

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА  
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ  
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

**Наименование на проект № ИЗСЛЕДВАНЕ ВЛИЯНИЕТО НА РАСТИТЕЛНИ КОМПОНЕНТИ ВЪРХУ КАЧЕСТВЕНИТЕ  
ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ТВЪРДО СИРЕНЕ**

**Ръководител:** доц. д-р Татяна Борянова Багабанова

(попълва се от рецензентите)

Факултет	ТЕХНОЛОГИЧЕН			
	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА			
	Проект вх. №	Оценка (в точки)		
		Min.	Max.	Точки
<b>1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРОЕКТА</b>		<b>12</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
1.1. Научно равнище на проекта	3	10	10	10
1.1.1. Ясноста при формулировката на целите и задачите	1	4		4
1.1.1.1. Ясноста при формулировката на целите и задачите	1	3		3
1.1.2. Адекватност и точност на теоретичната постановка	1	3		3
1.1.3. Подробност и адекватност на описанието на методиката	1	3		3
<b>Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/</b>				
Целта е формулирана ясно и конкретно. Предвидените задачи, свързани с изпълнението на целта са поставени адекватно, подробно и последователно описват отделните етапи, които имат най-голямо значение за получаване на качествен краен продукт. Използваните методи за анализ много добре са подобрани и детайлно представени.				
1.2. Актуалност на изследването в предлагания проект	2	10		10
1.2.1. Новост и актуалност за науката и практиката въобще	1	6		6
1.2.2. Новост и актуалност за България	1	4		4
<b>Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/</b>				

03/15.06.25.

Представената разработка анализира съвременна тема, свързана с изследване влиянието на вложен растителен компонент - лавандула (като суха субстанция и етерично масло) в твърдо сирене и проучване възможностите за подобряване на качествените му характеристики. Влагането на растителни продукти като функционални компоненти в хранителен продукт е актуално направление в хранителните технологии, както за България, така и на световно ниво

1.3. Съответствие с регионални, национални и европейски приоритети в областта на научните изследвания	3	8	8
1.3.1. Степен на съответствие с приоритетните направления на УХТ	1	2	2
1.3.2. Връзки с национални програми	1	2	2
1.3.3. Връзки с европейски и световни програми за изследвания	1	4	4
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
Темата на проекта е в пълно съответствие с приоритетните тематични направления на УХТ и с приоритетите на Националната стратегия за развитие на научните изследвания в Република България 2017 – 2030. Проектът отговаря на тематичните области по Европейските програми, свързани с индустрия за здравословен живот.			

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА  
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ  
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

**Факултет**

ТЕХНОЛОГИЧЕН

**КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА**

Проект вх. №	Оценка (в точки)		
	Min.	Max.	Точки
2	5	5	5

1.4. Мултидисциплинарност на проекта

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Прилагането на химични, физични, биохимични и микробиологични методи, съчетани с новаторски подходи за обогатяване на храни и оптимизирането на технологичните процеси предопределят приложния и мултидисциплинарен характер на представената разработка.

1.5. Обоснованост и реалистичност на предлаганата методология

1.5.1. Обоснованост на предлаганата методология

1.5.2. Реалистичност на предлаганата методология

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Предлаганите методи за изследване са подобрани коректно, обосновано и реалистично са свързани с експерименталната част на проекта.

