные и прикладные исследования в странах ЕС и СНГ”**, который состоится в **Кембридже**, Великобритания, 24-26 мая 2016 года.

Статията разглежда похватите и възможностите на иновациите за ресторантьорската индустрия и влиянието което те оказват на ресторантьорския бизнес. Разгледани са възможностите за подобряване на производствените процеси, като връзка с очакванията от внедрените иновации и предлагания

продукт. Обръща се внимание на вложените иновации, като възможност за подобряване на качеството на кулинарната продукция и нейната здравословност. Изследванията са насочени към техниките за подобряване на работа и обслужването. Процеса на обслужване се опира на познанието и натрупаните умения които за технологията на обслужване са свързани със ефективността на владене на конкретните операции и са свързани със тяхното пресъздаване при всеки конкретен случай. Сложността в технологията на обслужване е в нейното непрестанно пресъздаване. Всеки един процес не само трябва да отговаря на определените критерии, но и трябва да има цикличност и еднаквост нарушаване на правилата води до разваляне на рамката и занижаване на стандарта.

4.3. Полименов, М., (2015) Предизвикателства пред ресторантьорската индустрия в глобалния туризъм, Научно списание "Инфраструктура и комуникации" на факултет „Икономика на инфраструктурата“-УНСС с.164-169., ISSN 1314-0930 (5стр.).

Предизвикателствата пред ресторантьорската индустрия и глобалното ресторантьорство са свързани с иновации и глобализационни процеси оказващи въздействие върху конкурентоспособността в ресторантьорството. Акцента е върху гъвкавостта на ресторантьорския продукт и ресторантьорското обслужване тяхното качество на организация и управление. Удовлетворяването на съвременния „глобален турист“ изисква не само знания за структурата на кулинарния продукт и обслужването, но и търси отговор на въпроса „Как“ те да бъдат създавани и осъществявани. Набляга се не само на гастрономията при приготвянето на ястията но и се обръща внимание на тяхната здравословност за човешкия организъм, спазват се последните тенденции в храненето, и висшата кулинария, като се отговаря на предизвикателствата пред сектора, като опазване на планетата, стъпки към устойчиво развитие и мерки за енергийна ефективност. Ресторантьорската индустрия търси възможност за подобряване на ресторантьорските продукти, чрез спазване на технологичните критерии и повишаване на качеството на здравословност и хармония с цел отговаряне на

изискванията на новата категория - Wellness туристи. В ресторантьорската дейност процесите са непрекъснати и повтаряеми което се асоциира с прогресивно и положително въздействие и е вид стратегия инстинкт да се внедрява новото. Празниците от пазара са предизвикателство и при внедряване на иновативни ресторантьорски стратегии гарантират предприемачески нюх и бързо навлизане в определена ниша.

5.4. Полименов, М., (2005) Конкурентоспособност на ресторантьорския продукт на пазара на туризма, Годишник, том XXXIV, кн.2, на Университет Проф.д-р"Асен Златаров"гр.Бургас , с.153 -160., ISSN 1312-1359(8стр.).

Статията разглежда недостатъците оказващи влияние на конкурентоспособността на ресторантьорството в процеса на присъединяване към ЕС. Приноса на ресторантьорството за развитието на туризма в страната е безспорен. Основния принос е за валутни приходи, за раздвижване на пазара на промишлени стоки и потребление на продукция от леката и тежка индустрия. Определено развитието на туризма и като частност ресторантьорството се явяват мощен коефициент за раздвижване на икономиката и селското стопанство. От значение е и мястото на отрасъла за развитието на пазара на труда. Трудностите за ресторантьорството произтичат от икономическото развитие на страната и от относително ниското равнище на личен разполагаем доход от населението, мощен фактор за ефективно платежоспособно търсене на висококачествени ресторантьорски продукти и услуги от български граждани. За постигане на висока степен на конкурентоспособност и достигане на европейските стандарти е необходимо предлагането в ресторантьорството да отговори на европейското търсене в условията на глобализация и задълбочена европейска интеграция. Необходимост от постигане на високата цел е диалог между организираното гражданско общество и държавните органи.От значение за преодоляване на проблемите в практиката са и промени в законодателството. Важно значение имат и мненията на браншовите организации на работниците и служителите по проблемите, както и становищата на браншовите организации на работодателите. Отчита се един

голям ръст на увеличение на туристопотока за 2005 година спрямо 2004 година от черноморските общини. За Община Созопол той е от порядъка на 20%. За Община Несебър увеличението е от порядъка на 40%. Отчита се и от местните управи, че България става търсена дестинация за летовниците от Централна и Източна Европа.

В обобщение може да се каже, че конкуренцията за ресторантьорите се крие във внимателно изучаване и на други фактори, като умело интегриране с доставките, правилно разработване на ценовата стратегия, реклама, маркетинг, микро маркетинг-всичко зад ресторантьорската врата.

6.5. Полименов, М., (2003) Основни компетенции за ефективното обучение за специалист от специалност „Организация и управление на хотели и ресторанти”, Годишник, том XXXIII, кн.2, на Университет Проф.д-р”Асен Златаров”гр.Бургас , с.193 -198., ISSN 1312-1359 (бстр.).

Настоящата статия е посветена на постигането на компетенции и компетентностни умения за специалисти от специалност „Организация и управление на хотели и ресторанти”. Всички усилия са насочени към усвояване на съвременния мениджмънт и възможност за преодоляване на психологическите и практическите бариери в практиката. Постигнатите знания по специалните дисциплини, помагат на студентите да се усъвършенстват и самоусъвършенстват по време на работа в Заведения за Хранене и Развлечения. Там те затвърдяват всички усвоени умения, овладяват ги до навици, които по-късно им помагат да работят в екип. Постигнатите знания прилагат при комбинираното тематично занятие където демонстрират на практика своите умения за работа в екип, при разработка и реализация на конкретно занятие с определена тематичност. Така всеки студент преминава през всяка една функционална длъжност и на практика доказва своите умения. Разчупва се лекционното - методично изпитване и се търси пълно и комплексно оценяване на база вложени старания, умения при участие във всяка една от длъжностите. Компетентното представяне по поетите

задължения ще доведе и до мотивация при оценяване на работещия студент.

На този и други професионални въпроси, като задачи трябва да отговори всяко едно комплексно занятие. При анкетиране на гостите, получава ли се впечатление у тях, че са обслужени от високо мотивирани специалисти, достатъчно компетентни за да работят в екип. Използвали ли са студентите всички знания и умения, за да представят един високо качествен продукт.

7.6. Полименов, М., и (20017) Възникване и развитие на туризма в община Чепеларе, Специализирано научно списание „ИНОВАЦИИ В РЕКРЕАТИВНАТА & WELLNESS ИНДУСТРИЯ И НИШОВ ТУРИЗЪМ”, бр. 3, кн.2, с.66 -72., ISSN: 1314-3433 (6стр.).

Чепеларе е един красив град, разположен на 1100 метра надморска височина в една широка и живописна котловина в горното течение на река “Чепеларска” в планината на митичния певец Орфей - Родоп. Градът се намира на 230 км от столицата на България - София и на 75 км от хилядолетния град Пловдив.

Настоящият анализ е основан на официална документация, предоставена ни от архивите на местното общинско управление. Систематизираните и обобщени данни дават следните допълнения към известните факти. В община Чепеларе на 10 км от града е разположен световно известния високопланински курорт Пампорово, еднакво привлекателен както през зимата, така и през лятото. Името Пампорово е произлязло от името на дядо Райчо Пампоров от Чепеларе, прочут ездач и керванджия, които притежавал някога тази местност. Многобройните надгробни могили разположени по билата в околностите на Чепеларе говорят за едно по-ранно тракийско присъствие. Археологичните проучвания доказват съществуването на християнско селище през 12-14 век, т.е. до идването на турските поробители, които по всяка вероятност са го унищожили. Самото сегашно Чепеларе е по-ново селище едва на около 200 години, издигнато върху някогашното лятно юрушко селище, наречено Чепели, където се настаняват турски скотовъдци - юруците, които тук пасели многобройните си стада през

лятото, а зимата слизали край топлото крайбрежие на Егейско море. . Чепеларе е и своеобразен център на пещерните проучвания в средните Родопи. Градът е забележителен и с единствения на Балканите спелиоложки музей, който с разнообразието на своята експозиция отразява богатствата на пещерите, което го превръща в притегателен център за всички туристи. Музеят е реализираната мечта на чепеларските пещерняци и е плод на дългогодишните им усилия. Благодарение на тях бяха електрифицирани и благоустроени пещерите "Дяволско гърло", "Ухловица" и "Ягодинската пещера", които привличат вниманието на много туристи от страната и чужбина. Регистрираните най-голям брой ясни безоблачни дни и нощи в околностите на Чепеларе обясняват и построяването на четвъртата най- мощна астрономическа обсерватория в Европа намираща се на връх "Караманица" в местността Рожен.

