

## Югозападен университет „Неофит Рилски“

### РЕЦЕНЗИЯ

на представените трудове за участие в конкурс за академичната длъжност „ДОЦЕНТ“ по професионално направление 5.12. Хранителни технологии, обявен от ЮЗУ „Неофит Рилски“ в ДВ., бр. 115/30.12.2025 г.

**Рецензент:** проф. д-р инж. Марианна Русева Баева - професионално направление 5.12. Хранителни технологии, Университет по хранителни технологии (УХТ) - Пловдив, 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 ДВ., бр. 115/30.12.2025 г. и на сайта на Югозападен университет (ЮЗУ) „Неофит Рилски“ е обявен конкурс за заемане на академичната длъжност „доцент“ по област на висше образование 5. Технически науки, професионално направление (ПН) 5.12. Хранителни технологии. Документи е подала само гл. ас. д-р инж. Ваня Тодорова Проданова-Стефанова.

През 2016 г. тя завършва Технически университет (ТУ) - София, Факултет и Колеж - Сливен, в образователно-квалификационна степен (ОКС) „професионален бакалавър“ по специалността „Хранителни технологии в бита и туризма“, след което се обучава в три други университета в ОКС „магистър“: от 2015 до 2016 г. в Тракийски университет - Стара Загора, Факултет „Техника и технологии“ - Ямбол, специалност „Безопасност и качество на храните“; от 2022 до 2023 г. в УХТ - Пловдив, специалност „Храни, хранене и диететика“, а от 2024 г. до момента в Бургаски държавен университет „Проф. д-р Асен Златаров“, Факултет по обществено здраве и здравни грижи, специалност „Здравен мениджмънт“. През 2022 г. защитава дисертация и придобива образователната и научна степен (ОНС) „доктор“ на тема „Изследвания върху свойствата на български етерични масла“.

Ваня Тодорова Проданова-Стефанова е назначена от 22.04.2019 г. като „асистент“ в Колеж - Сливен към ТУ - София, а от 01.01.2024 г. е „главен асистент“ в същото висше училище.

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

Документите за конкурса, представени на електронен и хартиен носител, са много добре подредени и структурирани, и напълно отговарят на изискванията заложи в чл. 2б от Закона за развитие на академичния състав в Република България (ЗРАСРБ), в чл.1а от Правилника за приложение на ЗРАСРБ (ППЗРАСРБ) и в чл. 80, чл. 81, ал. 2 и 3 и чл. 84, ал. 2 от Вътрешните правила за развитие на академичния състав в ЮЗУ „Неофит Рилски“ за заемане на академичната длъжност „доцент“. Представени са и публикации за ОНС „доктор“ и академичната длъжност „гл. асистент“, които са различни от представените по обявения конкурс. Справката показва, че гл. ас. д-р Ваня Проданова-Стефанова е изпълнила минималните национални изисквания и допълнителните вътрешни изисквания на ЮЗУ „Неофит Рилски“ за заемане на академична длъжност „доцент“ в област 5. Технически науки. Общият набран брой точки по всички показатели от гл. ас. д-р Проданова-Стефанова е **518,40**, което е надвишава минималните 430 за заемане на академичната длъжност „доцент“ към ЮЗУ „Неофит Рилски“, като разпределението им е както следва:

- група от **показатели „А“** – получава изискваните **50 точки** за успешно защитена дисертация за ОНС „доктор“ (диплома № 0222/07.02.2022 г.).

- група от **показатели „В“** – изпълнение на **113,81 точки** от минимален брой 100 точки.

Представен е хабилитационен труд - 10 научни публикации, които са с изпълнено изискване не по-малко от 10 [публикации от В.4.1. до В.4.10.], и са реферирани и индексирани в световноизвестни бази данни с научна информация (Scopus).

- група от **показатели „Г“** – изпълнение на **254,59 точки** от минимален брой 200 точки.

Публикувана е книга на базата на защитен дисертационен труд за присъждане на ОНС „доктор“ на тема „Изследвания върху свойствата на български етерични масла“, която е рецензирана и издадена с ISBN 978-619-04-0034-9 през 2023 г. Общият брой точки от показател „Г.6.“ е 30,00.

