



VYSOKÁ ŠKOLA CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ V PRAZE

Ústav analýzy potravin a výživy

ZHODNOCENÍ LABORATOŘÍ Z ANALÝZY POTRAVIN A PŘÍRODNÍCH PRODUKTŮ



období zimní semestr: 2011/12 ↔ 2012/13 ↔ 2013/14



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

- Podstatná část zkušeností stále hodnocena přínosně $\approx 3,1 \leftrightarrow 2,9 \leftrightarrow 2,9$
- Spektrum a zajímavost úloh opět hodnocena nadprůměrně $\approx 2,0 \leftrightarrow 2,1 \leftrightarrow 2,0$
- Jednotlivé úlohy hodnoceny opět nadprůměrně $\approx 1,4 - 2,1 \leftrightarrow 1,4 - 2,1 \leftrightarrow 1,4 - 1,8$
- Celkově dosaženo opět nadprůměrné hodnocení úloh $\approx 1,8 \leftrightarrow 1,8 \leftrightarrow 1,8$

- ✓ **Hodnocení laboratoří studenty prokázalo jejich stabilní úspěšnost.**
- ✓ **Dílčí výhrady a návrhy na zlepšení zejména v oblasti organizace výuky byly opět zohledněny – hlavní změnou bylo zavedení elektronického odevzdávání protokolů, které bylo většinově hodnoceno jako pozitivní.**
- ✓ **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)

Laboratoř analýzy potravin a potravinářských produktů
Hodnocení 2013/2014

Obor studia - specializace:

1. Jakou část zkušeností získaných 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
Naprosty 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 přístupu vyučujících k výuce. Označte přímo ve stupnici.

1	2	3	4	5
Vynikající přístup	Převážně dobrý přístup	Zhruba 50:50	Převážně špatný přístup	Špatný přístup

5. Posuďte vhodnost formy protokolů a jejich posílání e-mailem. Označte přímo ve stupnici.

1	2	3	4	5
Naprosty vyhovující, preferuji tuto variantu	Spíše vyhovující	Vyhovující stejně jako papírová forma	Preferuji spíše papírovou formu, ale přizpůsobil jsem se	Nevyhovující, jednoznačně preferuji papírovou formu

6. Posuďte celkovou úroveň jednotlivých úloh – atraktivitu tématu, odborné vedení a technické zajištění.
Použijte bodové hodnocení v rozsahu 1 (výborná) až 5 (naprosto nevyhovují).

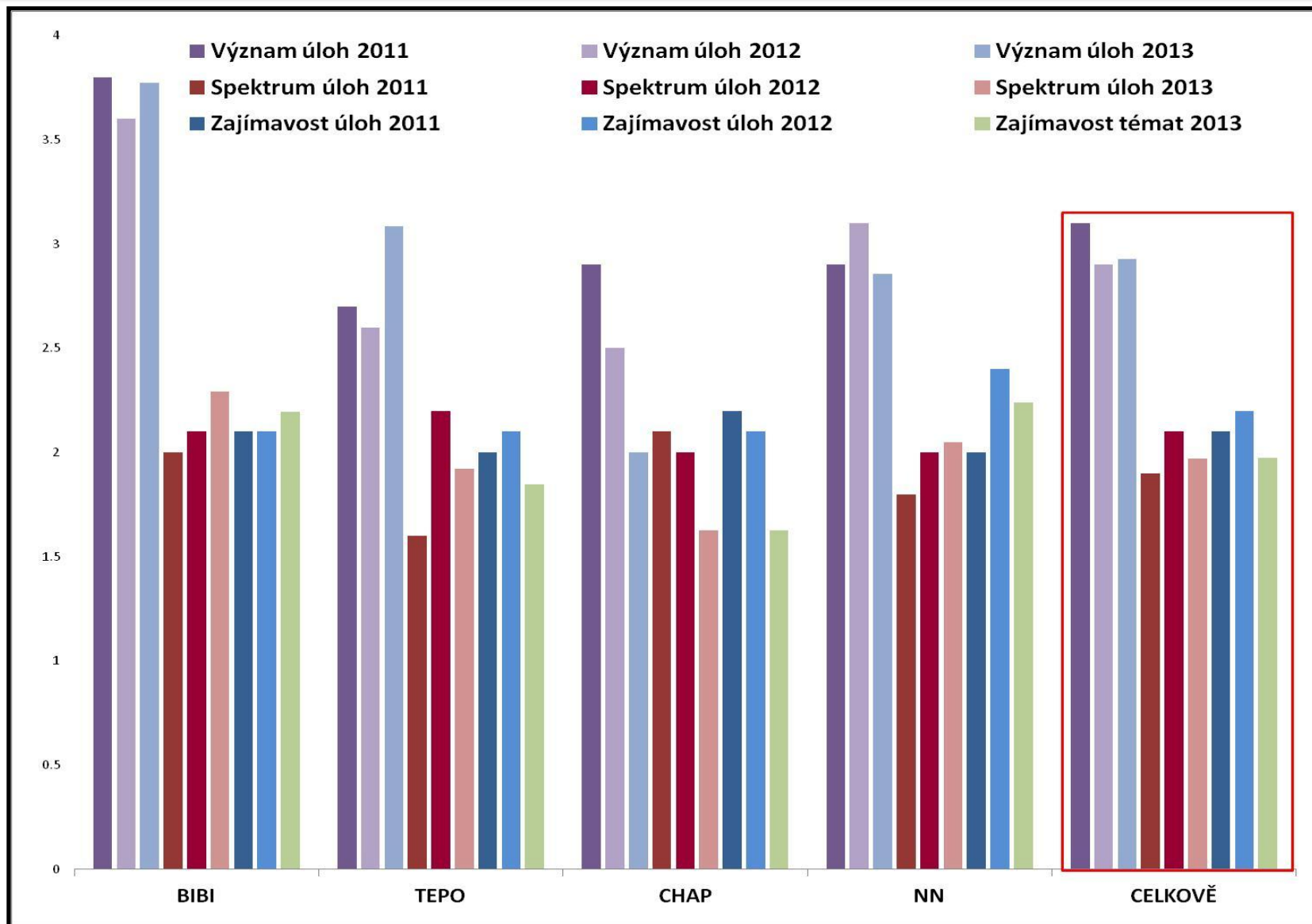
Úloha	Body	Poznámka
Stanovení celkového dusíku a výpočet obsahu bílkovin (metoda: Kjeldahlova)		1-N2
Stanovení tuků a hodnocení jejich kvality (metody: Soxhletova, titrace)		2-Tuky
Stanovení složení mastných kyselin (metoda: plynová chromatografie s plamenovým ionizačním detektorem)		3-MK
Stanovení monosacharidů 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 ↔ 2013/14

