



Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Sehr geehrter Herr  
Dr. Volker Gaukel (PERSÖNLICH)

## Auswertungsbericht Lehrveranstaltungsevaluation an die Lehrenden

Sehr geehrter Herr Dr. Gaukel,

mit diesem Schreiben erhalten Sie die Ergebnisse der automatisierten Auswertung Ihrer Lehrveranstaltung „Vertiefung verfahrenstechnischer Grundlagen am Beispiel Lebensmittel“.

Ihre Lehrveranstaltung „Vertiefung verfahrenstechnischer Grundlagen am Beispiel Lebensmittel“ hat den Lehrqualitätsindex

LQI = 97.9.

Die Auswertung zu Ihrer Lehrveranstaltung gliedert sich in folgende Abschnitte:  
Zu Beginn der Auswertung werden die Ergebnisse der Befragung in Form von Häufigkeitstabellen dargestellt. Bei allen Fragen wird die Anzahl der abgegebenen Antworten (n) angezeigt. Bei den 5er-Skalafragen finden Sie zusätzlich neben dem Histogramm den Mittelwert (mw) und die Standardabweichung (s) der jeweiligen Frage. Neben manchen Fragen finden Sie zudem ein Ampelsymbol abgebildet. Diese Fragen dienen der Qualitätssicherung der Lehre. Im vorletzten Teil werden sämtliche 5er-Skalafragen in einem Profilliniendiagramm abgebildet. Zuletzt sind die Antworten zu den offenen Fragen aufgelistet.

Mit freundlichen Grüßen,  
Ihr Evaluationsteam

# Dr. Volker Gaukel

Vertiefung verfahrenstechnischer Grundlagen am Beispiel Lebensmittel (22214)  
Erfasste Fragebögen = 12

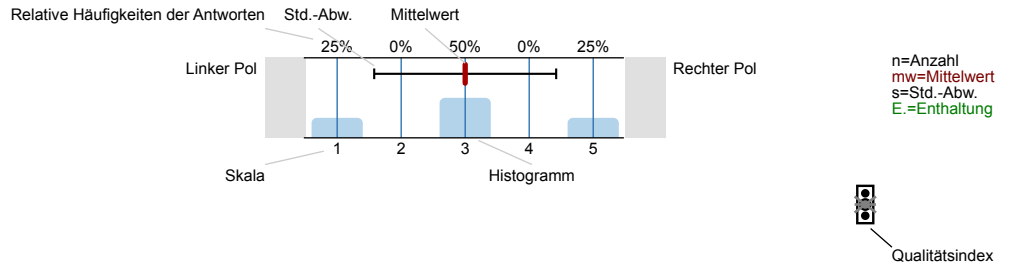


Periode: **SS14**

## Auswertungsteil der geschlossenen Fragen

### Legende

Frage-  
text



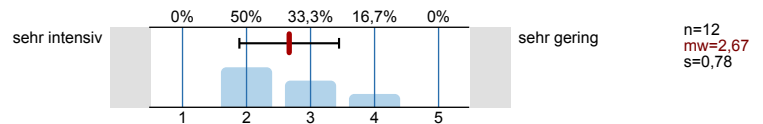
Erklärung der Ampelsymbole

Der Mittelwert liegt unterhalb der Qualitätsrichtlinie.
 Der Mittelwert liegt im Toleranzbereich der Qualitätsrichtlinie.

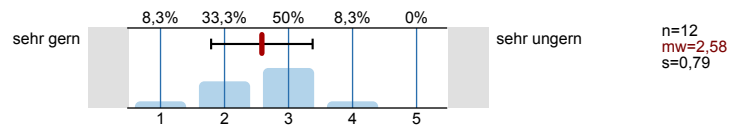
Der Mittelwert liegt innerhalb der Qualitätsrichtlinie.

### 1. Fragen zur Lehrveranstaltung

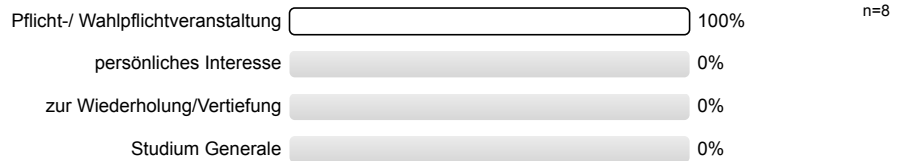
1.1) Wie beurteilen Sie die Mitarbeit Ihrer Studienkollegen/innen innerhalb dieser Lehrveranstaltung?



