



## Резюмета на научноизследователски трудове гл. ас. д-р Мариета Стефанова

ПРЕДСТАВЕНИ ЗА УЧАСТИЕ В КОНКУРС ЗА АКАДЕМИЧНА ДЛЪЖНОСТ „ДОЦЕНТ“ В ОБЛАСТ НА ВИСШЕ ОБРАЗОВАНИЕ 5. ТЕХНИЧЕСКИ НАУКИ, ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ 5.5. ТРАНСПОРТ, КОРАБОПЛАВАНЕ И АВИАЦИЯ, УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ: „УПРАВЛЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА, ОКОЛНАТА СРЕДА И СИГУРНОСТТА В ЛОГИСТИКАТА“, „УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО“, „ВЪВЕДЕНИЕ В ЛОГИСТИКАТА“, „СПЕДИЦИЯ“ И „КОРАБНО АГЕНТИРАНЕ И ЧАРТИРАНЕ“, ВИСШЕ ВОЕННОМОРСКО УЧИЛИЩЕ „Н. Й. ВАПЦАРОВ“



## Резюмета на научноизследователски трудове

на кандидата за доцент гл. ас. д-р Мариета Стефанова, представени по конкурса за заемане на академична длъжност „доцент“ в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.5. Транспорт, корабоплаване и авиация, публикуван в държавен вестник, брой 39/27.05.2012 г. Списъкът е съставен с номерация, съответстваща на Списък на трудовете, представени за конкурса, съгласно заповед № ЛС-59/10.05.2022 г. на Началника на ВВМУ „Н. Й. Вапцаров“.

### Група В

№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
3. Хабилизационен труд – монография		
1)	 <p>STEFANOVA, M., 2022. <i>Integrating Quality and Risk Management in Logistics</i>. London: IntechOpen. ISBN 978-1-80356-534-7. <a href="http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.103670">http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.103670</a></p>	<p>Монографията „Integrating Quality and Risk Management in Logistics“ е издадена от издателска къща IntechOpen“, един от световните лидери в издаването на научна литература, свързана с управлението на логистиката, качеството и сигурността. Монографията се фокусира върху интегрирането на управлението на качеството и риска в логистиката, като са проучени теоретичните и практическите насоки и са адресирани основните рискове от несъответствия, свързани с изискванията на клиентите и законодателството, които възникват в постоянно променящата се външна среда. Изследователският подход е насочен към търсене на синергичният ефект от управлението на качеството и риска въз основа на определянето на условни променливи. Проведените анализи потвърждават, че разработването на системен подход, включващ както анализ на удовлетвореността, така и анализ на рисковите фактори, може да бъде достатъчно основание за инициране на подобрения в обслужването на клиентите в логистиката. Монографията се състои от четири глави: Промени в управлението на качеството и риска в логистиката, Изследователска методология за управление на качеството и риска в логистиката, Проучване на удовлетвореността от логистичните услуги, Изследване на рисковете от несъответстващи услуги в логистиката.</p>