Статиите в реферирани и индексирани в световноизвестни бази от данни с научна информация в Web of Science и/или Scopus са 5 броя [от Г.7.1. до Г.7.5.]. Общият брой точки от показател „Г.7.“ е 24,59.

Публикациите в нереферирани списания с научно рецензиране или в редактирани колективни томове са 13 броя [от Г.8.1. до Г.8.13.], като общият брой точки от показател „Г.8.“ е 200,00.

- група **показатели „Д“** – изпълнение на **70 точки** от минимален брой 50 точки.

В конкурса гл. ас. д-р инж. Ваня Проданова-Стефанова участва със 7 цитирания в международни публикации реферирани в Scopus и/или Web of Science на 3 нейни научни труда [В.4.1.; Г.8.1.; Г.8.3.], които според минималните изисквания на ППЗРАСРБ се разпределят в показател „Д.12.“.

- група от **показатели „Е“** - **30 точки**.

Група от показатели „Е“ не е включена в минималните национални изисквания за заемане на академичната длъжност „доцент“, но са допълнителни критерии заложиени в чл. 84, ал. 2 от Вътрешните правила за развитие на академичния състав в ЮЗУ „Неофит Рилски“. За показател „Е.18.“ - 10 точки (представено е участие в научен проект - 1 бр., финансиран през 2024 г. от Русенския университет „Ангел Кънчев“, Филиал - Разград). За показател „Е.24.“ - 20 точки (издадено през 2024 г. учебно пособие „Сензорен анализ на храни за бита и туризма“ с рецензент и ISBN).

За рецензиране са представени общо 28 публикации, като 15 са в реферирани и индексирани научни списания с общ SJR 1,281. Гл. ас. д-р Проданова-Стефанова е първи автор в 3 публикации, а 8 са самостоятелни.

Няма доказано по законоустановения ред плагиатство в научните трудове на кандидата.

### *III. Основни приноси в научната, научно-приложната и преподавателска дейност на кандидата*

#### **Научна и научно-приложна дейност на кандидата:**

Научните изследвания на гл. ас. д-р Проданова-Стефанова са свързани с характеристика на етеричномаслени суровини и получаваните ароматични продукти - етерични масла и екстракти, и приложението им в здравословни хранителни изделия; анализ на храни и природни продукти с оглед на тяхната безопасност; аспекти на детското хранене и здравните грижи.

Напълно съм съгласна с представените приноси:

#### **Научни:**

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

#### **Научно-приложни:**

- Проведени са изследвания за влиянието на етерично масло от плодове на кориандър 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 [публикация Г.8.8.] и от два вида глог [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:**

- Проведени са системни изследвания върху показателите: 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 – от района на град Разград [публикация В.4.5.];

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

- Изследван е състава и активността на български прополис с различен произход и време на съхранение [публикации В.4.7., В.4.10., Г.7.1., Г.7.2., Г.7.3., Г.7.4.];

- Установено е, че при стерилизация в плодовете от резене настъпват промени в добива и състава на етеричното масло [публикация В.4.9.];

- С помощта на *in silico* методи е установено, че цитронелолът 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:**

Част от получените резултати от публикации В.4.3 и Г.8.3. са включени в учебното пособие „Сензорен анализ на храни за бита и туризма“ от 2024 година като адаптирани лабораторните упражнения. Представени са седем цитата, в издания, реферирани и индексирани в бази данни Scopus и/или Web of Science, с общ IF = 10,57 и общ SJR = 2,146. Гл. ас. д-р Проданова-Стефанова има h-индекс 5 по данни от Scopus. Нейната научноизследователската дейност е свързана и с членството ѝ в Сдружение „Научно-технически съюзи с Дом на науката и техниката - Пловдив“ и в Българско дружество по хранене и диететика, с активното ѝ участие в 6 международни научни форума и в 8 национални конференции. Тя е член и на научноизследователски проект към Русенския университет „Ангел Кънчев“, филиал - Разград, по който има шест публикации.

