

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 № Оптимизиране на аналитичното пространство с отворен достъп на базата на НИЛ-ЦИПТТ

Ръководител: доц. д-р Антон Минчев Славов

(попълва се от рецензентите)

КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА НА ЦЕЛЕВИ ПРОЕКТИ ЗА РАЗВИТИЕ НА НАУЧНАТА ИНФРАСТРУКТУРА НА УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ						
Факултет				Проект вх. № 01		
КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА				Оценка (в точки)		
		Min.	Max.	Точки		
1. НАУЧНИ ЦЕЛИ НА ПРОЕКТА				10	25	25
1.1. Равнище на научната инфраструктура и ясно и точно формулирани задачи на целевия проект				3	9	9
1.1.1. Яснота при формулировката на целите и задачите на проекта от гледна точка на развитие 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/						
В описанието на проекта много ясно и точно са формулирани главната цел на проекта и конкретните задачи, които трябва да бъдат изпълнени за постигането на тази цел. Много точно са описани предхождащите изследвания и методите за анализ на протеин в различни хранителни системи и е направен анализ на състоянието на проблема, поставен в проекта. Към момента аналитичната работа е сепарирана по катедри, като целта е да се обединят и да се създадат и оптимизират аналитични платформи, които да се използват от целия състав на УХТ.						

**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 закупуваната изследователска инфраструктура	2	5	5
1.2.1. Новост и актуалност за науката и практиката въобще	1	2	2
1.2.2. Новост и актуалност за България	1	3	3
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
<p>Интересът към създаването на аналитични пространства от отворен тип във всички развити страни е голям и това се обуславя от факта, че потенциала на специалисти от различни области се интегрира и се създават предпоставки за развитието на консорциум от учени, които могат да кандидатстват за проекти, които да са източници за финансиране на научните им дейности. Темата на проекта е актуална. Създаването и оптимизирането на аналитичното пространство с отворен достъп на базата на НИЛ-ЦИПТТ ще доведе до по-ефективно използване на наличната инфраструктура в УХТ-Пловдив, както и на нейното подновяване, а това в последствие ще може да се използва от целия състав на УХТ, както и от други външни национални и международни организации. Новото, което се предлага е оптимизиране и адаптиране на методите за определянето на протеини в различни хранителни системи и установяване на оптимални и коректни коефициенти за преизчисляване на протеините. Получените резултати ще бъдат сравнени с резултатите от външни лаборатории. Всички тези изследвания ще доведат до създаването на правила за последващо използване на създадената аналитична платформа.</p>			
1.3. Съответствие с регионални, национални и еот отворен тип вропейски приоритети в областта на научните изследвания, които ще бъдат решавани със закупуваната инфраструктура	3	5	5
1.3.1. Степен на съответствие с приоритетните направления на УХТ	0	1	1
1.3.2. Възможности за разработване на проекти предложения, финансирани от национални програми	1	2	2
1.3.3. Възможности за разработване на проектни предложения, финансирани по международни програми	1	2	2
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
<p>Проектът отговаря на приоритетно тематично научно направление (съгл. Приложение № 4 на Правилника за устройството и дейността на фонд „Наука“ на УХТ – Пловдив, приет 2019 г.) „Здраве и качество на живот, екохрани, пречистващи и безотпадни технологии“. Тематичното направление се доближава до това на националните и европейски програми за изследвания.</p> <p>Въз основа на разработването на проекта ще бъдат осъществени контакти с учени от региона и др. райони в страната, работещи в тематичната област на проекта.и ще могат да се разработят съвместни проектни предложения за ФНИ и др. финансиращи програми.</p>			
1.4. Мултидисциплинарност на проектното предложение – оценка на възможността за използване на изследователската инфраструктура в различни приоритетни области	0	6	6
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			

Проектът е мултидисциплинарен, тъй като научният колектив е съставен от специалисти с компетенции от различни области на химията и хранителната наука – органична и неорганична химия, аналитична химия и физикохимия, биохимия и молекулярна биология, биотехнология, технология на виното и пивото, технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарски продукти, технология на месото и рибата, технология на млякото и млечните продукти, консервиране и хладилна технология, туризъм и кулинарен мениджмънт и център на изследователски проекти и трансфер на технологии. По този начин химиците ще способстват за разработването и адаптирането на методите за анализ на азот и протеини, а технолозите ще осигурят и реални проби от различен произход за тестване.