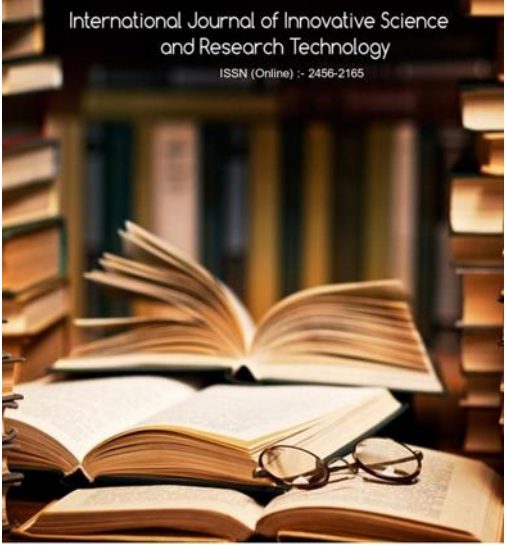
## Група Г

№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
Показател 7. Научни публикации в издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация /само Web of Science и Scopus/		
1.	 <p>STOYANOVA, Antoaneta, <b>STEFANOVA, Marieta</b> and KIRECHEV, Damyan. Risk assessment of timber wood fumigation by applying the requirements of ISO 9001: 2015. <i>DIGITALISATION AND CIRCULAR ECONOMY</i> [online]. 2019. pp. 231–238. Available from: <a href="http://www.woodema.org/proceedings/WoodEMA2019_Proceedings.pdf#page=233">http://www.woodema.org/proceedings/WoodEMA2019_Proceedings.pdf#page=233</a></p>	<p><b>Целта на изследването</b> е да се приложи подходът на мислене, основан на риска, съгласно стандарт ISO 9001: 2015, като се оцени риска на процеса на продукти за износ.</p> <p>Целта се постига чрез идентифициране и анализиране на видовете рискове, произтичащи от процеса, определени от въздействието и свързаните с него външни и вътрешни обстоятелства.</p> <p>В проучването е използван методът FMEA за оценка на риска на процеса на фумигация на дървесина за износ. Анализирани са различни фактори, които могат да допринесат за надеждни и достоверни оценки на експертите, участващи в проучването. Резултатите от оценката на риска показват, че съществува значителен риск от неадекватни мерки за борба с вредителите в процеса на фумигация.</p> <p>Резултатите потвърждават, че системата за управление на качеството, базирана на ISO 9001: 2015, има практическо приложение при анализа на риска в процеса на фумигация на дървесина. Изведен е изводът, че основен фактор за постигане на по-добри резултати и предотвратяване на негативните последици за развитието на износителите е оценката на риска и определяне на мерки за контрол в процеса.</p>
2.	 <p><b>STEFANOVA, Marieta</b> and ZLATEVA, Denka. Quality Control of Biscuit Products by Applying Methods of Sensory Analysis—DSKAS and CATA. <i>Current Nutrition &amp; Food Science</i>. 2018. Vol. 14, no. 5, pp. 391–399. DOI: <a href="https://doi.org/10.2174/1573401314666180606090306">10.2174/1573401314666180606090306</a></p>	<p>Съвременните методи за оценка на качеството имат две потенциални приложения: да установят съответствието на продукта с регулаторните и фирмените изисквания и да потвърдят устойчиво качество на продукта или минимален срок на годност. За да се осигури съответстващ на изискванията на потребителя контрол на качеството на продуктите и ефективното им управление, са необходими процедури за оценка на качеството, които могат да бъдат приложени по време на самия производствен процес.</p> <p>Проучването има за цел да се разработи и утвърди процедура за управление на качеството на бързооборотни хранителни продукти, базирана на два метода за анализ: DSKAS (Difference Scoring with Key Attribute Scales) с помощта на обучени оценители и Check-All-That-Apply (CATA) с помощта на необучени оценители.</p>

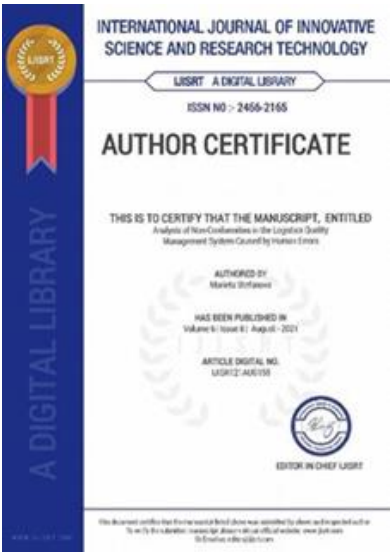



№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
Показател 4.8. Научни публикации в нереферирани списания с научно рецензирани или публикувани в редактирани колективни томове		
3.	 <p><b>STEFANOVA, Marieta G.</b> Corporate identity of logistics services. In: <i>Quality and control of goods in conditions of COVID pandemic - Conferences of the Center for Goods Quality and Consumer Protection, November 12th-13th 2021 at the University of Economics - Varna</i>. Varna, Bulgaria: Publishing house Science and Economics Varna, 2021. pp. 123–129. ISBN 978-954-21-1096-5.</p>	<p>Фирмената идентичност придобива все по-голямо значение както за ползвателите на логистични услуги, така и за самите организации. Логистичните дейности оказват значимо влияние върху характера на взаимоотношенията между служителите, предоставящи услуги и техния работодател, като формата на това взаимоотношение се различава значително в зависимост от възприетата фирмена политика. Целта на проучването е на базата на проведено интервю с различни логистици, заемащи позиции на средно и високо управленско ниво, да се анализират факторите, които могат да определят фирмената идентичност при взаимоотношенията между логистични организации и техните клиенти. За целите на това изследване е извършено проучване на мнението на различни логистици, заемащи позиции на средно и високо управленско ниво чрез провеждане на интервю в пет логистични фирми. Повечето мениджъри, участващи в проучването подкрепят тезата, че съществуват ясно изразени пропуски и несъответствия между това, което работодателите изискват и условията, при които тези изисквания се очаква да бъдат изпълнени. Установено е, че въвеждането на определени стандарти за работа чрез изричното ограничаване на степента, до която служителите имат правомощия да упражняват правото си на преценка при взаимодействието си с клиенти, често е мотивирано с въвеждането на определени ценности. На практика, обаче, въвеждането на изисквания за спазването на стандарти за поведение при логистични услуги ограничава възможностите на средния мениджмънт да предприеме по-активна строга комуникация в конкретни рискови ситуации.</p>
4.	 <p><b>STEFANOVA, Marieta G.</b> Application of the Taguchi method in determining customer satisfaction with logistics services. In: <i>Quality</i></p>	<p>Изборът на параметри, определящи качеството на логистични услуги е от критично решение за неговото управление и се явява основна причина за необосновано завишаване на разходите в логистиката. Правилният анализ при управление на критичните граници на тези параметри могат да минимизират конфликтите, опортюнистичното поведение и разходите във веригата на доставки, като същевременно повишават качеството, гъвкавостта, удовлетвореността на клиентите и прилагането на иновативни подходи в управлението. <b>Целта на проучването</b> е чрез прилагане на метода на Тагучи (Taguchi loss function) да се установи</p>



