

СТ А Н О В И Щ Е

От доц. д-р **ТЕМЕНУГА ВАСИЛЕВА СТОЙКОВА**

Икономически университет – Варна, катедра „Стокознание”

Научна специалност „Стокознание”

Основание за написване на становището: Заповед на Ректора на Икономически университет – Варна № РД 06-165/29.01.2018 г. за състав на Научно жури по откритата процедура за защита на дисертационен труд за придобиване на образователна и научна степен „доктор” по професионално направление 3.8. Икономика, докторска програма „Стокознание” и Решение на Научното жури от първо заседание, проведено на 31.01.2018 г.

Автор на дисертационния труд: МАРИЕТА ГЕОРГИЕВА СТЕФАНОВА

Тема на дисертационния труд: „РАЗРАБОТВАНЕ И ВНЕДРЯВАНЕ НА ИНТЕГРИРАНА СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИ (НА ПРИМЕРА НА БИСКВИТИ)”.

2. Общо представяне на дисертационния труд (съгл.изискванията на чл. 27, ал.2 от ППЗРАСРБ)

Докторант Мариета Стефанова се е обучавала по докторска програма „Стокознание” като редовен докторант към катедра „Стокознание” съгласно Заповед на Ректора на ИУ – Варна № РД 17-526/06.02.2015 г. Завършила е магистърска специалност „Качество и експертиза на стоките” в ИУ – Варна през 2013 година и бакалавърска специалност „Стопанско управление” през 2002 г. Притежава дългогодишен професионален опит и управленски умения в областта на качеството и безопасността на хранителните стоки като мениджър продажби, административен директор, представител на ръководството, водещ одитор на Интегрирани системи за управление.

Представеният дисертационен труд е съгласуван с изискванията на чл. 27, ал.2 от ППЗРАСРБ и с установените специфични изисквания към обучаващите се по докторска програма „Стокознание”. Структурата на дисертационния труд е логично изградена и се състои от заглавна страница, съдържание, списък на използваните съкращения, въведение, три глави, изводи, използвана литература, приложения. Общият обем на дисертационния труд е 220 страници, с включени 26 таблици, 35 фигури, 250 литературни източника, 22 страници приложения. Структурата на дисертационния труд е подчинена на изведените

изследователски проблеми и е ориентирана изцяло към постигане на поставената цел чрез прецизно и коректно изпълнение на поставените задачи.

3. Преценка на структурата и съдържанието на дисертационния труд

Актуалността на изследванията в дисертационния труд са посветени на тема с изключителна научна и научно-практическа значимост. Въпросите за осигуряване и гарантиране на качеството и безопасността на произвежданите храни съобразно нормативните изисквания и тези на потребителите чрез прилагане на интегрирани системи за управление са от изключителна значимост за създаване конкурентно предимство на фирмите и постигане на потребителска удовлетвореност. Тяхното решаване чрез прилагане на съвременни управленски концепции и интегриран подход в хранителната промишленост и в частност в бисквитеното производство определя актуалността на изследванията в дисертационния труд.

Основната изследователска теза, целта и задачите на дисертационния труд са прецизно и ясно формулирани. За постигане на целта е извършена значителна по обем експериментална работа с приложение на съвременни методи за: изследване и анализ на възможностите за интегриране на изискванията на стандартите; разработване и въвеждане на модел на ИСУ; оценка на риска; влиянието на ИСУ за осигуряване на устойчиво качество на бисквитените изделия; статистически анализ на резултатите. Получените експериментални резултати са компетентно и задълбочено анализирани, което показва добрата теоретична и научна подготовка на докторантката, умението ѝ да провежда самостоятелни научни изследвания и да анализира получените експериментални данни. Резултатите са изведени в обобщаващи изводи и шест приноси с научен и научно-приложен характер. Разработен и въведен е модел на интегрирана система за управление на качеството и безопасността на храните. Доказано е постигането на устойчиво качество на бисквитените изделия чрез експериментални изследвания преди, по време и след внедряване на ИСУ. При написване на дисертационния труд е използван точен и прецизен научен стил. Използвани са съвременни литературни източници, които са цитирани много коректно.

Предвид това може да се обобщи, че е представен напълно завършен дисертационен труд. Целта и изследователските задачи са последователно и реално изпълнени. Дисертационният труд е във формата на монографичен ръкопис и съдържа научно-приложни резултати, постигнати чрез изследване на реален и актуален практически проблем, които могат да се приемат за оригинален принос в науката.

Авторефератът е с обем 57 страници и отразява вярно и добре систематизирано съдържанието на дисертационния труд. По отношение на

съдържанието, посочените в автореферата приноси отразяват обективно постиженията на докторантката.

