

**РЕЦЕНЗИЈА**  
**НА ДОКТОРСКАТА ДИСЕРТАЦИЈА „ГАСТРОНОМИЈАТА КАКО ФАКТОР ЗА**  
**РАЗВОЈ НА УГОСТИТЕЛСТВОТО И ТУРИЗМОТ ВО РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА**  
**МАКЕДОНИЈА” ОД М-Р ГОРАН АНТОНИЕВСКИ, ПРИЈАВЕНА НА**  
**ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА,**  
**УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ” ВО ШТИП**

Наставно-научниот совет на докторски студии на Кампус 4 при Универзитет „Гоце Делчев” во Штип на својата 56. седница, одржана на 8.11.2022 год., донесе Одлука бр. 0206-709/3 од 8.11.2022 год., со која се формира Рецензентска комисија за оценка и одбрана на докторската дисертација со наслов „Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Република Северна Македонија“, пријавена и изработена од кандидатот м-р Горан Антониевски, магистер по менаџмент на еколошки и рурален туризам, во состав:

- д-р Дејан Методијески – редовен професор – претседател;
- д-р Оливер Филипоски – вонреден професор – член;
- д-р Драшко Атанасоски – редовен професор – член;
- д-р Нако Ташков – редовен професор - интерен ментор и член;
- д-р Насер Бајрактари – вонреден професор - екстерен ментор и член.

Комисијата во наведениот состав, по прегледување на докторската дисертација, го поднесува следниов

**ИЗВЕШТАЈ**

**Структура на трудот**

Докторската дисертација со наслов „Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Република Северна Македонија“ на докторанд м-р Горан Антониевски содржи 347 страници компјутерски обработен текст. Содржински дисертацијата има 5 теми, односно:

Кратка содржина:

*(наведени само главните теми)*

1. Вовед
2. Методолошки пристап во научноистражувачката работа
3. Гастрономијата како фактор за развој на туризмот
4. Меѓународните искуства поврзани со гастрономската понуда
5. Гастрономијата во улога на развој на туризмот во РСМ
6. Емпириски дел на истражувањето
7. Заклучок
8. Прилози
9. Користена литература

Докторската дисертација е збогатена со 9 табели, 261 графикони и 26 слики, додаток од анкетни прашалници и библиографија (77 библиографски единици) и сајтографија (9 библиографски единици од интернет).

**Предмет и цели на истражувањето**

**Предмет на истражување** во докторската дисертација е истражувањето што се состои во испитување на задоволство на гостите во делот на гастрономската понуда во Република Северна Македонија, вклучувајќи го квалитетот на дестинацијата, квалитетот на храната, квалитетот на услугите и квалитетот на уредување кои се нудат во дестинациите во Република Северна Македонија. За таа цел се врши анализа на квалитетот на гастрономската понуда кој ќе ја покаже моменталната состојба и потреба за развој на гастрономскиот туризам.

**Цел на дисертацијата** е преку анализа да се утврди моменталната гастрономска побарувачка во туристичките дестинации и дефинирање на правците за развојот на гастрономската понуда во угостителските објекти што дава јасна слика и насоки за идни активности во функција на развој на гастрономскиот туризам во земјата преку набљудување од теоретска и практична гледна точка.

### **Методологија на истражувањето**

**Методологијата на истражувањето опфаќа цели, хипотези, методи, инструменти и техники.** Во истражувањето се поставени основна хипотеза и пет посебни хипотези, за чие докажување се користат различни методи и техники: метод на научно и систематско набљудување, метод на анализа на содржината, метод на испитување (анкетирање и интервјуирање), историски метод, компаративен метод, статистички метод и други. Користена е разновидна библиографија и податоци од интернет.

