



VYSOKÁ ŠKOLA CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ V PRAZE

Ústav chemie a analýzy potravin

ZHODNOCENÍ LABORATOŘÍ Z ANALÝZY POTRAVIN A PŘÍRODNÍCH PRODUKTŮ

*** zimní semestr 2011/2012 ***

➤ Hodnocení studentů prostřednictvím jednoduchého anonymního dotazníku - s použitím bodové stupnice od 1 (nejlepší) do 5 (nejhorší)

- Podstatná část zkušeností přínosem pro studovanou specializaci $\approx 3,1$
- Spektrum a zajímavost laboratorních úloh hodnoceno nadprůměrně $\approx 2,0$
- Jednotlivé úlohy hodnoceny nadprůměrně $\approx 1,4 - 2,1$
- Celkově dosaženo nadprůměrné hodnocení úloh $\approx 1,8$

- ✓ Hodnocení laboratoří studenty prokázalo jejich celkovou úspěšnost – zejména výběr a realizace jednotlivých úloh.
- ✓ Objevily se dílčí výhrady a návrhy na zlepšení, které budou zohledněny při organizaci dalšího turnusu laboratoří.
- ✓ Poděkování patří všem studentům, kteří nám svými názory pomohli vytvořit hodnocení laboratoří jako zpětnou vazbu pro možné inovace.

Dotazník pro studenty LAPP

Cíl dotazníku: základní zhodnocení náplně laboratoří - anonymně
(rychlé vyplnění a snadné vyhodnocení)

Zhodnocení Laboratoří z analýzy potravin a potravinářských produktů (2011/2012)

Obor studia - specializace:

1. Domníváte se, že zkušenosti získané při laboratorních pracích uplatníte v rámci Vaší specializace? Označte přímo ve stupnici.

1	2	3	4	5
Všechny	Téměř všechny	Podstatnou část	Pouze některé	Žádné

2. Jak hodnotíte spektrum vyučovaných úloh? Označte přímo ve stupnici.

1	2	3	4	5
Naprosto vyhovující	Téměř vyhovující	V zásadě vyhovující	Ne zcela vyhovující	Nevyhovující

3. Posud'te celkovou zajímavost vyučovaných témat. Označte přímo ve stupnici.

1	2	3	4	5
Všechna velmi zajímavá	Převažují zajímavá	Zhruba 50:50	Převažují nezajímavá	Žádné není zajímavé

4. Posud'te celkovou úroveň jednotlivých úloh – atraktivitu tématu, odborné vedení a technické zajištění.

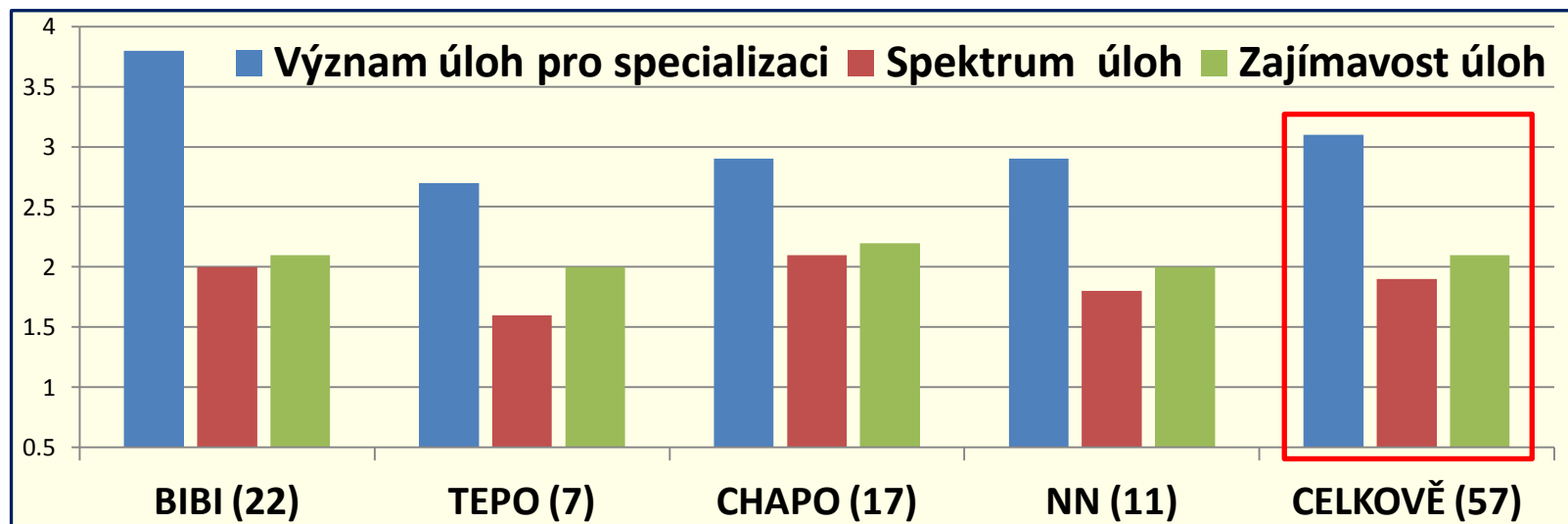
Použijte bodové hodnocení v rozsahu 1 (výborná) až 5 (naprosto nevyhovující).