**Общ брой точки на рецензента за КРИТЕРИЙ 1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРЕДЛАГАНИЯ ПРОЕКТ**

**Други коментари по Критерий 1. /ако има такива/**

40

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА  
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ  
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	ТЕХНОЛОГИЧЕН	Проект вх. №	Критерии за оценка		
			Оценка (в точки)	Min.	Max.
<b>2. КАПАЦИТЕТ НА НАУЧНИЯ КОЛЕКТИВ</b>			<b>1</b>	<b>20</b>	<b>15</b>
2.1. Квалификация и професионален опит на научния колектив (доказва се със списък с публикации)			1	11	8
2.1.1. Професионален опит и квалификация на хабилитираните лица, членове на колектива по проекта			1	3	2
2.1.2. Участие на студенти и дипломанти в колектива			0	2	2
2.1.3. Участие на докторанти в колектива			0	3	3
2.1.4. Участие на млади учени			0	3	2
<b>Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/</b>					
Ръководителят и членовете на научния колектив притежават необходимия опит за изпълнение на задачите, заложен в настоящия проект. Техните научни изследвания са свързани с разработване на иновативни продукти с добавена стойност, приложение на природни съставки в хранителната индустрия и внедряване на иновативни технологии в млечната промишленост. Учените имат опит в интегриране на нетрадиционни хранителни суровини с функционални свойства в състава на хранителни системи, както и усъвършенстване на технологии и внедряване на нови технологични решения за производство на млечни продукти. Ръководител е доцент доктор, а в колектива са включени още 5 доценти, 1 професор, 2 главни асистенти, 2 докторанти, 2 студенти, 1 млад учен и 1 постдокторант.					
2.2. Връзка с други звена и организации (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)			0	6	3
2.2.1. С други звена в УХТ			0	1	1
2.2.2. С външни организации в България (акредитирани университети, научноизследователски институти или учени в България)			0	2	2
2.2.3. С международно участие (акредитирани университети, научноизследователски институти или учени в чужбина)			0	3	0
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/					
При реализирането на проекта ще бъдат извършени анализи, съвместно с други звена в УХТ и други научни организации в страната ( <i>Агробиоинститут - ССА, София</i> ).					
2.3. Съответствие между компетенциите на колектива и проектното предложение (въз основа на публикации и др. инф.)			0	3	3
2.3.1. Брой, място на публикуване и авторитетност /импакт-фактор/ на публикации, във връзка с темата на проекта			0	2	2
2.3.2. Наличие на патенти, авторски свидетелства, успешно приключили предишни проекти, внедрявания в практиката от членове на колектива в областта на проекта			0	1	1

Коментар и аргументи за присъдените точки /понижава се задължително/

Научният опит на скипа е доказан със средна насоченост на научните изследвания през последните години и немалък брой публикации в научни издания, реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация (вкл. Web of Science, Scopus).

### КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА

#### НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

ТЕХНОЛОГИЧЕН

Факултет

Критерии за оценка

Проект вх. №

Оценка (в точки)

Min. Max. Точки

15

Общ брой точки на рецензента за Критерий 2. КАПАЦИТЕТ НА НАУЧНИЯ КОЛЕКТИВ

Други коментари по Критерий 2. /ако има такива/

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА  
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ  
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

ТЕХНОЛОГИЧЕН		КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА		
Факултет	Проект вх. №	Оценка (в точки)		
	Min.	Max.	Точки	
<b>3. ИЗПЪЛНИМОСТ НА ПРОЕКТА</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	
<b>3.1. Адекватност на работната програма и потенциал за бъдещо продължаване на изследванията</b>	2	7	6	
3.1.1. Ресурсна обезпеченост (отчита се състоянието на наличната апаратура и необходимостта от закупуване на такава)	1	3	3	
3.1.2. Кадрова обезпеченост на проекта с експерти и водещи учени (показва се с участие в колектива на доктори на науките, професори, доценти, доктори и др. експерти)	1	3	2	
3.1.3. Възможност за реализиране на проекта за периода на изследване	0	1	1	
<b>Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/</b>				
Катедра „Технология на млякото и млечните продукти“ разполага с апаратура, която ще бъде използвана за редица планирани изследвания. Предлата се закупуване на апаратура (малогабаритен сепаратор-отметанител и млекоанализатор), която изцяло съответства на целите и очакваните резултати на предлагания проект. Ръководителят на проекта е харигиотиран с научна и образователна степен „Доктор“, а в колектива са включени още 5 доценти, 1 професор. Получените резултати от проекта биха могли да допринесат за разработване и внедряване на нови технологии в млечната индустрия.				
<b>3.2. Обосноваване на финансовия план (показва се със списък)</b>	2	6	6	
3.2.1. Финансова обезпеченост за осъществяване целите на проекта (преценява се дали предлаганите средства са достатъчни за осъществяване целите на проекта)	1	3	3	
3.2.2. Адекватност на исканите финансови средства (преценява се дали предлаганите средства са правилно обосновани, дали не са прекалено високи или обратно – прекалено малко)	1	3	3	
<b>Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/</b>				
Финансовият план по проекта е икономически обоснован и ясно формулиран по години, исканията на финансови средства са адекватни.				
<b>3.3. Оценка на управлението на проекта и разпространението на очакваните резултати от него</b>	0	2	2	
(показва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)				
3.3.1. План за разпространение на резултатите на проекта	0	1	1	
3.3.2. План за управление на проекта	0	1	1	
<b>Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/</b>				
Управлението на проекта е ясно формулирано, а разпространението на очакваните от него резултати е свързано с определена приложимост в практиката.				

