

ПРИЛОЖЕНИЕ 5.

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

Факултет	Критерии за оценка	Проект вх. № 03/13.06.25n		
		Мин.	Мах.	Точки
1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРОЕКТА				
1.1. Научно равнище на проекта		3	10	9
1.1.1. Ясногата при формулировката на целите и задачите		1	4	4
1.1.2. Адекватността и точността на теоретичната постановка		1	3	3
1.1.3. Подробността и адекватността на описанието на методиката		1	3	2
Коментар и аргументи за присъдените точки /погръдва се задължително/				
<i>Целта е формулирана правилно. Задачите са адекватни и логично изведени от нея.</i>				
<i>Теоретичната постановка е адекватна и конкретизирана.</i>				
<i>Описаниата методика не много подробна, но е построена хронологично, в правилна последователност.</i>				
1.2. Актуалност на изследването в предлагания проект		2	10	9
1.2.1. Новост и актуалност за науката и практиката въобще		1	6	5
1.2.2. Новост и актуалност за България		1	4	4
Коментар и аргументи за присъдените точки /погръдва се задължително/				

Темата на настоящето изследване е актуална, тъй като е в синхрон със съвременните насоки за създаване на функционални храни чрез въвеждане на естествени ингридиенти с по-висока хранителна и биологична стойност. Подобни изследвания са новост за България. В световен мащаб са в начална фаза, като постигнат краен резултат има при получаване на полуметрди сирена.

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
<p>Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/</p> <p>Основно направление в науката за хранене и една от задачите на хранително-вкусовата промишленост е получаването на продукти, които подобряват здравния статус или понижават риска от развита на дадено заболяване. Смятам, че това е приоритетно направление свързано с европейските и световни програми за подобряване на здравето и качеството на живот на съвременното население.</p>			

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

Факултет	Проект вх. №		
	Критерии за оценка		
	Min.	Max.	Точки
1.4. Мултидисциплинарност на проекта	2	5	5

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Проектът е мултидисциплинарен, предвидените изследвания налагат широк спектър анализи за охарактеризиране, както на сурхата билка и на етерично масло от нея, така и на крайния продукт.

Поряди това в колективна са включени учени от различни научни области на хранителните технологии (хранене и диететика, получаване и анализ на растителни масла, науката свързана с технологията на млечните продукти и микробиология).

1.5. Обоснованост и реалистичност на предлаганата методология	2	7	6
1.5.1. Обоснованост на предлаганата методология	1	3	2
1.5.2. Реалистичност на предлаганата методология	1	4	4

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Предлаганата методология е обоснована поетамно, но не нагледно и аргументирано.

Та е реалистична, тъй като отговаря изцяло на поставените задачи.

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

37

Други коментари по Критерий 1./ако има такива/

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

Факултет	Критерии за оценка	Проект вх. №		
		Оценка (в точки)	Min.	Max.
	2. КАПАЦИТЕТ НА НАУЧНИЯ КОЛЕКТИВ	1	20	17
	2.1. Квалификация и професионален опит на научния колектив (доказва се със списък с публикации)	1	11	11
	2.1.1. Професионален опит и квалификация на хабилитираните лица, членове на колектива по проекта	1	3	3
	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	3

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Професионалните опит и квалификацията на участниците в колектива са на високо ниво, което личи от броя и свързаните с тематиката на проектите задачи предоставени публикации. Има участие на докторанти, студенти, респ. млади учени.

2.2. Връзка с други звена и организации (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)	0	6	1	3
2.2.1. С други звена в УХТ	0	1	1	1
2.2.2. С външни организации в България (акредитирани университети, научноизследователски институти или учени в България)	0	2	2	2
2.2.3. С международно участие (акредитирани университети, научноизследователски институти или учени в чужбина)	0	3	3	0

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Обезпечена е професионално обоснована връзка с други звена в УХТ, както и с една външна организация, лисва участие на учени от чужбина.

2.3. Съответствие между компетенциите на колектива и проектното предложение (вз основа на публикации и др. инф.)	0	3	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
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	1

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Посочените публикации и успешно приключили предишни проекти на участниците в колектива имат връзка с тематиката на проектното предложение.