➤ От направения до тук анализ, си позволяваме да формулираме следните междинни обобщения:

➤ Икономическия профил на Чепеларе се определя от производството на ски и сноуборд;

➤ Основен поминък на населението са дърво производството, земеделието и горското стопанство;

➤ Туризмът има богати традиции и заслужава бъдещи инвестиции разнообразяващи предлаганите туристически пакети.

Потвърждение за традициите на туризма в Чепеларе са едни от първите снимки награда като курортно селище. Куротисти са посещавали Чепеларе още преди Балканската война.

8.7. Polimenov M., (2017) Thematic restaurant products - ability to increase the competitiveness of restaurant activity, INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL "SC-INNOVATIONS FOR THE RECREATIVE&WELLNESS INDUSTRY AND THE NICHE TOURISM", volum

3, issue 1, pp. 46 -49., ISSN: 1314-3433(3crp.).

Improving the quality of the restaurant product in the thematic restaurants in tourism should be distinguished by major structural elements of the product and the conditions of their creation. The main groups of factors for the quality of the thematic restaurant product in the thematic restaurants in tourism correspond to the following elements.

Themed culinary product, respectively themed-culinary production as a set of technological methods, materials, equipment, process conditions, technological diagrams and phases of manufacturing process.

Customer Service - technology and stages of the service process. Thematic atmosphere of offering restaurants product.

Innovation is a prerequisite for competitiveness . The quality of the thematic restaurant product is a function of the quality of organoleptic culinary production and service technologies. It is related to the opportunities and prospects for innovation in culinary production unit and commercial facilities. High quality theme restaurant product, have synchronized at all production units capable of working as a unit. For thematic restaurant owners is important to understand which factors in the innovation production process lead to increase or decrease the quality of the restaurant product, and whether incorporated innovative investments lead to improvement or deterioration of the thematic restaurant product, and what time will cost to recover the expenses incurred.

Factors that improve the quality of restaurant product and lead to improved the quality / additional revenue-not always / in various themed restaurant products are associated with made-innovations in the different phases of production. Restaurant industry is similar to all other industries where competitive advantage wins or loses. There is a competitive advantage, however still does not offer a quality, competitive themed restaurant product. Competitive advantage is the result of the ability to handle substantial resources and create conditions for the domination of power, which is an advantage for the success of the thematic restaurants. Competitive advantage only creates a potential opportunity for

manifestation of competitiveness, which actually appears on the market in the face of other similar themed restaurant products. It follows that the competitive advantage should be realized through performance in quality service technologies "so-called. non-price competition based on the relative characteristics of the product.". As a result of the competitive struggle between two or more homogeneous themed restaurant product market in the face of consumers (buyers), preferring one who serves better quality and satisfy their needs.

III. НАУЧНИ ДОКЛАДИ

9.1. Полименов, М., (2017) Възможности на невербалната комуникация за иновиране на ресторантьорския мениджмънт, Сборник с доклади от VIII международна научна конференция, Том II, Издателство „Наука и икономика” Икономически университет – Варна, с.157 -162., ISBN 978-954-21-0928-0 (бстр.).

Науката за правилното позициониране в търговското пространство, чрез която пресъздаваме техниките на работа спокойно можем да свържем с езика на тялото в търговската зала и /невербалната комуникация/. Намирането на ценностни ключове в процеса на общуване създава и възможност за шифриране на операции, пресъздаване на ценности в познанието излъчвани в знаковия сектор. Ресторантьорския мениджмънт търси баланса между поставените цели за развитие на ресторантьорския продукт и скритите възможности при иновиране на процесите и намаляне на времето на производствените операции и увеличаване на конкурентоспособността. Ресторантьорска дейност, като функция от процесите в кулинарно производствения блок и организацията на обслужване в търговската зала се осъществява най много чрез несловесната комуникация. Езикът на жестовете, чрез които се пресъздават определени техники на различните видове операции при различните форми на обслужване се явяват от съществено значение за поддържане на нивото на обслужване. Албърт Мерабиън разкрива

закономерностите в посланието на информация, като най голям процент 55% отделя на несловесността, 38% на интоицията и тембъра на гласа и 7% на словесността. Ресторантьорския продукт трябва така да бъде проектиран, че най малкото колебание и неволна грешка да не се отразяват на цялостния процес. Техниките на работа са строги и тяхното прилагане води до иновиране на процесите и увеличаване на качеството на ресторантьорския продукт. Внедрените ключови невербални критерии са в състояния не само да увеличат покупателната способност но и да засилят конкурентоспособността на ресторантьорската дейност. Бизнеса все повече набляга на жестовете, мимиките, изразителността, походката в различните темпове на работа, държанието пред клиента в търговската зала при предлагането и демонстрирането на ястията и напитките. В синхрон невербалната с вербалната комуникация са в състояние да иновират ресторантьорския продукт и да повишат неговата конкурентоспособност.

10.2. Полименов, М., (2017) Технологични иновации възможност за стимулиране конкурентоспособността на ресторантьорския бизнес, Сборник с доклади от 50 годишнина на Колеж по туризъм при Университет Проф.д-р”Асен Златаров”гр.Бургас, Том , Издателство „”– Бургас, с.... -....., ISBN (10стр.).

В доклада се разглеждат технологичните процеси и техните фактори водещи до повишаване качеството на технологичните операции и от там на конкурентоспособността на цялостния ресторантьорски продукт. Изследват се технологията, техниките, правилата в технологичния процес, както и процеса на реализация на ресторантьорската услуга. Навлиза се в технологията на кулинарното производство в умелото съчетание с подходящите подправки, билки, гарнитурни, сосове и напитки за достигане до повишаване на качеството на продукта. Водещи са както технологичните нововъведения, така и знанията и уменията на субективния фактор свързани с технологичния процес. Прилагане на тенденциите води до аксеологическо и икономическо конкурентно предимство на кулинарната продукция и технологията на обслужване, а от тук и до повишаване на конкурентоспособността на ресторантьорския продукт в туризма. В основата на

конкуренцията е заложен стремеж, консуматорът да получи качествен ресторантьорски продукт отговарящ на здравословните норми за хранене по (БДС). Като производствено и социално явление надпреварата между конкурентите е насочена към прилагане на по-перспективни технологични, методи за производство на кулинарна продукция и технология на обслужване. Бъдещето е на хранителните технологии, инженерното моделиране и роботизацията.

11.3. Полименов, М., (2016) Конкурентоспособност на системата туризъм, основаваща се на комуникиране и сътрудничество, Научно издание „IX Черноморски туристически форум” – Варна 13-15 октомври 2016 г. „БЪЛГАРИЯ-ТУРИСТИЧЕСКА ДЕСТИНАЦИЯ ЗА ЧЕТИРИ СЕЗОНА”, Изд. къща „Стено”, с. 274-279., ISBN 978-954-449-889-4 (бстр.).

Докладът насочва към конкурентните предимства на България, като целогодишна туристическа дестинация. Конкурентните предимства се основават на стратегически, рекреативни и природни дадености на определени региони за почивка и релакс, отговарящи на оперативни възможности на бизнеса. Създадените тенденции трябва да бъдат запазени, а и обогатени и иновирани чрез местното начало. Конкурентоспособността на системата туризъм трябва да се постави на нова основа имаща за цел цялостния туристически продукт да си взаимодейства по-между си и взаимно да се подпомага. Съперничеството в туризма трябва да придобие ново измерение от опасението и борба за спечелване на туриста към създаване на класически туристически продукт и обвързване на определени обекти и вериги в мрежови клъстерни партньорства по посока на геотермалната ос по региони в България. Геотермалната енергия разполага с ниско алкални води с рН7,2-8,2/водороден показател в алкалната област/, представляващ 55% от общия дебит за страната. Тази характеристика ни насочва към потенциала на геотермалните води, които са в пряка зависимост с рН на кръвта, която е 7,35-7,45 (леко алкална) и намира приложение за здравни и профилактично хигиенни нужди, топлофикационни и туристически нужди и

затваряне на производствените цикли, чрез помощни стопанства. Необходимо е да се убеди бранша по региони в предимствата на глобализацията на база на сътрудничество и спазване на законите. Само чрез разгръщане на ефикасността и ефективността на ресурсите, може да се създаде конкурентоспособен туристически продукт за четири сезона.

12.4. Полименов, М., (2016) Трансфер на иновации в обслужващите процеси, водещи до усъвършенстване на ресторантьорския продукт, V МЕЖДУНАРОДНА НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ УКРАИНА – БЪЛГАРИЯ – ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ: СЪВРЕМЕННО СЪСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВИ, 26 септември 2016 г., Том 2, Изд. ЧП Вышемирский В. С., 2016., с. 102-105, ISBN 978-617-7273-43-0 (4стр.).

