

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

РЕЦЕНЗІЯ
на наукову роботу Готель представлену на Конкурс
(шифр)

з Інформаційних технологій
(назва галузі знань, спеціальності, спеціалізації)

№ з/п	Характеристики та критерії оцінки рукопису наукової роботи	Рейтингова оцінка Максимальна кількість балів	Бали
1	Актуальність проблеми	10	3
2	Новизна та оригінальність ідей	15	4
3	Використані методи дослідження	15	4
4	Теоретичні наукові результати	10	2
5	Практична направленість результатів (документальне підтвердження впровадження результатів роботи): - наявність готового до використання продукту - практична цінність результатів - підтвердження актами впровадження (3 бали за 1 акт, 5 балів за 2 і більше актів) *	20, в тому числі: 10 5 5	10
6	Рівень використання наукової літератури та інших джерел інформації	5	4
7	Ступінь самостійності роботи	10	10
8	Якість оформлення (анотації і роботи)	5	5
9	Наукові публікації: - публікації у фахових виданнях (3 бали за 1 шт.) та індексовані у Scopus або Web of Science (4 бали за 1 шт.) * - тези доповідей та інші статті (2 бали за 1 шт.) *	10, в тому числі: 6 4	0
10	Недоліки роботи (пояснення зниження максимальних балів у пунктах 1-9, 11-12):		
10.1	Не сформульовані ознаки наукової роботи до п.1-4		
10.2	Робота відноситься більшістю до готельного бізнесу і має лише прикладне рішення в ІТ		
10.3			
...			
11	Відповідність роботи спеціальності (конкурсу)	15	9
12	Наявність патентів та свідоцтв на винахід (3 бали за 1 шт., 5 балів за 2 і більше) *	5	
Сума балів			51

* - критерії оцінювання, що передбачають потребу документального підтвердження наявності і авторства учасника. Наявність підтвердження перевіряється оргкомітетом після отримання рецензії і може надаватися рецензенту за вимогою. За відсутності підтвердження бали можуть бути знижені.

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

Рецензент _____