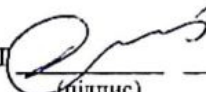


Додаток 2
до Положення про Всеукраїнський
конкурс студентських наукових
робіт з галузей знань і
спеціальностей
(пункт 5 розділу IV)

РЕЦЕНЗІЯ
на наукову роботу Медові десерти „Східні солодощі“
(шифр)
представлену на Конкурс з «Товарознавства»

| № з/п | Характеристики та критерії оцінки рукопису наукової роботи | Рейтингова оцінка. Максимальна кількість балів (за 100-бальною шкалою) | Бали |
|------------|---|--|------|
| 1. | Аргументованість актуальності досліджень | 5 | 3 |
| 2. | Формулювання проблематики досліджень та її практичної цінності | 5 | 3 |
| 3. | Формулювання наукової новизни досліджень | 5 | 2 |
| 4. | Зазначення методів досліджень та завдань, розв'язуваних цими методами | 5 | 5 |
| 5. | Наявність аналітичного огляду наукової та науково-практичної літератури з проблематики дослідження | 10 | 7 |
| 6. | Аналізування сучасних тенденцій галузі та ринку | 10 | 6 |
| 7. | Застосування методів математичного моделювання, комплексної оцінки якості, конкурентоспроможності | 10 | 5 |
| 8. | Проведення власних лабораторних досліджень з проблематики роботи | 10 | 10 |
| 9. | Насиченість роботи табличним та ілюстративним матеріалом, його пояснення чи інтерпретація у тексті роботи | 10 | 7 |
| 10. | Відповідність поставлених у роботі завдань сформульованим висновкам | 10 | 7 |
| 11. | Наявність у списку бібліографічних джерел іноземними мовами (крім російської) загальною кількістю не менше 5% | 5 | 5 |
| 12. | Правильність оформлення роботи | 5 | 5 |
| 13. | Наявність довідок (актів) про впровадження, публікацій, обговорення результатів досліджень на наукових конференціях (призові місця) | 10 | 10 |
| Сума балів | | 100 | 75 |

Загальний висновок не рекомендується
(рекомендується, не рекомендується для захисту на науково-практичній конференції)

Рецензент  О.В. Сидоренко, КНТЕУ, проф., д.т.н.
(підпис) (І.П.Б., місце роботи, посада, науковий ступінь)

03 березня 2021 року

Додаток 2
до Положення про Всеукраїнський
конкурс студентських наукових
робіт з галузей знань і
спеціальностей
(пункт 5 розділу IV)

на наукову роботу РЕЦЕНЗІЯ
8. Медові десерти „Східні смаколики“
(шифр)
представлену на Конкурс з «Товарознавства»

| № з/п | Характеристики та критерії оцінки рукопису наукової роботи | Рейтингова оцінка. Максимальна кількість балів (за 100-бальною шкалою) | Бали |
|------------|---|--|------|
| 1. | Аргументованість актуальності досліджень | 5 | 3 |
| 2. | Формулювання проблематики досліджень та її практичної цінності | 5 | 2 |
| 3. | Формулювання наукової новизни досліджень | 5 | 2 |
| 4. | Зазначення методів досліджень та завдань, розв'язуваних цими методами | 5 | 5 |
| 5. | Наявність аналітичного огляду наукової та науково-практичної літератури з проблематики дослідження | 10 | 6 |
| 6. | Аналізування сучасних тенденцій галузі та ринку | 10 | 7 |
| 7. | Застосування методів математичного моделювання, комплексної оцінки якості, конкурентоспроможності | 10 | 7 |
| 8. | Проведення власних лабораторних досліджень з проблематики роботи | 10 | 10 |
| 9. | Насиченість роботи табличним та ілюстративним матеріалом, його пояснення чи інтерпретація у тексті роботи | 10 | 7 |
| 10. | Відповідність поставлених у роботі завдань сформульованим висновкам | 10 | 7 |
| 11. | Наявність у списку бібліографічних джерел іноземними мовами (крім російської) загальною кількістю не менше 5% | 5 | 5 |
| 12. | Правильність оформлення роботи | 5 | 5 |
| 13. | Наявність довідок (актів) про впровадження, публікацій, обговорення результатів досліджень на наукових конференціях (призові місця) | 10 | 10 |
| Сума балів | | 100 | 76 |

Загальний висновок робота не рекомендується для захисту на
(рекомендується, не рекомендується для захисту на науково-практичній конференції)
науково-практичній конференції

Рецензент [підпис] Григорук О.Б., Національний університет
(підпис) «Східноукраїнський національний університет
технологій, к.т.н., доктор
технічних наук, зав. каф. харчових

03 березня 2021 року