Общ брой точки на рецензента за КРИТЕРИЙ 1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРЕДЛАГАНИЯ ПРОЕКТ	25
--	-----------

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

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

Факултет	Проект вх. №			
КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА		Оценка (в точки)		
		Min.	Max.	Точки
2. КАПАЦИТЕТ НА НАУЧНИЯ КОЛЕКТИВ		1	15	15
2.1. Квалификация и професионален опит на научния колектив за работа с предлаганата за финансиране научноизследователска инфраструктура (доказва се със списък с публикации)		1	8	8
2.1.1. Професионален опит и квалификация на членовете на колектива		0	2	2
2.1.2. Участие на млади студенти и дипломанти в колектива от УХТ		0	2	2
2.1.3. Участие на докторанти в колектива от УХТ		0	2	2
2.1.4. Участие на млади учени от УХТ		0	2	2
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Ръководител на проекта е доцент, д-р, в колектива участват 1 академик, член-кореспондент професор д-р, 5 доцента, 4 гл. асистенти д-ри, 2 асистенти, 2 редовни докторанти, 3 студенти и 1 младши експерт химик, 4 са млади учени. Основната част от членовете на колектива притежават значителен опит в изследване състава на различни хранителни обекти, определяне на качеството им, съдържанието на биологично активни вещества в тях, моделиране и оптимизиране на технологични процеси, разработването на иновативни функционални храни и др.				
2.2. Връзка с други звена и организации (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)		0	6	6
2.2.1. Възможност за приложение на апаратурата от звена на УХТ		0	2	3
2.2.2. Възможност за приложение на апаратурата от външни изследователски организации		0	4	2
2.2.3. Възможност за приложение на апаратурата от международни изследователски организации		0	1	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Работният колектив включва представители на различни катедри на Технологичния и Стопанския факултет на УХТ, като в проекта ще вземат участие и представители на външни лаборатории, които ще осъществят контролни анализи. След създаването на аналитичното пространство с отворен достъп до оборудването ще може да имат достъп както представители на различни катедри от УХТ, така и от външни институции.				
2.3. Съответствие между компетенциите на колектива и проектното предложение (въз основа на публикации и др. инф.)		0	1	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				

Ръководителят на проекта е с h индекс 13, един от членовете е академик, член-кореспондент професор дтн. Членовете на колектива са представили значителен брой публикации, включително и такива в списания с импакт фактор през последните 5 години и с тематики, близки до тази на проекта. Ръководителят на проекта и членовете на работния колектив имат участия в различни проекти, които са успешно приключени.

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

Факултет		Проект вх. №		
КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА		Оценка (в точки)		
		Min.	Max.	Точки
Общ брой точки на рецензента за КРИТЕРИЙ 2. КАПАЦИТЕТ НА НАУЧНИЯ КОЛЕКТИВ				15
<i>Други коментари по Критерий 2. /ако има такива/</i>				

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

Факултет		Проект вх. №		
КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА		Оценка (в точки)		
		Min.	Max.	Точки
3. ИЗПЪЛНИМОСТ НА ПРОЕКТА		4	15	14
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 /попълва се задължително/				
<p>Работният колектив е много добре балансиран и голяма част от тях притежават значителен опит в научноизследователската работа. Представена е работна програма и за първата и втората година, както и сроковете, необходими за изпълнение на съответните задачи. Ръководителят на проекта е доцент, д-р с h индекс 13, а един от членовете е академик, член-кореспондент професор дтн. При наличие на средства проектът ще бъде реализиран.</p>				
3.2. Обоснованост на финансовия план (доказва се със списък)		2	6	6
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
<p>Планираните средства за двете години са 80 000 лв., съответно по 60 000 лв. за първата година и 20 000 лв. за втората година. Средствата са разчетени съобразно програмата за етапите на разработване на проекта, като най-много средства са отделени за дооборудване и окомплектоване на НИЛ – ЦИПТТ, както и за закупуване на материали, химикали и консумативи. Предвидени са средства и за заплащане на извършвани анализи от външни организации. Ясно формулирани и са адекватни исканията по отношение на финансовите средства.</p>				
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	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
<p>В проекта кратко и ясно са описани дейностите по проекта, но опасенията на ръководителя на проекта са, че при ненавременно финансиране на проекта, както и със забавяне на доставките на необходимата апаратура и консумативи няма да могат да бъдат изпълнени абсолютно всички задачи, поставени в програмата. Ръководителят ще създаде организация за изпълнение и координиране на дейностите, което ще гарантира успешното осъществяване на проекта. Смятам, че при ясно поставените задачи, те ще бъдат изпълнени и ще се постигнат интересни научни и научно приложни резултати. Ръководителят не е предвидил средства за правоучастие в научни форуми и публикации, тъй като смята, че в рамките на тези две години е малко вероятно да се получат резултати за публикации в списания от базата данни на Scopus и Web of science.</p>				