В раздела публикации по дисертационния труд са представени 6 доклада (2 самостоятелни и 4 в съавторство) и 6 статии (2 самостоятелни и 4 в съавторство). Публикациите са направени в реферирани издания. Резултатите от изследванията са представени на национални и международни конференции, което свидетелства, че основните идеи и научни достижения на докторантката са получили публичност и научно одобрение. Извършено е внедряване на разработения модел на ИСУ в две фабрики в България. Интегрираната система е сертифицирана, което доказва нейната приложимост в практиката.

4. Идентифициране и оценяване на научите и научно-приложните приноси в дисертационния труд

В справката за приносите, приложена към автореферата (стр. 56-57), докторантката е посочила 6 приноса с научен и научно-приложен характер. Те са правилно формулирани и реално отразяват постигнатото от докторантката. По-важните приноси в обобщен вид са:

- Разработен и внедрен е за първи път модел на ИСУ за изпълнение на изискванията за съответствие съгласно стандартите ISO 9001:2015, ISO 22000:2005, IFS Food и BRC Food 7;

- Изведени са сходствата и различията между законодателните изисквания, заложи от Codex Alimentarius и стандартите ISO 9001:2015, ISO 22000:2005, IFS Food и BRC Food 7;

- Разработена и приложена е методика за анализ на риска на външната и вътрешната среда на примера на бисквитено производство чрез едновременното прилагане на FMEA и PESTLE анализ;

- Извършено е комплексно изследване на рисковете и влиянието на суровините, както и положителното влияние на интегрираната система за управление за постигане на устойчиво качество и безопасност на бисквитените изделия;

- Установена е възможността за въвеждане на система за постоянен сензорен контрол чрез методите на сензорния анализ CATA и DSKAS. Извършено е нейното апробиране с възможност за приложение при извършване на качествен контрол по сензорни показатели в производството на бисквитени изделия, за да се осъществи своевременно управление и разпореждане с несъответстващ продукт.

5. Критични бележки, въпроси и препоръки

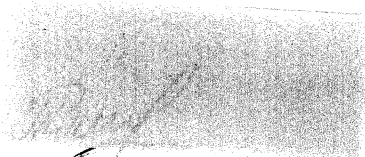
Нямам конкретни критични бележки и въпроси към дисертационния труд.

6. Заключение

Считам, че дисертационният труд на Мариета Стефанова представлява едно цялостно и актуално научно изследване със значими научни и научно-приложни приноси. Докторантката показва задълбочени теоретични познания по изследвания проблем и умения да извършва самостоятелни комплексни изследвания. Дисертацията напълно отговаря на изискванията на ЗРАСРБ, ППЗРАСРБ и Правилата за условията и реда за придобиване на научни степени и заемане на академични длъжности в ИУ – Варна. Представени са необходимите доказателства, че докторантката е изпълнила напълно и успешно всички задължителни дейности, съпътстващи процеса на обучение в докторантура.

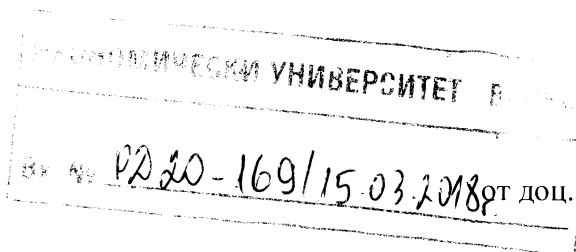
Изказаното мнение ми дава основание да дам **положителна оценка на дисертационния труд** и с убеденост да предложа на уважаемото Научно жури да присъди на **Мариета Георгиева Стефанова** образователна и научан степен „доктор” по професионално направление 3.8. Икономика, докторска програма „Стокознание”.

16.03.2018
Гр. Варна

Изготвил становището: 
(доц. д-р Теменуга Стойкова)



СТ А Н О В И Щ Е



от доц. д-р Даниела Николова Иванова
УНСС - София

научна специалност „Стокознание”
професионално направление 3.8. „Икономика“

Относно: дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен „доктор“ по професионално направление 3.8 „Икономика“, докторска програма по Стокознание.

Основание за представяне на становището: участие в състава на научното жури по защита на дисертационния труд съгласно Заповед РД № 06-165/29.01.2018 г. на Ректора на Икономически университет - Варна.

