

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

**Наименование на проект ИЗСЛЕДВАНЕ НА ПРОЦЕСА ЕКСТРУЗИЯ НА ЗЪРНЕНИ СУРОВИНИ С ДОБАВЕНО БРАШНО ОТ
ДИНЕНИ СЕМКИ**

Ръководител: доц. д-р Нешо Георгиев Толков.

Факултет Технически

Проект вх. № 10/13.06.25г

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА

	Оценка (в точки)		
	Min.	Max.	Точки
1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРОЕКТА	12	40	27
1.1. Научно равнище на проекта	3	10	7
1.1.1. Ясноста при формулировката на целите и задачите	1	4	3
1.1.2. Адекватност и точност на теоретичната постановка	1	3	2
1.1.3. Подробност и адекватност на описанието на методиката	1	3	2
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			

Използва се термина „инженерни“ параметри. Влажността, а не водната активност определя възможността за съхранение на хранителните продукти. Липсват данни за изсушаването и смилането на динените семки (гранулометричен състав, влажност). Не се прави разлика между определените и изследване на параметри. Оптимизира процеса, но спрямо какво? Режимни параметри на екструдера или процентно съдържание на брашното от динени семки към основния трис.

1.2. Актуалност на изследването в предлагания проект	2	10	6
1.2.1. Новост и актуалност за науката и практиката въобще	1	6	3
1.2.2. Новост и актуалност за България	1	4	3
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			

В интернет пространството извън България има подобни изследвания. Актуалността се определя от оползотворяването на отпадък и високото съдържание на магнезий и други минерали, както и биологични съставки в брашното от динени семки. Зададох си въпроса има ли производство, което да осигури отпаден продукт в такива количества, а и преработения продукт във вид на брашно не може ли да се използва като добавка и в други производства.

1.3. Съответствие с регионални, национални и европейски приоритети в областта на научните изследвания	3	8	5
1.3.1. Степен на съответствие с приоритетните направления на УХТ	1	2	2
1.3.2. Връзки с национални програми	1	2	1
1.3.2. Връзки с европейски и световни програми за изследвания	1	4	2
1.3.3. Връзки с европейски и световни програми за изследвания			
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
Едно от приоритетните направления в УХТ е екструзията.			
1.4. Мултидисциплинарност на проекта	2	5	4
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
Участниците в планирания проект са от три катедри на УХТ и ИККХ-Пловдив. Не става ясно ще има ли изследване на биохимичния състав преди и след екструзията в университета.			
1.5. Обосноваване и реалистичност на предлаганата методология	2	7	5
1.5.1. Обосноваване на предлаганата методология	1	3	2
1.5.1. Обосноваване на предлаганата методология	1	4	3
1.5.2. Реалистичност на предлаганата методология			
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
Колектива има опит в подобни проекти, което се вижда и от текста остатък от проекта за какавите люспи.			
Общ брой точки на рецензента за КРИТЕРИЙ 1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРЕДЛАГАНИЯ ПРОЕКТ			27
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	Проект вх. №	Критерии за оценка		
		Оценка (в точки)	Min.	Max.
2. КАПАЦИТЕТ НА НАУЧНИЯ 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				
2.1.2. Участие на студенти и дипломанти в колектива				
2.1.3. Участие на докторанти в колектива				
2.1.4. Участие на млади учени				
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Нама професори с научна степен „доктор на науките“/Студентите са 4 ти курс , а докторанта е само един.				
2.2. Връзка с други звена и организации (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)				
2.2.1. С други звена в УХТ				
2.2.2. С външни организации в България (акредитирани университети, научноизследователски институти или учени в България)				
2.2.3. С международно участие (акредитирани университети, научноизследователски институти или учени в чужбина)				
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Връзка с катедри “Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти” и “Консервиране и хладилна технология”, както и с ИКХХ-Пловдив				
2.3. Съответствие между компетенциите на колектива и проектното предложение (въз основа на публикации и др инф.)				
2.3.1. Брой, място на публикуване и авторитетност /импакт-фактор/ на публикации, във връзка с темата на проекта				
2.3.2. Наличие на патенти, авторски свидетелства, успешно приключили предишни проекти, внедрявания в практиката от членове на колектива в областта на проекта				
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Вижда се от приложените публикации и материали.				

**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
					13

Общ брой точки на рецензента за Критерий 2. Капацитет на научния колектив

Други коментари по Критерий 2. /ако има такива/

13

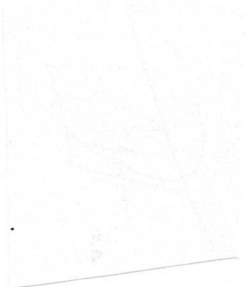
**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА
НА ПРОЕКТНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА НАУЧНОИЗСЛЕДОВАТЕЛСКИ ПРОЕКТИ
ПО ФОНД „НАУКА“ - УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	Проект вх. №	Критерии за оценка		
		Оценка (в точки)	Min.	Max.
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)				
		2	7	5
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	2
3.1.3. Възможност за реализиране на проекта за периода на изследване				
		0	1	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/ Експертът е "BRAVENDER 20DN" е наличен в катедра "Консервиране и хладилна технология"				
3.2. Обоснованост 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)				
		2	6	4
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	2
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/ Не става ясно какво е планирано като „дооборудване“ за експертът на стойност 2500лв.				
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				
		0	1	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/ Планирани публикации				

**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
					11

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. №		
		Оценка (в точки)	Min.	Max.
	4. ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ПРОЕКТА	8	25	15
	4.1. Очаквани приноси на проекта за решаване на значим научен, икономически или социален проблем (основават се с текстовата формулировка в записката по проекта)	3	8	6
	4.1.1. Очаквани научни приноси	1	3	2
	4.1.2. Очаквани научно-приложни приноси	1	3	2
	4.1.3. Очаквани приложни приноси	1	2	2
	Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
	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	6
	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	2
	4.2.3. Принос за научното израстване на докторанти или дипломанти, членове на колектива по проекта	1	4	2
	Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/ Брой на участниците.			
	4.3. Очакван принос за материално развитие на УХТ и възможност за кандидатстване по фонд „Научни изследвания“ или международни проекти	2	7	3
	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	1
	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	1

**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
			1	2	1

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/

Няма планирано закупуване на конкретно оборудване

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: 24.06.2025

Реценз

ЗАЛИЧЕНО ПО ЧЛ. 233 ЛД

66

15