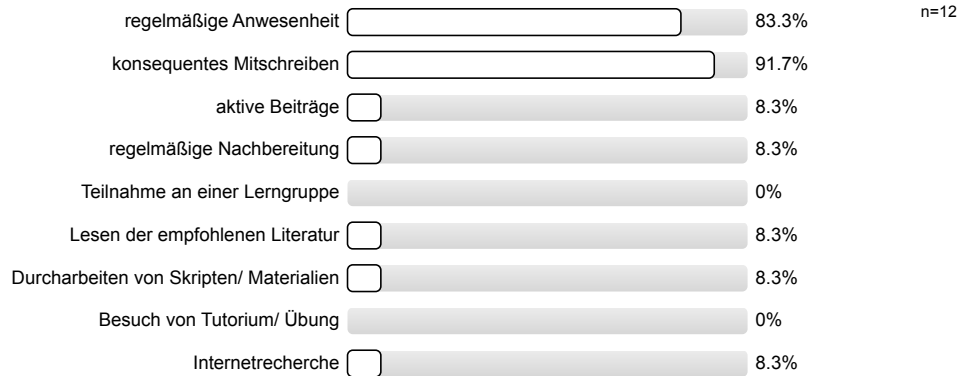
1.2) Wie gerne besuchen Sie diese Lehrveranstaltung?



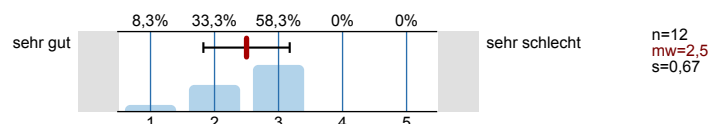
1.3) Warum besuchen Sie diese Lehrveranstaltung?



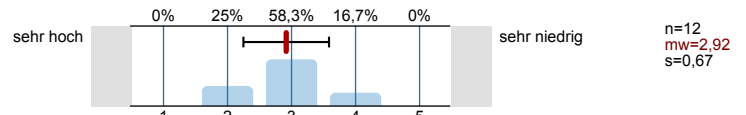
1.4) Mein Engagement für diese Lehrveranstaltung ist gekennzeichnet durch: *(Mehrfachnennungen möglich)*



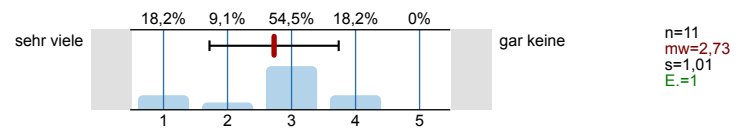
1.5) Die inhaltliche Abstimmung zu anderen Lehrveranstaltungen in meinem Studienplan ist...



1.6) Meine Motivation für diese Lehrveranstaltung ist im Vergleich zu anderen Lehrveranstaltungen:

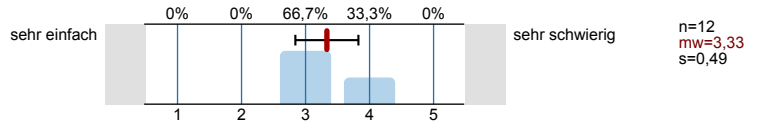


1.7) Haben Sie aus der Veranstaltung Einsichten gewonnen, die für Ihr angestrebtes Berufsziel von Bedeutung sind?

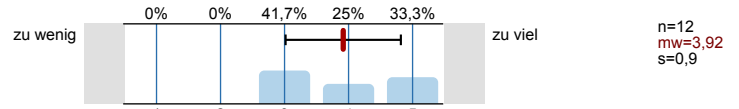


Bitte beurteilen Sie die Lehrveranstaltung hinsichtlich folgender Aspekte:

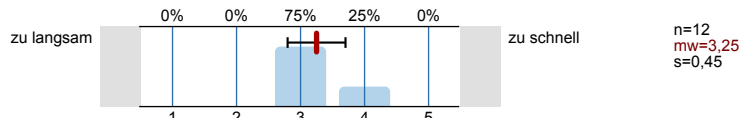
1.8) Inhalt



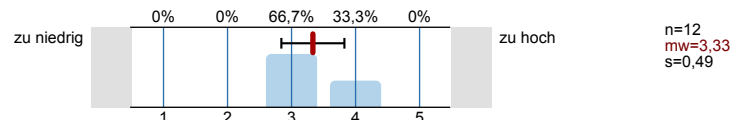
1.9) Umfang



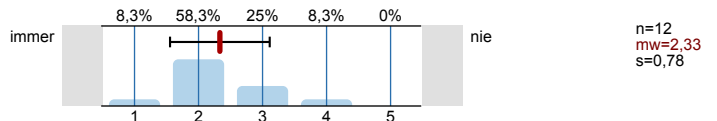
1.10) Geschwindigkeit



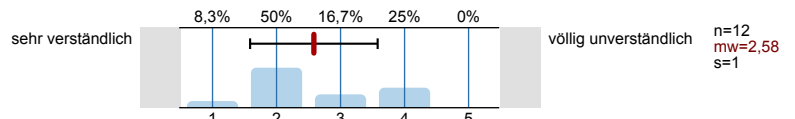
1.11) Das Niveau der Lehrveranstaltung ist...



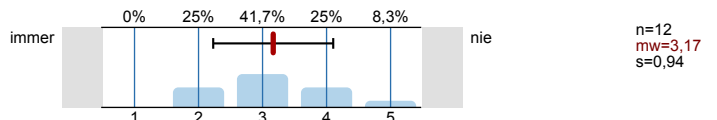
1.12) Werden wesentliche Sachverhalte herausgearbeitet?



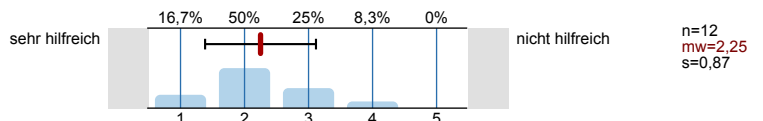
1.13) Bitte beurteilen Sie die Vermittlung schwieriger Sachverhalte:



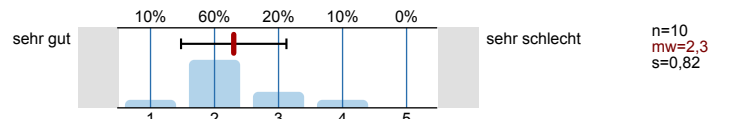
1.14) Werden Sie zu eigener Arbeit angeregt?



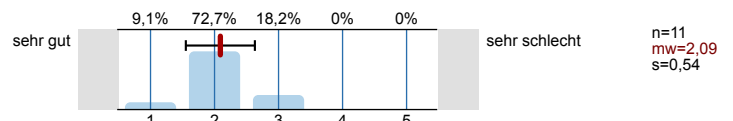
1.15) Bitte beurteilen Sie die Anwendungsbeispiele zum Lehrstoff:



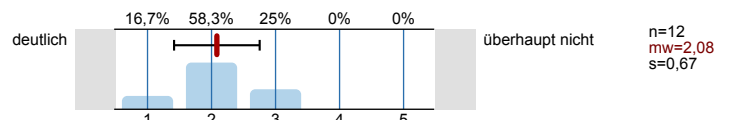
1.16) Bitte beurteilen Sie den Tafelanschrieb und die Folien hinsichtlich ihrer Qualität:



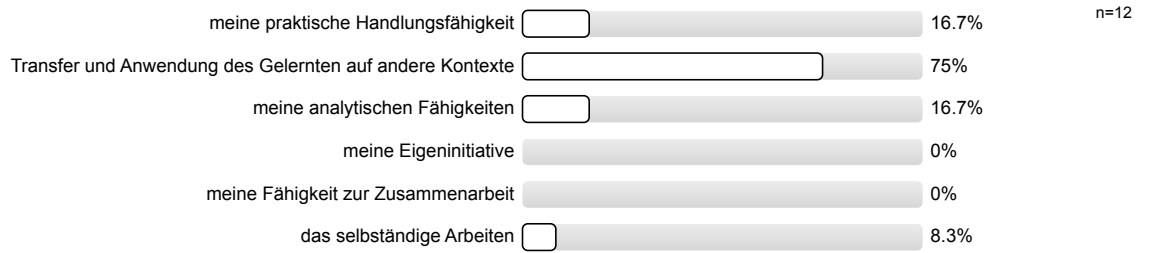
1.17) Bitte beurteilen Sie das Skript hinsichtlich seiner Qualität (gilt nur für Vorlesung):



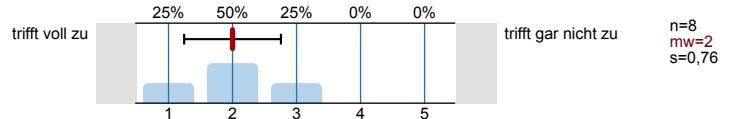
1.18) Erkennen Sie die Bedeutung der Lehrinhalte für das weitere Studium?



