

ПРИЛОЖЕНИЕ 7.
(ново - решение на АС на УХТ - Протокол №16 от 20.01.2017 г.)

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА
НА ЦЕЛЕВИ ПРОЕКТИ ЗА РАЗВИТИЕ НА НАУЧНАТА ИНФРАСТРУКТУРА НА
УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Наименование на проект №..... SmartKitchen Campus – образователен хъб за устойчиви кулинологични практики.

Ръководител: доц. д-р инж. Станко Стоянов Станков.
(попълва се от рецензентите)

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА НА ЦЕЛЕВИ ПРОЕКТИ ЗА РАЗВИТИЕ НА НАУЧНАТА
ИНФРАСТРУКТУРА НА УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	Критерии за оценка	Стопански		
		Проект вх. № 13/13.06.2015г.	Оценка (в точки)	
		Min.	Max.	Точки
1. НАУЧНИ ЦЕЛИ НА ПРОЕКТА				
1.1. Равнище на научната инфраструктура и ясно и точно формулирани задачи на целевия проект				
1.1.1. Денота при формулировката на целите и задачите на проекта от гледна точка на развитието на изследователската научна инфраструктура		1	3	3
1.1.2. Адекватност и точност на формулираните цели и задачи на проекта		1	3	3
1.1.3. Подробност и адекватност на описанието на методиката на проекта от гледна точка на развитието на изследователската инфраструктура		1	3	3

Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/
Кандидатът за участие в конкурса за финансиране на проекти по фонд „Наука“ на УХТ – Пловдив, доц. Станко Станков ясно и точно поставя целите и задачите на проекта, за изграждане на модерен образователен център, свързан с прилагането на устойчиви кулинологични практики. Тематиката е актуална и значима за профила на ВУ, както и за специалностите обучавани в него.
За постигане на поставените задачи, ще се използват знанията и уменията на специалисти участващи в научния колектив, както и на външни фирми специализирани в областта на професионалното кухненско оборудване.

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА НА ЦЕЛЕВИ ПРОЕКТИ ЗА РАЗВИТИЕ НА НАУЧНАТА ИНФРАСТРУКТУРА НА УНИВЕРСИТЕТА
ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

1.2. Актуалност на научните изследвания, които следва да бъдат разработвани с закупваната изследователска инфраструктура				
1.2.1. Новост и актуалност за науката и практиката въобще	2	5	5	5
1.2.2. Новост и актуалност за България	1	2	2	2
1.2.1. Новост и актуалност за науката и практиката въобще	1	3	3	3
1.2.2. Новост и актуалност за България				
1.2.2. Новост и актуалност за България /попълва се задължително/				
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Реализирането на проекта ще доведе до получаването на нови знания и компетенции с висока степен на приложимост. Постиганията на проекта ще са от интерес не само за науката и практиката в България, но и за международната общност, чрез приноса към обогатяване на знанията за прилагане на разнообразна технологична обработка на традиционни и нетрадиционни продукти. Ясно са очертани бъдещите ползи от изграждане на инфраструктурата по проекта.				
1.3. Съответствие с регионални, национални и европейски приоритети в областта на научните изследвания, които ще бъдат решавани със закупваната инфраструктура				
1.3.1. Степен на съответствие с приоритетните направления на УХТ	0	1	1	1
1.3.2. Възможности за разработване на проекти предложения, финансирани от национални програми	1	2	2	2
1.3.3. Възможности за разработване на проектни предложения, финансирани по международни програми	1	2	2	2
1.3.3. Възможности за разработване на проектни предложения, финансирани по международни програми				
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Темата на проекта е в съответствие с приоритетното направление на УХТ – Пловдив, а именно „УСТОЙЧИВ ТУРИЗЪМ И ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО В УСЛОВИЯТА НА ИНДУСТРИЯ 5.0“. Това дава известна възможност за разработване на проектни предложения, финансирани от национални и по международни програми. Темата е прилагането на ново технологични решения дава предимство, тъй като е обявзана ясно и ще подобри качеството на обучението по специалностите в направление 3.9. и 5.12.				
1.4. Мултидисциплинарност на проектното предложение – оценка на възможността за използване на изследователската инфраструктура в различни приоритетни области				
1.4. Мултидисциплинарност на проектното предложение – оценка на възможността за използване на изследователската инфраструктура в различни приоритетни области	0	6	5	5
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Проектното предложение и евентуалните успехи в реализирането му, ще подпомогне осигуряването на методологична платформа, в която могат да бъдат включени учебни програми на катедрите по „Туризм и културен мениджмънт“, „Технология на млякото и млечните продукти“, „Биохимия и хранене“ и други. Изграждането на такъв инфраструктурен проект допълнително ще се повиши качеството на обучението на студенти и докторанти в специалности от професионално направление 5.12. Хранителни технологии и 3.9. Туризм.				
Общ брой точки на рецензента за КРИТЕРИЙ 1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРЕДЛАГАНИЯ ПРОЕКТ				
Други коментари по Критерий 1. /ако има такива/				24

