

1. НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОЕКТА:

„SmartKitchen Campus“ – образователен хъб за устойчиви кулинари практики

РЪКОВОДИТЕЛ: доц. д-р инж. Станко Стоянов Станков

КАТЕДРА: Туризм и кулинарен мениджмънт

ФАКУЛТЕТ: Стопански

2. ПРИОРИТЕТНО ТЕМАТИЧНО НАУЧНО НАПРАВЛЕНИЕ:

„УСТОЙЧИВ ТУРИЗЪМ И ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО В УСЛОВИЯТА НА ИНДУСТРИЯ 5.0“

3. СЪЩНОСТ И ЦЕЛИ НА ПРОЕКТА

Главната цел на проекта е да се изгради модерен образователен център, свързан с прилагането на устойчиви кулинари практики. Чрез създаването му ще се изследват възможностите за получаване на кулинарни изделия посредством нови класове технологично базирани уреди, които предлагат екологични решения и неминуемо са свързани с вертикалните решения за ефективното управление на кулинарното производство.

Обекти на инфраструктурното решение ще бъдат професионални уреди за кулинарно производство, чрез които студенти, докторанти, специализанти и преподаватели ще разработват моделни кулинарни системи с цел интегрирането им в реалната практика.

Прилагането на вертикални системи за технологична обработка представлява съвременен технологичен аспект в кулинарията, което неимуемо е свързано с устойчиви решения за управление на ресурсния потенциал, справяне с продоволствената сигурност и не на последно място технологичен хъб за внедряване на адекватни технологични практики, насочени към развитие на ХоРеКа индустрията.

Устойчивото управление на кухнята насърчава практики, които щадят природните ресурси, подкрепят местната икономика, и създават дългосрочна добавена стойност за общността и околната среда. Чрез прилагането на технологично базирани решения в обсега на индустрия 5.0 се създават условия за съчетава в себе си модерна, елегантна и практична визия, която едновременно реализира иновативно и устойчиво управление на хранителната верига (използване на минимално количество вода, енергия и човешки труд), влияе положително върху въглеродните емисии и не на последно място активно взаимодейства с образователната среда в условията на динамична технологична революция.

Синергията между оборудване от ново поколение и човека са неразделна част от създаването на устойчива верига за управление в образователна и кулинарна насока.

Чрез прилагане на технологично базирани решения и спазване на принципите на зелената икономика се реализират научно-приложни бази, свързани с кулинарната практика, чрез което се намалява потребността от сложни логистични решения, транспорт и опаковки.

Образователния елемент на зелената икономика посредством вертикално базирани решения в кулинарната технология създава съвременен облик на кухнята чрез зелени работни места, поддържа адекватно системи за обучение и екологичен маркетинг в среда каквато са висшите училища с хибриден профил на обучение: туризъм-храни.

Създаването на подобни центрове дава възможност за обучение и демонстрация за туристи, местни хора, служители и организации насочени към добри практики в устойчивото управление на агротуристическата и кулинарната индустрия.

Именно чрез прилагането на съвременни технологични решения в условията на кулинарна индустрия 4.0 и 5.0 и създаването на модерни практики в екообразование, високи технологии и устойчивост, студентите ще придобият адекватно образование и успешна реализация в ХоРеКа индустрията.

За реализиране на поставената цел на предлагания проект се предвижда изпълнението на следните основни задачи:

- Изграждане на комуникационна система за включване на технологичното оборудване – ВиК, ел. захранване и др.;
- Закупуване на пароконвектомат;
- Закупуване на шоков охладител;
- Закупуване на кухненски робот.

Главните резултати от реализирането на проекта са свързани с:

- Получаването на нови знания за използването и управлението на кулинарното производство посредством уреди от ново поколение;
- Формиране на знания и умения за екообразование и развитие на кулинарните техники и технологии;
- Изграждане на модерно кулинологично и предприемаческо мислене в младите хора, насочено към: водоопазване, енергийна ефективност, минимален въглероден отпечатък;
- Създаване на устойчив бранд на Университета по хранителни технологии за прилагане на устойчиви технологични практики в модерна кулинарна лаборатория чрез добавяне на автентичност и ангажираност към храната и образованието;
- Формиране на инстаграм ефект, който визуално ще създаде у гостите (обучаемите) привлекателни и фотогенични моменти от преживяването;
- Получаване на сертификати (значки) за: „SmartKitchen“.

В контекста на настоящия проект е разработен план за разпространение и популяризиране на дейностите по проекта. Ключови елементи в разпространението ще бъдат: организиране на семинари/презентации; срещи с потенциални потребители на оборудването; отразяване на ефекта от използването на оборудването в лекционни и практически курсове на студенти в УХТ.

Работата по научно-приложната програма на проекта се очаква да има следните основни ефекти:

□ Създаване на благоприятна среда за развитие на работния колектив. Част от членовете на колектива са млади учени под 35 години, като извършването на поставените задачи не само ще доразвие техните постижения и умения, но и ще подпомогне бъдещото им академично развитие. Работата по настоящият проект ще има благоприятно влияние върху научното развитие на хабилитираните лица, като ще повиши нивото им на научно-изследователска и приложна дейност. Успешното изпълнение на проекта ще бъде предпоставка за създаването на устойчив, мотивиран и професионално адаптиран научен колектив, който в бъдеще ще може да развива богата гама от съвместни тематички (проекти) в туризма.

□ Развитие на институционалното ноу-хау и затвърждаване авторитета на УХТ в областта на туризма и хранителната наука, здравословното хранене, качеството на живот, екохрани, традиционни храни, функционални храни, устойчив туризъм и зелени технологии.

□ Практическата адаптираност и бизнес насоченост ще бъде предпоставка за прилагане на получените данни, технологии и оценка в реалната практика. Това от своя страна ще има и социален ефект, който ще даде тласък в развитието на малкия и среден бизнес, домашното хранително производство.

Планът за устойчивост на дейностите и след приключване на проекта е базиран на неговата интердисциплинарност, на спецификата на поставените цели и задачи, на компетенциите и опита на членовете на работния колектив, както и на създадената платформа за стабилното и бързо развиване на следващи дейности в областта на приложението на резултатите в реалната практика.

Използвана литература:

1. Emery, F. (1993). Characteristics of socio-technical systems. In E. Trist, H. Murray, & B. Trist (Eds.), *The social engagement of social science, a Tavistock anthology* (Vol. 2, pp. 157–186).
2. European Commission. (2023, October 30). Hiroshima process international code of conduct for advanced AI systems. Retrieved from <https://digital-strategy.ec.europa.eu/en/library/hiroshima-process-international-code-conduct-advanced-ai-systems>.
3. Ghobakhloo, M., Iranmanesh, M., Grybauskas, A., Vilkas, M., & Petraitė, M. (2021). Industry 4.0, innovation, and sustainable development: A systematic review and a roadmap to sustainable innovation. *Business Strategy and the Environment*, 30(8), 4237–4257.
4. Grabowska, S., Saniuk, S., & Gajdzik, B. (2022). Industry 5.0: Improving humanization and sustainability of Industry 4.0. *Scientometrics*, 127(6), 3117–3144.
5. Moravec, H. P. (1988). *Mind children: The future of robot and human intelligence*. Harvard University Press.
6. Müller, J. (2020). *Enabling Technologies for Industry 5.0 Results of a workshop with Europe's technology leaders*.
7. Nayyar, G., Hallward-Driemeier, M., & Davies, E. (2021). *At your service? The promise of services-led development*.