1.19) Die Lehrveranstaltung fördert (Mehrfachnennungen möglich)

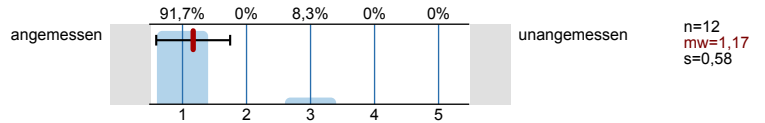


1.20) In dieser Lehrveranstaltung lerne ich viel.

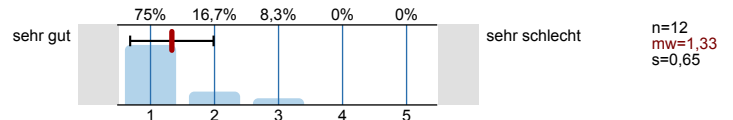


2. Fragen zur Bewertung der Raumbedingungen

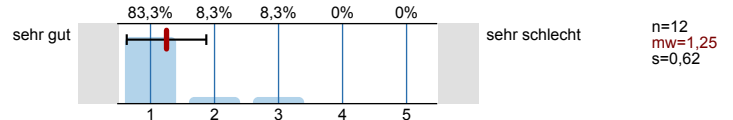
2.1) Die Raumgröße ist der Teilnehmerzahl



2.2) Die Akustik in diesem Raum ist

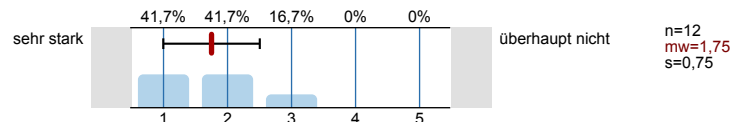


2.3) Die Sichtbedingungen in diesem Raum sind

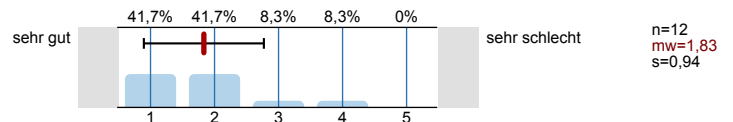


3. Fragen zum/zur Dozenten/in

3.1) Verweist der/die Dozent/in auf Zusammenhänge zwischen Theorie und Praxis?

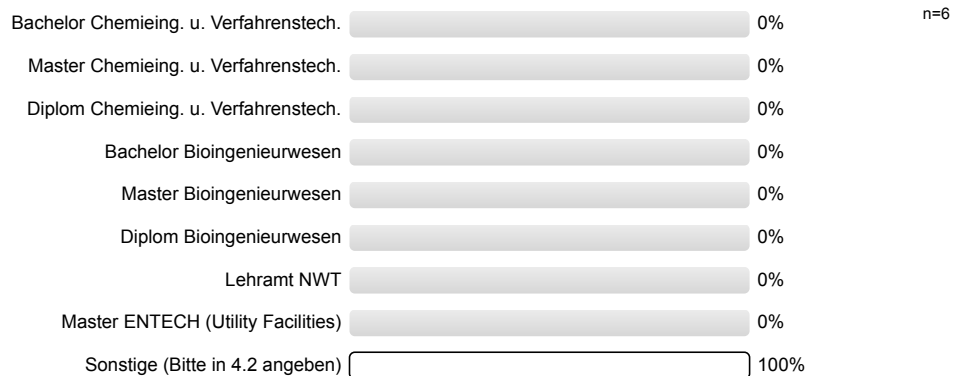


3.2) Wie ist der/die Dozent/in Ihrer Einschätzung nach auf die Lehrveranstaltung vorbereitet?