Автор на дисертационния труд: **Мариета Георгиева Стефанова**

Тема на дисертационния труд: **Разработване и внедряване на интегрирана система за управление на качеството на храните (на примера на бисквити)**

1. Информация за дисертанта

Дисертантката се е обучавала по докторска програма към катедра “Стознание” (Стопански факултет) на ИУ- Варна по професионално направление 3.8. „Икономика“ съгласно Заповед на Ректора на ИУ-Варна № РД17-526/06.02.2015 г.

Мариета Стефанова е завършила средното си образование във Втора математическа гимназия - Варна, а висшето – в ИУ - Варна. Има бакалавърски степен по Стопанско управление и магистърска по Качество и експертиза на стоките. След успешно положени изпити през м. февруари 2015 е зачислена за редовен докторант към катедра „Стокознание“.

Внимание заслужава и професионалният опит на докторантката. Тя започва своята кариера след завършване на бакалавърското си обучение като управител на

сладкарски цех, по-късно мениджър – продажби в хлебозавод и от 2005 г. е административен директор на „ЗИВ“ ЕООД.

Мариета Стефанова е преминала обучение и е одитор на Системи за управление на качество и безопасност на храните. Развитието ѝ в годините е доказателство за стремежът ѝ за надграждане и усъвършенстване.

2. Обща характеристика на представения дисертационен труд

Дисертационният труд е с общ обем 220 страници, от които 187 основен текст, 11 страници списък на информационните източници и 22 страници приложения. Изложението съдържа 35 фигури, 26 таблици и 5 приложения. В работата са използвани и цитирани 250 литературни източника.

Темата на дисертационния труд е посветена на актуална и значима за потребителите проблематика, свързана с качеството и безопасността на хранителните продукти. *Обект на научното изследване* са системите за управление на качеството и безопасността на храните в предприятия от хранително-вкусовата промишленост, в частност фирми производители на бисквитени изделия. Именно тези системи, които се разработват и следват от отговорните към здравето на потребителите представители на бизнеса и са пример за ангажираност към проблемите на безопасността и качеството на храната.

Предмет на научното изследване са процесите за управление на качеството, които са обхванати в ИСУ на примера на бисквити.

Целта на работата, разработване на модел за проектиране и внедряване на ИСУ и изследване на нейното влияние за постигане на устойчиво качество на храните, е коректно формулирана. Изведените *основни задачи*, които се решават за постигане на целта считам за логични, последователни и водещи към реализирането ѝ и приемането на поставената изследователска теза. В работата подробно са описани *ограниченията* в рамките на които е проведено изследването.

Проучена е основна част от специализирана научна литература в областта на качеството и безопасността на храните и в частност на бисквитите, като са обобщени и представени мненията на известни автори и заглавия по проблематиката. Много добро впечатление прави разнообразието от публикации, които авторката ползва, както и тяхната актуалност предвид на годината им на публикуване. Списъкът с използваните *информационни източници* включва 250 заглавия, от които 9 са на кирилица и 241 - на чужд език. Може да се обобщи, че *качеството и количеството на използваните информационни източници в дисертационния труд са напълно задоволителни и тяхното съдържание е свързано с изследваната проблематика. Те са коректно цитирани и описани.*

Изложеното дотук доказва, че докторантката е *запозната с достигнатото ниво на знания в областта на дисертационния труд и притежава умения за използване на литературните източници за научно изследване.*

3. Оценка на получените научни и научно-приложни резултати

Оценката ми за дисертационния труд е за добре структурирано изследване в което отделните части са в логическа връзка.

В *първа глава* на дисертационния труд е направен преглед на основните понятия използвани при управление на качеството. Разгледани са същността и актуалните аспекти на системите за управление на качеството (СУК), като са описани основните етапи от развитието на концепцията. Представени са теоретико-методологичните основи на качеството, като са разяснени определението, класификацията и асортимента на бисквитените продукти.

Анализът на научната литература показва, че моделите за изграждане на интегрирани системи, конкретно насочени към качеството и безопасността на произвежданите бисквитените изделия, включващи и изискванията на ISO 9001:2015 не са напълно изследвани. Авторът е доказал необходимостта от разработване и внедряване на модел на интегрирана система за управление (ИСУ), която да обхване процесите от доставката на суровините до реализацията на готовия продукт в търговската мрежа.

Във *втора глава* е направен преглед на използваните стандарти в модела на ИСУ. Описани са входни фактори и параметри на изследването и методите за определяне на отделните показатели за качество и безопасност на бисквитите.

