

Югозападен университет „Неофит Рилски“

РЕЦЕНЗИЯ

на представените трудове за участие в конкурс за академичната длъжност ДОЦЕНТ, обявен от ЮЗУ „Неофит Рилски“ в ДВ., бр. 115/30.12.2025 г.

Рецензент: проф. дсн Гюрга Стефанова Михайлова – Тракийски университет, Стара Загора (пенсионер), член на научно жури съгласно Заповед № 460/16.02.2026 г. на Ректора на ЮЗУ „Неофит Рилски“ - Благоевград, избрана за рецензент на първо заседание на научното жури на 09.03.2026 г.

Кандидат: гл. ас. д-р инж. Ваня Тодорова Проданова-Стефанова

I. Кратки биографични данни за кандидата

В обявения конкурс за заемане на академичната длъжност „доцент“ по област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии, обявен в ДВ, бр. 115/30.12.2025 г. документи е подала гл. ас. д-р инж. Ваня Тодорова Проданова-Стефанова.

Периода от 2012 до 2015 г. тя се обучава в Технически университет - София, Факултет и Колеж - Сливен, в ОКС „Професионален бакалавър“, специалност „Хранителни технологии в бита и туризма“; от 2015 до 2016 г. – в Тракийски университет - Ст. Загора, Факултет Техника и технологии - Ямбол, в ОКС „магистър“, специалност „Безопасност и качество на храните“; от 2022 до 2023 г. – в Университет по хранителни технологии - Пловдив, в ОКС „магистър“, специалност „Храни, хранене и диететика“; а от 2024 г. до момента – в Държавен Бургаски университет „Проф. д-р Асен Златаров“, Факултет по обществено здраве и здравни грижи, в ОКС „магистър“, специалност „Здравен мениджмънт“.

През 2022 г. придобива образователната и научна степен „доктор“ с тема на дисертация „Изследвания върху свойствата на български етерични масла“ по 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии.

От 2019 г. инж. В. Проданова-Стефанова е назначена на академичната длъжност „асистент“, а от 2023 г. е избрана на академичната длъжност „гл. асистент“ в Технически университет - София, Факултет и Колеж - Сливен.

II. Характеристика на научната и научно-приложната продукция на кандидата

Представени са пълен комплект материали, на електронен носител, които са много добре подредени и структурирани, и напълно отговарят на изискванията на Вътрешните правила за развитие на академичния състав в ЮЗУ „Неофит Рилски“ за заемане на академичната длъжност „доцент“. В документите коректно са описани публикациите за ОНС „доктор“ и за академичната длъжност „гл. асистент“, които са различни от тези, представени за обявения конкурс.

Общият брой точки по всички групи показатели е 518.40, което надхвърля минималните 400 т. за заемане на академичната длъжност „доцент“. Тяхното разпределението по съответните критерии е следното:

- показател А – 50 точки (дисертационен труд за ОНС „доктор“);
- показател В – 113.81 т. (10 броя публикации с общ SJR = 0.816).

Публикациите са обобщени в хабилитационна справка в две научни направления (Характеристика на етеричномаслени суровини и получавани от тях ароматични продукти с възможности за приложение в здравословни хранителни изделия; Анализ на храни и природни продукти с оглед на тяхната безопасност) и могат да се приемат за еквивалентни на монографичен труд с цитирани 118 литературни източника;

- показател Г – 254.59 т.: Г6 = 30 т. (книга на базата на защитен дисертационен труд с рецензент и ISBN); Г7 = 24.59 т. (5 бр. публикации) и Г8 = 200 т. (13 бр. публикации);

- показател Д – 70 т. (7 бр. цитати в международни научни издания);
- показател Е – 30 т.: Е18 = 10 т. (участие в проект) и Е24 = 20 т. (учебно пособие „Сензорен анализ на храни за бита и туризма“ с рецензент и ISBN).