№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
	<p><i>and control of goods in conditions of COVID pandemic - Confernces of the Center for Goods Quality and Consumer Protection, November 12th-13th 2021 at the University of Economics - Varna.</i> Varna, Bulgaria: Publishing house Science and Economics Varna, 2021. pp. 116–123. ISBN 978-954-21-1096-5. Available from: <a href="https://ue-varna.bg/uploads/filemanager/303/publishing-complex/2021/Kachestvo-kontrol-stoki-Covid-2021.pdf">https://ue-varna.bg/uploads/filemanager/303/publishing-complex/2021/Kachestvo-kontrol-stoki-Covid-2021.pdf</a></p>	<p>същественият принос на всеки от критичните параметри за постигане на съответствие на предоставените логистични услуги и удовлетвореност на клиентите. Приложението на модела на Тагучи в управление на качеството на логистичните услуги може да се търси в откриването и анализирането на онези области във функцията на загубата от двете страни на целевата стойност, където загубата е най-голяма. Определящите фактори, според участващите в проучването логистични експерти за постигане на удовлетвореност на клиентите, са три: разнообразие от предлаганите видове услуги, квалификация на персонала, обслужващ клиентите и качеството на предоставените логистични услуги. Приложението на методът на Taguchi, позволява да се открият онези критични фактори в анализираната функция, които се дължат на отклонението от потребителската удовлетвореност за всяка предоставена логистична услуга от нейната очаквана стойност.</p>
5.	 <p><b>STEFANOVA, Marieta G.</b> Analysis of Non-Conformities in the Logistics Quality Management System Caused by Human Errors. <i>International Journal of Innovative Science and Research Technology</i> [online]. 1 August 2021. Vol. 6, no. 8, pp. 91–95. Available from: <a href="https://ijisrt.com/analysis-of-nonconformities-in-the-logistics-quality-management-system-caused-by-human-errors">https://ijisrt.com/analysis-of-nonconformities-in-the-logistics-quality-management-system-caused-by-human-errors</a></p>	<p>Несъответствията в системите за управление на логистичните дейности включват събития, причинени от пропуск в планирането, изпълнението и контрол, дължащ се на човешки грешки в логистичните услуги. Тези човешки грешки са обезпокоителни и представляват загриженост и риск, както за самите индивиди, които са ги допуснали, така и за логистичните организации. Последствията от тяхното допускане като следствие водят както от заплахата за санкции или уволнение за служителя, който ги е допуснал, така и до влошаване на икономическите резултати за бизнеса. Човешките грешки в управлението се свързват както с процедурни системни нарушения, които могат да бъдат случайни и непреднамерени, така и с тези, произтичащи от демотивация и умишлено саботиране на правилата. Тези грешки могат да породят рискове и отклонения от нормалното функциониране на логистичната система. В доклада са разгледани възможностите за предотвратяването или компенсирането на възникващи проблеми при осъществяването на плановете за подобряване на качеството в логистичните услуги, дължащи се на човешките грешки. Приложението на метода позволява идентифицирането и анализирането на тези проблеми и изследване на вероятността от тяхната поява преди несъответстващи продукти да достигнат до клиентите. Установено е, че въпреки многобройните проблеми в изпълнението на плановете за подобряване на качеството,</p>



№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
		<p>дължащи се на човешки грешки в логистиката, използването на метода позволява по-ефективното управление на качеството и има потенциала да минимизира тези провали в изпълнението на плановете.</p>
6.	 <p><b>STEFANOVA, Marieta G.</b> Options for Prevention of Product Cross-Contamination in Logistic Processes. <i>International Journal of Innovative Science and Research Technology</i>. July 2021. Vol. 6, no. 7, pp. 1162–1166. Available from: <a href="https://ijisrt.com/assets/upload/files/IJISRT21JUL1198.pdf">https://ijisrt.com/assets/upload/files/IJISRT21JUL1198.pdf</a></p>	<p>През последните години се наблюдава зачестяване на случаите на кръстосано замърсяване в логистичните вериги за доставка на храни. В доклад се разглеждат възможностите за предотвратяването на тези рискове чрез прилагане на интегрирана система за качеството и безопасността на продуктите. Направен е анализ на факторите, допринасящи за предотвратяването или свеждането до минимум на риска от кръстосано замърсяване. Приложението на метода позволява оценяването на риска от кръстосано замърсяване и определяне на вероятността от поява на всяка опасност, нейните тежести и вероятността от нейното установяване преди продукта да достигне до потребителя. Установено е, че въпреки многобройните рискове от кръстосано замърсяване в логистичната верига, въвеждането на система за управление на качеството има потенциала да минимизира този риск.</p> <p>Основната цел на управлението на тези рискове е осигуряването на безопасността на складираните и доставяни хранителни продукти до крайния потребител. Независимо от въвеждането на такива <b>добри логистични практики и ефективен контрол</b>, рискът не може да бъде напълно елиминиран. Необходим е интегриран подход и управление на безопасността на храните по време на всички стъпки в процеса на управление на логистичните дейности, за да се намалят или избегнат рисковете. Представеният в проучването модел може да спомогне за правилното управление на процесите така, че до крайния клиент в логистичната верига да достигнат безопасни за човешка консумация хранителни продукти и където рискът от кръстосано замърсяване при тях е сведен до минимум.</p>
7.	 <p><b>MANUSCRIPT ASSESSMENT REPORT [MAR]</b></p> <p>Institute for Promoting Research &amp; Policy Development Website: <a href="http://www.ijbms.net">www.ijbms.net</a> E-mail: <a href="mailto:editor@ijbms.net">editor@ijbms.net</a></p> <p>International Journal of Business &amp; Management Studies ISSN 2094-4430 (Print), ISSN 2094-4449 (Online)</p> <p>Cause-And-Effect Diagram of Logistics Services</p>	<p>Диаграмите, отразяващи причинно-следствените връзки, могат да се използват, за да се определи дали изследвания процес има потенциала да доведе до постигане на устойчиво качество в крайния продукт или услуга. Диаграмата на Ишикава (Cause-and-effect diagram or Ishikawa) е приложима в логистичните дейности, където е необходимо да бъдат определени и систематично подбрани съществените причини, които могат да доведат като следствие до определен ефект. Приложението им в анализ на логистични процеси</p>