В *третата глава* на дисертацията е направен сравнителен анализ на изискванията между отделните стандарти, обект на интеграция. Изследвани са рискове на външната и вътрешна среда и са разграничени четири основни групи рискови фактори. В следствие е определен класа на риска на външните и вътрешните фактори. Специално внимание е отделено на възможностите за постигане на устойчиви показатели за качеството на бисквитени изделия чрез управление на процесите на закупуване, анализ на риска и изследване на влиянието на суровините. Установен е модел за контрол и управление на технологичните процеси, като се акцентира на критичните параметри, които биха повлияли върху сензорните показатели и завишаване на стойностите на водна активност.

Въз основа на проведените експериментални изследвания и получените резултати е доказана възможността за интегриране на изискванията за управление на качеството съгласно ISO 9001:2015 с изискванията за безопасност на храните.

Методологията на научното изследване се основава на коректно избрани изследователски методи - FMEA метод за анализ на риска, микробиологичен, химичен и сензорен метод за анализ на продукта. Голямото разнообразие от методи, които са описани прецизно, показва *добро разбиране на същността на извършените изследвания*. Всички те допринасят за успешното осъществяване на целта на дисертационното изследване и повишават стойността на работата.

Дисертацията е завършено изследване и доказателство за възможностите на автора в изследователската област. В работата докторантката провежда емпирични изследвания и обосновава практически предложения за устойчивост на качеството и безопасността на крайния продукт.

4. Оценка на научните и научно-приложни приноси

Посочените шест приноса на изследването отразяват обективно постигнатите научни резултати в дисертационния труд и са достоверно представени. Налице са приноси с научно-приложен характер, което безспорно се обуславя от целта и задачите поставени в дисертацията.

5. Оценка на публикациите по дисертацията

Публикациите на докторантката по темата на дисертационния труд са 12. От тях 6 са статии от които 5 в чужди списания. Две от статиите са самостоятелни. Докторантката е докладвала резултатите от работата си на 6 национални и международни научни конференции. Два от докладите са самостоятелни и четири - в съавторство. Публикациите надхвърлят изискванията за присъждане на образователната и научна степен "доктор" и потвърждават извода за добра информираност и подготовка на докторантката по различни аспекти на темата на дисертационния труд.

6. Оценка на автореферата

Авторефератът е в обем от 54 страници, като в края са посочени основните приноси в дисертационния труд и списък на публикациите по темата на дисертационния труд. Той кореспондира с дисертационния труд и достоверно представя в синтезиран вид обхвата, съдържанието и резултатите от научното изследване.

7. Критични бележки, препоръки и въпроси

В дисертационния труд се открояват някои слабости и си позволявам да направя следните забележки и препоръки към докторанта:

1. Според мен заглавието на работата се нуждае от прецизиране - разработената интегрирана система за управление на качеството на храните е на примера на производството на бисквити.
2. Не мога да се съглася с твърдението на автора, че „в настоящия момент използването на TQM вече не е актуално. Една от основните причини за това е публикуването през 1987 г. на ISO на първите стандарти за управление на качеството от серията ISO 9000.“(виж стр. 19 от дисертацията).
Тоталното управление на качеството (TQM) е философия за управление и един от популярните инструменти, основан на този подход, е стандартизираната

система за управление на качеството (СУК съответстваща на международния стандарт ISO 9001).

Посочените слабости в никакъв случай не омаловажават стойността на извършената работата.

8. Заключение

Разработената *дисертация е комплексно изследване на актуални практически проблеми*. Тя показва, че докторантката притежава теоретични знания в изследваната област и способност за провеждане на самостоятелни изследвания. Постигнатите приноси с научно-приложен характер категорично са доказани в работата.

Дисертационният труд отговаря на възприетите от академичната общност наукометрични критерии и на изискванията на Закона за развитие на академичния състав в Р. България, на Правилника за неговото приложение и на Условието и реда за придобиване на образователна и научна степен „доктор” в ИУ - Варна. Това ми дава основание да предложа на уважаемите членове на научното жури **да вземат решение за присъждане на образователната и научна степен „доктор” по професионално направление 3.8. „Икономика“, докторска програма „Стокознание” на Мариета Георгиева Стефанова.**

15.03.2018 г.
София

Подпис: 
доц. д-р Даниела Иванова

Вх. № РД 20-136 / 27.02.2018 г.

