

ПРОТОКОЛ

засідання журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України
у 2017/2018 навчальному році
(заочний тур)

2018 р.

Секція: Науково-технічна творчість та винахідництво

№	ПІБ учасника	НВЗ, клас	Клас	Актуальність, практичне, прикладне значення роботи	Наявність елементів науково-технічної новизни, евристичність роботи	Системність і повнота у розкритті теми; аргументованість висновків, їх відповідність отриманим результатам	Дослідницький характер роботи; доцільність та коректність використаних методів дослідження	Функціональна спроможність винаходу, наявність патенту	Відповідність вимогам оформлення наукових робіт	Максимальна кількість балів (206)
1	Мавроді Юлія Андріївна	Комунальний заклад "Маріупольський технічний ліцей" Маріупольської міської ради Донецької області"	11	2,5	2,0	2,0	2,0	0,4	1,0	19,8

Голова журі:

Олійник І. М. – кандидат технічних наук, доцент _____

Члени журі:

Самотугіна Ю.С. - кандидат технічних наук _____

Хлєстова О. А. – кандидат технічних наук, доцент _____

Секретар:

Барецька О.О. – методист КПНЗ «ДОМАНУМ» _____

**II етап Всеукраїнського конкурсу-захисту
науково-дослідницьких робіт учнів – членів Малої академії наук України
2018**

РЕЦЕНЗІЯ

на науково-дослідницьку роботу

Відділення технічних наук

Секція: Науково-технічна творчість та винахідництво

Автор роботи: учениця 11 класу комунального закладу «Маріупольський технічний ліцей» Мавроді Юлія Андріївна

Тема роботи: «Нова конструкція форми для випічки виробів із тіста»

Актуальність, практичне значення роботи. Робота присвячена актуальній проблемі українського споживача - конструюванню розбірної форми для випічки виробів із тіста, яка б займала мало місця при зберіганні, а також пошуку матеріалу і розробці технології її виготовлення.

Наявність елементів науково-технічної новизни, евристичність роботи. В роботі запропонована форма для випічки у вигляді шістьох окремих фрагментів, які складаються у сьомикоміркову форму та утримуються спеціальними кріпленнями. Це дозволить максимально використовувати робочій простір духової шафи та економити місце під час їх зберіганні елементи. Розроблена технологія виготовлення, а також запропонований недорогий матеріал для виготовлення цих форм – сталь 20А.

Але слід відмітити, що використання даної конструкції форми без дна обмежене через труднощі випічки виробів із рідкого тіста.

Системність і повнота у розкритті теми; аргументованість висновків, їх відповідність отриманим результатам. Тема науково-дослідницької роботи розкрита повністю, в роботі представлений аналіз матеріалів, які застосовуються для виготовлення пекарських форм. Розглянуто їх властивості, технології виготовлення та конструкції, наведено достатній список використаних джерел. Висновки, відповідають задачам досліджень та отриманим результатам.

Дослідницький характер роботи; доцільність та коректність використаних методів дослідження. Функціональна спроможність винаходу, наявність патенту. Представлена науково-дослідницька робота має практичну спрямованість і автором розглядається можливість оформлення патенту.

Відповідність вимогам щодо оформлення наукових робіт. Матеріал викладено грамотно, послідовно, логічно. Робота оформлена згідно з вимогами до конкурсних робіт.

Загальні висновки та рекомендації. Робота може бути представлена в II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України.

Рецензент

Кандидат технічних наук,
доцент кафедри матеріалознавства
та перспективних технологій
ДВНЗ «Приазовський державний
технічний університет», м. Маріуполь

І. М. Олійник

Підпис канд. техн. наук, доцента І. М. Олійник засвідчую