#### **Педагогическа дейност:**

Общият педагогически стаж на д-р Ваня Проданова-Стефанова е 6 г. и 10 месеца, включително и преподавателският ѝ стаж като „главен асистент“ за повече от две години. През този период тя участва в изнасяне на лекционни материали и провеждане на упражнения по следните дисциплини, за които са представени документи:

- за ОКС „професионален бакалавър“ към ТУ - София, Факултет и Колеж - Сливен, от ПН 5.12. Хранителни технологии на: *специалност* „Хранителни технологии в бита и туризма“: „Сензорен анализ на храни за бита и туризма“

(лекции 10 ч./семинарни упражнения 10 ч.), „Физикохимия и колоидна химия“ (лабораторни упражнения 30 ч.), „Безопасност на храните и хранително законодателство“ (лекции 10 ч./ лаб. упр. 20 ч.); *специалност* „Мениджмънт на алтернативния туризъм“: „Безопасност на храните и хранително законодателство“ (лекции 15 ч./лаб. упр. 30 ч.), „Управление на туроператорска, агентска и транспортна дейност“ (лаб. упр. 30 ч.), „Организация на мероприятия и събития“ (лаб. упр. 30 ч.), „Основи на кулинарната химия“ (лаб. упр. 30 ч.), „Основи на туризма“ (сем. упр. 30 ч.), „Екология и устойчиво развитие“ (лекции 20 ч./сем. упр. 10 ч./лаб. упр. 20 ч.), „Управление на селски и екологичен туризъм“ (сем. упр. 15 ч./лаб. упр. 30 ч.).

- за ОКС „магистър“ към ТУ - София, Факултет и Колеж - Сливен, от ПН 5.12. Хранителни технологии на *специалност* „Безопасност на храните“: „Функционални хранителни добавки“ (лекции 15 ч./сем. упр. 15 ч./лаб. упр. 30 ч.); „Законодателство и контрол в хранителната верига“ (лекции 15 ч./ сем. упр. 30 ч./ лаб. упр. 30 ч.); „Системи за управление на безопасността на храните“ (лекции 15 ч./ лаб. упр. 30 ч./ сем. упр. 30 ч.).

- за ОКС „професионален бакалавър“ към Бургаски държавен университет „Проф. д-р Асен Златаров“, Колеж по туризъм, на *специалност*: „Туризъм и здравословно хранене“: „Здравословно и балансирано хранене“ (лекции 25 ч.).

Представен е също набор от пет учебни програми, които съответстват на обявения конкурс, списък на публикации с участие на 5 броя докторанти и 1 учебно пособие за обучение на студенти.

#### IV. Критични бележки и препоръки.

Нямам критични бележки по представените материали за конкурса.

Следя развитието на гл. ас. д-р Ваня Проданова-Стефанова от 12 години, не само като мой студент в Колеж - Сливен към ТУ - София и в УХТ - Пловдив, но и като мой асистент. От учебно-методична гледна точка тя притежава педагогически такт, умение да убеждава студентите и да ги организира, способност за творческа работа и за преподаване на дисциплини с научно-приложен характер. От научна гледна точка гл. ас. Проданова-Стефанова

притежава способността да систематизира сложна научна информация, да предвижда резултатите от работата си и да ги интерпретира в научен и приложен аспект. Тя е изключително работлив, любознателен и амбициозен млад учен, много коректен в отношенията си с колегите, със задълбочени интереси в областта на здравословното и диетичното хранене.

#### *V. Заключение*

Представените за рецензиране документи от гл. ас. д-р Ваня Тодорова Проданова-Стефанова отговарят на всички изисквания на ЗРАСРБ, на ППЗРАСРБ и на допълнителните вътрешни изисквания на ЮЗУ „Неофит Рилски“ за заемане на академична длъжност „доцент“. Минималните изисквания са изпълнени по всички групи показатели, като дори надхвърлят необходимия брой точки (общо 518,40 от изискуеми 430).

В научните публикации по конкурса има оригинални научни, научно-приложни и приложни приноси, които са получили международно признание, като те не повтарят представените за присъждане на ОНС „доктор“ и конкурса за академичната длъжност „гл. асистент“.