СТАНОВИЩЕ**ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ОБРАЗОВАТЕЛНА И НАУЧНА СТЕПЕН „ДОКТОР”****ПО ОБЯВЕНА ПРОЦЕДУРА ОТ ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ВАРНА****1. Обща информация**

Изготвил становището: проф. д.ик.н. Димитър Канев Канев, ВВМУ „Н. Й. Вапцаров“ - Варна

Основание за написване на становището: заповед РД-06-165/29.01.2018 г. на Ректора на Икономически университет – Варна за назначаване на научно жури

Автор на дисертационния труд: Мариета Георгиева Стефанова

Тема на дисертационния труд: „РАЗРАБОТВАНЕ И ВНЕДРЯВАНЕ НА ИНТЕГРИРАНА СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ (НА ПРИМЕРА НА БИСКВИТИ)“

2. Общо представяне на дисертационния труд

Дисертационният труд се състои от 220 страници, от които 187 страници основен текст и 72 страници приложения. Изложението е структурирано в три глави, които съдържат 26 таблици и 35 фигури. Библиографията включва 250 източника (9 на кирилица и 241 на латиница). Литературата е цитирана в текста коректно, при спазване на Харвардската система за цитиране (Harvard short reference system).

С тези свои количествени характеристики дисертацията отговаря на изискванията на чл. 27, ал. 2 от Правилника за прилагане на закона за развитие на академичния състав в Република България, специфичните изисквания на Икономически университет – Варна и установените норми.

3. Преценка на структурата и съдържанието на дисертационния труд и мнение относно коректността на автореферата на дисертацията

Структурата и съдържанието на дисертационния труд съответстват на изискванията по чл. 34, ал. 2 и ал. 3 от Правилата за условията и реда за придобиване на научни степени и заемане на академични длъжности в Икономически университет – Варна.

1. Текстът съдържа научни и научно-приложни резултати, които представляват оригинален принос в науката, който се изразява използването на неприлагана досега технология на изследване в дадената област и в постигането на нов и недостигнат досега научно-приложен резултат. По конкретно дисертацията разкрива възможностите за използване на интегративен подход, основан на

синергията между взаимно свързаните бизнес процеси и изискванията на стандартите за управление на качеството и безопасността. Проведеното изследване е първо по рода си у нас. Има висока практическа ценност в сферата, в която е осъществено. Формулира ценни изводи и препоръки за професионалната и управленска дейност и притежава значителен потенциал за внедряване в други области.

2. Докторантът демонстрира задълбочени теоретични знания и способност за осъществяване на самостоятелно научно изследване. Литературният обзор първа глава е задълбочен и широкообхватен. Собственото изследване е теоретично обосновано, а данните му са разчетени коректно и прецизно.
3. Дисертацията е във формата на монографичен ръкопис, отговарящ напълно и надхвърлящ утвърдените минимални изисквания за монография по обем, основание върху собствени проучвания, наличие на разгърната структура и библиография.
4. Трудът предлага научно-приложно решение на реален практически проблем с обществена значимост. Убедително е доказано, че с въвеждането на интегрирания модел на ИСУ постига устойчиво качество на изделията и преодолява рисковете и предизвикателствата на ограничените ресурси, нарастващата конкуренция, по-високите очаквания от клиенти и други заинтересовани страни..
5. Авторефератът правилно отразява основните положения и приносните моменти на дисертацията. Структуриран е съгласно изискванията.
6. Основните резултати от изследването са публикувани в престижни и видими за научната общност издания. Публикациите по дисертацията надхвърлят значително надхвърлят установените норми като брой и научна тежест.

4. Идентифициране и оценяване на научните и научно – приложните приноси в дисертационния труд.

Като цяло намирам, че приносите имат научно-приложен характер и са свързани с конкретно решение на тясно формулирана задача с непосредствена практическа приложимост и оригинални моменти в избора на метод за изследване и разработване. Напълно приемам приносите, формулирани от автора.

5. Критични бележки и препоръки

Бележките ми към автора са две:

- 1) Обемът на автореферата надхвърля установените норми и съдържа прекалено детайлна информация. Таблиците и фигурите в него биха могли да не се включват или да се дадат като отделно приложение.

- 2) Не открих сред предоставените ми материали изискваната от ЗРАС декларация за авторство, но считам, че авторството не буди съмнение и това е технически пропуск.

Тези бележки не следва да се възприемат като критики, а като препоръки за по-нататъшната работа на дисертанта. Те не са от естество, което да намали общата ми положителна оценка за работата.

6. Заключение

Гореизложеното ми позволява да направя извода, че дисертационният труд „РАЗРАБОТВАНЕ И ВНЕДРЯВАНЕ НА ИНТЕГРИРАНА СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ (НА ПРИМЕРА НА БИСКВИТИ)“ отговаря на всички условия за придобиване на научната степен „доктор“. Въз основа на това предлагам на уважаемото научно жури да присъди на Мариета Георгиева Стефанова образователната и научна степен „доктор“.

Варна, 27 февруари 2018 г.

Изготвил:



(проф. д.ик.н. Д. Канев)