

ПРОТОКОЛ

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

7 лютого 2018 р.

Секція: Хімія

№	ПІБ учасника	НВЗ, клас	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 (206)
1	Колмичек Євген Олексійович	Загальноосвітня школа I-III ступенів № 2 Покровської міської ради	11	2	4,5	4,5	3,0	5,0	19,0
2	Мурзенко Єлизавета Сергіївна	Навчально-виховний комплекс загальноосвітня школа I-III ступенів - ліцей м. Добропілля	10	2	4	4,5	2,4	4,5	17,4
3	Букатенко Радмила Сергіївна	Прелесненська загальноосвітня школа I - III ступенів Черкаської селищної ради Слов'янського району	11	2	4,5	4,5	2,1	4,5	17,6
4	Лашкевич Анастасія Іванівна	Костянтинівська загальноосвітня школа I- III ступенів №5 Костянтинівської міської ради	10	2	4	4	2,4	5,0	17,4
5	Муріна Марія Олександрівна	Спасько-Михайлівська загальноосвітня школа I-III ступенів Олександрівської районної ради	9	1,8	4,5	4	2,1	4,5	16,9
6	Бережна Вікторія Сергіївна	Катеринівська загальноосвітня школа I-III ступенів Іллінівської сільської ради Костянтинівського району	11	2	4	4,5	3,0	4,5	18

Голова журі:

Швець І.І. – кандидат хімічних наук, доцент

Члени журі:

Збиковський Є.І. - кандидат технічних наук, доцент

Каулін В.Ю. - кандидат технічних наук

Секретар:

Грибанова А.О. – методист КПНЗ «ДОМАНУМ»

РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу за темою

«Значення шоколаду для організму людини»

учениці 11 класу Катеринівської загальноосвітньої школи I-III ступенів

Бережної Вікторії Сергіївни

Подана на рецензію робота містить 29 сторінок, 10 джерел інформації та 3 додатки.

Робота присвячена вивченню складу та властивостей шоколаду, а також з'ясуванню впливу шоколаду на здоров'я людини.

Шоколад – дуже популярний і широкоживаний продукт, як в Україні, так і у всьому світі. Підбираючи та впроваджуючи різні способи здешевлення шоколаду, деякі виробники недооцінюють негативний вплив різноманітних замінників, стабілізуючих та смакових добавок на організм людини. Тому робота є актуальною і вчить відповідально ставитися до власного здоров'я.

У роботі наведено історію шоколаду, його склад та класифікацію. Докладно розглянуто користь та шкоду шоколаду для організму людини. Проведено якісний хімічний аналіз на вміст у шоколаді білків, ненасичених жирів та вуглеводів. Проведено анкетування серед учнів з визначення органолептичної якості шоколаду різних виробників, за яким визначилися найкращі зразки.

До роботи є наступне зауваження. У роботі вказано на небезпеку наявності пальмової олії у складі шоколаду, але, на жаль, нічого не сказано про методи визначення її вмісту. Варто було б зазначити, що ще більшу шкоду несуть продукти гідрогенізації пальмової олії, так звані транс-жири, які можуть додаватися до шоколаду.

Незважаючи на висловлені зауваження робота в цілому відповідає вимогам до науково-дослідницьких робіт і заслуговує на оцінку 18 балів.

Рецензент:

доцент кафедри «Хімічні технології»

к.т.н.,

Підпис працівника ДВНЗ ДонНТУ: к.т.н., доцента кафедри хімічних технологій
Кауліна В.Ю. засвідчую

Начальник ВК

В.Ю. Каулін

В.О. Черненко



РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу за темою

«Біологічно активні речовини продуктів бджільництва: меду, бджолиного обніжжя, перги, трутневого гомогенату»

учня 11 класу Прелестненської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів
Черкаської ОТГ Донецької області Букатенко Радмили Сергіївни

Подана на рецензію робота містить 39 сторінок, 32 джерела інформації.

Робота присвячена вивченню якісних показників продуктів бджільництва та їх впливу на організм людини, а також практичному досліджуванні вмісту вітамінів B_1 та B_2 в деяких продуктах бджільництва.

Мета учнівської роботи полягає у експериментальному наявності вітамінів B_1 та B_2 в різних сортах меду та продуктах бджільництва, а також виявленню чинників, що сприяють біохімічній активності їх компонентів.. Робота є актуальною, оскільки мед володіє рядом цілющих властивостей, складові меду ідеально підходять для організму людини. Цей продукт користується популярністю і є доступним для всіх категорій населення. Але споживачі знають і не мають можливості оцінити корисність деяких продуктів бджільництва, зокрема обніжжя, перги та ін.