Доклада изследва трансфера на иновации в обслужващия процес, които създават възможност за „усъвършенстване на качеството на ресторантьорския продукт. Трансфера на иновации в ресторантьорското обслужване е точно експониране на стандартите за работа и спазване на техниките в различните форми на обслужване, при внедряване в нови ресторантьорски продукти, чрез подобряване на технологии и детайли. Иновациите в обслужването са непрекъснат повторем процес и се явяват основен елемент за повишаване качеството на ресторантьорския продукт. Всичко е насочено към поставените фирмени цели, фирмена стратегия с поддържане на високо майсторство и умения стигащи до съвършенство и конкурентоспособност на продукта. Трансфер на иновации при различни ресторантьорски продукти, чрез стриктно спазване на техниките на работа и повтаряемост на детайла, стремеж към внедряване в производството на иновативни решения и фактори позволяващи бърза корекция. С трансфер на иновации се постига усъвършенстване на произвежданата кулинарна продукция и технология на обслужване, те са с потенциал да променят организацията на ресторантьорската дейност и да отговорят на търсенето на пазара.

13.5. Полименов, М., (2016) Чудесата на Тракия и нейния wellness дух

зареждащ с интуиция, НАЦИОНАЛНА НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ ТРАКИЯ И ОКОЛНИЯ СВЯТ РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ – ШУМЕН 27 – 29 октомври 2016 г., Изд. „Фабер”, 2016., 461-465с., ISBN 978-619-00-0528-5 (5стр.).

Докладът разглежда тенденциите от практиката и отговаря на въпроси в подкрепа за повишаване на качеството на комплексния туристически продукт. Разглеждат се спецификите на ресторантьорството като съществен компонент на туризма и се съпоставят с изискванията на XXI век за нова архитектура на ресторантьорския продукт и пентагностичните влияния на определени Wellness продукти имащи отношение към критериите за производство, демонстрация реализация и презентация. Навлиза се към особеностите на регионалните кулинарни продукти при приготвяне на съвременни модернистични ястия. Стремежа е към тематични ресторантьорски продукти имащи уникална оздравителна сила формирани на основата на „фолклорни версии за боговете и мита” или „обреди и всекидневни дейности” довеждащи до подпомагане на здравословния начин на живот. Акцентира на чудесата на Тракия на тяхната трансценденталност и на уникалността на интуитивния иновативен подход и техния уелнес дух зареждащ с енергия и водещ към здравословен начин на живот. Стремежа е към иновативни технологични съоръжения и технологични процеси които да подобрят качеството на хранителните и ароматни вещества на продуктите в кулинарните изделия и да доставят на храносмилателната система ценни хранителни вещества в активна форма.

14.6. Полименов, М., (2015) Многообразието от тематични ресторантьорски продукти – възможност за обогатяване на културните традиции, Научно издание „VIII Черноморски туристически форум” „РЕГИОНАЛНИТЕ КУЛТУРНО-ИСТОРИЧЕСКИ ПРОДУКТИ – ЕДИНИ В МНОГООБРАЗИЕТО”, „Издателство Славена” ООД, Варна 05-07.11.2015г, с.266-275., ISBN 978-619-190-040-4 (9стр.).

Докладът разглежда качеството на тематичните ресторантьорски продукти и тяхното културно многообразие като възможност за усъвършенстване на

ресторантьорската дейност и обогатяване на културните традиции. Особеностите в регионалните кулинарни продукти са в основата при приготвяне на съвременните модернистични ястия. Регионалните кулинарни многообразия свързани с бита на българина и с традициите в храненето са и възможност за навлизане към спецификата на конкретни тематични ресторантьорски продукти. Различните тематични продукти задоволяват потребностите на туристите и създават условия за запознаване и запазване на определени български обреди и традиции и обогатяват културния бит. Стремежа е да се навлезе в културата и традициите на българската национална кухня и с изследване на нейните регионални специфики да се достигне до иновативни кулинарни тематични продукти напълно отговарящи на качеството на съвременното търсене. Тематичния ресторантьорски продукт които, чрез своето многообразие доставя на консуматорите възможност за запознаване и изследване на органолептичните, психологическите, социални и етнически измерения и създава възможност за обогатяване на културните традиции. Тематичните ресторантьорски продукти с тяхното многообразие се явяват и възможност за популяризиране на кулинарните знания и умения от ежедневието и създават възможност за навлизане в дълбините на миналото и обогатяване на съвременното общество с културни традиции.

15.7. Полименов, М., (2015) Традициите в националната кухня като основа за иновиране на ресторантьорския продукт, // Сборник доклади Международна научна конференция, Посветена на 50-годишнината от създаването на специалност “Туризм”, Изд. „Наука и икономика” Варна 06 – 07 ноември 2015 г, с.640-647., ISBN 978-954-21-0864-1 (7стр.).

Целта на доклада е насочена към навлизане във възможностите на националната кухня и умело иновиране на ресторантьорския продукт, чрез внедряване на креативни кулинарни ястия напълно отговаряща на здравословното хранене и имащи отношение към щадяне на храносмилателния тракт. Ресторантьорската дейност търси възможност да се иновира в ситуация на постоянно променящи се вкусове, технологии и конкуренция. Тя се базира главно

върху концепцията за цялостния ресторантьорски продукт – умело съотношение и комбинация от кулинарна продукция, персонал, технология на обслужване, търговска зала и атмосфера. Ресторантьорския продукт притежава гъвкавост и еластичност, лесно се променя според изискванията на консуматорите. Възможността му да е близко до бита му дава възможност да се планира в различни варианти, да се изпробва на пазара и да следва реакцията на потребителите. Гъвкавостта на ресторантьорския продукт позволява бързо да успява да внедрява определени елементи от кулинарните традиции от българската национална кухня. Бързо се рационализират и модифицират както технологичните процеси така и производствените мощности, като се реиновират и технологии целящи дообработване и окончателно обработване на кулинарния продукт пред гостите. При промяна на съществуващ ресторантьорски продукт, анализът се насочва към него и към предпочитанията на клиентите. Изследват се силните и слаби страни на предлагания ресторантьорски продукт и се търси възможност за иновиране чрез внедряване на технологични елементи от националната кухня и приготвяне на здравословни ястия.

16.8. Полименов, М., (2015) Качеството на ресторантьорския продукт-фактор за повишаване конкурентоспособността на ресторантьорската дейност, // Сб. доклади, IV Международна научна конференция, Национален технически университет – Херсон, (Икономически университет-Варна), Изд. „Наука и икономика”, Варна 15 септември 2015 г., Том 2, с.124-128., ISBN 978-954-21-0603-6 (5стр.).

Доклада изследва качеството на ресторантьорския продукт и свързаните с него нововъведения, които се прилагат по отношение на определени производствени фактори на база качество и цена на ресторантьорския продукт. Относителното обективно отражение на ресторантьорския производствен процес в неговите две съставни форми кулинарен продукт и технология на обслужване дава възможност да се определи кои точно фактори и в кои момент трябва да се иновират и оправдано ли е това във времето с цел подобряване на качеството.

Извода, е че определящия фактор-качество в организацията на обслужване е финеса-отзивчивостта. Организацията на обслужване зависи от качеството на обслужване, при поддържане на постоянно качество-финес се прилага една и съща организация и техники на работа, а при създаване на възможност за иновиране на организацията и техниките на работа се преминава към едно ново по-високо качество-финес на обслужване, което води и до по-висока степен на удовлетвореност от организацията на обслужване, до по висока конкурентоспособност, но и на по-висока цена.

17.9. Полименов, М., (2015) Иновации в селския еко туризъм в съвременните условия на глобализация,Международна научна конференция, организира по повод 20 години от създаването на БАЕСТ, БРТК, Университет Проф.д-р”Асен Златаров”, *Колеж по туризъм – гр. Бургас, 18 – 19 юни 2015 г.*, с.224-235., ISBN 978-619-7125-11-5 (11стр.).

В доклада се разглеждат възможностите за иновации в селския еко туризъм в контекста на ефективното и ефикасно управление на процесите. Развитието се определя от технологичните нововъведения, бързината на изпълнение, качеството на човешките умения, партньорските взаимоотношения и поставените стратегии. Фокуса е върху въведените иновации които се градират от потребителите по сложност. Комуникационните и информационните технологии размиват границите между производство и услуги и правят селския туризъм зависим от иновациите. Новите технологии и електронната търговия при предлагане на он-лайн пакети, поставят началото на глобални промени. Отговорностите при селския туризъм са и за здравословни производствени процеси с екологични продукти, за термични и технологични обработки, които да водят до непрекъснато усъвършенстване, както на ресторантьорския продукт така и към опазване на природата. В условията на глобализация и при спазване на концепцията за креативност за задоволяване потребностите на настоящите поколения, да не се отнема възможността на бъдещите поколения да задоволяват техните потребности. При селския туризъм ресторантьорските кулинарни продукти имат отношение към рационално и

здравословно хранене. Залага се на автентичност на ястията, на тематичността и романтиката в обслужването което се явява и част от атмосферата и преживяванията.