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА  
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ  
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	ТЕХНОЛОГИЧЕН	Критерии за оценка	Проект вх. №			
			Оценка (в точки)	Мин.	Мах.	Точки
						14

**Общ брой точки на рецензента за Критерий 3. Изпълнение на проекта**  
**Други коментари по Критерий 3. /ако има такива/**

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА  
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ  
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	ТЕХНОЛОГИЧЕН	Проект вх. №	Критерии за оценка		
			Оценка (в точки)	Min.	Max.
			8	25	25
<b>4. ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ПРОЕКТА</b>					
4.1. Очаквани приноси на проекта за решаване на значим научен, икономически или социален проблем (основават се с текстова формулировка в записката по проекта)					
4.1.1.	Очаквани научни приноси	1	3	3	3
4.1.2.	Очаквани научно-приложни приноси	1	3	3	3
4.1.3.	Очаквани приложни приноси	1	2	2	2
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/					
В проекто-предложението са обосновани актуалността и значимостта на разглежданата тематика с готовност за практическо приложение. Последователно и точно са представени очакваните резултати и приноси, както в научен, така и в научно-приложен аспект.					
4.2.	Очакван принос за развитието на колектива – научно израстване на ръководителя и членовете на колектива (преценява се дали получените резултати по предлагания проект биха подпомогнали научното израстване на колектива)	3	10	10	10
4.2.1.	Принос за научното израстване на ръководителя или хабилитирани членове на колектива по проекта	1	2	2	2
4.2.2.	Принос за научното израстване на нехабилитирани членове на колектива по проекта	1	4	4	4
4.2.3.	Принос за научното израстване на докторанти или дипломанти, членове на колектива по проекта	1	4	4	4
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/					
Настоящият проект ще спомогне за натрупване на експериментален и аналитичен опит от ръководителя и членовете на колектива, което ще развие научното им и професионално израстване и ще повиши квалификацията им. Проект ще допринесе и за научното израстване както на нехабилитираните членове на колектива, така и на докторанти и дипломанти, участващи в проекта, като им предостави възможности за придобиване на ценен експериментален и аналитичен опит.					
4.3.	Очакван принос за материално развитие на УХТ и възможност за кандидатстване по фонд „Научни изследвания“ или международни проекти	2	7	7	7
4.3.1.	Очаквани приноси за материални или финансови придобивки за УХТ при реализиране на проекта (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)	0	3	3	3
4.3.2.	Очаквани приноси за подготовка на проекти по национален фонд „Научни изследвания“ (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)	1	2	2	2

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА  
НА ПРОЕКТИНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ  
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	ТЕХНОЛОГИЧЕН	Проект вх. №	Критерии за оценка		
			Оценка (в точки)	Мин.	Мак.
			1	2	2

4.3.3. Очаквани приноси за подготовка на международни проекти по програми на ЕС или други международни проекти (показва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Закупуването на апаратура, машини и оборудване по проекта, на обща стойност за двете години 4000,00 лв., спомага за материалното развитие на УХТ и дава възможност за усъвършенстване опита и знанията на научния колектив и академичното му израстване. Предлаганото проектно предложение има необходимите елементи за сравнително високо качество на научните изследвания и на очакваните приноси. Това е неоспорим аргумент за участие в проекти по национален фонд „Научни изследвания“ и в международни проекти.

**Общ брой точки на рецензента за Критерий 4. Въздействие на проекта** **25**

Други коментари по Критерий 4. /ако има такива/

**ОБЩА ОЦЕНКА, сума от оценките на рецензента по т. от 1 до 4**

**94**

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ (КОМЕНТАРИ) ПО ПРОЕКТА/при необходимост/**

Оценявам разработеното проектно предложение с отлична оценка, тъй като отговаря на всички изисквания за нов научно-изследователски проект по фонд „Наука“ на УХТ. Темата е актуална и фокусира върху подобряване на качествените характеристики на твърдо сирене с добавка на тавандула под формата на суха субстанция и етерично масло. Очакваните резултати имат потенциал да се реализират в хранителната индустрия при производството на храни с високо качество и потенциално положителен ефект върху здравето на консуматора.

Дата: 20.06.2025 г.

Рецензент:  
/Име, фамилия/

**ЗАЛИЧЕНО ПО ЧЛ. 233 ЛД**