

РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу «Молекулярна кухня», представлену на Конкурс

(шифр)

з Професійна освіта

(назва галузі знань, спеціальності, спеціалізації)

№ з/п	Характеристики та критерії оцінки рукопису наукової роботи	Рейтингова оцінка Максимальна кількість балів (за 100-бальною шкалою)	Бали
1	Актуальність проблеми	10	3
2	Новизна та оригінальність ідей	15	8
3	Використані методи дослідження	15	9
4	Теоретичні наукові результати	10	5
5	Практична направленість (документальне підтвердження впровадження результатів роботи)	20	7
6	Рівень використання наукової літератури та інших джерел інформації	5	1
7	Ступінь самостійності роботи	10	5
8	Якість оформлення	5	2
9	Наукові публікації	10	0
10	Недоліки роботи (пояснення зниження максимальних балів у пунктах 1-9)		
10.1	Не представлені посилання на нормативні джерела та акти, не зроблено посилання на науковців, які вирішували досліджувану проблему, не визначено суперечності.		
10.2	Розмите формулювання наукової новизни дослідження, спостерігаються недоліки у формулюванні наукового апарату		
10.3	У вступі заявлено застосування теоретичних, емпіричних і статистичних методів (анкетування і тестування), а в роботі описано лише перевірка знань.		
10.4	Проблема дослідження недостатньо систематизована й узагальнена на основі досліджень науковців		
10.5	Результати роботи впроваджено в навчальний процес на основі проведення педагогічного експерименту.		
10.6	Використано 8 джерел, лише 2 видані за останні 10 р. Відсутні посилання на першоджерела в тексті роботи		
10.7			
10.8	Відсутній графічний матеріал		
10.9	Відсутність наукових публікацій з теми та змісту роботи.		
Сума балів			40

Загальний висновок: робота не рекомендується для захисту на науково-практичній конференції

19 березня 2021 року