В конкурса гл. ас. д-р Проданова-Стефанова представя общо 28 бр. научни труда, като 15 от тях са публикувани в реферирани и индексирани научни списания (общ SJR = 1.281). От научните публикации 4 бр. представляват обзорни материали. Научните трудове са отпечатани в специализирани научни списания (10 бр.), научни академични трудове (3 бр.) и издания от международни научни конференции и форуми (15 бр.). Тя е първи автор в 3 бр. от публикациите, а 8 бр. са самостоятелни. Публикациите са разработени с колективното участие на изследователи от различни висши училища и научни организации от страната (УХТ - Пловдив; РУ „А. Кънчев“; ТрУ - Ст. Загора; Държавен университет „проф. д-р А. Златаров“ - Бургас; Агробио Институт - София), което според мен е показател за работа в екип, която е довела до постигане на научни, научно-приложни и приложни приноси.

Публикационната дейност е популяризирана у нас и в чужбина, достатъчна е по обем и превишава минималните национални изисквания за академичната длъжност „доцент“. Всички научни трудове са в областта на обявения конкурс. В приложените документи са налични доказателства и за изпълнението на допълнителните изисквания на ЮЗУ - Благоевград (описаните в показател Е).

Ш. Основни приноси в научната, научно-приложната и преподавателска дейност на кандидата

Научна и научно-приложна дейност на кандидата:

Научноизследователската дейност на гл. ас. д-р Проданова-Стефанова може да бъде обобщена в следните 3 основни тематични направления:

- Състав и характеристика на етерични масла и екстракти – изследвания върху физични и химични показатели, антимикробни и антиоксидантни свойства, и приложението им в хранителни, парфюмерийни, козметични и др. продукти;

- Качество и безопасност на храни и питейна вода – качествена оценка на млечнокисели продукти, пчелен мед и прополис, и питейни води от различни водоизточници и райони на България;

- Аспекти на детското хранене и здравните грижи.

Изследователската дейност на кандидата има подчертано научно-приложен характер. Напълно съм съгласна с разпределението на приносите, които се отнасят към следните категории:

Научни приноси:

- За първи път са определени физикохимични, термодинамични и термофизични параметри на: етерично масло от съцветия на салвия скларея [публикация В.4.1.]; етерично масло от съцветия на лавандула [публикация В.4.2.]; водно-алкохолни разтвори на линалол [публикация Г.8.1.].

Научно-приложни приноси:

- Проведени са изследвания за влиянието на етерично масло от плодове на кориандър, в количество 0.4%, върху физичните, химичните и органолептичните показатели на млечнокисел продукт с разбит коагулум [публикация Г.8.3.];

- За първи път е проведена ултразвукова екстракция на плодове от два вида арония – черна и червена [публикация Г.8.8.] и на плодове от два вида глог – червен и черен [публикация Г.8.6.];

- За първи път е определен коефициентът на вътрешна молекулна дифузия при извличане на дъбилни вещества от червен и черен глог [публикация В.4.8.].

Приложни приноси:

- Проведени са системни изследвания върху показателите на храни, питейна вода и други продукти: три кисели български млека [публикация В.4.3.]; три вида пчелен мед с произход централна България [публикация В.4.6.]; сондажна вода от района на град Сливен [публикация Г.8.4.], на три проби води от района на град Търговище [публикация В.4.4.] и на четири проби води от района на град Разград [публикация В.4.5.];

- Определени са физични и химични показатели на абсолю, получено от цветовете на маслодайна роза [публикация Г.8.5.];

- Изследван е химичният състав и биологичната активност на български прополис с различен произход и време на съхранение, който може да се използва и като „зелен инхибитор“ [публикации В.4.7., В.4.10., Г.7.1., Г.7.2., Г.7.3., Г.7.4.];

- Установено е, че при стерилизация с водна пара на плодове от резене настъпват промени в добива и химичния състав на етеричното масло [публикация В.4.9.];

- С помощта на *in silico* методи е установено, че монотерпеновият алкохол цитронелол не е токсичен [публикация Г.7.5.];

- Разработено е петдневно седмично меню за деца от 3 до 7 години в детските заведения на област Сливен [публикации Г.8.9, Г.8.10.].