№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
	<p><b>STEFANOVA, Marieta G.</b> Cause-and-effect diagram of logistics services. <i>Management Studies</i> [online]. July 2021. Vol. 02, no. 07, pp. 6-13. Available from: <a href="https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/1354361.pdf">https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/1354361.pdf</a></p>	<p>позволява да се определят причините, които имат най-съществен принос за възникването на следствието и анализираният процес е излязъл от контрол. Основна цел на доклада е приложението на метода в логистичните дейности при вземането на адекватни на причинно-следствените връзки решения от висшия мениджмънт на организацията, в която се прилага. Постигането на предварително планираните резултати в съответствие с утвърдените цели и политики за очаквано качество на логистичните процеси и прилагането на логистичния подход в управлението може да бъде управлявано чрез приложение на метода на Диаграмата за "причинно-следствена връзка". Приложението на експертния метод е търсен чрез постигането на консенсус между членовете на екипа, ангажиран с построяването на диаграма. Резултатите от проучването потвърждават, че изследваният проблем се влияе от много причини, но чрез прилагането на метода в логистичните организации може да се определи кои от множеството фактори имат съществен и по-малко съществен принос.</p>
8.	 <p><b>STEFANOVA, Marieta G.</b> Challenges to the implementation of ISO 28000. In: <i>QUALITY AND CERTIFICATION OF PRODUCTS Articles from a international scientific and practical conference Dedicated to 100 years from Establishment of University of Economics - Varna</i> [online]. University publishing house "Science and economics. ", 2020. pp. 187–193. ISBN 978-954-21-1035-4. Available from: <a href="https://ue-varna.bg/uploads/filemanager/303/publishing-complex/2020/kachestvo-certifikacia-produkti-2020.pdf">https://ue-varna.bg/uploads/filemanager/303/publishing-complex/2020/kachestvo-certifikacia-produkti-2020.pdf</a></p>	<p>През последните години моделите за управлението в логистиката имат много радикални промени. Това стана възможно благодарение на появата и развитието на нови икономически взаимоотношения между производители, доставчици и потребители при съвместното управление на процесите на снабдяване с ресурси, основано на използването на най-новите информационни технологии. Тези фактори наложиха по-висока степен на интеграция между дейностите при управлението на логистиката, като и необходимостта от намаляване на несигурността и риска при взаимодействие във веригите за доставки. С публикуване на стандарта ISO 28000 (ISO 28000 „Изисквания за системите за управление на сигурността на веригата за доставки“), се предприеха серия от мерки за смекчаване на подобни рискове и тяхното управление. Целта на това изследване е да се оцени приложимостта на стандарта ISO 28000 в съвременните условия, като се анализират отделните елементи на системата за управление на сигурността. Използвани са общи методи за анализ на процесите за систематизиране и диференциране на изискванията към системи за управление. Сигурността във веригата за доставки е основен приоритет на логистичните фирми, която може да бъде управлявана чрез въвеждане и сертифициране за съответствие спрямо стандарта ISO</p>



№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
		<p>28000. Установено е повишено ниво на несъответния, свързани с липси, кражби или цялостни и частични повреди на пратки по веригата на доставки. Тези процеси могат да бъдат овладени посредством въвеждането на подходяща за тези предизвикателства система за управление съгласно ISO 28000.</p>
9.	 <p><b>STEFANOVA, Marieta.</b> Determination of hazards and assessment of risks and opportunities in port agency activities. In: <i>Proceedings of the Maritime Scientific Conference, 10-11 Oct. 2019.</i> Varna, Bulgaria: Nikola Vaptsarov Naval Academy, 2019. pp.46-50. ISBN 978-619-7428-46-9.</p>	<p>През 2018 година е публикуван стандартът ISO 45001 Системи за управление на здравето и безопасността при работа. Много фирми, занимаващи се агентийски услуги, прилагат този стандарт. Това налага тези фирми да актуализират системите си за управление на безопасността и здравето при работа съгласно изискванията. Важна промяна в това ново издание е въвеждането на анализ и оценка на риска от дейността. <b>Целта на доклада</b> е да се да се разработи и утвърди процедура за управление на анализ и оценка на риска от дейността, базирана на метода на FMEA. В доклада е използван оценъчният потенциал на метода FMEA за оценка на риска при дейности, свързани с корабно агентирание. След анализа са установени различни фактори, които могат да допринесат за надеждни оценки за оценка и анализ на рисковете за безопасността при работа. Резултати: Получените резултати показват, че прилагането на метода FMEA има практическа приложимост и може да бъде използван при анализ и идентифициране на опасностите и оценка на риска при дейностите, свързани с корабно агентирание. Установено е, че основната цел на прилагането на този метод е да се акцентира върху опасностите, които могат да възникнат в хода на агентийската дейност и да се гарантира, че рисковете за хората, произтичащи от тези опасности, се оценяват, приоритизират и контролират. Съответно установихме, че метода FMEA може успешно да се прилага при дейности, свързани с корабно агентирание и може да бъде използван при актуализиране на системата за управление на безопасността и здравето при работа съгласно изискванията на международния стандарт ISO 45001.</p>
10.	<p><b>STEFANOVA, Marieta G.</b> Impact of logistics on the economy. In: <i>QUALITY, CONTROL AND EXPERTISE OF GOODS Articles from a Round table with international participation</i> [online]. University publishing house "Science and Economics," 2019. pp. 79-90. ISBN 978-954-21-1000-2. Available from: <a href="https://ue-varna.bg/uploads/filemanager/303/publishing-">https://ue-varna.bg/uploads/filemanager/303/publishing-</a></p>	<p>Основните видове икономическа ползност на логистичните услуги се определят от собствеността върху активите, формата под която се предоставят услугите, точното време и правилното място на доставка. Логистиката има пряк принос за наличието на стоки точно на време и място и косвен принос за собствеността и формата на предоставянето на услуги до клиента. <b>Целта на проучването</b> е да се анализират</p>







