

СПРАВКА ЗА НАУЧНИТЕ И НАУЧНО-ПРИЛОЖНИТЕ ПРИНОСИ

На гл. ас. д-р Минчо Николов Полименов за участие в конкурс за заемане на академичната длъжност „доцент” в област на висшето образование 3. Социални, стопански и правни науки, професионално направление 3.9. Туризъм при Университет „Проф. д-р Асен Златаров” Бургас , (ДВ, бр. 64/8.8.2017 г.)

В представените научни публикации на гл. ас. д-р Минчо Полименов след защита на дисертационен труд през 2013г. могат да се открият следните основни научни и научно-приложни приноси:

1. НАУЧНА ОБЛАСТ УПРАВЛЕНИЕ НА РЕСТОРАНТЪОРСКАТА ИНДУСТРИЯ:

1.1. Теоретико методологични приноси в управлението на ресторантьорската индустрия.

1.1.1. Обосновани и дефинирани са теоретико-методологичните направления в ресторантьорството, чрез модели за изследване на факторите се дават насоки за креативни промени за развитие на ресторантьорската индустрия в България.

1.1.2. Изведени са компонентите на хетерогенната система на ресторантьорската дейност.

1.1.3. Разработен е трансверен анализ, като са изведени теоретичните компоненти осигуряващи по-висока конкурентоспособност на ресторантьорския продукт.

1.1.4. Дефинирана е зависимостта на функцията на удовлетвореност на креативните очаквания и получените рекреативни възприятия, като е изяснена зависимостта очаквания-възприятия в процеса на търсене-предлагане с количествени показатели.

1.2. Научно приложни приноси в ресторантьорската индустрия.

1.2.1 Разработен е иновативен модел за ефективно управление структурата и стандарта на производствените процеси, както и модели за практико-приложните дуални практики/тренинги.

1.2.2. Разработен е стандарт на иновативен инструментариум (машини, апарати и оборудване) за подобряване „Култура на качество на менюто в сектор ресторантьорство”.

1.2.3. Разработени са матрици за оценка очакванията на новата глобална категория - *Wellness туристи*.

1.2.4. Разработен е матричен модел с критерии за „*Wellness-FOOD criteria*“ за увеличаване на приходите в обектите за хранене, чрез прилагане/създаване на иновативни технологии.

1.2.5. Разработен и публикуван е стандарт в обслужващите процеси.

4.2.6. Дефинирани са параметрите за икономическа ефективност, здравословност и конкурентоспособност на ресторантьорския продукт.

2. НАУЧНА ОБЛАСТ РЕСТОРАНТЬОРСКО ОБСЛУЖВАНЕ:

2.1. Теоретико методологични приноси в ресторантьорското обслужване.

2.1.1. Установена е спецификата на релацията теоретични знания с -практическите умения (в програмите за учене);

2.1.2. Разработена е система от технологични операции в ресторантьорството.

2.1.3. Доказани и публикувани са взаимозависимостите на ресторантьорския продукт с технологията на обслужване.

2.1.4. Доказани и публикувани са теоретичните компоненти за усъвършенстване на теорията: специфика, вътрешни процеси, методическа последователност на системата „учене-чрез правене“.

2.2. Научно приложни приноси в ресторантьорско обслужване.

2.2.1. Разработена е собствена научно-приложна методика за технологията и организацията на обслужване.

2.2.2. Дефинирани и научно са валидирани показателите на производителност на технологията на обслужване.

2.2.3. Обвързани са практическите технически умения с конкретиката в практиката и са застъпени в закономерност.

3. НАУЧНА ОБЛАСТ ИНОВАЦИИ В РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО:

3.1. Теоретико методологични иновационни приноси за ресторантьорството.

3.1.1. Дефинирани са факторите за иновиране на ресторантьорската дейност.

3.1.2. Изведени са особеностите на иновациите в ресторантьорството и е направена оценка на иновационните фактори за ресторантьорския продукт.

3.1.3. Изписана е и е анализирана степента на иновативност на ресторантьорския /Ирп/ продукт, като функция от критериите в ресторантьорската дейност /Ли/.

3.1.4. Изведен е коефициент на конкурентоспособност **/I/**, като зависимост от коефициента за иновативност **/Ии/** в ресторантьорската дейност и коефициент за конкурентоспособност **/Ik/**, на база качество и цена на ресторантьорския продукт.

3.2. Научно приложни приноси за иновации в ресторантьорството.

3.2.1. Внедрен е инструментариум за въздействие върху конкурентоспособността на ресторантьорската дейност.

3.2.2. Внедрени са иновативни технологични фактори водещи до високо качество на продукта и намаляване на технологичните разходи за производството.

3.2.3. Разработена е и е внедрена технико-технологична диаграма пряко овързана със системата и технологията на обслужване.

3.2.4. Разработен и публикуван е стандарт за енергийна ефективност в ресторантьорството.

2.10.2017г.

Изготвил: .

(гл. ас. д-р М. Полименов)