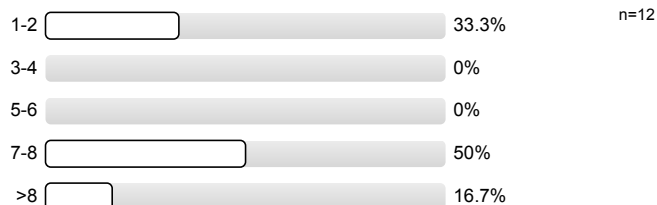


4. Fragen zum Studium

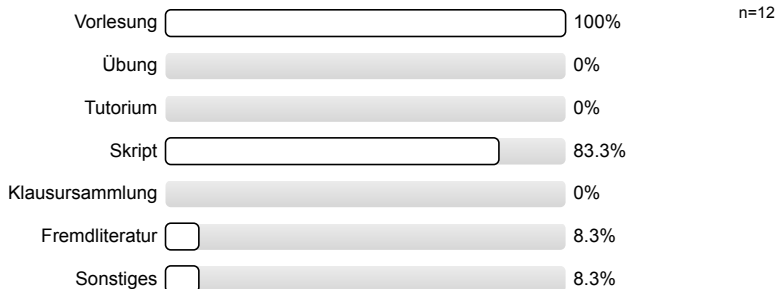
4.1) Aktuelles Studienfach:



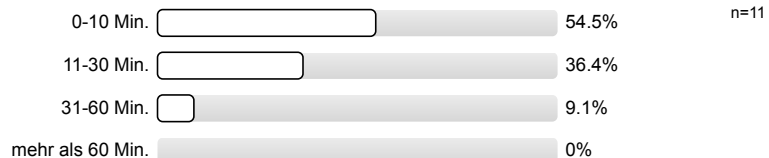
4.3) Im wievielten Fachsemester befinden Sie sich?



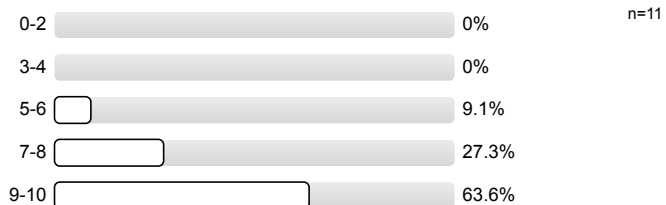
4.4) Ich beziehe mein Wissen hauptsächlich aus:  
(Mehrfachnennungen sind möglich)



4.5) Für häusliche Nacharbeit der Vorlesung/der Übung verwalde ich im Durchschnitt pro Doppelstunde...



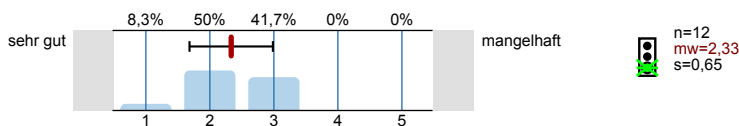
4.6) Von 10 Veranstaltungsterminen besuche ich im Durchschnitt etwa...



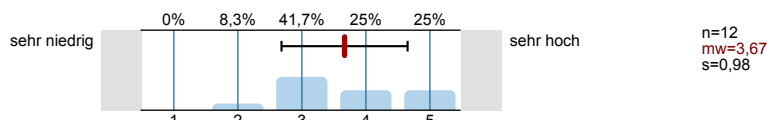
Die Anonymität ist bei handschriftlichen Kommentaren unter Umständen nicht gewährleistet. Bitte verstellen Sie bei allen freien Antwortmöglichkeiten gegebenenfalls Ihre Schrift, z.B. durch Druckbuchstaben.

### 5. Monitoring

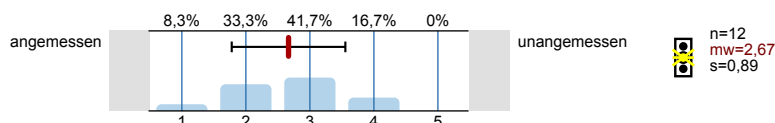
5.1) Bitte benoten Sie die Lehrveranstaltung insgesamt



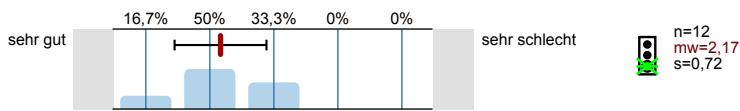
5.2) Wie hoch ist der notwendige Arbeitsaufwand für diese Lehrveranstaltung?