В роботі наведено інформацію з літератури та мережі Інтернет про хімічний склад меду та його значення для організму людини. Наведено рекомендації щодо вживання продуктів бджільництва у якості продукту, який легко засвоюється організмом та забезпечує його комплексом необхідних біологічно активних речовин.

По роботі можна виділити наступні зауваження:

1. В четвертому розділі учнівській роботі доцільно було би вживати словосполучення «наведено рекомендації» замість «розроблено рекомендації».
2. Кількість вітамінів B_1 та B_2 в продуктах бджільництва не є превалюючим фактором визначення їх у якості БАД.

Незважаючи на деякі зауваження робота в цілому відповідає вимогам до науково-дослідницьких робіт і заслуговує оцінку 17,6 балів.

Рецензент:

завідувач кафедри «Хімічні технології»

к.т.н., доцент

Збиковський Є.І.

Підпис працівника ДВНЗ ДонНТУ: к.т.н., доцента, завідувача кафедри хімічних технологій
Збиковського Є.І. засвідчую

Начальник ВК

В.О.Черненко

5.02.2018р.



РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу за темою

«Якість питної води, яку споживають жителі міста Покровська»

учня 11 класу загальноосвітньої школи I-III ступенів №2

Покровської міської ради Донецької області Колмичека Євгена Олексійовича

Подана на рецензію робота містить 37 сторінок, 14 джерел інформації.

Робота присвячена вивченню якісних показників води, відібраної з різних джерел, а також покупної торгівельних точок Покровська.

Мета учнівської роботи полягає у проведенні якісного аналізу питної води. Робота є актуальною, оскільки постійні перебої з водою змушують мешканців міста шукати альтернативного забезпечення нею.

В роботі дана характеристика води. Її значення для організму людини. Наведені сучасні методи аналізу для питної води, а також методики які були використані в дослідженні. Аналізи води проводилися на базі лабораторії КП «Компанія «Вода Донбасу».

Проведені аналізи різних проб води було порівняно з діючим стандартом для питної води. Зроблено висновки для можливості використання води зі свердловини, колодязів, покупної води. Зроблено акцент на шкідливих домішках які були виявлено в зразках води, їх вплив на здоров'я мешканців міста. Також наведено рекомендації лікаря покровської лікарні про вплив шкідливих домішок води на організм людини.

По роботі можна виділити наступні зауваження:

1. Відсутні результати аналізів не фільтрованої водогінної води, які були би корисними. Більшість мешканців міста Покровськ вживають саме водогінну воду.
2. Не наведено характеристику фільтра для води и умови фільтрування. Це вносить додаткові труднощі для порівняння результатів аналізу, оскільки більша частина альтернативної покупної води є фільтрованою.

Незважаючи на деякі зауваження робота в цілому відповідає вимогам до науково-дослідницьких робіт і заслуговує на оцінку 19,0 балів.

Рецензент:

доцент кафедри «Хімічні технології»

к.х.н., доцент

Підпис працівника ДВНЗ ДонНТУ: к.х.н., доцент, доцента кафедри хімічних технологій

Швеця І.І. засвідчую

Начальник ВК



І.І. Швець

В.О.Черненко

РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу за темою

«Визначення складу коров'ячого молока та його вплив на здоров'я людини»
учня 10 класу Констянтинівської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів №5
Констянтинівської міської ради Донецької області Лашкевич Анастасії Іванівни

Подана на рецензію робота містить 52 сторінки, 19 джерел інформації.

Робота присвячена вивченню якісних показників коров'ячого молока деяких торговельних марок, а також вивчення громадської думки про вплив молока на здоров'я людини.

Мета учнівської роботи полягає у експериментальному визначенні складу коров'ячого молока. Робота є актуальною, оскільки молоко є популярним продуктом серед населення, але споживачі не мають можливості дослідити якісні показники і цінність молока різних виробників, та вибрати з них найкращі.

В роботі наведено інформацію з літератури та мережі Інтернет про хімічний склад молока, харчову цінність молока, а також його значення для організму людини. Наведені методи аналізу коров'ячого молока, а також методики які були використані в дослідженні.

Проведені аналізи молока трьох найпопулярніших виробничих марок з мережі супермаркетів АТБ. Зроблено порівняльну характеристику якості молока, виявлено продукт більшої якості. Розроблено рекомендації щодо вживання коров'ячого молока. Проведено соціологічне опитування для вивчення громадської думки про користь та шкідливість молока.

