

Аналіз результатів опитування студентів-магістрантів факультету природничих наук, спеціальності ЕЗ «Хімія»

На підставі проведеного опитування студентів-магістрантів можна зробити висновок, що загальний рівень задоволеності навчанням є високим. У відкритих відповідях підкреслюється професіоналізм викладачів кафебри, відсутність негативних оцінок щодо викладацького складу та навчальних дисциплін.

Щодо освітніх компонентів:

- Більшість дисциплін отримали високі оцінки (8–10 балів), що свідчить про позитивне сприйняття змісту та актуальності програм.
- Серед улюблених предметів студенти виділили «Хімію спецій і прянощів», «Аналіз ґрунту і води», «Прикладні аспекти електрохімії», «Аналітична хімія харчових продуктів», «Моніторинг хімічних параметрів атмосфери» що пов'язано з їх практичною значущістю та інноваційністю.
- Негативних відгуків про дисципліни фактично немає; деякі респонденти відзначили, що всі предмети формують необхідні знання.

Стосовно навчального процесу:

- Практичні заняття (лабораторні, практичні) оцінені як «добре» з усіх дисциплін, що підтверджує їх достатній рівень організації.
- Студенти пропонують розширити перелік вибіркових дисциплін для більшої індивідуалізації освітньої траєкторії.
- Водночас студенти не вважають за потрібне вилучати будь-які навчальні предмети, оскільки вони формують цілісну систему знань.

Побажання щодо покращення:

- Серед рекомендацій окремо виділено посилення науково-дослідної складової, що відповідає магістерському рівню підготовки.
- В іншому аспекті студенти висловлюють задоволення обсягом та структурою освітньої програми, яка узгоджується з їх навчальним навантаженням.

Висновок:

Результати анкетування засвідчують, що освітня програма відповідає очікуванням магістрантів, забезпечує належний баланс між теоретичною та практичною підготовкою, враховує сучасні тенденції й потреби ринку праці. Основним напрямом вдосконалення студенти вбачають розширення можливостей вибору дисциплін та активнішу інтеграцію у наукові дослідження.

Кількість опитаних – 2 респонденти

Питання анкети	Варіанти відповіді
Які викладачі Вам найбільше сподобалися за рік навчання і чому?	1. На кафедрі хімії викладають найкращі викладачі! 2. Софія Володимирівна Федорченко, яка заохочує студентів до саморозвитку, а також вчить шукати та вивчати нову інформацію.

Які навчальні дисципліни Вам найбільше сподобалися за рік навчання за рік навчання і чому?	1. Хімія спецій і прянощів - дуже цікавий вибіркового курсу, під час якого студент може вивчити багато цікавого про спеції ,які майже щодня використовує у повсякденному житті! Моніторинг - дуже важливий і потрібний предмет, для нашого майбутнього, бо маємо спостерігати і охороняти нашу природу ,а щоб охороняти ,потрібно знати що є не в нормі і приводити в норму! 2. Аналіз ґрунту і води, як актуальний напрям досліджень; Прикладні аспекти електрохімії, як перспективний напрямок науки; Аналітична хімія харчових продуктів, як практикум аналізу та дослідження якості харчової продукції	
Які викладачі Вам найбільше не сподобалися за рік навчання і чому?	1. Не було таких! Тут всі викладачі професіонали своєї справи! 2. Немає таких.	
Які навчальні дисципліни Вам найбільше не сподобалися за рік навчання і чому?	1. Всі дисципліни сподобалися ,в одних лабораоорні сподобалися ,а в інших лекційний матеріал! 2. Усі дисципліни мають практичне та/або теоретичне значення.	
Які навчальні дисципліни Ви б хотіли додати до освітньої програми?	1. Дуже важке питання 2. Більшу різноманітність дисциплін вільного вибору	
Які навчальні дисципліни Ви б хотіли викинути з освітньої програми?	1. Всі дисципліни формують всезагальне пізнання хімії. 2. Немає таких.	
Як на Вашу думку можна покращити навчання на освітній програмі?	1. Якогомога більше працювати над науковою діяльністю студентів і більше залучення студентів до грантів!	
Оцініть навчальну дисципліну від 1 до 10*	Токсикологія харчових продуктів	8,10
	Хімія вітамінів і харчових добавок	9,10
	Методологія та організація наукових досліджень	9,10
	Аналіз ґрунту і води	10,10
	Моніторинг хімічних параметрів атмосфери	9,10
	Аналітична хімія харчових продуктів	10,10
	Прикладні аспекти електрохімії	10,10
	Емульгатори у харчовій промисловості	9,10
	Аналіз фармацевтичних препаратів	8,10
	Processes of Organic Synthesis	8,10

	Моніторинг хімічних об'єктів навколишнього середовища в контексті європейської інтеграції	9,10
	Хімія і технологія поверхнево-активних речовин	9,10
	Хімія спецій і прянощів	8,10
Як оцінюєте практичну частину (лабораторні, практичні) навчальної дисципліни (добре або погано)	Токсикологія харчових продуктів	добре
	Хімія вітамінів і харчових добавок	
	Методологія та організація наукових досліджень	
	Аналіз ґрунту і води	
	Моніторинг хімічних параметрів атмосфери	
	Аналітична хімія харчових продуктів	
	Прикладні аспекти електрохімії	
	Емульгатори у харчовій промисловості	
	Аналіз фармацевтичних препаратів	
	Processes of Organic Synthesis	
	Моніторинг хімічних об'єктів навколишнього середовища в контексті європейської інтеграції	
	Хімія і технологія поверхнево-активних речовин	
	Хімія спецій і прянощів	