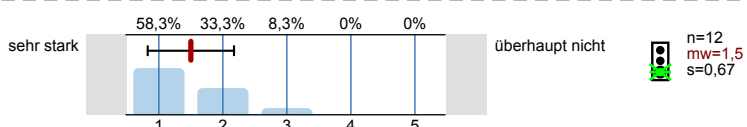
5.3) Der notwendige Arbeitsaufwand für die Lehrveranstaltung ist...



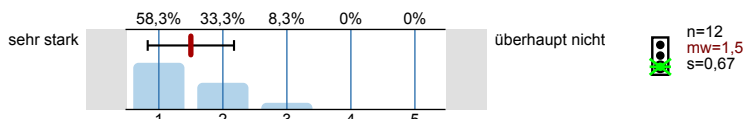
5.4) Wie ist die Lehrveranstaltung strukturiert?



5.5) Wirkt der/die Dozent/in engagiert und motiviert bei der Durchführung der Lehrveranstaltung?



5.6) Geht der/die Dozent/in auf Fragen und Belange der Studierenden ein?



**Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!**  
 (Infoportal zur Lehrevaluation: [www.pst.kit.edu/eval-info](http://www.pst.kit.edu/eval-info))

# Profillinie

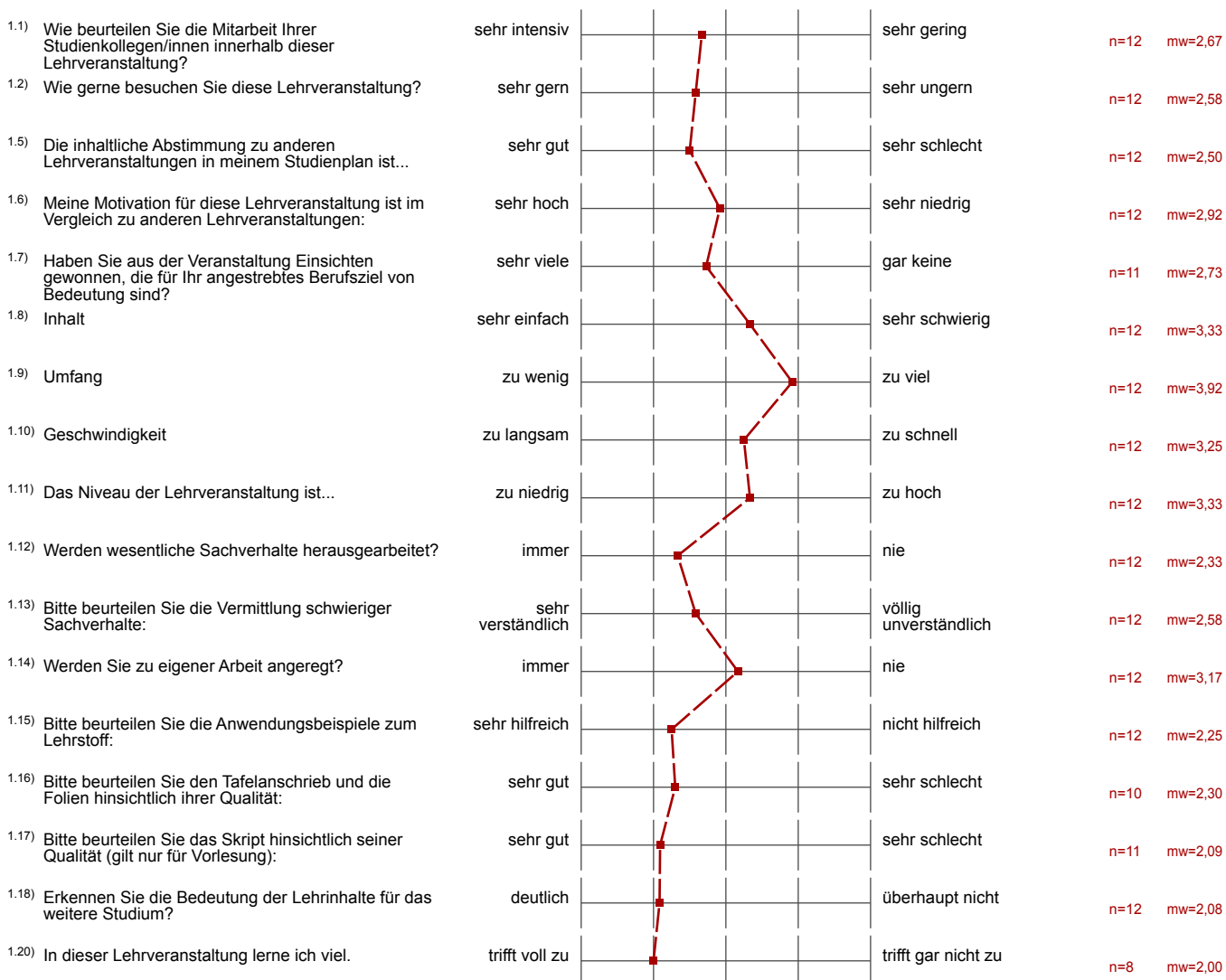
Teilbereich: 1. SS 14 Chemieingenieurwesen und Verfahrenstechnik