Применетата методологија на истражување има за цел спроведување опсежни набљудувања и испитувања и добивање на резултати за моменталната потреба на потрошувачите во делот на гастрономската понуда во функција на развој на угостителството и туризмот. Добиените сознанија можат да придонесат за унапредување на одредени ставови поврзани со развој на угостителството, квалитетот на храната, квалитетот на услуги, локалниот, регионалниот туристички развој и сл. Анализата на индикатори има и општествена оправданост која произлегува од потребата за вклучување на сите заинтересирани страни во процесот на подобрување на квалитетот на гастрономската понуда, што ќе придонесе за јакнење на стопанството во целост и подигнување на свеста за зачувување на гастрономската понуда за идните генерации. Генерално, добиените резултати може да послужат како основа на стратегија за развој на угостителството и туризмот, особено во делот на вклучување на гастрономската понуда во туристичката понуда. Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот, овозможува задоволни гости од дадената угостителска услуга, подобра ресторанската понуда на пазарот на конкуренција и остварување на предвидениот стратегиски план. За да се утврди квалитетот на гастрономската понуда потребно е да се согледа реалната состојба на пазарот и тоа преку: стандардизација во угостителските објекти која претставува гаранција за квалитет; ориентацијата кон нови трендови и примена на иновации поради унапредување на квалитетот во ресторанската услуга со што се обезбедува конкурентска предност; ориентацијата кон квалитетот на гастрономската понуда со што се обезбедува зголемување на економската моќ на општеството и ориентацијата кон квалитетот на ресторанската понуда со што се обезбедуваат задоволни и постојани гости. Добиените резултати ќе бидат поттик за преземање одредени активности за подобрување на квалитетот на гастрономскиот производ кој ќе се понуди на туристичкиот пазар. Со утврдувањето на квалитетот на дестинацијата, квалитетот на храната, квалитетот на услугата и ентериерот ќе се откријат активности кои заинтересираните страни треба да ги преземат, придобивките на различните учесници во процесот на одлучување и насоките за идните краткорочни и долгорочни инвестициски проекти и планови за развој на квалитетот на гастрономската понуда во земјата на локално, регионално и национално ниво.

### **Анализа на одделните делови од докторската дисертација**

Докторската дисертација со наслов „Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Република Северна Македонија“ од кандидатот м-р Горан Антонијевски е содржана во 5 теми кои се во функција на појаснување на добиените резултати и нивната научна оправданост.

Во првата тема со наслов *Методолошки пристап во научноистражувачката работа* кандидатот го дефинира предметот на истражување од просторен, временски и дисциплинарен аспект, се утврдуваат научните и практичните цели на истражувањето, основната и посебните хипотези и се дава методолошката рамка на истражувањето, каде што се одредени методите на истражување, изворите на податоци, начинот на обработка и

интерпретација на податоците. На крајот се објаснува оправданоста на истражувањето и применливоста на резултатите.

Во второто поглавје со наслов *Гастрономијата како фактор за развој на туризмот* на овој труд е потенцирана важноста на гастрономијата за развојот на туризмот, значењето и улогата на храната, карактеристиките, како и културата и културните навики во исхраната. Во овој дел е опфатено дефинирањето и историскиот развој на гастрономијата, видовите на туризам на храна и пијалаци во одредени туристички дестинации, како и развојот на националната гастрономска понуда во која се опфатени голем број на специјалитети кои се приготвени во специфични посатки за приготвување и консумирање на јадењата и пијалациите. Кандидатот врши широка анализа на видовите на гастрономија кои имаат поединечно значење за развојот на гастрономијата и квалитетот на подготовка, приготвување и послужување на храната. Во трудот се прикажани различните пристапи во истражувањата и улогата на храната во туризмот во делот за туризам на храна и пијалаци во туристичката дестинација. Посебен осврт е даден на факторот за квалитет на ресторанската понуда кој ги содржи квалитетот на храната, услугите и објектите во дестинациите кои се потенцирани во овој труд. Значењето на квалитетот на храната е претставен како битен, бидејќи е основен фактор во оценувањето на квалитетот на гастрономскиот производ во објектите за храна и пијалаци.

Во третото поглавје насловено како *Меѓународните искуства поврзани со гастрономската понуда* се опишани карактеристиките, препознатливите гастрономски производи и специјалитети од избрани земји од Европа, како што се Франција, Италија, Австрија и Русија и земјите во светот; Кина, Америка, Австралија и Египет, како и промоцијата на гастрономијата. Овде е опфатено истражување на гастрономската понуда, препознатливите гастрономски производи и манифестации и настани во соседните земји на Република Северна Македонија; Грција, Бугарија, Србија и Албанија.