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА НА ЦЕЛЕВИ ПРОЕКТИ ЗА РАЗВИТИЕ НА НАУЧНАТА
ИНФРАСТРУКТУРА НА УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет		Стопански	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА			Проект вх. №
			Min.	Max.	Точки	
2. КАПАЦИТЕТ НА НАУЧНИЯ КОЛЕКТИВ						
2.1. Квалификация и професионален опит на научния колектив за работа с предлаганата за финансиране научноизследователска инфраструктура (доказва се със списък с публикации)						
2.1.1. Професионален опит и квалификация на членовете на колектива			0	2	2	2
2.1.2. Участие на млади студенти и дипломанти в колектива от УХТ			0	2	2	2
2.1.3. Участие на докторанти в колектива от УХТ			0	2	2	2
2.1.4. Участие на млади учени от УХТ						
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/						
Научният колектив притежава необходимата квалификация и компетенция за реализиране на проектното предложение. В екипа по проекта участват двама професори, седем доцента, един главен асистент, двама докторанта и един студент.						
2.2. Връзка с други звена и организации (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)						
2.2.1. Възможност за приложение на апаратурата от звена на УХТ			0	6	6	6
2.2.2. Възможност за приложение на апаратурата от външни изследователски организации			0	1	1	1
2.2.2. Възможност за приложение на апаратурата от външни изследователски организации			0	4	4	4
2.2.3. Възможност за приложение на апаратурата от международни изследователски организации			0	1	1	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/						
В научния колектив участват учени в различни области на науката и практиката, в този ред от различни катедри и професионални направления, а целта на проекта е закупуване на съвременно технологично оборудване. Смятам, че това оборудване ще бъде закупено (доставено) от фирма, профилирани в тази дейност. Членовете в работния екип извършват преподавателска дейност, участват в проекти, извършват активна консултантска дейност в областта на храните и туризма, а това ще подобри техните изследвания в областта, неименуемо ще работят в широк научен и приложен формат. Това ми дава достатъчен мотив да поставя максимален брой точки на критерия.						
2.3. Съответствие между компетенциите на колектива и проектното предложение						
(въз основа на публикации и др. инф.)			0	1	1	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/						
Научният колектив притежава необходимата компетенция за реализиране на проектното предложение. В екипа по проекта има утвърдени и международно признати учени в областта на Хранителните технологии и Туризма с необходимия опит и умения в ръководенето на проекти, писане на публикации за реферирани и индексирани списания индексирани в Web of Science и Scopus и ръководство на докторанти.						

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА НА ЦЕЛЕВИ ПРОЕКТИ ЗА РАЗВИТИЕ НА НАУЧНАТА
ИНФРАСТРУКТУРА НА УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Стопански

Факултет	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА	Проект вх. №
		Оценка (в точки)
		Min. Max. Точки

3. ИЗПЪЛНИМОСТ НА ПРОЕКТА

3.1. Ресурсна обезпеченост, състояние на наличната апаратура и необходимост от закупуване на заложената апаратура, възможност за реализиране на проекта в период на изпълнение	2	7	7
---	---	---	---

Коментар и аргументи за присъдените точки /нопълва се задължително/

Предложен е реалистичен план, който предвижда възможността за ползване на изградената инфраструктура от всички звена на университета, което дава основание да се реализира една отлична идея за създаване на модерен център за обучение в областта на гастрономията.