18.10. Полименов, М., (2015) Водата –ресурсност и възможност за развитие на яхтения туризъм по българското черноморие, Национална кръгла маса „МОРЕТО – ГРАНИЦА ИЛИ ВРАТА”, организирана от Черноморския институт в партньорство с Университет „Проф. д-р Асен Златаров“ – Бургас, 4 декември 2015 г, Изд. „Бряг”-Бургас, 2016г., с. 18-21., ISBN 978-954-8752-30-5 (4 стр.).

Докладът разглежда възможностите на яхтения туризъм за постигане на една от стратегическите цели пред българския туризъм, като позициониране на дестинация България от по-висок клас на световния туристически пазар. Възможностите на яхтения туризъм водят до създаването на бранд/brand/ и оригиналност при предлагане на туристическия продукт. Яхтения туризъм се явява и показател за привлекателността на региона за привличане на туристи от международния туристически пазар. Перспективите са за превръщане на морския туризъм и в частност на яхтения, чрез водата и водните ресурси във водещ за видовете морски туристически дейности свързани с черноморския басейн и в частност с езерата и водните басейни. Конкурентната борба на международния яхтинг пазар, в която на този етап България не участва особено активно, се води предимно за преразпределение на пазара на търсенето, главно на основата на състоянието „цена – качество”.

Направения анализ показва, че България разполага с туристически ресурс и потенциал за промяна във възприятията и че страната като туристическа дестинация е подходяща за развитие на яхтения туризъм.

19.11. Полименов, М., (2014) Историческите особености на българската национална кухня, като елемент на археологическия туризъм, Научно издание „VII. Черноморски туристически форум,” „Историко – археологически туризъм – наследство с перспектива”, Варна 18-20.09.2014г, с.235-243., ISBN 978-619-190-

066-0 (9 стр.).

Целта на доклада е насочена към разкриване на възможностите на българската национална кухня, чрез която могат да се развиват и се предлагат ястия по автентични рецепти, напълно отговарящи на съвременното здравословното хранене и органолептичните вкусове на консуматорите. Особеностите на българската национална кухня са свързани със спазване на регионалните традиции при приготвяне на ястия, съчетани с модернистичните технологии. Българските ястия са свързани с бита на българина, начина на живот и имат дълбоки корени. Чрез археологията се доказват възможностите на средновековната и възрожденска кухня и прилагането им в наше време. Археологическият туризъм е свързан с кулинарния туризъм и културата на хранене в контекста на интереса на туристите към спецификата на приготвяне на храната както и към автентични рецепти и запазили се особености в храненето на българина. Туристическите услуги при археологическия туризъм, съпътствани с традиционни кулинарни ястия са в основата за рекламиране на археологическите особености на регионите и е тънка нишка за запознаване с българската национална кухня и нейните традиции. Изследват се процесите в технологията на приготвяне на ястията, като се доказва чрез археологията причината за получаване на специфични вкусове и съставки. Археологическите материали разкриват начините на обработка на продуктите и доказват по какъв начин са се обработвали продуктите в далечни времена.

20.12. Polimenov M., (2014) Thematic RESTAURANT PRODUCTS - Ability to increase the competitiveness of restaurant activity, "Ukraine – Bulgaria – European Union: CONTEMPORARY STATE AND PERSPEKTIVES", III Международна научна конференция, Варненският икономически университет(България)/, 16 септември 2014г., том 2, с.36-39., ISBN 978-966-8912-94-8 (4 стр.).

Доклада разглежда повишаване на конкурентоспособността на ресторантьорската дейност, чрез възможностите за иновиране на тематичния ресторантьорски продукт. Тя е част от вида и характера на предлаганите тематични

ресторантьорски продукти, чрез спазване на изискванията на двете съставки, тематично кулинарно производство и технология на обслужване. В основата на всеки тематичен ресторантьорски продукт е заложено определено тематично мероприятие, което има способността да създава добавена стойност, да съхранява и видоизменя наличните ресурси и да поддържа определена пазарна ниша спрямо конкурентите. Потребителите търсят тематични кулинарни продукти с органолептични качества, които да не са свързани само с темата а и с тенденциите в съвременната кулинария и здравословното и балансирано хранене.. Засилва се стремежа към иновиране на системата от критерии и показатели които са в състояние да повишат конкурентоспособността на ресторантьорската дейност. Налагат се нови методи за измерване и контрол, които изтъкват аксеологическото конкурентно предимство на тематичния ресторантьорски продукт. Висококачествен тематичен ресторантьорски продукт, имаме при синхрон на всички производствени елементи, способни да работят като едно цяло. За тематичните ресторантьори е важно да разберат кои фактори в иновационния производствен процес водят до повишаване или намаляване на качеството на ресторантьорския продукт, и дали вложените иновационни инвестиции водят до подобряване или влошаване на качеството на тематичния ресторантьорски продукт, и за какво време ще са възвърнат направените разходи.

21.13. Polimenov M., (2014) INNOVATION IN SPA AND enology as opportunity to raise the COMPETITIVENESS of tourist services, INTRENAZIONAL TOURIST FORUM SPA AND WINE, SOUTH-WEST UNIVERSITY OF NEOFIT RILSKI - BLAGOEVGRAD Department of Tourism, Faculty of Economics, UNION OF SCIENTISTS IN BULGARIA, branch Blagoevgrad, UNIVERSITY OF ECONOMICS - VARNA Department „Economics and organization of tourism“, The forum is held under the auspices of the PRESIDENT OF REPUBLIC OF BULGARIA ROSEN PLEVNELIEV, 16.10 – 20.10. 2014г, Interhotel Sandanski (Bulgaria) and Corfu (Greece) кн. 1, с.162-166. ISBN 978-954-680-954-4,(pp. 5)

Доклада разглежда иновациите в спа индустрия и енологията като основа

за развитието на здравния туризъм, доколкото чрез тях се разнообразяват възможностите за профилактика и лечение. Физиотерапевтичните процедури с вода са част от здравното обслужване и са в смисъла на закаляване и саниране на организма. В доклада се разглеждат лечебните свойства на водата и нейната минерализация и голямото им осмотично действие което води до всмукване на минералите и изхвърляне на свободните радикали. Качествата на червеното вино и намиращият се в него силен антиоксидант – ресвератрол, който е мощен фактор за стимулиране на организма. Внедряване на иновациите в туристическото обслужване водят до подобряване на качеството на услугите, повишаване на цената и конкурентоспособността на вино-спа туризма. Определено ноу-хау в технологията на обслужване подобрява и иновира производствените зони и стига до реинженерингови процеси касаещи, подобряване на технологията на работа и посрещане на търсенето. Ценните иновационни техники усъвършенстват технологията на туристическо обслужване и с безценните природни микроелементи и золни вещества се явяват мощен фактор за катализиране на процесите и подобряване на обмяната на веществата в човешкия организъм. Спа и уелнес туризмът, съчетани със енологията и здравословното хранене са в основата на доброто здраве, профилактиката и укрепването на жизнените функции на организма. Пътят към доброто здраве започва от съзнанието за потребление на чиста вода, чист въздух и екологична храна.

22.14. Полименов, М., (2014) Популяризиране на тематичното кулинарно наследство и българската еногострономия чрез туризма, Сборник доклади Международна научна конференция, Културно наследство и културен туризъм: Музейни перспективи, Шумен 25. 06.-27.06. 2014г., кн 16, с.848-855., ISSN 0861-9581 (8 стр.).

Урбанизацията, транспортът, нерационалното хранене, обездвижването и екологичните проблеми оказват вредно влияние върху телесното и психичното здраве на човека. При „новите туристи” доминира желанието за нещо ново, различно, истинско,и даващо възможност за действителна психическа и физическа

почивка. В този контекст еногастрономическия туризъм е предпоставка и възможност за популяризиране на регионалните български ястия и регионалните вина и напитки. Уникалността на рецептите и тяхното приготвяне свързани със здравословния начин на обработка и дозиране на подправките е безценен източник за преодоляване на редица здравословни и храносмилателни проблеми. Чрез храненето съвременното общество се стреми към подобряване на функциите и обмяната на веществата и повишаване на имунната система на организма. Редица кулинарни ястия водят до набавяне в организма на ефективни ензими имащи отношения към възстановяване на нарушени храносмилателни функции и предотвратяване на алергични симптоми. Доброто храносмилане и правилното усвояване на храната са в основата за поддържане на жизнените функции на организма. Нерационалното хранене и неправилното съчетаване на кулинарни ястия и вина са в основата на предизвикване на редица заболявания и не напразно Стамат Стаматов ги нарича болести на съвременната цивилизация. Научното приготвяне на кулинарни ястия в съчетание с енологичните особености на вина се явява важен фактор за туристическата индустрия и е стъпка за печелене на популярност и трупане на влияние.