След задълбочено запознаване с представените в конкурса материали, анализ на тяхната значимост и съдържащите се в тях научни, научно-приложни и приложни приноси, намирам за основателно да предложа гл. ас. д-р инж. 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.*

*град Пловдив*

*Рецензент: .....*

*(проф. д-р инж. Марианна Баева)*

## South-West University "Neofit Rilski"

### REVIEW

of the presented works for the participation in a competition for the academic position of "ASSOCIATE PROFESSOR" in the professional field 5.12. Food Technologies, announced by SWU "Neofit Rilski" in State Gazette, **No. 115/30.12.2025**

**Reviewer:** Prof. Marianna Ruseva Baeva, PhD, Eng. - professional field 5.12. Food Technologies, University of Food Technologies (UFT) - Plovdiv, member of the scientific panel under Order No. 460/16.02.2026 of the Rector of SWU "Neofit Rilski" - Blagoevgrad, selected to be reviewer on the first meeting of the scientific panel on 09.03.2026

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

#### *I. Brief biographical information about the candidate*

In State Gazette, **No. 115/30.12.2025** and the website of South-West University (SWU) "Neofit Rilski" a competition **for the occupation** of the academic position "Associate Professor" was announced in the area of higher education 5. Technical Sciences, professional field (PF) 5.12. Food Technologies. Only Chief Assist. Prof. Vanya Todorova Prodanova-Stefanova, PhD, Eng. has submitted documents.

In 2016, she graduated from the Technical University (TU) - Sofia, Faculty and College - Sliven, with Educational and Qualification Degree (EQD) "Professional Bachelor" in the specialty "Food Technologies in Everyday Life and Tourism", after which she studied a Master's Degree at three other universities: from 2015 to 2016 at Trakia University - Stara Zagora, Faculty of Engineering and Technology - Yambol, specialty "Food Safety and Quality", from 2022 to 2023 at UFT - Plovdiv, specialty "Food, Nutrition and Dietetics", and since 2024 until now – at Burgas State University "Prof. Dr. Asen Zlatarov", Faculty of Public Health and Health Care, specialty "Health Management". In 2022 she defended her dissertation and was awarded the Educational and Scientific Degree (ESD) "Doctor" ("PhD") on the topic "Studies on the Properties of Bulgarian Essential Oils".

Vanya Todorova Prodanova-Stefanova was hired from 22 April 2019 as "Assistant" at College - Sliven at Technical University - Sofia, and from 01 January 2024 she has been a "Chief Assistant Professor" at the same higher school.

## II. *Characteristics of the candidate's scientific and scientific-applied production*

The competition documents, submitted in both electronic and paper formats, are very well organized and structured, and fully meet the requirements set in Art. 2b of the Act on Development of the Academic Staff in the Republic of Bulgaria (ADASRB), in Art. 1a of the Regulations on the Implementation of the Development of Academic Staff in the Republic of Bulgaria Act (RIDASRBA) and in Art. 80, Art. 81, para. 2 and 3 and Art. 84, para. 2 of the Internal Rules for Development of the Academic Staff at SWU "Neofit Rilski" for occupation the academic position of "Associate Professor". The publications for ESD "Doctor" ("PhD") and the academic position of "Chief Assistant Professor" which are different from the ones presented for the announced competition were also presented. The check shows that Chief Assist. Prof. Vanya Prodanova-Stefanova, PhD has fulfilled the minimum national requirements and the additional internal requirements of the SWU "Neofit Rilski" for **taking** the academic position of "Associate Professor" in the area 5. Technical Sciences. The total number of points scored by Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD across all evaluation indicators is **518.40**, which exceeds the minimum requirement of 430 points for occupation the academic position of "Associate Professor" at SWU "Neofit Rilski", as their distributions is as follows:

- group of **indicators "A"** – receives **50 points** for a successfully defended dissertation for the ESD "Doctor" ("PhD") (Diploma No. 0222/07 February 2022).

- group of **indicators "B"** – performance of **113.81 points** points from a minimum number of 100 points.

Habilitation work has been presented - in 10 scientific publications with a requirement of not less than 10 [publications from B.4.1. to B.4.10.] and referenced and indexed in world renowned databases with scientific information (Scopus).