Учебно-методични приноси:

- Резултати от проведените изследвания са включени в учебното пособие по дисциплината „Сензорен анализ на храни за бита и туризма“, 2024, като част от извършените анализи са адаптирани в лабораторните упражнения [публикации В.4.3., Г.8.3].

Значимостта на представените публикации за участие в конкурса, според мен, се определя от описаните цитати в издания, реферирани и индексирани в бази данни Scopus и/или Web of Science, с общ IF = 10.57 и общ SJR = 2.146. Представената справка за цитиранията е коректно документирана.

Гл. ас. д-р Проданова-Стефанова е член на Сдружение „Научно Технически Съюзи с Дом на науката и техниката - Пловдив“ и на Българско дружество по хранене и диететика, като тази нейна дейност е пряко свързана с научноизследователската ѝ дейност – участия в научни конференции, семинари и практически занятия.

Представен е документ за участие в научноизследователски проект към Русенския университет „А. Кънчев“, филиал - Разград, по който има шест публикации.

Справката показва, че д-р Проданова-Стефанова по данни от Scopus има h-index 5.

Педагогическа дейност:

Гл. ас. д-р Проданова-Стефанова има общ педагогически стаж 6 год. и 10 месеца. Представена е справка за изнесените аудиторни и извънаудиторни занятия по различни дисциплини, които съответстват на обявения конкурс, а именно:

- Технически университет - София, „Факултет и Колеж - Сливен“, Специалност „Хранителни технологии в бита и туризма“, ОКС „Професионален бакалавър“ – 3 дисциплини: „Сензорен анализ на храни за бита и туризма“; „Физикохимия и колоидна химия“ и „Безопасност на храните и хранително законодателство“;

- Технически университет - София, „Факултет и Колеж - Сливен, Специалност „Мениджмънт на алтернативния туризъм“, ОКС „Професионален бакалавър“ – 7 дисциплини: „Безопасност на храните и хранително законодателство“, „Управление на туроператорска, агентска и транспортна дейност“, „Организация на мероприятия и събития“, „Основи на кулинарната химия“, „Основи на туризма“, „Екология и устойчиво развитие“, „Управление на селски и екологичен туризъм“;

- Технически университет - София, „Факултет и Колеж - Сливен“, Специалност „Безопасност на храните“, ОКС „Магистър“ – 3 дисциплини: „Функционални хранителни добавки“, „Законодателство и контрол в хранителната верига“, „Системи за управление на безопасността на храните“;

- Бургаски Държавен Университет „Проф. д-р Асен Златаров“, Колеж по туризъм, Специалност „Туризъм и здравословно хранене“, ОКС

„Професионален бакалавър“ – 1 дисциплина: „Здравословно и балансирано хранене“.

Представени са разработени 5 учебни програми, които съответстват на обявения конкурс, списък с 3 публикации с участие на докторанти и учебно пособие за обучение на студенти.

IV. Критични бележки и препоръки.

Нямам критични бележки по представените материали за конкурса. Постановките в научните трудове, резултатите, анализите и литературната осведоменост на гл. ас. д-р Проданова-Стефанова са на високо ниво.

Имам една препоръка – да продължи изследванията върху хранителни продукти и напитки с оглед тяхната безопасност за здравето на хората.

V. Заключение

Документите и материалите, представени от гл. ас. д-р Ваня Тодорова Проданова-Стефанова отговарят на изискванията на ЗРАСРБ, Правилника за прилагане на ЗРАСРБ и Вътрешните правила за развитие на академичния състав в ЮЗУ „Неофит Рилски“.