23.15. Полименов, М., (2013) Насоки за екологизация на кулинарния ресторантьорския продукт, Научно издание „VI. Черноморски туристически форум,” „ЕКОЛОГИЧНИЯТ ТУРИЗЪМ – НАШЕТО ЗЕЛЕНО БЪДЕЩЕ”, Варна-2-4 октомври 2013г. , кн 1, с. 102-113., ISBN 978-954-579-985-3 (8 стр.).

Доклада е насочена към екологичния ресторантьорски продукт, рационалното хранене и иновирание на кулинарното производство, подобряване на качеството на кулинарна продукция при спазване на технологичните нормали и рецепти с цел придържане към холистичното здравословно хранене, и към максимата, че храната е лекарство. Насоките за подобряване на производството на кулинарна продукция в ресторантьорството са насочени към чисти производства, при които от значение са етапите на технологичните цикли и запазване на естествените качества на хранителните продукти и съхраняване на техния химичен

и гастрономичен състав. Екологизацията на производствените процеси е свързана с действия, които имат отношения към намаляване на опасностите и минимизиране на риска при производствените операции, запазване на хранителните вещества при технологична обработка, и предотвратяване на риска при микробиологичните процеси. Добрите иновативни практики са насочени към чисто производство и спазване на стандартите, на база на модерни технико-технологични предизвикателства се търси да се отговори на екологизацията на производствените процеси и на въпроса за производство на екологична, здравословна и качествена храна. Всички иновативни модерни технологии трябва да позволяват многократна повтаряемост и продължителност на производствените цикли при запазване на стандарта. Насоките са за влагане на натурални съставки в кулинарното производство и повишаване здравословността на ястията при изразходване на по-малко енергия при производството и намаляне на вредните вещества от производствените процеси. Спазването на качеството на ресторантьорския продукт, неговата здравословност и екологичност трябва да е в основата на ресторантьорската дейност и да е фактор за повишаване на конкурентоспособността.

24.16. Полименов, М., (2013) Усъвършенстване на продажбите на кулинарна продукция в ресторантьорството Сборник доклади Международната научна конференция, „Регионални и глобални измерения на търговията”, посветена на 65-та годишнина от създаването на специалност „Търговия” и 60-та годишнина от създаването на катедра „Икономика и управление на търговията” Икономически университет-Варна, 2013г., кн. , с. 445-456., 978-954-21-0667-8 (12 стр.).

Докладът разглежда възможностите за усъвършенстване на продажби от кулинарно производство в ресторантьорската дейност. Набляга се на методите и методиките на работа и обработка на хранителните продукти. Прилагат се такива технико-технологични съоръжения които са в състояние при технологичния процес да запазят структурата и свежестта на хранителните вещества в

растителните и животински клетки и да доставят на организма ценни хранителни вещества. Компетентностните умения на специалистите са за подобряване на качеството на кулинарната продукция и за увеличаване на продажбите. В основата на изявата е натрупване на професионален резерв и търсене на възможност за прилагане на практика. Мотивацията на работната сила се явява и водеща за постигане на съвършен кулинарния продукт. Персонализацията в подобряване на качеството на кулинарната продукция, дава възможност за доставка на гореща храна и води до бързина в обслужването. Нарасналото търсене на ниско калорийна кулинарна продукция с влагане на хранителни продукти в рецептите с висока концентрация на антиоксиданти е в основата на нарасналите тенденции в международния туризъм и извън домашното хранене. В основата на усъвършенстване на продажбите на кулинарна продукция са заложили два основни въпроса. Първият отразява относителния характер на понятието и залага сравнителен анализ като основен метод на изследване. Вторият въпрос се отнася до определяне и измерване на свойствата, характеристиките и показателите, по които да се сравнява конкурентоспособността на изследваните стопански субекти. Друг важен за нас извод относно същността на усъвършенстване на продажбите от кулинарна продукция е, че тя може да се разглежда както на микроравнище, така и на макроравнище.

25.17.Полименов, М., (2013) Иновирание на ресторантьорския продукт в контекста на отговорния туризъм, Сборник доклади „ОТГОВОРЕН ТУРИЗЪМ-2020” МЕЖДУНАРОДНА НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ 50 ГОДИНИ КОЛЕЖА ПО ТУРИЗЪМ-ВАРНА, 4 октомври 2013 Варна, Том II , с. 364-374., ISBN 978-954-21-0665-4 (10 стр.).

В доклада се разглеждат възможностите за иновирание на ресторантьорския продукт в контекста на ефективното и ефикасно управление на процесите при кулинарна обработка и технология на обслужване. Отговорностите при кулинарните производствени процеси са за производство с екологични продукти, за термични и технологични обработки, които водят до непрекъснато

усъвършенстване на ресторантьорския продукт и опазване на природата. Отговорният туризъм следва да се разглежда в контекста на концепцията за устойчивото развитие, задоволяващо потребностите на настоящите поколения, без да отнема възможността на бъдещите поколения да задоволяват техните потребности. Той налага в ресторантьорството, кулинарни продукти имащи отношение към рационалното и здравословно хранене. На автентичността на ястията и на тематичността и романтиката в обслужването се залага в ресторантьорската дейност, което е и част от отговорния туризъм. Конкурентите са изправени пред отговорната задача да внедряват все по-нови и перспективни технологии и методи на производство които напълно да отговарят на очакванията на консуматорите. Иновациите са в основата при опазване на околната среда при производство и реализация на ресторантьорския продукт и са възможност за повишаване на конкурентоспособността на отговорния туризъм. Отговорният туризъм чрез начина на пътуване и създаване на места за посещение и пребиваване се явява и фактор и възможност за иновиране на ресторантьорската дейност и намаляване на негативните ефекти от храненето при системата "all-inclusive", както и увеличаване на ползите за тематичния ресторантьорски продукт, засилване на етносните и културни особености на българската национална кухня. Визията на отговорния туризъм има за цел да представи различни тематични ресторантьорски продукти, които напълно да отговарят на региона и етноса, да са свързани със рационалното и здравословно хранене и да са в пряка връзка с иновативните технико-технологични предизвикателства. Вниманието е насочено към етносите екосистеми и региони с природни и културни дадености с цел съхраняване, запазване и развитие на кулинарните традиции, вплитане на кулинарните практики чрез иновативни методики в ресторантьорския продукт.

26.18. Полименов, М., (2013) Здравословни аспекти на качеството на кулинарната продукция в ресторантьорството, Сборник доклади ТОКОВЕДНАТА НАУКА-ТРАДИЦИИ И АКТУАЛНОСТ, XII научна конференция с международно участие 24-25 октомври 2013, ИУ-Варна, Варна, 2013г., с. 242-249., ISBN 978-954-

8760-51-5 (8 стр.).

Целта на доклада е да се изследва кулинарната продукция и се осмислят възможностите на кулинарното производство, техниките и технологиите на работа имащи отношение към здравословни кулинарни продукти с аксиологическо и икономическо конкурентно предимство. Възможностите за подобряване на качеството на кулинарната продукция в ресторантьорството са насочени към усъвършенстване на технико-технологичните методи на обработка и запазване на целостта на хранителните вещества. Вниманието е насочено към продукти и технологии на обработка които са в състояние да подобрят технологията на рецептите и да имат възможност да катализират отделителните процеси като засилват здравословните функции на организма. Иновативни начини на кулинарни технологии на работа, са в състояние да запазват растителната и животинска клетка, свежестта и хранителните вещества при кулинарна обработка. В съответствие със здравословните тенденции в кулинарията се набляга на топлинната обработка-вкус, грамажност-съчетаване, на продукти и калоричност правилно храносмилане на влаганите продукти с цел подобряване на храненето, разграждане на храната и засилване на обмяната на веществата. Интересът към възможности на кулинарното производство се повишава с внедряване на специфични и здравословни рецепти, напълно отговарящи на потребностите от балансирано здравословно хранене. Качеството на ресторантьорския продукт и неговата здравословност за човешкия организъм, в основата на които са кулинарните ястия с техните свойства, допринасят за подобряване на здравословния начин на живот.

