

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	6
2	Новизна та оригінальність ідей	15	10
3	Використані методи дослідження	15	13
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	2
7	Ступінь самостійності роботи	10	2
8	Якість оформлення	5	5
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 дослідження		
10.2	Спостерігаються недоліки у формулюванні окремих елементів наукового апарату		
10.3	Реалізовані теоретичні та емпіричні методи дослідження		
10.4	Проблема дослідження недостатньо систематизована й узагальнена на основі досліджень науковців		
10.5	Дослідником не надано документів про впровадження наукових результатів дослідження. З тексту роботи зрозуміло, що результати роботи впроваджено в навчальний процес на основі проведення педагогічного експерименту.		
10.6	Дослідником використано лише 8 джерел наукової інформації, що замало для наукової праці. Відсутні іноземні джерела інформації		
10.7			
10.8			
10.9	Відсутність наукових публікацій з теми та змісту роботи.		
Сума балів			50

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

26 березня 2021 року