№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
	 <p>Качество, КОНТРОЛ И ЕКСПЕРТИЗА НА СТОКИТЕ</p> <p>Сборник с доклади от кръгла маса с международно участие</p> <p><a href="https://complex/2019/Kachestvo-kontrol-ekspertiza-2019.pdf">complex/2019/Kachestvo-kontrol-ekspertiza-2019.pdf</a></p>	<p>основните логистични дейности и техният принос и взаимовръзка с останалите дейности и функционални области в логистичната организация. В доклада е използван методът на сравнителния анализ и качествен подход, като е извършена оценка на основните логистични дейности в общата структура на организацията и е оценена полезността на системния подход при разработване на логистичната концепция. Резултатите от извършения анализ показват, че логистичните дейности са в пряка връзка със стратегическите въпроси и целите на по-високо ниво. Решенията относно логистичната стратегия включват въпроси като броя и местоположението на складовете, избора на подходящи видове транспорт и собствеността върху транспортните средства, наличността на подходящи средства за манипулация и обработка на товарите и инвестициите в съвременни технологии, които подпомагат логистичните дейности. Освен, че е повлияна от целите и стратегиите на корпоративно ниво, логистичната стратегия е пряко повлияна от стратегически решения във функционалните области на организацията. Добре развитите логистични организации имат една отличителна способност – да са добри в разбирането и стимулирането на потребителското търсене чрез разработването на подходяща номенклатура от логистични услуги, както и в получаването на поръчки, свързани с доставянето точно на време на правилния продукт в желаното количество и качество.</p>
11.	 <p>STEFANOVA, Marieta and PASHOVA, Sabka. Analysis of Risks of Cross-Contamination of Fruit Processing Products. <i>Quality, control and expertise of goods, Articles from a Round table with international participation, Science and Economics, University of Economics – Varna . 2018.</i> pp. 226–236. Available from: <a href="https://ue-varna.bg/uploads/filemanager/303/publishing-complex/2018/Stokovednata_nauka_tradicii_aktualnost_2018.pdf">https://ue-varna.bg/uploads/filemanager/303/publishing-complex/2018/Stokovednata_nauka_tradicii_aktualnost_2018.pdf</a></p>	<p>Въпросите, свързани с микробиологичните опасности при дистрибуцията и производството на продуктите от преработката на плодове засяга много производители и е намерила отзвук в много научни публикации. Повечето програми за мониторинг на общата и лична хигиена при производството на консервирани плодове включват визуални инспекции от обучени лица и микробиологични анализи. Визуалните инспекции чрез бързи тестове са субективни, но бързо могат да бъдат изпълнени. За разлика от тях микробиологичните тестове не са субективни, но изискват време за провеждане и струват няколко пъти по-скъпо от бързите тестове. <b>Целта на доклада</b> е да се идентифицират и оценят основните рискове от замърсена среда на консервирани напитки от плодове чрез два метода за анализ. Установено е, че бързите техники за анализ спомагат за своевременно откриване на несъответствие и дават възможност да бъдат</p>




