

ПРИЛОЖЕНИЕ 5.

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

Наименование на проект №
 Редуциране алкохолното съдържание на ферментираща мъст, чрез иновативна технология на нискотемпературна дестилация и възможност за получаване на нов продукт - нискоалкохолно вино от местен сорт грозде

Ръководител: **доц. д-р Николай Стоянов Стоянов**
 (попълва се от рецензентите)

Факултет	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА	Проект вх. № 04/1306-25		
		Оценка (в точки)	Мин.	Мак.
	1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРОЕКТА	12	40	28
	1.1. Научно равнище на проекта	3	10	9
	1.1.1. Ясноста при формулировката на целите и задачите	1	4	4
	1.1.2. Адекватност и точност на теоретичната постановка	1	3	3
	1.1.3. Подробност и адекватност на описанието на методиката	1	3	2
	Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/ Ясно формулирана цел и задачи на проекта, с адекватно и точно описание на постановката, но не много подробно описана методика на работата.			
	1.2. Актуалност на изследването в предлагания проект	2	10	5
	1.2.1. Новост и актуалност за науката и практиката вобщие	1	6	3
	1.2.2. Новост и актуалност за България	1	4	2
	Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			

Новост за науката, но вече на пазара в Р България има нискобезалкохолни вина от български сортове грозде.			
1.3. Съответствие с регионални, национални и европейски приоритети в областта на научните изследвания	3	8	6
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	2
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
Темата на проекта напълно съпада с приоритетно направление в УХТ, но не се откриват връзки с национални програми и европейски 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
			2	5	2
1.4. Мултидисциплинарност на проекта					
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/ Представения проект няма представена мултидисциплинарност.					
1.5. Обосноваване и реалистичност на предлаганата методология		2	7		6
1.5.1. Обосноваване 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/ Нискотемпературната дестилация се използва като метод за получаване на вина. На пазара в Р България има фирми които предлагат нискоалкохолни вина (бели и розе). Смятам, че можеше да се представи опита на другите автори в Р България и по света в предлагания проект. Метода е решен и изпълним съгласно предложената методология.					
Общ брой точки на рецензента за Критерий 1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРЕДЛАГАНИЯ ПРОЕКТ					28
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. №		
		Мин.	Мах.	Точки
		1	20	13
2. КАПАЦИТЕТ НА НАУЧНИИ КОЛЕКТИВ				
2.1. Квалификация и професионален опит на научния колектив (доказва се със списък с публикации)				
2.1.1. Професионален опит и квалификация на хабилитираните лица, членове на колектива по проекта				
		1	11	10
		1	3	3
2.1.1.1. Професионален опит и квалификация на хабилитираните лица, членове на колектива по проекта				
		0	2	1
2.1.2. Участие на студенти и дипломанти в колектива				
		0	3	3
2.1.3. Участие на докторанти в колектива				
		0	3	3
2.1.4. Участие на млади учени				
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Безспорно професионалния опит на научния колектив е доказан с представените публикации. В проектното предложение участват както преподаватели, докторанти и студенти, и хора от бизнеса.				
2.2. Връзка с други звена и организации (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)				
		0	6	1
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	0
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/				
Считам, че проекта може да бъде свързан и с други научноизследователски институти в България и чужбина, които имат разработки в тази област.				
2.3. Съответствие между компетенциите на колектива и проектното предложение (въз основа на публикации и др. инф.)				
		0	3	2
2.3.1. Брой, място на публикуване и авторитетност /импакт-фактор/ на публикации, във връзка с темата на проекта				
		0	2	1
2.3.2. Наличие на патенти, авторски свидетельства, успешно приключили предишни проекти, внедрявания в практиката от членове на колектива в областта на проекта				
		0	1	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
В така представените публикации се вижда, че авторите от работния колектив имат публикации по тематиката на проекта, което означава че имат нужните компетенции за 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)		Точки
		Min.	Max.	

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. №		
		Мин.	Мах.	Точки
		4	15	14
3. ИЗПЪЛНИМОСТ НА ПРОЕКТА				
3.1. Адекватност на работната програма и потенциал за бъдещо продължаване на изследванията				
3.1.1. Ресурсна обезпеченост (отчита се състоянието на наличната апаратура и необходимостта от закупуване на такава)				
		1	3	1
3.1.2. Кадрова обезпеченост на проекта с експерти и водещи учени				
	(доказва се с участие в колектива на доктори на науките, професори, доценти, доктори и др. експерти)	0	1	1
3.1.3. Възможност за реализиране на проекта за периода на изследване				
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Съгласно представеното проектно решение ще се закупува необходимата апаратура за изпълнението на задачите на проекта. В колективна участват хабилитирани и нехабилитирани лица, което обезпечавя кадрово проекта.				
		2	6	6
3.2. Обосноваване на финансовия план (доказва се със списък)				
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
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
От изготвения финансов план за двете години на продължителността на проекта, смятам че финансовата обезпеченост на проекта е достатъчна. Съгласно направената обосновка, предлаганите средства са правилно обосновани.				
		0	2	2
3.3. Оценка на управлението на проекта и разпространението на очакваните резултати от него				
(доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)				
		0	1	1
3.3.1. План за разпространение на резултатите на проекта				
		0	1	1
3.3.2. План за управление на проекта				
		0	1	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Има изготвен план за разпространение на резултатите от проекта, а също така и използването на инсталацията от студентите на катедра „Технология на виното и пивото“.				

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

Факултет	Критерии за оценка	Проект вх. №			
		Оценка (в точки)	Min.	Max.	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	Критерии за оценка	Проект вх. №		
		Мин.	Мак.	Точки
		8	25	16
4. ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ПРОЕКТА				
4.1. Очаквани приноси на проекта за решаване на значим научен, икономически или социален проблем (обосновават се с текстова формулировка в записката по проекта)		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/				
Очакват се предимно научно-приложни и приложни приноси от направеното проектно предложение.				
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	3
4.2.1. Принос за научното израстване на ръководителя или хабилитирани членове на колектива по проекта		1	2	1
4.2.2. Принос за научното израстване на нехабилитирани членове на колектива по проекта		1	4	1
4.2.3. Принос за научното израстване на докторанти или дипломанти, членове на колектива по проекта		1	4	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Не се очаква научно израстване на колектива на проекта, от така направеното проектно предложение се очаква една публикация и евентуално пускане на още публикации след напрана на инсталацията.				
4.3. Очакван принос за материално развитие на УХТ и възможност за кандидатстване по фонд „Научни изследвания“ или международни проекти		2	7	4
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	2
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

**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.	Точки
			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/
 Проектното предложение е възможноност за българското винопроизводство, а може би и за Европейското, като това се базира изключително на регионалност и специфика на отделните производства.

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

Други коментари по Критерий 4. /ако има такива/

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (КОМЕНТАРИ) ПО ПРОЕКТА /при необходимост/

Дата: 23.06.2025 г.

ЗАЛИЧЕНО ПО ЧЛ. 233 ЛД