- group of **indicators "G"** – performance of **254.59 points** from a minimum number of 200 points.

A book has been published based on defended dissertation paper for awarding ESD "Doctor" ("PhD") on the topic "Study on the Properties of Bulgarian Essential Oils" and it was peer-reviewed and published with ISBN 978-619-04-0034-9 in 2023. The total number of points for indicator "G.6." is 30.00.

The articles in refereed and indexed in world renowned databases with scientific information in Web of Science and/or Scopus are 5 [from G.7.1. to G.7.5.]. The total number of points from indicator "G.7." is 24.59.

The publications in not refereed journals with scientific reviewing or in edited collective volumes are 13 [from G.8.1. to G.8.13.], as the total number of points from indicator "G.8." is 200.00.

- group of **indicators "D"** – performance of **70 points** from a minimum number of 50 points.

In the competition, Chief Assist. Prof. Vanya Prodanova-Stefanova, PhD participates with 7 citations in international publications referenced in Scopus and/or Web of Science of 3 scientific papers of hers [B.4.1.; G.8.1.; G.8.3.], which according to the minimum requirements of RIDASRBA are distributed in indicator "D.12.".

- group of **indicators "E"** – **30 points**.

Indicators group "E" is not included in the minimum national requirements for **taking** the academic position of "Associate Professor", but they are additional criteria set forth in Art. 84, para. 2 of the Internal Rules for Development of the Academic Staff at SWU "Neofit Rilski". For indicator "E.18." - 10 points (participation in a research project funded in 2024 by Ruse University "Angel Kanchev", Razgrad Branch). For indicator "E.24." - 20 points (a textbook titled "Sensory Analysis of Foods for Everyday Life and Tourism" was published in 2024 with a reviewer and ISBN).

A total of 28 publications were submitted for review, 15 of which have appeared in peer-reviewed and indexed scientific journals with a combined SJR of 1.281. Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD is the first author on 3 publications, and 8 are authored solely by her.

There is no legally proved plagiarism in the candidate's scientific works.

### III. *Main contributions in the candidate's scientific, scientific-applied and teaching activities*

#### **Scientific and scientific-applied activity of the candidate:**

The scientific research of Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD focuses on the characterization of essential oil raw materials and the resulting aromatic products - essential oils and extracts - and their application in healthy foods; analysis of foods and natural products with regard to their safety; aspects of child nutrition and health care.

I completely agree with the presented contributions:

#### **Scientific:**

For the first time, the physicochemical, thermodynamic, and thermophysical parameters of various aromatic products have been determined: essential oils from clary sage (*Salvia sclarea*) inflorescences [Publication B.4.1.] and lavender inflorescences [Publication B.4.2.], as well as water-alcohol solutions of linalool [Publication G.8.1.].

#### **Scientific-applied:**

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

- For the first time, ultrasonic extraction has been performed on fruit from two species of chokeberry [Publication G.8.8.] and of two species of hawthorn [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:**

- Systematic studies have been conducted on the following indicators: 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 from the Razgrad area [Publication B.4.5.]

- Indicators have been determined for the absolute obtained from the petals of the oil-bearing rose [Publication G.8.5.];

- The composition and activity of Bulgarian propolis from different sources and with varying storage times 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 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 childcare facilities in the Sliven region [Publications G.8.9, G.8.10.].

### **Educational and Methodological:**

Some of the results from publications B.4.3 and G.8.3 have been included in the 2024 textbook "Sensory Analysis of Food for Everyday Life and Tourism" as adapted laboratory practice. Seven citations are presented in publications 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. Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD has an h-index of 5 according to Scopus data. Her research activities are also linked to her membership in the Association "Science and Technology Unions and House of Science and Technique - Plovdiv" and in the Bulgarian Society of Nutrition and Dietetics, as well as to her active participation in 6 international scientific forums and eight national conferences. She is also a member of a research project at Ruse University "Angel Kanchev", Razgrad Branch, under which she has six publications.