В конкурса гл. ас. д-р Проданова-Стефанова е представила значителен брой научни трудове, в които има оригинални научни, научно-приложни и приложни приноси, които са получили международно признание.

След запознаване с материалите, анализ на тяхната значимост и съдържащите се в тях приноси, намирам за основателно да предложа гл. ас. д-р Ваня Тодорова Проданова-Стефанова да заеме академичната длъжност „доцент“ в област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление 5.12. Хранителни технологии.

Дата: 20.03.2026 г.

Рецензент:

Град Стара Загора

(проф. д-р Г. Михайлова)

South-West University “Neofit Rilski”

REVIEW

of the presented works for the participation in a competition for the academic position of ASSOCIATE PROFESSOR, announced by South-West University “Neofit Rilski” in State Gazette, issue 115/30 December 2025

Reviewer: Prof. Gyurga Stefanova Mihaylova, DSc – Trakia University, Stara Zagora (Retired), member of the scientific jury according to the Order No. 460/16 February 2026 of the Rector of the South-West University “Neofit Rilski” - Blagoevgrad, selected to be reviewer on the first meeting of the scientific jury on 9 March 2026

Candidate: Chief Assist. Prof. Vanya Todorova Prodanova-Stefanova PhD, Eng.

I. Brief biographical information about the candidate

Chief Assist. Prof. Vanya Todorova Prodanova-Stefanova, PhD, Eng. has submitted documents for the announced competition for the academic position “Associate Professor” in the field of higher education 5. Technical Sciences, Professional field 5.12. Food Technologies, announced in State Gazette, issue 115/30 December 2025.

In the period from 2012 to 2015 she studied at the Technical University - Sofia, Faculty and College - Sliven, for educational and qualification degree: “Professional Bachelor”, specialty: “Food Technologies Lifestyle and Tourism”; from 2015 to 2016 – at the Trakia University - Stara Zagora, Faculty of Engineering and Technology - Yambol, for educational and qualification degree: “Master”, specialty: “Food Safety and Quality”, from 2022 to 2023 – at the University of Food Technologies - Plovdiv, in the Master's Degree Program, specialty: “Food, Nutrition and Dietetics”, and from 2024 to the present – at the Burgas State University “Prof. Dr. Asen Zlatarov”, Faculty of Public Health and

Health Care, for educational and qualification degree: “Master”, specialty: “Health Management”.

In 2022 she acquired educational and scientific degree “doctor”, with dissertation topic “Study on the Properties of Bulgarian Essential Oils” in 5. Technical Sciences, Professional field 5.12. Food Technologies.

Since 2019, V. Prodanova-Stefanova, Eng. has been appointed to the academic position “Assistant Professor”, and in 2023 she was elected on the academic position “Chief Assist. Prof.” at the Technical University - Sofia, Faculty and College - Sliven.

II. Description of the candidate’s scientific and applied-scientific work

A complete set of materials has been submitted in electronic format; they are very well organized and structured, and fully meet the requirements of the Internal Rules for Development of the Academic Staff at South-West University “Neofit Rilski” for the academic position “Associate Professor”. The documents accurately describe the publications related to the educational and scientific degree “doctor” and the academic position of “Chief Assist. Prof.”, which differ from those submitted for the announced competition.

The total score across all indicator groups is 518.40, which exceeds the minimum 400 points required for the academic position of “Associate professor”. Their distribution according to the relevant criteria is as follows:

- indicator A – 50 points (dissertation for educational and scientific degree “doctor”);

- indicator B – 113.81 points (10 publications with total SJR = 0.816). The publications are summarized with habilitation reference in two scientific fields of study (Characterization of essential oil raw materials and aromatic products obtained from them with potential for application in healthy food products; Analysis of foods and natural products with regard to their safety) and may be considered equivalent to a monographic work with 118 cited literary sources;

- indicator G – 254.59 points: G6 = 30 points (a book based on defended dissertation with a reviewer and ISBN); G7 = 24.59 points (5 publications) and G8 = 200 points (13 publications);
- indicator D – 70 points (7 citations in international scientific journals);
- indicator E – 30 points: E18 = 10 points (participation in a project) and E24 = 20 points (textbook “Sensory Analysis of Food for Everyday Life and Tourism” with reviewer and ISBN).

