



Обява

В изпълнение на Проект BG16RFPR002-1.014-0012-C01 “Създаване и устойчиво развитие на Център за компетентност „Агрохранителни системи и биоикономика“, финансиран от Програма „Научни изследвания, иновации и дигитализация за интелигентна трансформация“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейските структурни и инвестиционни фондове (Проекта), **Селскостопанска академия (ССА) обявява конкурс за подбор на изследователи (R3-R2)**. Подборът на изследователи се извършва съгласно Правилник за подбор и назначаване към Селскостопанска академия на длъжности изследовател R1 – R4 по Проекта (Правилника) – [ТУК](#)

Подробности относно обявените позиции, свързаните с тях научни задачи, очаквана заетост и критерии за подбор на кандидатите, както и местоработата за всяка от тях, са систематизирани в **Таблица 1**.

Изисквания към кандидатите: Кандидатите следва да отговарят на изискванията за подбор, посочени за всяка позиция в Таблица 1. Ако за една обявена позиция има подадени документи от повече от един кандидат, които отговарят на посочените изисквания по позициите, то следва да се пристъпи към оценка на тези кандидати по следните критерии: по-голям академичен опит, по-голям брой публикации и участия в научни проекти и/или програми в съответната научна област/направление/тема.

Документи за кандидатстване: Кандидатите могат да подават заявление (по образец) и автобиография (по образец) в .pdf формат на email: vnikolaeva@agriacad.bg, както и по пощата или лично в деловодството на Централна администрация на Селскостопанска академия, на адрес: 1373, гр. София, ул. „Суходолска“ №30, от 9.30 до 16.00 часа. Образците може да се изтеглят – [ТУК](#) /в края на страницата/

Срок за подаване на документи за изразяване на интерес: 10 календарни дни считано от деня на публикуване на обявата за конкурса - **от 11.06.2026г. до 22.06.2026г. включително.**

Лице за контакт: Валерия Николаева - главен експерт дирекция „Наука, образование, иновации и международна дейност“, Селскостопанска академия

Телефон: +359 2 812 75 80;

Email: vnikolaeva@agriacad.bg

Всички данни, предоставени от кандидатите са защитени по смисъла на Закона за защита на личните данни (ЗЗЛД) и следва да бъдат използвани само за целите на настоящия подбор.

Общ брой обявени позиции по Проекта от Селскостопанска академия:

а изследователи **R3** - 3 бр.

а изследовател **R2** - 1 бр.



Таблица 1. Обявени позиции, свързаните с тях научни задачи, очаквана заетост и критерии за подбор, както и местоработата за всяка от тях

Месторабота: Институтът по криобиология и хранителни технологии (ИКХТ), ССА
Описание на задачите: 2.2. Разработване на технологии за устойчиво производство и приложение на алтернативни протеини 2.2.3. Приготвяне на биоактивни протеинови хидролизати от традиционни и алтернативни растителни суровини и вторични продукти от маслената промишленост 2.2.3-1 Изследване на свойствата на растителни суровини – просо и фъстъчено брашно 2.2.3-2 Ензимна хидролиза на протеиновия компонент с две протеази с различен произход 2.2.4. Оценка на получените биоактивни хидролизати с оглед приложението им в състава на функционални храни, включително такива с лечебно предназначение. М2.2.4. Сравнителна биохимична оценка на получените протеинови хидролизати
Вид изследовател: Утвърден изследовател R3 Брой нужни изследователи: 3 Очаквана заетост: за периода юли – декември 2026 г. на трудов договор максимум 4 часа на ден Критерии за подбор: В допълнение към изискванията за профила на утвърден изследовател R3 според Приложение 3 към Правилника, кандидатът трябва да отговаря и на следните специфични изисквания: - Академична длъжност и научна степен: академична длъжност „професор“ или „доцент“ и научна степен „доктор“ или „доктор на науките“ в областта на техническите науки (с фокус върху технология на биологично активни вещества (ензими, хормони, белтъчини). - Професионално направление: Научни изследвания в областта на професионално направление 5.12 Хранителни технологии - Професионален опит: минимум 5 години опит като утвърден изследовател в професионалното направление и опит в биотехнологичното модифициране на хранителни протеини, провеждането на ензимна хидролиза и изолирането на биологично активни пептиди/вещества, както и в разработването на функционални и диетични храни с лечебно предназначение. Опит в ръководене на поне един научен проект/научна задача и участие в изпълнявани проекти в тази област. - Публикации: минимум 2 публикации в реферирани издания, които да са свързани с ензимна деструкция/хидролиза на растителни или алтернативни белтъчни компоненти, изследване на биоактивни свойства на протеинови деривати или създаване на рецептури за функционални храни.
Месторабота: Институт по консервиране и качество на храните (ИККХ) – Пловдив, ССА
Описание на задачите: 2.2. Разработване на технологии за устойчиво производство и приложение на алтернативни протеини 2.2.3. Приготвяне на биоактивни протеинови хидролизати от традиционни и алтернативни растителни суровини и вторични продукти от маслената промишленост 2.2.3-1 Изследване на свойствата на растителни суровини – просо и фъстъчено брашно



Вид изследовател: изследовател **R2**

Брой нужни изследователи: 1

Очаквана заетост: за периода юли – декември 2026 г. на трудов договор максимум 4 часа на ден

Критерии за подбор: В допълнение към изискванията за профила на утвърден изследовател **R3** според Приложение 3 към Правилника, кандидатът трябва да отговаря и на следните специфични изисквания:

- **Академична длъжност и научна степен:** академична длъжност “главен асистент” и научна степен „доктор“ или „доктор на науките“ в областта на техническите науки (с фокус върху технология на биологично активни вещества (ензими, хормони, белтъчини).
- **Професионално направление:** Научни изследвания в областта на професионално направление 5.12 Хранителни технологии
- **Професионален опит:** минимум 3 години опит като изследовател в професионалното направление и научен опит в областта на технологиите за преработка на растителни суровини, изследването на състава, свойствата и биохимичната оценка на растителни компоненти/екстракти и разработването на функционални хранителни продукти. Опит в проучване на алтернативна използваемост на отпадъчни растителни суровини в хранително-вкусовата промишленост ще се счита за предимство. Опит и участие в изпълнявани проекти в тази област.
- **Публикации:** минимум 1 публикация в реферирани издания, свързани с изследване на физикохимични/биохимични свойства на растителни суровини или компоненти, технологии за консервиране и преработка на продукти от растителен произход или създаване на нови рецептури за функционални храни.