Úloha	Body	Poznámka
Stanovení celkového dusíku a výpočet obsahu bílkovin (metoda: Kjeldahlova)		1-N2
Stanovení tuků a hodnocení jejich kvality (metody: Soxhletova, titrace)		2-Tuky
Stanovení složení mastných kyselin (metoda: plynová chromatografie s plamenovým ionizačním detektorem)		3-MK
Stanovení monosacharidů a oligosacharidů (metoda: titrace po inverzi)		4-Sach.Titrace
Stanovení škrobu (metoda: polarimetrie)		5-Škrob Polarim.
Stanovení minerálních látek (metody: atomová absorpční spektrometrie, spektrofotometrie, titrace)		6-ML
Stanovení vitaminů, kofeinu, antioxidantů a konzervačních látek (metoda: kapalinová chromatografie s UV detekcí)		7-HPLC/UV
Stanovení těkavých látek - průkaz falšování potravin (metoda: plynová chromatografie s hmotnostním spektrometrickým detektorem)		8-GC/MS
Stanovení jednotlivých monosacharidů a oligosacharidů (metoda: kapalinová chromatografie s refraktometrickou detekcí)		9-HPLC/RID
Analýza obrazu v hodnocení kvality potravin (metoda: matematicko-statistická analýza obrazových dat)		10-OA

Poznámky (konkrétní návrhy na zlepšení):

Obecné zhodnocení laboratoří

Obor studia (počet odpovědí)	Význam úloh pro specializaci	Spektrum úloh	Zajímavost úloh
BIBI (22)	3,8	2,0	2,1
TEPO (7)	2,7	1,6	2,0
CHAPO (17)	2,9	2,1	2,2
NN (11) - neuveden	2,9	1,8	2,0
CELKOVĚ (57)	3,1	1,9	2,1



Zkratky studijních oborů:

BIBI - Biochemie a biotechnologie; CHAPO - Chemie a analýza potravin; TEPO - Technologie potravin

Zhodnocení jednotlivých úloh

Obor studia (počet odpovědí)	1- N2	2- Tuky	3- MK	4- Sach. Titrace	5- Škrob Polarim.	6- ML	7- HPLC/UV	8- GC/MS	9- HPLC/RID	10- OA
BIBI (22)	1,4	1,5	1,7	2,2	2,4	2,0	1,5	1,7	1,7	1,6
TEPO (7)	1,4	1,4	2,0	1,7	1,5	2,1	1,7	1,3	1,8	1,7
CHAPO (17)	1,4	1,8	1,4	1,9	2,3	2,0	1,3	1,5	1,7	1,8
NN (11) - neuveden	1,6	1,5	2,0	2,5	2,1	1,9	1,6	2,0	1,6	2,5
CELKOVĚ (57)	1,4	1,6	1,8	2,1	2,1	2,0	1,5	1,6	1,7	1,9