27.19. Полименов, М., (2013) Иновирание на кулинарните технико-технологични предизвикателства на кулинарните щандове в търговската мрежа Сборник доклади Юбилейна международна научна конференция, „ТЪРГОВИЯТА – МИНАЛО, НАСТОЯЩЕ И БЪДЕЩЕ”, УНСС-София, Катедра „Икономика на търговията”, 11-12 април 2013г., кн 1., с. 274-279., ISBN 978-954-644-438-7 (5 стр.).

Докладът разглежда кулинарното производство в търговската мрежа, като част от формите на обслужване в ресторантьорството и техникo-технологичните предизвикателства за усъвършенстване на кулинарния продукт и начините на предлагане в търговската мрежа. В основата на кулинарното производство е заложено предизвикателството за пазара, чрез който се дава крайна оценка за конкурентоспособността на българския кулинарен продукт. В умелото прилагане на модерни машини и съоръжения, технологии, и технически умения за кулинарно производство и търговско обслужване са скрити възможностите за просперитета на кулинарното производство в търговската мрежа. Съвременните предизвикателства пред тематичната хетерогенна ресторантьорска система се отнасят до нововъведения, до задоволяване на клиентите по уникален начин, като в процеса на работа се достига до една по съвършенна хомогенна ресторантьорска/търговска/ система, постоянно стремяща се към иновиране на органолептичното кулинарно производство, технологията на обслужване и формите на търговска удовлетвореност.

28.20. Полименов, М., (2012) Здравословни аспекти на кулинарното производство при здравния туризъм, Научно издание „V. Черноморски туристически форум,” „ЗДРАВНИЯТ ТУРИЗЪМ – СТРАТЕГИЧЕСКИЯТ ПОТЕНЦИАЛ НА БЪЛГАРИЯ”, Варна-27-29 септември 2012г. , кн 1, с. 201-212., ISBN 978-954-579-945-7 (12стр.).

Докладът разглежда аспектите на кулинарното производство и широкия асортимент от ястия и напитки при здравния туризъм. Акцентира се на здравословното хранене и предизвикателствата които то предлага пред ресторантьорската дейност. Набляга се на иновативни технологични съоръжения и кулинарни технологии на работа, при които става щадене на растителната и животинската клетка и запазване на свежестта и хранителните вещества при кулинарна обработка. В съответствие със световните тенденции в кулинарията се обръща внимание на топлинната обработка-вкусът, грамажността-съчетаване на продукти и калоричността-правилно храносмилане на влаганите продукти с цел

подобряване на храненето, разграждане на храната и засилване на обмяната на веществата. Интересът към здравния туризъм се повишава с предлагане на специфични и здравословни рецепти, напълно отговарящи на потребностите от балансирано здравословно хранене. Обръща се внимание на качеството на ресторантьорския продукт и неговата здравословност за човешкия организъм, като се дискутират кулинарните ястия с техните свойства, допринасящи за подобряване на здравословния начин на живот. Ако обобщим гореизложените характеристики, можем да направим извод, че върху качеството на всеки отделен кулинарен продукт действа комплекс от *фактори*. Познаването им предоставя възможност за правилна оценка и от тук за засилване или намаляване ефекта от действието им. Здравословното хранене може да бъде конкурентно на пазара ако напълно отговаря на лечението за което е определено и ефекта от консумацията води до положителен резултат.

29.21. Полименов, М., (2012) Референции към системата на професионално образование и чуждо езиковото обучение в сектор туризъм, Доклад за 45 годишнината на Колеж по туризъм-Бургас, публикуван в Юбилеен сборник с научни статии под надслов „Чуждоезиково обучение в системата на висше професионално образование” – Бургас, 2012г. , кн1, с. 33-37., ISBN 978-954-490-359-6 (5стр.).

Целта на доклада е: да разкрие иновативните образователни процеси, който ще допринесът за обогатяване на познанието и ще създадът творчески подход при практическото обучение, ще се разкрие таланта и изобретателността на преподаването на езика и ще се докаже , че чрез отдаденост се постигат резултати. Препоръките към професионалното образование и чуждо езиковото обучение в туризма се приемат от всички специалисти, като осмислена иновация, която ще доведе до по-добри резултати. В многото образователни програми и концепции свързани с проблемите в българския туризъм, се залагат само анализи и обобщения за образователната система, но не се търси начин как и по какъв път да се постигне ефекта от образователните процеси и да се заложи на такива стратегически ходове

които да имат прогресивно развитие. Иновациите в образованието е това което ще подобри качеството и културата на обслужване в туризма. Водещия в мениджмънта Питър Дракър акцентира на: „Новаторство и предприемачество-практика и принципи”. Иновациите в образователните програми и начина на преподаване, непрекъснатото качулене, импровизиране при преподаване на материала е условие за успех. Безконечна и циклична трябва да е връзката с практиката, а менторите/наставниците/ да са в основата на практическата реализация. Само така иновациите в образованието ще засвидетелстват вниманието на човешкия ресурс и ще го стимулират да израства.

30.22. Полименов, М., (2012) Иновиране на ресторантьорското обслужване в контекста на тематичните предизвикателства пред ресторантьорския продукт, Сборник с научни доклади, „Предизвикателствата на туризма през XXI век”, Международна научна конференция, катедра „Икономика на туризма”, Университет за национално и световно стопанство-София,-9.11.2012., кн1, с. 260-265., ISSN 1314-7226 (6 стр.).

Докладът разглежда възможностите за иновиране на ресторантьорското обслужване и предизвикателствата които се поставят пред тематичния ресторантьорски продукт. Иновациите в обслужването при подготовката и производството в кухненския блок и иновации в организацията на обслужване в търговска зала, са основата за подобряване на качеството и конкурентоспособността на тематичния ресторантьорски продукт. Акцентира се на натрупаните знания и практически умения в кухненския блок и тяхното прилагане на практика и на технологичните операции и техниките на работа. Набляга се на различните тематични продукти и техните форми на обслужване и се търси възможност за подобряване на технологичния процес. Изследва се потребителското търсене и тематичните кулинарни ястия, като се търси промяна на рецептите чрез подобряване на технологичната и термична обработка на продуктите за достигане до вкусове на ястията и гарнитурите напълно отговарящи на биологичната и хранителна стойност, тематичността и здравословното хранене

на кулинарния ресторантьорски продукт. Търсят се рационални форми на обслужване в търговска зала като се внедряват атрактивни техники за дообработване на храната пред погледа на госта с приятна кулинарна анимация. Организационните обслужващи форми в производствения процес в търговска зала ще повишат не само качеството и организация на работа но и чувствително ще намалят загубите и ще подобрят времето за реализация на определен тематичен ресторантьорски продукт. При електронизацията и компютаризацията при ресторантьорската дейност се откроява наблюдение и контрол на производството и себестойността на продукцията. Обслужването като сложен процес е част от себестойността на ресторантьорския продукт. Техники за контрол обвързани в система, подържат ниво на прилаганите форми на обслужване, правила и технологии, които умело се комбинират с правилен ресторантьорски софтуерен продукт и водят до намалане на себестойността на тематичния ресторантьорски продукт. Техники за контрол в процесите на технологията на обслужване като „Service blueprinting” може да помагат на ресторантьорите да разграничат производствените процеси в търговска зала и кухненския блок.

31.23. Полименов, М., (2011) Особенности на ресторантьорския продукт като елемент на спортния туризъм, **Научно издание** „IV. Черноморски туристически форум,” „Спортния туризъм-възможности за удължаване на туристическия сезон” Черноморски туристически форум Варна, 29-01октомври 2011 г. , кн 1, с. 233-240., ISBN 978-954-579-906-8 (8 стр.).

Целта на доклада е да се систематизират технологическите особености на ресторантьорския продукт и на тази основа да се очертаят насоки за усъвършенстване на неговите органолептични и аксеологически качества в контекста на по-пълноценното задоволяване на потребностите на спортните туристи от балансирана и здравословна храна. Разглеждат се възможностите на ресторантьорския продукт да задоволява гастрономическите потребностите на спортистите и туристите с разнообразна и здравословна храна и напитки по време на спортен туризъм. Акцентира се на особеностите на ресторантьорския продукт и

на неговите две съставки - кулинарно производство и кетърингово обслужване. Наблюдават се тенденции от страна на заведенията за бързо обслужване да преработват рецепти и нормали от ястия и десерти с цел запазване на вкусовите показатели на продуктите по време на механична и топлинна обработка. Набляга се на грамажа, свежестта и формата на опаковане и аранжиране /кетъринга/ на кулинарните продукти и напитките. Интересът от страна на спортистите и туристите е към кулинарна продукция и менюта, които да отговарят на здравословно и балансирано хранене. Засилено е вниманието в предлагането на едно ново качество на ресторантьорския продукт, основаващо се на разнообразност, намален грамаж и динамичност.