№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
		<p>предприети ефективни коригиращи действия. Прилагането на бързите методи за мониторинг могат да бъдат интегрирани в логистичните или производствени обекти, като част от НАССР системата.</p>
12.	 <p><b>STEFANOVA, Marieta.</b> Sensory evaluation of dark chocolate. In : <i>QUALITY OF GOODS AND CONSUMER PROTECTION Articles from a round table with international participation</i>. Varna, Bulgaria : University publishing house “Science and Economics”, University of Economics - Varna, 2018. pp. 163–172. ISBN 978-954-21-0968-6. Available from: <a href="https://ue-varna.bg/uploads/filemanager/303/publishing-complex/2018/Kachestvo-stoki-zashtita-potrebiteli-2018.pdf">https://ue-varna.bg/uploads/filemanager/303/publishing-complex/2018/Kachestvo-stoki-zashtita-potrebiteli-2018.pdf</a></p>	<p>Сензорните анализи, при които се използва преференциална скала са широко използвани методи за установяване на потенциалните насоки за подобряване на шоколадовите продукти. <b>Целта на изследването</b> е да се оцени приложимостта на сензорен метод за анализ чрез използване на преференциална скала, за да се определи, разработи и представи процедура за определяне на сензорните показатели на шоколад и шоколадови продукти, като се анализира присъствие или отсъствие на определени показатели, формиращи тяхното качество. Приложеният метод за анализ (използването на „JAR“ в съчетание със оценка за цялостно предпочитание по 7 точкова скала с хедоничен мащаб) позволи да се идентифицират онези свойства в тъмния шоколад, на които не са присъдени оптимални нива, както и изготвянето на приоритетен списък с критични характеристики на продукта, които не са приемани добре от потребителите. Методиката е приложена на практика и е извършен сензорен анализ на тъмен шоколад. Анализираният продукт е оценен високо, което ни дава основание на твърдим, че ще бъде добре позициониран на пазара на захарни изделия. Проучени са факторите за постигането на достоверни резултати.</p>
13.	 <p><b>STOYANOVA, Antoaneta and STEFANOVA, Marieta G.</b> Изследване на анализ на опасностите при производство на восьъчни основи. In: <i>АГРОБИЗНЕСЪТ И СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ – ИКОНОМИКА, ИНОВАЦИИ И РАСТЕЖ</i> Сборник с доклади от научно-практическа конференция, организирана от катедра „Аграрна икономика“ при Икономически университет – Варна, съвместно</p>	<p>Целта на това изследване е да се разгледат теоретичните и практически предпоставки за оценката на риска за безопасността при доставката на суровини, спедицията и производството на восьъчни основи чрез прилагането на метода НАССР при управление на риска за безопасността на продуктите. От извършения анализ на различните видове опасности и оценка на риска е видно, че опасностите с висок риск са тези, които изискват да се прилагат адекватни мерки на контрол, включително и коригиращи действия, в случаите, когато контролът констатира тенденция рискът да излезе от допустимите нива. С прилагане на мерките, свързани с овладяването на рисковете се създава основата за повишаване на ефикасността на СУК, за постигане на по-добри резултати и предотвратяване на негативни последствия и включително е основа при определяне на приоритети в развитието на компанията.</p>

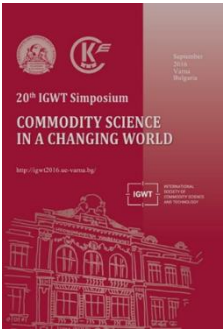


№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
	<p>с Асоциация на земеделските производители в България 12-13 октомври 2017 г. Варна: Издателство „Наука и икономика“ Икономически университет – Варна, 2017. pp. 180–190. ISBN 978-954-21-0944-0.</p>	
14.	 <p>STEFANOVA, Marieta G., ZLATEVA, Denka and STOYANOVA, Antoaneta. Impact of the technological process management and control on the achievement of sustainable quality of biscuits. <i>Journal of International Scientific Publications</i>. 2017. Vol. 5, no. 2017, pp. 281–293. Available from: <a href="https://www.scientific-publications.net/get/1000023/1500299424920924.pdf">https://www.scientific-publications.net/get/1000023/1500299424920924.pdf</a></p>	<p>Установените в научната литература множество становища и подходи за контрол и управление на технологичните процеси дават основания да твърдим, че не е напълно изследвана връзката между прилагания контрол и постигането на устойчиво качество на бързооборотните хранителни продукти. Установено е, че контролът върху сензорните свойства на продукта се осъществява едва когато продуктът е готов за експедиция. В този последен етап единственото възможно решение е да се бракуват неотговарящите на определения производствен стандарт изделия, което води до загуба на значителни ресурси. Възприемането на подход за въвеждането на контрол и управление на по-ранен етап и навременното предоставяне на информация за наблюдаваните отклонения от определените в технологичната документация показатели може да бъде основна предпоставка за постигане на устойчиво качество на крайните изделия. Целта на това проучване е прилагането на нов цялостен подход на контрол и управление на технологичните процеси, като се определи степента на влияние за всички стъпки в производствения процес, за да се гарантира постигане на устойчиво качество на готовия продукт. За практическото приложение е подбран бързооборотен продукт – бисквитени изделия. Изследваните продукти, обхванати от системата за контрол и управление на технологичните процеси имат много ниско съдържание на влага и водна активност, което гарантира тяхната микробиологична безопасност. Поради тази причина потвърдението на адекватността за приложения контрол включва определяне на промени, свързани със сензорните свойства и Aw.</p>
15.		<p>Предизвикателства, пред които са изправени търговците и производителите на храни като ограничени ресурси, нарастващата конкуренция, както и по-високи очаквания от клиенти и други заинтересовани страни независимо от техния пазар могат да бъдат ефективно преодолени чрез въвеждане на Интегрирана система за управление за управление на безопасността и качеството на продукта (ИСУ). Моделът, използван в това проучване е базиран на</p>