In the competition, Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD submitted a total of 28 scientific papers, 15 of which were published in peer-reviewed and indexed scientific journals (total SJR = 1.281). Four of these scientific publications are review works. The research papers have been published in specialized scientific journals (10 pcs.), academic works (3 pcs.), and issues from international scientific conferences and forums (15 pcs.). She is the first author of 3 of the publications, and 8 are authored individually by her. The publications were developed with the collective participation of researchers from various universities and scientific organizations in the country (University of Food Technologies - Plovdiv; University of Ruse “Angel Kanchev”; Trakia University - Stara Zagora; State University “Prof. Dr. A. Zlatarov” - Burgas; AgroBio Institute - Sofia), which, in my opinion, is indicative of teamwork that has led to scientific, applied scientific, and applied contributions.

The candidate’s publication record has been popularized both in Bulgaria and abroad; it is of sufficient volume and exceeds the minimum national requirements for the academic position of “Associate Professor”. All scientific papers are in the field of the announced competition. The attached documents also provide evidence of compliance with the additional requirements of South-West University - Blagoevgrad (described in indicator E).

III. *Major contributions to the candidate's scientific, applied-scientific, and teaching activities*

Scientific and applied-scientific activity of the candidate:

The scientific research of Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD can be summarized in the following 3 main areas:

- Composition and characteristics of essential oils and extracts – study on physical and chemical properties, antimicrobial and antioxidant properties, and their application in food, perfume, cosmetic, and other products;

- Quality and safety of food and drinking water – quality assessment of lactic acid products, honey, and propolis, as well as drinking water from various water sources and regions in Bulgaria;

- Aspects of child nutrition and health care.

The candidate's research work has a distinctly applied-scientific character. I fully agree with the classification of the contributions, which fall into the following categories:

Scientific contributions:

- For the first time, the physicochemical, thermodynamic, and thermophysical parameters have been determined of: essential oil from *Salvia sclarea* inflorescences [Publication B.4.1.] essential oil from lavender inflorescences [Publication B.4.2.], water-alcohol solutions of linalool [Publication G.8.1.].

Applied-scientific contributions:

- Studies have been conducted on the effect of coriander fruit essential oil, in amount of 0.4%, on the physical, chemical, and organoleptic properties of a lactic acid product with a broken coagulum [Publication G.8.3.];

- For the first time, ultrasonic extraction has been performed on fruit from two species of chokeberry – black and red [Publication G.8.8.] and of two species of hawthorn – red and black [Publication G.8.6.];

- For the first time, the coefficient of intramolecular diffusion has been determined during the extraction of tannins from red and black hawthorn [Publication B.4.8.].

Applied contributions:

- Systematic studies have been conducted on the indicators of food, drinking water and other products: three types of Bulgarian yogurt [Publication B.4.3.]; three types of honey originating from central Bulgaria [Publication B.4.6.]; borehole water from the Sliven area [Publication G.8.4.], three water samples from the Targovishte area [Publication B.4.4.] and four samples from the Razgrad area [Publication B.4.5.];

- Physical and chemical indicators of the absolute obtained from the flowers of oil-bearing rose have been determined [Publication G.8.5.];

- The chemical composition and biological activity of Bulgarian propolis with different origin and varying storage times which can be used as “green inhibitor” have been studied [Publications B.4.7., B.4.10., G.7.1., G.7.2., G.7.3., G.7.4.];

- It has been found that sterilization with water steam causes changes in the yield and composition of the essential oil in fennel fruit [Publication B.4.9.];

- Using *in silico* methods, it has been determined that citronellol is not toxic [Publication G.7.5.];

- A five-day weekly menu has been developed for children aged 3 to 7 years old in the childcare facilities in the Sliven region [Publications G.8.9, G.8.10.].