32.24. Полименов, М., (2011) Перспективи за повишаване конкурентоспособността на ресторантьорския продукт в туризма, , Сборник с научни доклади „Туризмът – състояния и перспективи”, научната конференция с международно участие - Колеж по икономика и администрация Пловдив, 25.02.2011г., кн 1, с. 182-192., ISBN 978-954-927-761-6 (10 стр.).

Докладът разглежда възможностите, които се разкриват пред туристическия ресторантьорски продукт и неговите две съставки - кулинарно производство и ресторантьорско обслужване. Все повече навлизат в ресторантьорството, кулинарни продукти с отлични органолептични показатели, имащи отношение към балансираното и здравословно хранене. Тези тенденции довеждат до аксеологическо и икономическо конкурентно предимство на кулинарната продукция и технологията на обслужване, а от тук и до повишаване на конкурентоспособността на ресторантьорския продукт в туризма. В основата на конкуренцията е заложен стремеж, консуматорът да получи качествен ресторантьорски продукт отговарящ на здравословните норми за хранене по (БДС). Като производствено и социално явление надпреварата между конкурентите е насочена към прилагане на по-перспективни технологични методи за производство на кулинарна продукция и технология на обслужване. Новостите при производство са в умелата механична, топлинна обработка на продуктите,

съчетаване на вкусовите-сладко, кисело, солено, горчиво и хармонизиране на обонянието с определена характерност за всяко ястие с подobaваща характерна напитка. От значение е и аранжировката, която трябва да отговаря на изисканост, подреденост, свежест, цвeтова хармония, топлинни особености и аромат. Спазване на технологичните изисквания запазва качеството на кулинарните продукти. Качествената технологична обработка щади хранителната и биологичната стойност на хранителните вещества в продуктите и не довежда до замърсяване с механични примеси, химични вещества и микроорганизми. Производство при което няма нежелани органолептични, физико-химични, микробиологични и ензимохимични промени води до засилване на търсенето от пазара. Приоритет в рестораторството е бързо въздействие върху цялостния производствен процес, чието съгласуване във времето и пространството е главна задача, която води до конкурентоспособност.

33.25. Полименов, М., (2011) Перспективни технологии и иновации за повишаване конкурентоспособността на кулинарния продукт в тематичните ресторанти, В сборник включени статъй „Стратегия развития туризма и рекреации” Международна научна конференция в г. Махачкале Дагестан., Российский государственный университет туризма и сервиса(Росия) и Экономический университет Варны(Болгария) 30-01октомври 2011 г., кн 1, с. 128-130., ISBN 978-5-9903350-1-1 (3 стр.).

Докладът разглежда възможностите за иновиране на кулинарното производство в тематичните ресторанти с цел повишаване на конкурентоспособността на кулинарния ресторантьорски продукт. Водещата роля на кулинарната продукция в ресторантьорския продукт и нейните органолептични показатели, оказват съществено значение при определяне на аксиологическото и икономическото предимство за повишаване на конкурентоспособността на тематично битовите ресторанти. Перспективите в кулинарното производство са за рационално балансирано и здравословно хранене. Ив. П. Павлов отбелязва, че храната е „връзка на човешкия организъм със заобикалящата го среда. Безспорен е

фактът, че по-конкурентен ще е туристическият продукт, когато в неговото съдържание е включено балансирано и здравословно хранене на туристите. В цялостното предлагане, на кулинарна продукция вземат участие различни функционални технологични блокове за производство. В тази сложна хетерогенна система от материалности и нематериалности напълно могат да бъдат задоволявани потребностите на клиентите. Тематичната кулинарна продукция участва при различните разновидности на зимен и летен рекреационен-туризъм с национално значение, природно-рекреационен туризъм, лов и риболов с национално и местно значение. Развитието на тематичното ресторантьорство е неразривно свързано с обновяване на материално - техническата база. В основата на тематичността на ресторантьорския продукт е заложено предизвикателството за пазара, чрез който се дава крайната оценка за конкурентоспособността на българския национален ресторантьорски продукт с неговата национална кухня. В умелото прилагане на модерни машини и съоръжения, технологии, и технически умения за кулинарно производство са скрити възможностите за просперитета на тематично-битовия кулинарен ресторантьорски продукт. Съвременните предизвикателства пред тематичната хетерогенна ресторантьорска система се отнасят до нововъведения, до задоволяване на клиентите по уникален начин, като в процеса на работа се достига до една по съвършена хомогенна ресторантьорска система, постоянно стремяща се към иновиране на органолептичното кулинарно производство чрез използване на нови производствени технологии.

34.26. Полименов, М., (2011) Иновации в процеса на обслужване в тематичните заведения за хранене и развлечения в туризма, „Съвременни измерения на търговския бизнес – комуникация между наука и практика”, Юбилейна научнопрактическа конференция с международно участие – Катедра „Търговски бизнес”, СА”Д. А. Ценов” – Свищов 13.05.2011г., том II, с. 468-472., ISBN 978-954-23-0593-4 (5 стр.).

Въпросите които изследва доклада са свързани с процеса на обслужване в тематичните заведения за хранене и развлечения в туризма и как иновациите, като

фактор в обслужването водят до повишаване на конкурентоспособността на тематичния ресторантьорски продукт. Вниманието е концентрирано върху цялостния процес на обслужване върху възможности и перспективи за иновации, стремящи се към иновиране и подобряване на стандартите на обслужване с цел повишаване качеството на предлагания продукт. Ресторантьорите чрез иновациите на практика отхвърлят традиционните методи и форми на обслужване и се стремят към ново развитие на естетическите схващания. Чрез тематичния ресторантьорски продукт туристът се запознава с етносните и автентичните особености на регионите, кулинарните продукти и тяхното специфично технологично приготвяне и обслужване. Тематичният ресторантьорски продукт е различен, той е необичаен, автентичен, вълнуващ, впечатляващ и водещ до преживяване. Тук са и иновативните възможности и технологиите за създаване на уникални, нетрадиционни, вълнуващи туристически продукти. Тематичната ресторантьорска дейност навлиза в нова концепция, чрез иновативни методи и технологии за производство на кулинарна продукция и обслужване. Новото привлича, то отхвърля традиционните представи и се стреми да наложи ново развитие на основа на естетическите схващания и мода в кулинарното изкуство. Основен двигател на авангардните операции по обслужване и производство на ресторантьорския продукт са кадрите с техните иновативни качества, талант и творчески способности. В степента на уменията и в голяма степен на различията в обучението се крие съвършенството в ресторантьорската дейност.

35.27. Polimenov M., (2011) Diversification Opportunities of the Thematic Culinary Restaurant's Product in the Context of the, INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE, *CULTURAL CORRIDOR SOFIA-OHRID CULTURAL TOURISM WITHOUT BOUNDARIES*, SOUTH-WEST UNIVERSITY "NEOFIT RILSKI" – BLAGOEVGRAD , Faculty of Economics, Department of Tourism Bulgarian National Committee of ICOMOS, Department of Economics and Organization of Tourism University of Economics, VARNA, Faculty of Tourism and Hospitality, OHRID UKLO, BITOLA 06.07.2011 – 10.07.2011 *Kyustendil (Republic of Bulgaria) Ohrid (Republic of*

Macedonia), p. 106-111., ISBN 978-954-300-111-8 (6 стр.). Възможности за разнообразяване на тематичния кулинарен ресторантьорски продукт в контекста на културния коридор София-Охрид

Целта на доклада е разкриване на етностни комбинации от вина и традиционни тематични кулинарни ястия, формиращи качествен интегриран тематично-битов ресторантьорски продукт, основаващ се на кулинарните традиции извън националните граници. Изследват се въпроси свързани с тематичния кулинарен ресторантьорски продукт като част от културно-историческия туризъм и като възможност в контекста на културния коридор “София-Охрид”. Акцентира се на ролята на тематичния кулинарен продукт, на националните кухни на двата региона като част от културния туристически продукт и като перспектива за обогатяване на националния кулинарен продукт и кулинарното гостоприемство. Наблюдават се традициите в тематично-битовите заведения, взаимстват се техники и технологии от кулинарното културно наследство с цел подобряване на органолептичните показатели на кулинарните ястия. Набляга се на кулинарни ресторантьорски продукти, имащи отношение към здравословното и балансираното хранене. Засилва се интересът към нови ресторантьорски продукти с характерни национални органолептични качества и форми на обслужване. Тези тенденции довеждат до едно ново качество на предлагания културно-исторически туризъм и засилват конкурентоспособността на ресторантьорския продукт.