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

Факултет		Проект вх. №		
КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА		Оценка (в точки)		
		Min.	Max.	Точки
Общ брой точки на рецензента за КРИТЕРИЙ 3. ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПРОЕКТА				14
Други коментари по Критерий 3. <i>/ако има такива/</i>				

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

Факултет		Проект вх. №		
КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА		Оценка (в точки)		
		Min.	Max.	Точки
4. ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ПРОЕКТА		20	45	45
4.1. Очаквани приноси на проекта за решаване на научни, научно-приложни и приложни приноси		10	15	15
Коментар и аргументи за присъдените точки <i>/попълва се задължително/</i>				
<p>Резултатите от изследванията по проекта ще имат научна, научно-приложна и приложна значимост. Научните приноси се открояват най-вече в получаването на нови знания за един от трите основни макрокомпоненти, а именно протеините в различни хранителни обекти, като по този начин ще се получи изключително важна информация за хранителната стойност на хранителните продукти, определящи ги като пълноценни и здравословни храни. След оптимизиране на аналитичната платформа ще бъде създадена възможност да бъде използвана от целия състав на УХТ. Модерната аналитична техника заедно с разработените и адаптирани методи за анализ на хранителни системи от различен произход ще доведе до получаването на възпроизводими и достоверни резултати, които могат да бъдат публикувани в реферирани и индексирани списания. Приложният ефект от постигнатите резултати в проекта ще затвърди авторитета на УХТ в областта на индустриите за здраве и качество на живота, екохрани и безотпадни технологии, тъй като основната идея в проекта е оптимизиране на аналитичното пространство с отворен достъп на базата на НИЛ – ЦИПТТ, което в бъдеще може да допринесе за доразвиване на това пространство за анализи и на други компоненти на хранителните продукти. Постиженията на проекта ще са от интерес не само за науката и практиката в България, но и за международната общност.</p>				
4.2. Очакван принос за развитието на колектива на УХТ (преценява се дали получените резултати/закупената апаратурата по предлагания проект биха подпомогнали научното израстване на колектива на УХТ)		4	10	10
Коментар и аргументи за присъдените точки <i>/попълва се задължително/</i>				
<p>Работата по програмата на проекта ще създаде благоприятна среда за развитие на работния колектив. Работата по изпълнение на задачите от проектното предложение ще допринесе за израстването на ръководителя и на другите хабилитирани лица, но и ще доразвие постиженията и уменията на гл. асистенти и младите учени, които притежават ОНС „доктор“, което ще подпомогне бъдещото им академично развитие с цел придобиване на по-високи академични длъжности. Участието на докторантите в изпълнението на задачите ще допринесе значително за тяхното израстване, а на студентите ще доведе до разработването на дипломни работи.</p>				
4.3. Очакван принос за материално развитие на УХТ и възможност за кандидатстване по фонд „Научни изследвания“ или международни проекти		6	20	20
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		3	5	5

изследвания” (доказва се чрез текстово обяснение в записката на проекта)

Очакваните приноси за УХТ са затвърждаване на авторитета на УХТ посредством разработване и адаптиране на аналитични методи, съобразени с конкретните нужди на научните групи от различните катедри и департаменти на Университета по хранителни технологии, както и с Европейските и национални приоритети в областта на хранителната наука. Дооборудването и окомплектоването на НИЛ – ЦИПТТ ще допринесе значителни материални и финансови придобивки за УХТ. Оптимизираното аналитично пространство с отворен достъп на базата на НИЛ – ЦИПТТ ще създаде възможности за осъществяване контакти и за създаване на научни колективи за изследвания с цел реализиране на съвместни проекти с учени от региона, работещи в тематичната област на проекта; както и на разработването на проектни предложения за ФНИ и др. финансиращи механизми.

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)
				Min. Max. Точки
Общ брой точки на рецензента за КРИТЕРИЙ 4. ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ПРОЕКТА				45
Други коментари по Критерий 4. <i>/ако има такива/</i>				
ОБЩА ОЦЕНКА, сума от оценките на рецензента по т. от 1 до 4				99
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (КОМЕНТАРИ) ПО ПРОЕКТА <i>/при необходимост/</i>				
Заличена информация				
по чл.2 ЗЗЛД				
Дата: 17.06.2022		Рецензент:		