Obor studia (počet odpovědí)	Význam úloh pro specializaci	Spektrum úloh	Zajímavost úloh	Přístup vyučujících	Forma protokolů
BIBI: 22↔39↔31	3,8↔3,6↔3,8	2,0↔2,1↔2,3	2,1↔2,1↔2,2	1,9	1,7
TEPO: 7↔11↔13	2,7↔2,6↔3,1	1,6↔2,2↔1,9	2,0↔2,1↔1,9	2,2	1,2
CHAP: 17↔20↔16	2,9↔2,5↔2,0	2,1↔2,0↔1,6	2,2↔2,1↔1,6	1,7	1,4
NN: 11↔17↔21	2,9↔3,1↔2,9	1,8↔2,0↔2,1	2,0↔2,4↔2,2	1,8	1,7
CELK.: 57↔87↔81	3,1↔2,9↔2,9	1,9↔2,1↔2,0	2,1↔2,2↔2,0	1,9	1,5

Porovnání 2011/12 (57) ↔ 2012/13 (87) ↔ 2013/14 (81)



Porovnání 2011/12 - 2012/13 - 2013/14

Č.	Náplň	BIBI: 22-39-31	TEPO: 7-11-13	CHAP: 17-20-16	NN: 11-17-21	SUMA: 57-87-81
1	Dusík	1,4-1,6-1,4	1,4-1,6-1,4	1,4-1,5-1,2	1,6-1,8-1,6	1,4-1,6-1,4
2	Tuky	1,5-1,6-1,8	1,4-1,6-1,6	1,8-1,5-1,1	1,5-1,8-2,1	1,6-1,6-1,7
3	MK	1,7-1,6-1,9	2,0-1,9-1,5	1,4-1,9-1,6	2,0-1,7-1,6	1,8-1,8-1,7
4	Sach.titr.	2,2-2,0-1,6	1,7-2,4-1,2	1,9-1,9-1,1	2,5-2,3-1,5	2,1-2,1-1,4
5	Škrob pol.	2,4-2,2-2,1	1,5-1,9-1,5	2,3-2,2-1,7	2,1-2,2-1,8	2,1-2,1-1,8
6	Min.látky	2,0-1,5-1,6	2,1-1,6-1,3	2,0-1,4-1,5	1,9-1,4-1,7	2,0-1,4-1,5
7	HPLC/UV	1,5-1,9-1,5	1,7-1,5-2,0	1,3-1,6-1,3	1,6-1,5-1,9	1,5-1,6-1,7
8	GC/MS	1,7-1,5-1,9	1,3-1,5-1,1	1,5-1,6-1,4	2,0-1,6-1,9	1,6-1,5-1,6
9	HPLC/RID	1,7-2,2-1,9	1,8-1,6-1,6	1,7-1,7-1,2	1,6-2,1-1,8	1,7-1,6-1,6
10	Obraz.an.	1,6-2,0-1,9	1,7-1,5-1,8	1,8-2,0-1,5	2,5-2,1-2,2	1,9-1,9-1,8