№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
	<p>STEFANOVA, Marieta. Model of Integrated Management System for Quality and Food Safety of Biscuit Products. <i>Journal of Life Sciences</i>. 28 January 2017. Vol. 11, no. 1, pp. 35–46. [Accessed 13 March 2022]. DOI 10.17265/1934-7391/2017.01.005. Available from: <a href="http://www.davidpublisher.org/index.php/Home/Article/index?id=31674.html">http://www.davidpublisher.org/index.php/Home/Article/index?id=31674.html</a></p>	<p>общата структура посочена в PAS 99:2012, като е ориентиран конкретно към разработването на интегрирана система за управление на качеството и безопасността на хранителните продукти на примера на бисквитените изделия. Целта на това проучване е да се определи модел за изграждане на интегрирана система за управление на качеството и безопасността на хранителните продукти на примера на бързооборотен хранителен продукт (бисквитени изделия). Ревизираната версия на ISO 9001:2015 налага много производители на храни да се сблъскват с проблема за актуализиране на старите или разработване на нови системи за управление на качеството и безопасност на храните. С цел да се подпомогнат организациите в това начинание, докладът представя модел за планиране и внедряване на Интегрирана система за качество и безопасност на храните (IMS) на примера на бисквитеното производство и обяснява неговата концепция. Използваният подход за интеграцията е въз основа на синергичния ефект между взаимно свързаните бизнес процеси. Установено е, че въвеждането на модела може да подпомогне бисквитените производители в ефективно преодоляване на предизвикателства като ограничени ресурси, нарастващата конкуренция.</p>
16.	 <p>STEFANOVA, Marieta. Risk Analysis and Impact of Raw Materials for Achievement of Sustainable Quality of Biscuit Products. <i>Journal of Food Science and Engineering</i>. 28 May 2017. Vol. 7, no. 5, pp. 227–238. DOI 10.17265/2159-5828/2017.05.001. Available from: <a href="http://www.davidpublisher.org/index.php/Home/Article/index?id=31331.html">http://www.davidpublisher.org/index.php/Home/Article/index?id=31331.html</a></p>	<p>Проучването разглежда възможностите за постигането на устойчиви показатели на бързооборотни продукти чрез управлението на процесите на закупуване, анализ на риска и изследване на влиянието на суровините като част от интегрирана система за управление (ИСУ). Въз основа на това изследване може да се предположи, че използването на Интегрирана система за управление (ИСУ) има потенциал да създаде необходимите условия за постигане на съответствие на изискванията за безопасност и качество на вложените в продукта суровините, за да се постигне устойчиво качество на крайното изделие. Направен е анализ на влиянието на суровините за постигането на устойчиви сензорни показатели при бисквитени изделия. Установено е, че прилагането на интегриран подход за управление и решаване на проблемите свързани с автентичността, качеството и безопасността на суровините спомага за постигането на съответстващо на изискванията на потребителите бисквитено изделие. Прилагането на FMEA метода за оценка на риск позволява да бъдат оценени и възможностите за установяване на несъответствието в спецификацията на суровината</p>


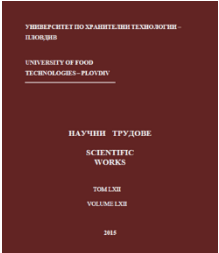


№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
		<p>преди продукта да достигне до потребителя. Този метод се налага, защото съществуващите до сега методи на оценка не са достатъчно ефективни. Тежестта от настъпване на рисковото събитие от несъответстваща на спецификацията суровина в повече случаи е висок, защото не е възможно да бъде произведен отговарящ на спецификацията продукт с неотговарящи на спецификацията суровини.</p>
17.	 <p>STEFANOVA, Marieta G., DENKA ZLATEVA, and ANTOANETA STOYANOVA. Impact of the Integrated Management Systems on the Achievement of Stable Quality and Safety of Biscuit Products. <i>Journal of Food Science and Engineering</i>. 29 April 2017. Vol. 7, no. 4, pp. 173–185. DOI 10.17265/2159-5828/2017.04.001. Available from: <a href="http://www.davidpublisher.org/index.php/Home/Article/index?id=30969.html">http://www.davidpublisher.org/index.php/Home/Article/index?id=30969.html</a></p>	<p>Прилагането на интегрирани системи за управление (ИСУ) на качеството и безопасността на бързооборотни хранителни стоки има за цел да осигури производството на продукти, отговарящи на определената спецификация и изисквания на клиента. В настоящия доклад се разглеждат възможностите за постиганите на устойчиви сензорни и микробиологични показатели на бисквитени изделия чрез прилагане на интегрирана система. Направен е анализ на факторите, допринасящи за постигане на устойчиво качество. Установено е постигането на устойчивост на показателите на 150 различни партиди произведени (продукти) бисквитени изделия преди, по време и след въвеждане на интегрираната система в производственото предприятие. Прилагането на системата за управление на качеството и въвеждането на мерки за контрол могат да се създадат необходимите и достатъчни условия, за да отговаря на изискванията за спазване на изискванията. Упражняването на адекватен контрол с подходяща периодичност и обхват, като част от цялостната система за управление на е важно условие, за да се гарантира минимизиране на риска от развитие на крайните продукти, които не отговарят на нормативните изисквания и спецификации.</p>
18.	 <p>STEFANOVA, Marieta and STOYANOVA, Antoaneta. Process-</p>	<p>Методологията, известна още като "Plan-Do-Check-Act" (PDCA) е ефективен подход за решаване на проблеми и управление на промяна и е заложен като базов принцип в стандартите, регламентиращи изисквания към системите за управление. Чрез неговото прилагане се осигурява възможност за вземане на планирани решения, които в последващ етап могат да бъдат оценявани относно степента на въздействието им върху процесите и дейностите. Основните различия между прилаганите процесни модели за управление в миналото и доминиращия в настоящето модел, заложен в стандарта БДС EN ISO 9001: 2015 е, че те включват в себе си процеси на наблюдение на</p>