### **Pedagogical activity:**

Chief Assist. Prof. Vanya Prodanova-Stefanova, PhD has a total of 6 years and 10 months of teaching experience, including more than two years as a "Chief Assistant Professor". During this period, she has participated in the presentation of lecture materials and led practice courses in the following disciplines, for which documentation has been provided:

- for EQD "Professional Bachelor" at TU - Sofia, Faculty and College - Sliven, in PF 5.12. Food technologies of: *specialty "Food Technologies in Everyday Life and Tourism"*: "Sensory Analysis of Foods for Everyday Life and Tourism" (Lectures 10 h/Seminars 10 h), "Physical Chemistry and Colloid Chemistry" (Laboratory practice 30 h), "Food Safety and Food Legislation" (Lectures 10h/Lab. practice 20 h); *specialty "Alternative Tourism Management"*: "Food Safety and Food Legislation" (Lectures 15 h/Lab. practice 30 h), "Management of Tour Operator, Travel Agency, and Transportation Activity" (Lab. practice 30 h), "Event Planning and Organisation" (Lab. practice 30 h), "Basics of Culinary Chemistry" (Lab. practice 30 h), "Basics of Tourism" (Seminars 30 h), "Ecology and Sustainable Development" (Lectures 20 h/Seminars 10 h/Lab. practice 20 h), "Rural and Ecotourism Management" (Seminars 15 h/Lab. practice 30 h).

- for EQD "Master" at TU - Sofia, Faculty and College - Sliven, in PF 5.12. Food technologies in *specialty "Food Safety"*: "Functional Food Supplements" (Lectures 15 h/Seminars 15 h/Lab. practice 30h); "Legislation and Control in the Food Chain" (Lectures 15 h/ seminars 30 h/ Lab. practice 30 h); "Food Safety Management Systems" (Lectures 15 h/ Lab. practice 30 h/Seminars 30 h).

- for EQD "Professional Bachelor" at Burgas State University "Prof. Dr. Asen Zlatarov", College of Tourism, in *specialty "Tourism and Healthy Nutrition"*: "Healthy and Balanced Nutrition" (Lectures 25 h).

A set of five curricula that correspond to the announced competition is also presented, a list of publications featuring 5 doctoral students, and one textbook for student education.

#### IV. *Critical notes and recommendations*

I do not have any critical notes regarding the presented materials for the competition.

I have been following the career of Chief Assist. Prof. Vanya Prodanova-Stefanova, PhD for 12 years, not only as my student at the Sliven College of the TU - Sofia and at the UFT - Plovdiv, but also as my teaching assistant. From an educational and methodological perspective, she possesses pedagogical tactfulness, the ability to

persuade and organize students, and the capacity for creative work and for teaching disciplines of a scientific and applied nature. From a scientific perspective, Chief Assist. Prof. Prodanova-Stefanova, PhD possesses the ability to systematize complex scientific information, to anticipate the results of her work, and to interpret them from both scientific and applied perspective. She is an exceptionally hardworking, curious, and ambitious young scientist who is very courteous in her dealings with colleagues and has a deep interest in the field of healthy and for various diseases nutrition.

#### *V. Conclusion*

The documents submitted for review by Chief Assist. Prof. Vanya Todorova Prodanova-Stefanova, PhD meet all the requirements of the ADASRB, the RIDASRBA, and the additional internal requirements of the SWU "Neofit Rilski" for occupation the academic position of "Associate Professor". The minimum requirements have been met across all groups of indicators, and the score even exceeds the required number of points (a total of 518.40 out of the required 430).

The scientific publications submitted for the competition contain original scientific, scientific-applied and applied contributions that have received international recognition, and they do not duplicate those submitted for the award of the ESD "Doctor" or for the competition for the academic position of "Chief Assist. Prof.".

After an in-depth review of the materials submitted for the competition, an analysis of their significance, and the scientific, scientific-applied and applied contributions they contain, I find it justifiable to propose Chief Assist. Prof. Vanya Todorova Prodanova-Stefanova, PhD, Eng. to take the academic position of "Associate Professor" in the area of higher education 5. Technical Sciences, professional field 5.12. Food Technologies.

*Date: 20 March 2026*

*Plovdiv*

*Reviewer:.....*

*(Prof. Marianna Baeva, PhD, Eng.)*