3.2. Обоснованост на финансовия план (доказва се със списък)	2	6	6
---	---	---	---

Коментар и аргументи за присъдените точки /нопълва се задължително/

За изпълнението на целите на проекта ще бъдат закупени:

- пароконвектомат – 11 400 лв.
- шокков охладител – 3738 лв.
- планетарен миксер – 1350 лв.

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
---	---	---	---

Коментар и аргументи за присъдените точки /нопълва се задължително/

За бъдещо разпространение на резултатите ще става посредством създадени продукти (храни) от които неименуемо ще се получат публикации и участия в научни форуми. Ще бъдат организирани семинари и/или презентации със студенти, докторанти и други представители от УХТ за представяне и популяризиране на проекта, както и с цел ангажиране вниманието на младите хора към проблемите на иновациите и възможностите за адаптиране на съвременното кулинарно оборудване в условията на съвременната кулинарна практика.

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА НА ЦЕЛЕВИ ПРОЕКТИ ЗА РАЗВИТИЕ НА НАУЧНАТА
ИНФРАСТРУКТУРА НА УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Стопански

Факултет	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА			Проект вх. №
	Min.	Max.	Точки	Оценка (в точки)

4. ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ПРОЕКТА	20	45	42
4.1. Очаквани приноси на проекта за решаване на научни, научно-приложни и приложни приноси	10	15	15

4.1. Очаквани приноси на проекта за решаване на научни, научно-приложни и приложни приноси
Когато се изпълнява се задължително!

Коментар и аргументи за присъдените точки
Когато се изпълнява се задължително!
Закупената апаратура по проекта ще обезпечи в дългосрочен план изследователската дейност на УХТ. Благодарение на поставените задачи и целта на проекта, ще се надгради лабораторната среда за провеждане на опити и анализи свързани с устойчивите кулинологични практики.

4.2. Очакван принос за развитието на колективна на УХТ (преценява се дали получените резултати/закупената апаратура по предлагания проект биха подпомогнали научното израстване на колективна на УХТ)	4	10	10
--	---	----	----

4.2. Очакван принос за развитието на колективна на УХТ
Когато се изпълнява се задължително!
Коментар и аргументи за присъдените точки /*когато се изпълнява се задължително!*

Професионалните уреди, закупено от реализацията на проекта ще повиши не само компетенцията на преподаватели, изследователи, ще подобри качеството на научноизследователската дейност на преподавателите от катедра „Туризъм и кулинарен мениджмън“ и ще привлече бъдещи докторанти и проекти.

4.3. Очакван принос за материално развитието на УХТ и възможност за кандидатстване по фонд „Научни изследвания“ или международни проекти	6	20	19
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)	3	15	15

4.3.2. Очаквани приноси за подготовка на проекти по национален фонд и международни проекти „Научни изследвания“ (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)	3	5	4
---	---	---	---

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА НА ЦЕЛЕВИ ПРОЕКТИ ЗА РАЗВИТИЕ НА НАУЧНАТА
ИНФРАСТРУКТУРА НА УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

Факултет	КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА	Проект вх. №			
		Оценка (в точки)	Мин.	Мак.	Точки
					98

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

Други коментари по Критерий 4. */ако има такива/*

По т. 4.3.2. Смятам, че закупуването на високотехнологично оборудване е от основно значение за развитието на съвременната наука. Високата приложимост и разпознаваемост на кулинарните изделия е неименуемо актуален и високо ценен от научната общност и преди всичко от практиката. Това ми дава достатъчно основание да смятам, че реализирането на проекта ще повиши научно-изследователската и преподавателска дейност на колегите. Използването на оборудване от съвременно поколение дава възможност на научните колективи да работят по национални и международни проекти, а това повишава имиджа и разпознаваемостта на ВУ.

Обща оценка, сума от оценките на рецензента по т. от 1 до 4

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (КОМЕНТАРИ) ПО ПРОЕКТА /при необходимост/

В резултат на цялостната ми оценка на представеното ми за рецензия проектно предложение препоръчвам проектът да бъде одобрен за финансиране. С неговата реализация ще се създаде модерен образователен център, свързан с прилагането на устойчиви кулинологични 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.

Дата: 19.06.2025 г.

ЗАЛИЧЕНО ПО ЧЛ. 233 ЛД