№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
	<p>Based Approach in the Quality Management Systems Implementation. In : Commodity Science in a Changing World: 20th IGWT, 2016. pp. 470–476. Available from: <a href="https://scholar.google.ch/citations?view_op=view_citation&amp;hl=de&amp;user=tjm15MkAAAAJ&amp;citation_for_view=tjm15MkAAAAJ:bEWYMUwI8FkC">https://scholar.google.ch/citations?view_op=view_citation&amp;hl=de&amp;user=tjm15MkAAAAJ&amp;citation_for_view=tjm15MkAAAAJ:bEWYMUwI8FkC</a></p>	<p>съществуващото състояние на обекта, без да се определи степента на влиянието на различни външни и вътрешни въздействия, като фактори участващи в процеса на планиране. Проучването акцентува, че чрез прилагането на процесния подход в управлението на качеството, се създават необходимите, но не достатъчни условия за изпълнението на изискванията и постигане на съответствие с действащите регулаторни и стандартизационни изисквания, за да се гарантира постигане на удовлетвореност на клиентите и всички заинтересовани страни. Анализът очертава възможността за съпоставка на процесните модели в исторически план и доминиращия на практика модел на управление на качеството.</p>
19.	 <p>STEFANOVA, Marieta and GOTCHEVA, Velitchka. Possibilities for Integrating the Requirements of Food Quality and Safety Management Standards. <i>Scientific Works of University of Food Technologies Plovdiv</i>. 2016. Vol. 63, no. 1, pp. 111–118. Available from: <a href="https://uft-plovdiv.bg/oldsite2/site_files/file/scienwork/scienworks_2016/docs/original%20SWUFT201601146A%20(final).pdf">https://uft-plovdiv.bg/oldsite2/site_files/file/scienwork/scienworks_2016/docs/original%20SWUFT201601146A%20(final).pdf</a></p>	<p>Докладът разглежда възможностите за интегриране на изискванията за управление на качеството съгласно ISO 9001:2015 с изискванията за безопасност на храните. Основната цел на изследването е на базата на сравнителен анализ да се изведат сходствата и различията между законодателните изискванията, заложи от Codex Alimentarius и публичните стандарти за управление на качеството и безопасността на храните. Използваната методика се основава на сравняване на изискванията, идентифициране на общите елементи и дефиниране на различията, както и оценка на съвместимостта и възможностите за интеграцията на тези изисквания. На базата на направеното проучване може да се предположи, че използването на интегрирана система за безопасност на храните, базирана както на законодателните изисквания, така и на публичните стандарти, има потенциала да подобри качеството на продукта, да избегне внедряване на изискванията поотделно, да демонстрира съответствие с нормативните изисквания и да подобри удовлетвореността на клиентите.</p>
20.	<p>STEFANOVA, Marieta, ZLATEVA, Denka and STOYKOVA, Temenuga. Impact of Quality Management Systems on the Minimum Durability of Biscuit Products. <i>Proceedings Scientific works 20th IGWT Symposium Commodity science In a changing world</i> [online]. 2016. pp. 477–483. Available from: <a href="http://igwt2016.ue-">http://igwt2016.ue-</a></p>	<p>Постигането на устойчиви сензорни показатели на бързооборотни хранителни продукти са приоритет на всеки производител и дистрибутор на храни. Системите за управление на качеството осигуряват ефективен подход за решаване на проблемите свързани с поддържане на устойчиво качество на храните. В доклада се разглеждат възможностите за постигане на устойчиви сензорни показатели на бързооборотни хранителни продукти (бисквитени изделия) чрез система за управление на качеството. Въз основа на това изследване може да се предположи, че използването на</p>



№	Издателски данни	РЕЗЮМЕ
	 <p><a href="http://varna.bg/proceedings/IGWT_2016_Fulltext_Proceedings.pdf">varna.bg/proceedings/IGWT_2016_Fulltext_Proceedings.pdf</a></p>	<p>системата за управление има потенциал да създаде необходимите условия за изпълнението на изискванията за съответствие и да се подобри удовлетвореността на клиентите. Направен е анализ на факторите, които влияят върху постигането на устойчиви сензорни показатели.</p>
21.	 <p>STEFANOVA, Marieta G. and STOYKOVA, Temenuga. Parallel implementation of FMEA and HACCP in the risk management of biscuits production. [online]. 2015. Vol. LXII, no. 62, pp. 85–91. Available from: <a href="http://eprints.ugd.edu.mk/15201/2/title_2015_engl.pdf">http://eprints.ugd.edu.mk/15201/2/title_2015_engl.pdf</a></p>	<p>В изследването са анализирани основните фактори, които влияят на безопасността при производството и дистрибуцията на бързооборотни хранителни продукти, чрез паралелното прилагане на методите FMEA (анализ на неуспехите и причините за тях) и HACCP при управление на риска за безопасността на продуктите. Установено е, че едновременното прилагане на FMEA и HACCP позволява предотвратяване на нежелателните последици за безопасността на продукта чрез подобряване на контрола и управлението на процеса на производство на хранителни продукти. Полученият синергичен ефект от паралелното прилагане на двата метода за управление на риска гарантира производството на безопасни и стабилни при съхранение бързооборотни хранителни продукти.</p>