Четвртиот дел е со наслов *Гастрономијата во улога на развој на туризмот во РСМ*, каде што како фактор за развој на туризмот се јавува географската положба. Од значајна улога за развој на туризмот се гастрономските квалитети и вредности по кои се разликуваат регионите во Република Северна Македонија. Гастрономските манифестации се клучен фактор за промоцијата на гастрономијата и имаат голем придонес во промоцијата на гастрономската култура и во овој дел се издвоени гастрономските специфичности и специјалитети со приложени традиционални рецепти кои се препознатливи по гастрономската понуда од секој регион. Во овој дел се опишани и угостителските објекти како фактор за промоција на гастрономијата каде што рестораните, хотелите и останатите угостителски објекти можат да креираат маркантни промотивни апели, користејќи ги националните специјалитети како еден вид на атракција. Националните ресторани со својата препознатлива понуда се фокусираат на задоволување на потребите на потрошувачите со неочекувани дополнителни производи, специјални мени, домашни десерти, уникатни регионални или локални производи, мени – производи кои се направени и се еколошки чисти, свежо исцедени сокови, мени – опции кои содржат диететски мени – производи.

Во петтиот дел со наслов *Емпириски дел на истражувањето* се анализира гастрономската понуда во угостителските објекти во Република Северна Македонија. Спроведено е истражување и анализирани се резултатите од истото, со цел да се утврдат можности за подобрување на гастрономската понуда за развој на угостителството и туризмот во регионите во Република Северна Македонија. Користен е квалитативно-квантитативен метод за истражување, кој според авторот дава јасна и објективна слика за моменталната потреба на потрошувачите за квалитетот на дестинацијата, храната, угостителската услуга и уредувањето во угостителските објекти, со цел да се откријат слабостите во работењето во угостителските објекти и се даваат насоки за понатамошно делување на менаџерите и вработените, што ќе помогне за креирање краткорочни и долгорочни планови за иден угостителски развој. Во овој дел се истакнува и важноста на менаџментот на храна и пијалаци во угостителските објекти за да се оствари успех за развој на гастрономскиот туризам.

Теренските истражувања кандидатот ги спроведува во две фази: собирање податоци по пат на набљудување и собирање податоци по пат на испитување. За остварување на целта на ова истражување се направени одредени прашалници кои се наменети за гостите во угостителските објекти од осумте плански региони на Република Северна Македонија. Целта на ова истражување е да се согледа моменталната гастрономска понуда во Република Северна Македонија, со цел да се откријат слабостите во менаџирањето со рестораните и да се добијат насоки за идни инвестициски зафати. Понатаму добиените резултати може да се користат за креирање на краткорочни и долгорочни планови за иден туристички развој на дестинацијата.

Податоците добиени со помош на анкетите и интервјуата како техники за прибирање податоци, како и сознанијата добиени со методот на набљудување, се обработени со што се добива слика на моменталната состојба на предметот на истражување.

Во овој дел кандидатот врши компаративна анализа на добиените резултати за квалитетот на дестинацијата, квалитетот на храната, квалитетот на услугата и квалитетот на уредување кои се даваат во угостителските објекти во осумте плански региони од Република Северна Македонија. Компаративната анализа ја дава вистинската слика за моменталната состојба на квалитетот на гастрономската понуда во регионите на Република Северна Македонија.

Ќе се детерминираат слабостите во управувањето со квалитетот, со примена на методи на истражување во кое ќе бидат опфатени гости во угостителски објекти со што ќе се овозможи утврдување на квалитетот на угостителската услуга во угостителските објекти во осумте региони од државата.

Накратко, деталната анализа на добиените резултати кандидатот ја врши преку: Анализа на резултатите од анкетното истражување на гости во угостителски објекти; Компаративна анализа на добиените резултати и SWOT анализа, при што истите ги објаснува со текст, табеларно и со графикони.

На крајот дава опсежни заклучни согледувања и препораки за идни активности.

### **Конечна оценка на докторската дисертација**

Врз основа на анализата и проверката на докторската дисертација може да се заклучи дека трудот е успешно завршен, а проблематиката од теориски аспект систематично е разработена. Кандидатот поставува исклучително важно прашање дадено преку насловот во дисертацијата и истото се претставува во добиените резултати од направените истражувања, кои во докторската дисертација се јасно презентирани, систематизирани и анализирани, а целта на истражувањето е успешно реализирана.

**Резултатите** од докторската дисертација на кандидатот обезбедуваат значаен придонес во областа на гастрономијата и квалитетот на гастрономската понуда во функција на развој на угостителството и туризмот за креирање квалитетна развојна стратегија и пласман на автентични гастрономски производи.

