

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 №

Създаване на „Изследователски център за приложение на екструзията в хранителната и биотехнологичната индустрия“ в УХТ Пловдив

Ръководител: доц. д-р инж. Венцислав Борисов Ненов

(попълва се от рецензентите)

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
1. НАУЧНИ ЦЕЛИ НА ПРОЕКТА			10	25	20
1.1. Равнище на научната инфраструктура и ясно и точно формулирани задачи на целевия проект			3	9	7
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	2
1.1.3. Подробност и адекватност на описанието на методиката на проекта от гледна точка на развитието на изследователската инфраструктура			1	3	2
Коментар и аргументи за присъдените точки <i>(попълва се задължително)</i>					
Целите на проекта са добре разкрити, но не се виждат работните групи в рамките на така формирания голям колектив и конкретните научноизследователски и организационни задачи, които ще се решават от тези групи. Акцентът на изложената методика е насочен най-вече към самото организационно изграждане на центъра и в по-малка степен разкрива научноизследователския аспект на потенциалните изследвания.					

**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	4
1.2.1. Новост и актуалност за науката и практиката въобще	1	2	1
1.2.2. Новост и актуалност за България	1	3	3
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
<p>Екструдирането на хранителни продукти в световен мащаб се прилага поне от преди 50 г., а началото на интензивните изследвания в България са от поне 30 години. Техническите иновации, като двушековото екстудирание, са нови за българска изследователка и хранителна промишленост и те ще разкриват нови технологични възможности за произвеждане на храни, за комерсиализацията им и нови предизвикателства за следващи изследвания. Проектът би имал актуалност в национален мащаб най-вече.</p>			
1.3. Съответствие с регионални, национални и европейски приоритети в областта на научните изследвания, които ще бъдат решавани със закупуваната инфраструктура	3	5	4
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	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
<p>Проектът има насоченост както в приоритетното направление: „Техника и съвременни мехатронни, енергийно ефективни и компютърни технологии в ХВП (по което се кандидатства), така и в направление „Индустрия за здравословен живот и биотехнологии“, в което работят колегите представители на Технологичния факултет. (1 т.). Формулировка на последното направление е от 2017 г., а т.к. актуално такова не се открива в новия сайт на УХТ. Тук следва да вметна, че проектът покрива почти всички аспекти на първото посочено направление. Считаю, че проектът би създал подходяща ресурсна база с оглед кандидатстване по научни проекти с национално финансиране (2 т.), но по резервирано се отнасят за потенциала и за включване в международни изследователски програми (1 т.)</p>			
1.4. Мултидисциплинарност на проектното предложение – оценка на възможността за използване на изследователската инфраструктура в различни приоритетни области	0	6	5
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/			
<p>Определено се наблюдава добра мултидисциплинарност в събрания колектив на предлагания проект в следните аспекти: хидро-механичен процес и машина, дизайн и анализ на хранителни продукти, мониторинг и управление на процеса. За съжаление тази мултидисциплинарност не е представена в заявката достатъчно открито и структурирано (5т.)</p>			
Общ брой точки на рецензента за КРИТЕРИЙ 1. НАУЧНА СТОЙНОСТ НА ПРЕДЛАГАНИЯ ПРОЕКТ			20
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	7
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	1
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
В колектива са въввлечени 4 професора, от които един е ДТН, 12 доцента (2 т.); 3 студенти от 4-курс. (2 т.), 2 докторанта (2 т.) и един млад учен (1 т.).				
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/				
В проекта участват членове от три катедри от УХТ, които работят активно в областта на екструдирането (3 т.). В проекта са въввлечени учени от научен институт ИККХ Пловдив и Пловдивския университет (2 т), както и с чуждестранен университет в Казахстан (1 т.).				
2.3. Съответствие между компетенциите на колектива и проектното предложение (въз основа на публикации и др. инф.)		0	1	2
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Компетенциите на една част от колектива са пряко свързани с процеса екстудирание, втора част с получаване и охарактеризиране на крайни хранителни продукти, а трета част с мониторинга и управлението на процеса (2 т.)				

