



VYSOKÁ ŠKOLA CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ V PRAZE

Ústav analýzy potravin a výživy

ZHODNOCENÍ LABORATOŘÍ Z ANALÝZY POTRAVIN A PŘÍRODNÍCH PRODUKTŮ

*** porovnání zimní semestr 2011/12 ↔ 2012/13 ***

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

- Podstatná část zkušeností opět přínosem pro studované specializace $\approx 3,1 \leftrightarrow 2,9$
- Spektrum a zajímavost laboratorních úloh opět hodnoceno nadprůměrně $\approx 2,0 \leftrightarrow 2,1$
- Jednotlivé úlohy hodnoceny opět nadprůměrně $\approx 1,4 - 2,1 \leftrightarrow 1,4 - 2,1$
- Celkově dosaženo opět nadprůměrné hodnocení úloh $\approx 1,8 \leftrightarrow 1,8$

- ✓ Hodnocení laboratoří studenty prokázalo jejich celkovou úspěšnost – zejména výběr a realizace většiny úloh.
- ✓ Byly zaznamenány dílčí výhrady a návrhy na zlepšení zejména v oblasti organizace výuky, které budou zohledněny při plánování a realizaci dalších turnusů laboratoří.
- ✓ Poděkování patří všem studentům, kteří nám svými názory pomohli vytvořit hodnocení laboratoří jako zpětnou vazbu pro možné inovace.

Dotazník pro studenty LAPPP

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

Zhodnocení Laboratoří z analýzy potravin a potravinářských produktů (2012/2013)

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. Posuďte 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. Posuďte celkovou úroveň jednotlivých úloh – atraktivitu tématu, odborné vedení a technické zajištění.

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

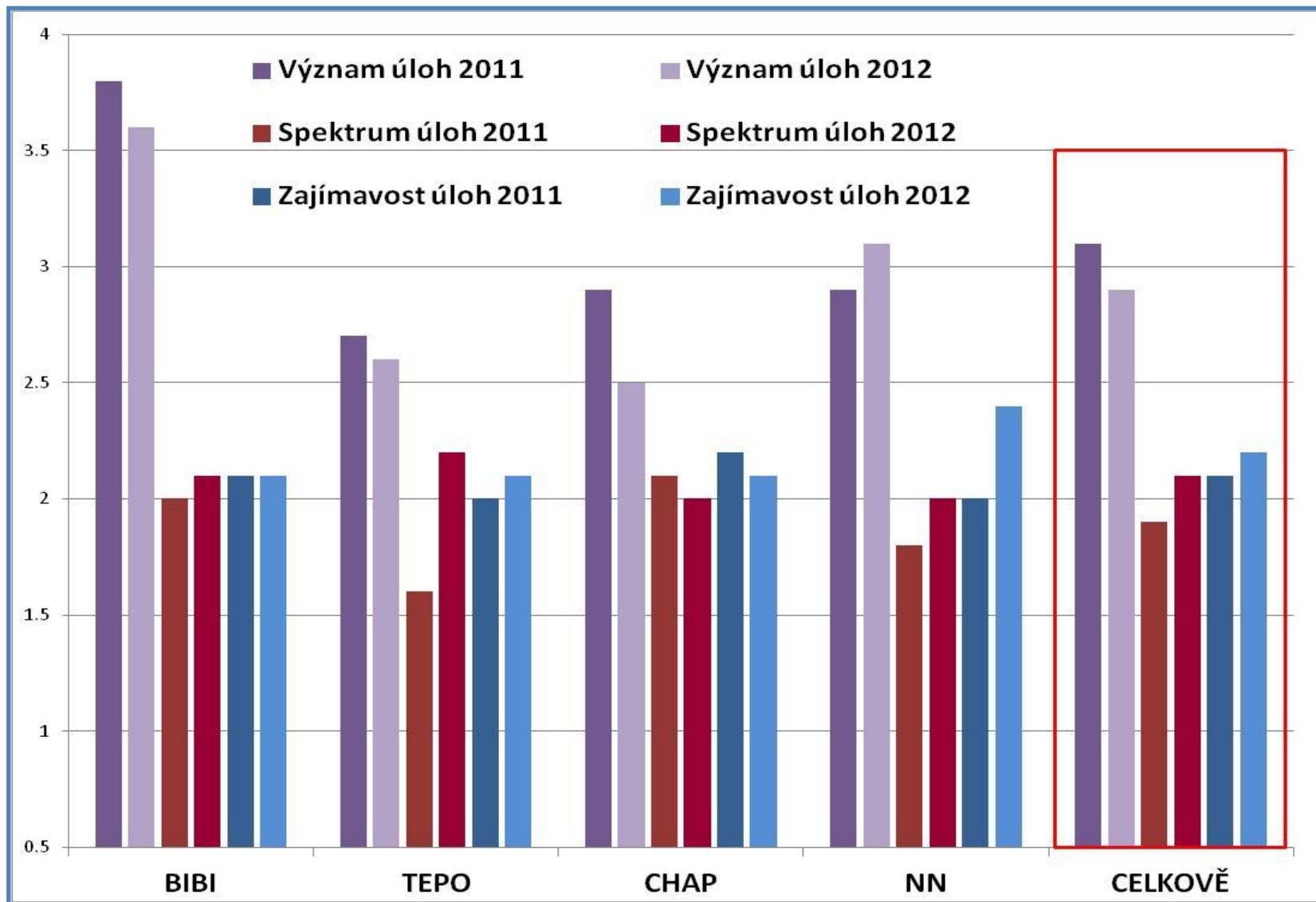
Úloha	Body	Poznámka
Stanovení celkového dusíku a výpočet obsahu bílkovin (metoda: Kjeldahlova)		1-N2
Stanovení tuků a hodnocení jejich kvality (metody: Soxhletova, titrace)		2-Tuky
Stanovení složení mastných kyselin (metoda: plynová chromatografie s plamenovým ionizačním detektorem)		3-MK
Stanovení monosacharidů 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):