Educational and methodological contributions:

- Results from the performed studies have been included in the 2024 textbook on the subject “Sensory Analysis of Food for Everyday Life and Tourism”, as some of the performed analyses are adapted in the laboratory practice [Publications B.4.3., G.8.3].

In my opinion, the significance of the publications submitted for the competition is determined by the citations in journals referenced and indexed in the Scopus and/or Web of Science databases, with a total Impact Factor (IF) of

10.57 and a total Scimago Journal Rank (SJR) of 2.146. The citation report submitted is properly documented. The reference of the citations has been correctly documented.

Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD is a member of the Association of Scientific and Technical Unions with the House of Science and Technology in Plovdiv and of the Bulgarian Society of Nutrition and Dietetics, as this activity of hers is directly connected to her scientific research activity – participations in scientific conferences, seminars and practices.

A document has been presented for participation in a research project at University of Ruse “Angel Kanchev”, Razgrad Branch, under which she has six publications.

The check shows that Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD has an h-index of 5 according to Scopus data.

Pedagogical activity:

Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD has total pedagogical experience of 6 years and 10 months. A list of the classroom and non-classroom courses taught in various disciplines, which correspond to the announced competition, has been provided:

- Technical University of Sofia, Faculty and College – Sliven, academic major: “Food Technology in Everyday Life and Tourism”, educational and qualification degree “Professional Bachelor: – 3 subjects: “Sensory Analysis of Foods for Everyday Life and Tourism”; “Physical Chemistry and Colloid Chemistry” and “Food Safety and Food Legislation”;

- Technical University of Sofia, Faculty and College – Sliven, academic major: “Alternative Tourism Management”, educational and qualification degree “Professional Bachelor” – 7 subjects: “Food Safety and Food Legislation”, “Management of Tour Operator, Travel Agency, and Transportation Activity”, “Event Planning and Organisation”, “Foundations of Culinary Chemistry”, “Tourism Foundations”, “Ecology and Sustainable Development”, “Rural and Ecotourism Management”;

- Technical University of Sofia, Faculty and College – Sliven, academic major: “Food Safety”, educational and qualification degree “Master” – 3 subjects: “Functional Food Supplements”, “Legislation and Control for the Food Supply Chain”, “Food Safety Management Systems”.

- Burgas State University “Prof. Dr. Asen Zlatarov”, College of Tourism, academic major: “Tourism and Healthy Nutrition”, educational and qualification degree “Professional Bachelor” – 1 subject: “Healthy and Balanced Nutrition”.

Five developed curricula that correspond to the announced competition and a list of 3 publications with participation of the doctoral student have been presented as well as one textbook for student education.

IV. Critical notes and recommendations

I do not have any critical notes regarding the presented materials for the competition. The arguments presented in Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova’s scientific works, her findings, analyses, and familiarity with the literature are of a high standard.

I have one recommendation: to continue her research on food products and beverages with a view to ensure their safety for human health.

V. Conclusion

The documents and materials submitted by Chief Assist. Prof. Vanya Todorova Prodanova-Stefanova, PhD meet the requirements of the Law on Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria, the Rules for Application of LDASRB, and the Internal Requirements for the Development of the Academic Staff of South-West University “Neofit Rilski”.

For the competition, Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD has presented a significant number of scientific papers containing original scientific, applied-scientific, and applied contributions that have received international recognition.

After reviewing the materials, analysing their significance and the contributions they contain, I find it appropriate to propose Chief Assist. Prof. Vanya Todorova Prodanova-Stefanova, PhD to take the academic position

“Associate Professor” in the field of higher education 5. Technical Sciences,
professional field 5.12. Food Technologies.

Date: 20 March 2026

Stara Zagora

Reviewer:.....

(Prof. G. Mihaylova, DSc)