**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 НА
УНИВЕРСИТЕТА 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/				
Наличието на наличен и действащ едноходов екструдер осигурява базовата ресурсна обезпеченост. Доставката на нов двушнеков екструдер ще даде възможност за значимо обогатяване на ресурсната обезпеченост. (3 т.). Колективът в комплектуван с 4 професора и 12 доцента (3 т.). Проектът може да се реализира в планирания период от време (1 т.), макар че са възможно и възникване на определени затруднения. Последните могат да бъдат свързани с организирането на обществената поръчка и самото доставяне на апаратурата. Те обаче определено са извън компетенциите на колектива.				
3.2. Обосноваване на финансовия план (доказва се със списък)		2	6	6
Коментар и аргументи за присъдените точки /попълва се задължително/				
Приложеният списък на планираната нова апаратура със съответни ориентировъчни цени считам, че дава основание да се каже, че финансовата обезпеченост е ясно формулирана (3 т.) и финансовите искания са адекватни (3 т.). Тази оценка би могла да е по-аналитична, ако бяха налични и съответни оферти за доставка с финансови параметри, технически параметри, време на оставка, гаранция и др.				
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/				
Ясно формулиран план за разпространение на резултатите от проекта не откривам, но самият колектив е достатъчно многоброен, от различни организационни звена и с установени контакти с индустриални партньори. Затова очаквам адекватно разпространение на резултатите от проекта. Ясно формулиран план за управление на проекта не откривам, включително дефиниране на изследователските задачи и работните групи, натоварени с тях. В случая обаче разчитам на организационния опит на ръководителя на проекта.				

**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		13	45	32
4.1. Очаквани приноси на проекта за решаване на научни, научно-приложни и приложни приноси		3	15	8
Коментар и аргументи за присъдените точки <i>/попълва се задължително/</i>				
Моите очаквания са приносите да са най-вече в приложно направление, като нови храни и продукти, както и интересни научно-технически приноси.				
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>				
Поне по представената заявка и моята предварителна информация очаквам проектът да допринесе за значително израстване на докторанти и дипломанти, членове на колектива (4 т), за израстване на поне две хабилитирани лица (2 т) и на поне две нехабилитирани лица (4 т.)				
4.3. Очакван принос за материално развитие на УХТ и възможност за кандидатстване по фонд „Научни изследвания” или международни проекти		6	20	14
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	10
Може обосновано да се очаква за добри материални и финансови придобивки за УХТ от разработване на нови продукти, обучение на външни специалисти, съвместна изследователска дейност със сродни университети и следователски центрове (10 т)				
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
Би могло да се очаква проектът да създаде мн. добра ресурсна база, с което да бъде фундамент за бъдещо кандидатстване в научни проекти с национално финансиране.				

**КАРТА ЗА ЕКСПЕРТНА ОЦЕНКА
НАЦЕЛЕВИ 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 4. ВЪЗДЕЙСТВИЕ НА ПРОЕКТА				32
Други коментари по Критерий 4. <i>/ако има такива/</i>				
ОБЩА ОЦЕНКА, сума от оценките на рецензента по т. от 1 до 4				81
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (КОМЕНТАРИ) ПО ПРОЕКТА <i>/при необходимост/</i>				
<p>Създаването на центъра по екструдирание в УХТ би имало комплексен ефект, като в областта на практическо обучение на студенти със съвременна и уникална за България техника, така и за извършване на научно-изследователска дейност от докторанти, специалисти както от Техническият, така и Технологичният факултет, както и специалисти на хранителната и сродни промишлености. От друга страна центърът ще бъде отлична ресурсна база за разработване на нови храни и други продукти, както и за сътрудничество със сродни български университети и изследователски институти, включително и при участието им в съвместни научни проекти с национално финансиране. Не на последно място той ще е и база за международно сътрудничество, например с изследователи от Казахстан (в колектива е включен професор от Казахстан).</p>				
Дата: 17.6.2022		Рецензент: Заличена информация по чл.2 ЗЗЛД		