Porovnání 2011/12 ↔ 2012/13

Obor studia (počet odpovědí)	Význam úloh pro specializaci	Spektrum úloh	Zajímavost úloh
BIBI: 22 ↔ 39	3,8 ↔ 3,6	2,0 ↔ 2,1	2,1 ↔ 2,1
TEPO: 7 ↔ 11	2,7 ↔ 2,6	1,6 ↔ 2,2	2,0 ↔ 2,1
CHAP: 17 ↔ 20	2,9 ↔ 2,5	2,1 ↔ 2,0	2,2 ↔ 2,1
NN: 11 ↔ 17	2,9 ↔ 3,1	1,8 ↔ 2,0	2,0 ↔ 2,4
CELKOVĚ: 57 ↔ 87	3,1 ↔ 2,9	1,9 ↔ 2,1	2,1 ↔ 2,2

Porovnání 2011/12 (57) ↔ 2012/13 (87)



Porovnání 2011/12 ↔ 2012/13

Č.	Náplň	BIBI: 22↔39	TEPO: 7↔11	CHAP: 17↔20	NN: 11↔17	SUMA: 57↔87
1	Dusík	1,4↔1,6	1,4↔1,6	1,4↔1,5	1,6↔1,8	1,4↔1,6
2	Tuky	1,5↔1,6	1,4↔1,6	1,8↔1,5	1,5↔1,8	1,6↔1,6
3	MK	1,7↔1,6	2,0↔1,9	1,4↔1,9	2,0↔1,7	1,8↔1,8
4	Sach.titr.	2,2↔2,0	1,7↔2,4	1,9↔1,9	2,5↔2,3	2,1↔2,1
5	Škrob pol.	2,4↔2,2	1,5↔1,9	2,3↔2,2	2,1↔2,2	2,1↔2,1
6	Min.látky	2,0↔1,5	2,1↔1,6	2,0↔1,4	1,9↔1,4	2,0↔1,4
7	HPLC/UV	1,5↔1,9	1,7↔1,5	1,3↔1,6	1,6↔1,5	1,5↔1,6
8	GC/MS	1,7↔1,5	1,3↔1,5	1,5↔1,6	2,0↔1,6	1,6↔1,5
9	HPLC/RID	1,7↔2,2	1,8↔1,6	1,7↔1,7	1,6↔2,1	1,7↔1,9
10	Obraz.an.	1,6↔2,0	1,7↔1,5	1,8↔2,0	2,5↔2,1	1,9↔1,9