36.28. Полименов, М., (2011) Техничко-технологични предизвикателства за повишаване на конкурентоспособността на тематичните заведения за хранене и развлечение в туризма, Сборник с научни доклади „Предизвикателствата на туризма през 21 век”, Юбилейна научна конференция с международно участие, катедра „Икономика на туризма”, Университет за национално и световно стопанство-София, 11.11.2011 г. (II том), с. 199-209., ISBN 978-954-323-906-1 (11 стр.).

Докладът разглежда националните тематични заведения за хранене, като част от тематичното ресторантьорство и технико-технологичните

предизвикателства за усъвършенстването на ресторантьорския продукт в негови две фази на създаване- кулинарно производство и технология на обслужване. В основата на тематичността на ресторантьорския продукт е заложено предизвикателството за пазара, чрез който се дава крайната оценка за конкурентоспособността на българския национален ресторантьорски продукт с неговата национална кухня. В умелото прилагане на модерни машини и съоръжения, технологии, и технически умения за кулинарно производство и ресторантьорско обслужване са скрити възможностите за просперитета на тематично-битовия ресторантьорския продукт. Съвременните предизвикателства пред тематичната хетерогенна ресторантьорска система се отнасят до нововъведения, до задоволяване на клиентите по уникален начин, като в процеса на работа се достига до една по съвършенна хомогенна ресторантьорска система, постоянно стремяща се към иновиране на органолептичното кулинарно производство и технологията на обслужване. Чрез всяка рецепта трябва да се гарантира свежестта на хранителните вещества и степента им на калоричност. Ястията при кулинарна обработка трябва да са със специфичен цвят, аромат, сочност и приятен вкус, при непосредствено въздействие с обонятелната и вкусовата рецепция да възбуждат апетита и да са достъпни до гастро-ентеро (стомашно-чревни) особености на стомашната храносмилателна система (ГИТ) (хранопровод, стомах, тънки и дебели черва). Специфичните вкусове на българските национални ястия водят до активиране на ензимите, отделяне на храносмилателни сокове и привличане на консуматорите. Комбинирането на вкусовете на полуфабрикатите при мариноване и технологична обработка с билки и антиоксиданти като ресвератрол, (намира се в люспите на червеното грозде, в някои билки, боровинките и семки) води до производство на съвременни национални кулинарни асортименти с добри органолептични качества (вкус, аромат и др.).

37.29. Полименов, М., (2010) Националният кулинарен продукт като елемент на културния туризъм, Научно издание „Ш. Черноморски туристически

форум,” „Винен туризъм традиция и съвременност” Варна-2009 г. кн 1, с. 129-143., ISBN 978-954-579-805-4 (12 стр.).

Докладът разглежда националния кулинарен продукт като част от културния туризъм и като елемент от предлаганите видове културен туристически продукт. Акцентира се върху ролята на националната кухня и нейните две съставки- кулинарното културно наследство и нематериалното кулинарно гостоприемство при предлагане на българския национален кулинарен продукт като част от културния туристически продукт с цел повишаване на неговата конкурентоспособност. Правилното съчетание на всички елементи определя предлагания национален кулинарен продукт като тематичен с определена тематична насоченост и атмосфера и се явява не само като елемент от културния туризъм, но и като притегателна сила за съвременната клиентела. Според Джули Крамър, Храненето през 90-те години се е превърнало не само в модно забавление, то е навлязло в един нов свят, въздействащ върху фантазията и развлечението на клиентите. Предприемачите и специалистите по дизайна на заведенията за хранене са стигнали до заключението, че чрез тематичност в един ресторант най-сигурно се достига до сърцата на потребителите. По своите маркетингови характеристики тематично битовите ресторанти се доближават до висококатегорийните ресторанти. За да се осъществи тематичната концепция ресторантьорите формират строги изисквания към персонала – той трябва да е специално мотивиран, тъй като от него се очаква да бъде и аниматор, да се вживява в темата, да се отличава с особен интелект и професионализъм. Аргументира се идеята, че за да бъде окачествен ресторантът като тематичен, е необходимо да са налице няколко съществени признака. Идеята трябва да бъде пределно ясна, в него трябва да има нещо новаторско и оригинално. Предлаганата кулинарна продукция и вина трябва да будят учудване.

38.30. Полименов, М., (2009) Българските вина и традиционните кулинарни ястия-възможност за повишаване конкурентоспособността на тематично битовия ресторантьорски продукт, **Научно издание** „П. Черноморски туристически

форум,” „Културният туризъм бъдещето на България”-Черноморски туристически форум Варна 2010г., кн 1, с. 157-168., ISBN 978-954-579-852-8 (15 стр.).

Целта на доклада чрез разкриване на комбинации от български вина и традиционни български кулинарни ястия, формиращи качествен тематично-битов ресторантьорски продукт с ниска себестойност. Изследват се въпроси свързани с Виното като напитка при храненето и неговите характеристики за увеличаване конкурентоспособността на ресторантьорския продукт. Акцентира се на органолептичните характеристики на виното като напитка при комбинация с традиционни български ястия, като възможност за засилване на качеството на предлагане и увеличаване конкурентоспособността на ресторантьорския продукт в тематично-битовите заведения за хранене и развлечение. Ролята на полифенолите, съдържащи се в червеното вино, спомага за ограничаване развитието на атеросклероза. Британски учени от факултета по медицина и стоматология "Куин Мери" в Лондон и университета в Глазгоу установяват, че ефикасно оръжие срещу атеросклерозата са най-вече танините, познати под името процианидини. Червените вина са с най-голямо съдържание на процианидини и защитават най-добре кръвоносните съдове, действат като естествен антиоксидант.

IV. УЧЕБНИЦИ

39.1. Полименов, М., (2017) ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕ В РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО. София, „Авангард Прима“. ISBN-978-6

Учебника е предназначен за студенти по програмата на професионално направление 3.9. „Туризъм” за ОКС „професионален бакалавър”, „бакалавър” и „магистър”, изучаващи дисциплината „Обслужване в Заведения за Хранене и Развлечения” и „Технология и организация на Ресторантьорството”. Тя е съобразена с учебните програми, но не изчерпва целия кръг от разглеждани проблематики и въпроси.

Целта на учебника е да подпомогне студентите при тяхната самостоятелна подготовка, като същевременно се даде възможност те сами да проверят нивото на своите знания по изучаваните въпроси, чрез изпитни тестове и практически задачи

по дисциплината.

Учебника има за цел да запознае студентите с мениджмънта и операциите по обслужване в основната ресторантьорска дейност. Чрез натрупване на необходимите теоретични и практически знания за технологията и организацията на обслужване и навлизане на съвременните постижения на науката в ресторантьорската индустрия, се създават условия за прилагане на знанията и внедряването им в практиката. Изпълняване на съвременните форми на обслужване и спазване на техниките на работа и стандартите, води до подобряване на качеството и увеличава удовлетвореността на съвременния турист.

Структурата и качеството на ресторантьорския продукт и неговите две съставки, кулинарен продукт и технология на обслужване създават възможност за анализ и внедряване на стандартите по обслужване. Учебника се доближава до тенденциите в практиката и се стреми към повишаване на качеството на комплексния туристически продукт, чрез ефективно прилагане на техники и технологии в ресторантьорската дейност. Дава се възможност за навлизане в конкретиката по теоретико методологичните теми и се създават условия за задаване на практически методики и подходи в определени техники и правила свързани с конкретни случаи, като организация на работа и форми на обслужване отразени в дидактически ръководства. Съдържателността на методиките провокират към самостоятелна работа и форми на контрол и самоконтрол на знанията, практическите умения и компетенции.

Методиките са насочени така, че да засвидетелстват инструменти за контрол на компетенции и са в пряка връзка с интересите на бизнеса и критериалностите на работодателите.

Учебника води до очаквани резултати свързани с практико-приложна реализация и мотивация на студентите, при овладяване и прилагане на конкретни техники и стандарти. Изданието е първото по рода си технико методологично и приложно обвързано, изобразяващо детайлите на техниките на работа и чрез демонстративност се цели към овладяване на похватите чрез правене.

Наблегнато е на основния компонент а именно на учене чрез правене и демонстрация. Към цялостната методика са предложени и тестове за разсъждение и самоконтрол.

В трета Глава са разгледани различните критерии за обслужване в ресторантьорството при закуска, обяд и вечеря. Представени са и критериите на обслужване при френска английска и руска система на обслужване, като е предложена и цялостна методика на работа при изискано сървиране във френското обслужване.

Многото фотоси, схеми, таблици и приложения правят достъпна и разбираема информацията и я доближават до съвременния читател и практик.

Учебника е насочен към висшето-дуално, практическо обучение и е основата за изграждане на бъдещите ресторантьори и мениджъри.

2.10.2017 г.

Изготвил: .
(гл. ас. д-р М. Полименов)

