РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу Виробництво м'ясопрод, представлену на Конкурс
(шифр)
зі спеціальності 204 – «ТВППТ», секція «ТППТ»
(назва галузі знань, спеціальності, спеціалізації)

№ з/п	Характеристики та критерії оцінки рукопису наукової роботи[1]	Рейтингова оцінка. Максимальна кількість балів (за 100-бальною шкалою)	Бали
1	Актуальність проблеми	10	8
2	Новизна та оригінальність ідей	15	5
3	Використані методи дослідження	15	5
4	Теоретичні наукові результати	10	3
5	Практична направленість результатів (документальне підтвердження впровадження результатів роботи)	20	5
6	Рівень використання наукової літератури	5	3
7	Ступінь самостійності роботи	10	6
8	Якість оформлення	5	4
9	Наукові публікації	10	0
10	Недоліки роботи (пояснення зниження максимальних балів у пунктах 1-9):		
	Відсутні показники фізико-хімічної та органолептичної оцінки продукції		
Сума балів			39

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

РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу М'ясопродукт, представлену на Конкурс
(шифр)

зі спеціальності 204 – «ТВТПТ», секція «ТППТ»
(назва галузі знань, спеціальності, спеціалізації)

№ з/п	Характеристики та критерії оцінки рукопису наукової роботи[1]	Рейтингова оцінка. Максимальна кількість балів (за 100-бальною шкалою)	Бали
1	Актуальність проблеми	10	8
2	Новизна та оригінальність ідей	15	8
3	Використані методи дослідження	15	10
4	Теоретичні наукові результати	10	5
5	Практична направленість результатів (документальне підтвердження впровадження результатів роботи)	20	–
6	Рівень використання наукової літератури	5	4
7	Ступінь самостійності роботи	10	5
8	Якість оформлення	5	4
9	Наукові публікації	10	–
10	Недоліки роботи (пояснення зниження максимальних балів у пунктах 1-9):		
Сума балів			44

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