

## ПРОТОКОЛ

засідання журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України  
у 2016/2017 навчальному році  
(заочний тур)

08 лютого 2017 р.

Секція: Загальна біологія

№	ПІБ учасника	НВЗ, клас	Актуальність теми дослідження	Наявність елементів наукової новизни	Обґрунтованість отриманих результатів	Повнота огляду відомих результатів, близьких до теми роботи	Відповідність вимогам оформлення наукових робіт	Максимальна кількість балів (20б)
1	Макаренко Катерина Сергіївна	Волноваська загальноосвітня школа I-III ступенів № 7 Волноваської районної ради, 11 клас	1,4	3,5	3,5	2,1	3,5	14
2	Верещак Владислав Олексійович	Маріупольський НВК «Школа – ліцей інформаційних технологій» № 69 Маріупольської міської ради, 9 клас	2	5	5	3	5	20

Голова журі: Шабанов В.І., канд. біологічних наук, доцент \_\_\_\_\_

Члени журі:

Олександров С.Н., канд. біологічних наук \_\_\_\_\_

Неминуций В.Г., канд. біологічних наук \_\_\_\_\_

Секретар журі: Грибанова А.О. \_\_\_\_\_

## Рецензія

На науково-дослідницьку роботу «Дослідження цвілі, що утворюється в хлібопекарських виробках та її видів на організм людини» учня 9 класу НВК «Школа-ліцей інформаційних технологій» № 69 Верещака Владислава Олексійовича, науковий керівник Михайленко Валерія Валеріївна, старший викладач кафедри біомедичної інженерії ДВНЗ Приазовського державного технічного університету, кандидат технічних наук.

Науково-дослідницьку роботу присвячено визначенню умов виникнення цвілі та вченню родової наявності зразків плісняви на хлібопекарських виробках різних сортів в рівних умовах навколишнього середовища (температура, вологість, відсутність освітлення).

Дослідження проводилося в домашніх умовах, використовувалось 13 видів свіжих хлібопекарських виробів різних видів і від різних виробників, стерилізований посуд, саморобний прилад для фотографування, мікроскопом із вбудованою камерою.

Уперше в роботі отримані результати дослідження проростання спор у хлібі різних торговельних марок у м. Маріуполі та визначено таксономічні групи грибів, що утворилися за даних умов, розроблено і використано шкалу оцінювання прояву цвілі на хлібопекарських виробках.

У роботі приведений достатньо великий огляд літературних даних (25) про харчову цінність хліба, загальну характеристику цвілевих грибів та опис найбільш розповсюджених їх родів, про негативні наслідки вживання хліба, що був заражений цвіллю на організм людини та хвороби, що вона викликає.

На основі виявлення умов виникнення цвілі були сформульовані аргументовані рекомендації щодо зберігання хлібу, як зменшити вірогідність появи цвілі. Отримані результати даної роботи дозволили внести певні пропозиції про масове оповіщення населення про проблеми, які пов'язані із цвіллю.

Оформлення наукової роботи відповідає основним вимогам, значна кількість графіків, фотоматеріалів, які приведені в додатках, підвищує якість проведеної роботи, аргументує отримані результати. У цілому, тема дослідження актуальна, робота проведена на достатньому методичному рівні, має елементи наукової новизни, заслуговує на увагу і може бути допущена до захисту.

Кандидат біологічних наук,  
старший науковий співробітник

С.М.Александров

## Рецензія

На науково-дослідну роботу «Порівняння якісних показників нерафінованої та рафінованої соняшникової олії як основного експортного продовольчого товару України» учениці 11 класу Волноваської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 7

Макаренко Катерини Сергіївни,

науковий керівник Некрасова Анжела Вікторівна, вчитель біології.

Роботу присвячено вивченню за допомогою наукової літератури історії соняшника та соняшникової олії, її складу, способів виробництва, проведенню доступними в шкільних умовах методами порівняльної оцінки рафінованої та нерафінованої олії (органолептичної оцінки, холодного тесту на визначення вмісту восків і воскоподібних речовин, тесту на визначення наявності води), а також виявленню шляхом спеціального опитування яка олія краща – рафінована чи нерафінована.

Проведена робота дозволила відповісти на завдання дослідження і зробити висновок, що нерафінована олія є більш корисним харчовим продуктом ніж рафінована, вона краще засвоюється організмом людини, але її слід використовувати для приготування їжі, яка не вимагає термічної обробки.

Оформлення наукової роботи відповідає основним вимогам, отримані висновки обґрунтовані, представлений достатньо повний літературний огляд близьких до теми робіт. Робота може бути допущена до захисту.

Кандидат біологічних наук

С.М.Александров