

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

РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу _____ Не сир _____,
(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	5
2.	Формулювання проблематики досліджень та її практичної цінності	5	5
3.	Формулювання наукової новизни досліджень	5	5
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	9
6.	Аналізування сучасних тенденцій галузі та ринку	10	9
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	10
10.	Відповідність поставлених у роботі завдань сформульованим висновкам	10	10
11.	Наявність у списку бібліографічних джерел іноземними мовами (крім російської) загальною кількістю не менше 5%	5	5
12.	Правильність оформлення роботи	5	4
13.	Наявність довідок (актів) про впровадження, публікацій, обговорення результатів досліджень на наукових конференціях (призові місця)	10	8
Сума балів		100	92

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

Рецензент _____ **Кійко В.В., НУХТ, м. Київ, доцент, к.т.н.** _____
(підпис) (П.І.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)

РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу «The cup»
(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	5
2.	Формулювання проблематики досліджень та її практичної цінності	5	4
3.	Формулювання наукової новизни досліджень	5	5
4.	Зазначення методів досліджень та завдань, розв'язуваних цими методами	5	4
5.	Наявність аналітичного огляду наукової та науково-практичної літератури з проблематики дослідження	10	8
6.	Аналізування сучасних тенденцій галузі та ринку	10	9
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	9
10.	Відповідність поставлених у роботі завдань сформульованим висновкам	10	9
11.	Наявність у списку бібліографічних джерел іноземними мовами (крім російської) загальною кількістю не менше 5%	5	5
12.	Правильність оформлення роботи	5	4
13.	Наявність довідок (актів) про впровадження, публікацій, обговорення результатів досліджень на наукових конференціях (призові місця)	10	8
Сума балів		100	87

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

Рецензент Лозова Т.М., ІТІЕУ, професор кафедри товарознавства, технологій і управління якістю харчових продуктів, І.Т.Н.
(підпис) (П.І.Б., місце роботи, посада, науковий ступінь)

03 березня 2021 року