### **Исполнетост на законските услови за одбрана на докторската дисертација**

Кандидатот м-р Горан Антонијевски ги има објавено следниве научноистражувачки трудови:

1. Nikolovski, Zoran and Nikolovska, Biljana and Antonievski, Goran (2021) Initiating and receptive factors of tourist movements in the role of tourist practice in a given social context. KNOWLEDGE – International Journal, 49 (1). pp. 153-158. ISSN 2545-4439
2. Sazdova, Julijana and Antonievski, Goran and Koccev, Mitko (2017) Ресторанската понуда преку разновидноста на карти за избор на услуги во угостителството. In: Научно-стручна конференција „Состојби и перспективи во туризмот, економијата и бизнис логистиката», 27.5.2017, Штип.
3. Sazdova, Julijana and Kuzelov, Aco and Antonievski, Goran (2017) Research on the work of restaurants, the daily meals and the catering process through the users of the services in the catering facilities in Shtip as a factor in increasing the touristic commerce. In: First

- International Scientific Conference Challenges of tourism and business logistics in the 21st century »ISCTBL 2017«, 24-25 Oct 2017, Gevgelija, Macedonia.
4. Sazdova, Julijana and Antonievski, Goran and Kuzelov, Aco (2019) Wine tourism as factor in the development of rural areas. In: The 2nd international scientific conference - Challenges of tourism and business logistics in the 21st century, 20 Dec 2019, Stip.
  5. Antonievski, Goran and Sazdova, Julijana (2021) Demand as a factor for the development of gastronomic supply in catering facilities. In: International scientific and practical conference Current trends and prospects of international tourism, 03 Sept 2021.
  6. Sazdova, Julijana and Antonievski, Goran (2021) Applicable guidelines for the existing rules for labeling food products. In: International scientific and practical conference Current trends and prospects of international tourism, 03.09.2021, Skopje.
  7. Sazdova, Julijana and Antonievski, Goran (2022) Управување со задоволството на гостите во ресторанот. In: Петта меѓународна научна конференција Предизвиците во туризмот и бизнис логистиката во 21 век, »ISCTBL 2022«.
  8. Antonievski, Goran and Asani, Agimand Zenuni, Zenun (2022) Карактеристики на гастрономијата во Источниот регион на РС Македонија. In: Петта меѓународна научна конференција Предизвиците во туризмот и бизнис логистиката во 21 век, »ISCTBL 2022«.
  9. Antonievski, Goran and Asani, Agim (2022) Карактеристики на гастрономијата во Полошкиот регион. In: Шестата меѓународна научна конференција ФИЛКО филологија, култура и образование, 18-19.10.2021.

#### ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ

Комисијата за оценка и одбрана на докторската дисертација „Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Република Северна Македонија“ од кандидатот м-р Горан Антониевски донесе заклучок дека истата претставува самостојна научна работа со оригинални научни истражувања и значајни резултати.

Докторската дисертација е научен труд со оригинални сознанија, а врз основа на содржината, обемот и постигнатото ниво на квалитет ги задоволува и исполнува условите потребни за изработка на докторски труд.

Во согласност со горенаведеното, Комисијата има особена чест и задоволство да му предложи на **Наставно-научниот совет на докторски студии на Кампус 4 да ја прифати позитивната рецензија на докторската дисертација со наслов „Гастрономијата како фактор за развој на угостителството и туризмот во Република Северна Македонија“ од кандидатот м-р Горан Антониевски и да одобри јавна одбрана на истата.**

#### РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА

**Д-р Дејан Методијески, редовен професор,**

Факултет за туризам и бизнис логистика при  
Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, претседател, с.р.

**Д-р Оливер Филиповски, вонреден професор,**

Факултет за туризам и бизнис логистика при  
Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, член, с.р.

**Д-р Драшко Атанасоски, редовен професор,**

Факултет за туризам и бизнис логистика при  
Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, член, с.р.

**Д-р Нако Ташков, редовен професор,**

Факултет за туризам и бизнис логистика при  
Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, интерен ментор и член, с.р.

**Д-р Насер Бајрактари, вонреден професор,**

Факултет за агробизнис,  
Универзитет „Хаџи Зека“, Печ, екстерен ментор и член, с.р.