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

Факултет	Критерии за оценка	Проект вх. №			
		Оценка (в точки)	Min.	Max.	Точки
					17

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**

Факултет		КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА			Проект вх. №
		Оценка (в точки)			
		Min.	Max.	Точки	
3. ИЗПЪЛНИМОСТ НА ПРОЕКТА					
3.1. Адекватност на работната програма и потенциал за бъдещо продължаване на изследванията		2	7	7	
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 (доказва се с участие в колективна на доктори на науките, професори, доценти, доктори и др. експерти)		1	3	3	
3.1.3. Възможност за реализиране на проекта за периода на изследване Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/		0	1	1	
Работната програма е адекватна на тематиката, изцяло е обезпечена с професионални учени и е напълно възможно реализирането ѝ за периода на изследването.					
3.2. Обосноваване на финансовия план (доказва се със списък)		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) Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/		1	3	3	
Финансовият план е обоснован и е в съответствие с целите на проекта.					
3.3. Оценка на управлението на проекта и разпространението на очакваните резултати от него (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)		0	2	2	
3.3.1. План за разпространение на резултатите на проекта		0	1	1	
3.3.2. План за управление на проекта Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/		0	1	1	
Предвижда се получениите резултати да бъдат докладвани на конференции и симпозиуми. Планът за управление на проекта е уместен.					

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

Факултет	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА	Проект вх. №		
		Оценка (в точки)		
		Min.	Max.	Точки
Общ брой точки на рецензента за Критерий 3. Изпълнение на проекта				
Други коментари по Критерий 3. /ако има такива/				

15

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

Факултет	Проект вх. №	Оценка (в точки)		
		Min.	Max.	Точки
КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА				
4. ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ПРОЕКТА				
4.1. Очаквани приноси на проекта за решаване на значим научен, икономически или социален проблем		3	8	7
4.1.1. Очаквани научни приноси		1	3	2
4.1.2. Очаквани научно-приложни приноси		1	3	3
4.1.3. Очаквани приложни приноси		1	2	2
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
<i>Изпълнението на проекта ще доведе до създаването на функционални храни - на базата на масло от лавандула и добавяне на суха субстанция от нея. В бъдеще разработеният метод може да бъде приложен и с други растителни видове съвърхащи биоктивни компоненти.</i>				
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
4.2.1. Принос за научното израстване на ръководителя или хабилитирани членове на колектива по проекта		1	2	2
4.2.2. Принос за научното израстване на нехабилитирани членове на колектива по проекта		1	4	4
4.2.3. Принос за научното израстване на докторанти или дипломанти, членове на колектива по проекта		1	4	4
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
<i>Теоретската работа по проекта ще благодарителства научното и квалификационното развитие на членовете на колектива - ръководителят на проекта ще развие мениджърски и научни умения, младите учени ще придобият нови знания и опит, които ще допринесат за бъдещото им научно развитие. Участниците ще постигнат умения за работа в екип, съставен от личности от различни поколения и различни квалификационни нива, което ще им бъде от съществена полза при следващи проекти.</i>				
4.3. Очакван принос за материално развитие на УХТ и възможност за кандидатстване по фонд „Научни изследвания“ или международни проекти		2	7	7
4.3.1. Очаквани приноси за материални или финансови придобивки за УХТ при реализиране на проекта		0	3	3
4.3.2. Очаквани приноси за подготовка на проекти по национален фонд „Научни изследвания“		1	2	2

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

Факултет	Критерии за оценка	Проект вх. №		
		Оценка (в точки)	Min.	Мах.
4.3.3. Очаквани приноси за подготовка на международни проекти по програми на ЕС или други международни проекти (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)		1	2	2

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/

Предвижда се придобиването на малогобаритен сенсатор-океанометър и млекоанализатор, необходими за работата по проекта, както и за бъдеща научна и учебно – практическа дейност.

Предложеният проект разкрива възможности, постигнатите резултати и опит на колектива да послужат като основа, за продължаването му в сферата на хранителните технологии.

Тази база би могла с успех да се ползва за подготовка на мултиинституционален международен проект.

Общ брой точки на рецензента за КРИТЕРИЙ 4. ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ПРОЕКТА

24

Други коментари по Критерий 4. /ако има такива/

ОБЩА ОЦЕНКА, СУМА ОТ ОЦЕНКИТЕ НА РЕЦЕНЗЕНТА ПО Т. ОТ 1 ДО 4

93

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (КОМЕНТАРИ) ПО ПРОЕКТА /при необходимост/

Дата: 23.06.2025 г.

Рецензе

ЗАЛИЧЕНО ПО ЧЛ. 233 ЛД