По роботі можна виділити наступні зауваження:

1. З наведеної в учнівській роботі інформації неясно, чи була відповідність якості молока різних виробників, які було вибрано для порівняльного аналізу.
2. На мою думку, доцільніше було би дослідити відповідність показників якості молока вимогам ДСТУ, а не робити вибіркову порівняльну характеристику.

Незважаючи на деякі зауваження робота в цілому відповідає вимогам до науково-дослідницьких робіт і заслуговує оцінку 17,4 балів.

Рецензент:

завідувач кафедри «Хімічні технології»

к.т.н., доцент

Збиковський Є.І.

Підпис працівника ДВНЗ ДонНТУ: к.т.н., доцента, завідувача кафедри хімічних технологій
Збиковського Є.І. засвідчую

Начальник ВК

В.О.Черненко

5.02.2018р.



РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу за темою

«Хімія в усній народній творчості, творах художньої літератури»
учениці 9 класу Спасько-Михайлівської загальноосвітньої школи I-III ступенів
Олександрівського району Донецької області Муріної Марії Олександрівни

Подана на рецензію робота містить 28 сторінок, 14 джерел інформації.

Робота присвячена розгляду творів художньої літератури та усної народної творчості, в яких зустрічаються хімічні елементи, речовини, явища, та виявленню спорідненості двох наук – хімії та літератури.

Мета роботи полягає у виявленні пізнавальних інтересів учнів до вивчення хімії, а також у дослідженні можливості підвищення рівня зацікавленості учнів цим предметом шляхом застосування засобів і прийомів художньої літератури. Робота є актуальною, тому що може підвищити інтерес молоді до хімії і полегшити сприйняття цього предмету, що дозволить покращити рівень знань учнів з цієї дисципліни.

У роботі наведено огляд різноманітних літературних джерел з художньої літератури та усної народної творчості, в яких зустрічаються згадки про різні хімічні речовини і явища або хімічні помилки. Проведено експеримент з виявлення ступеня зацікавленості учнів предметом хімії до і після застосування пропонованої методики викладання. Результати експерименту показали підвищення інтересу до вивчення хімії серед учнів.

До роботи є наступне зауваження. Не зовсім зрозуміло, яка кількість учнів брала участь в експерименті, якого вони віку та на протязі якого часу тривав експеримент.

Незважаючи на висловлені зауваження робота в цілому відповідає вимогам до науково-дослідницьких робіт і заслуговує на оцінку 16,9 балів.

Рецензент:

доцент кафедри «Хімічні технології»

к.т.н.,

В.Ю. Каулін

Підпис працівника ДВНЗ ДонНТУ: к.т.н., доцента кафедри хімічних технологій
Кауліна В.Ю. засвідчую

Начальник ВК

В.О.Черненко

5.02.2018р.



РЕЦЕНЗІЯ

на наукову роботу за темою «Шампуні: хімія та біологія в одному флаконі»
учениці 10 класу НВК загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів №2 ліцею
м.Добропілля

Донецької області Мурзенко Єлизавети Сергіївни

Подана на рецензію робота містить 33 сторінки, 9 джерел інформації.

Робота присвячена вивченню шампунів представлених на українському ринку.

Мета учнівської роботи полягає у визначенні окремих показників шампунів, проведенні соціологічного дослідження серед учнів школи. Більшість людей для миття волосся використовують саме шампуні, тому тема роботи і дослідження є актуальною.

В роботі наведена характеристика шампунів, історія їх відкриття, класифікація ті хімічний склад. Практична частина роботи складалася з соціологічного опитування учнів школи про переваги тієї чи іншої марки шампунів, їх уподобання. Було визначено деякі характеристики шампунів. Учениця запропонувала власні рецепти шампунів виготовлених в домашніх умовах, які базуються на рецептах бабусь і виготовляються з природніх компонентів.

По роботі можна виділити наступні зауваження:

1. Незрозуміло чому для дослідження відібрані інші шампуні, ніж в соціологічному опитуванні.
2. Із запропонованих власних рецептів шампунів незрозуміло яким чином було відібрано кращий шампунь.

Незважаючи на деякі зауваження робота в цілому відповідає вимогам до науково-дослідницьких робіт і заслуговує на оцінку 17,4 балів.

Рецензент:

доцент кафедри «Хімічні технології»

к.х.н., доцент

Підпис працівника ДВНЗ ДонНТУ: к.х.н. доцент кафедри хімічних технологій
Швеця І.І. засвідчую

Начальник ВК

І.І. Швець



В.О.Черненко