Name der/des Lehrenden: Dr. Volker Gaukel

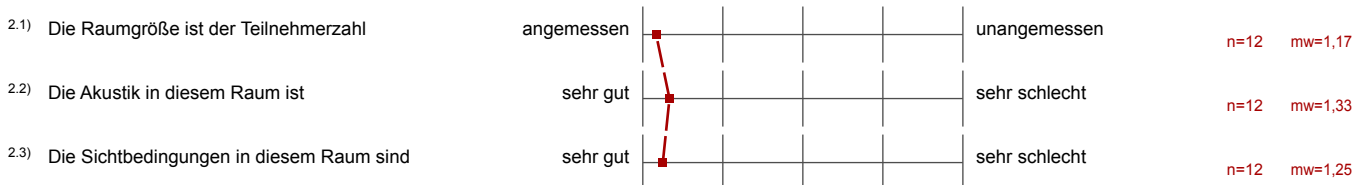
Titel der Lehrveranstaltung: Vertiefung verfahrenstechnischer Grundlagen am Beispiel Lebensmittel  
(Name der Umfrage)

Verwendete Werte in der Profillinie: Mittelwert

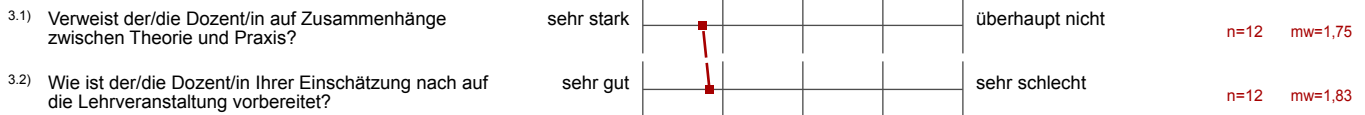
## 1. Fragen zur Lehrveranstaltung



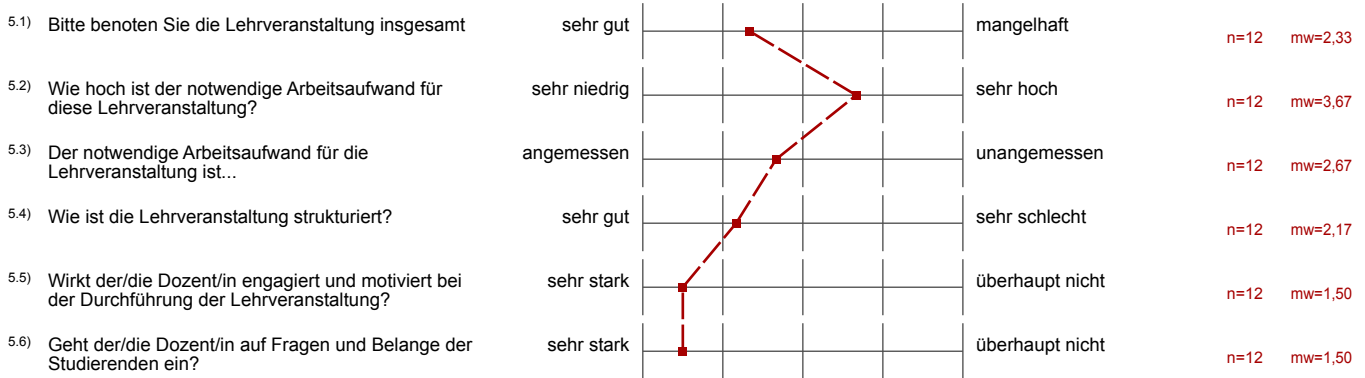
## 2. Fragen zur Bewertung der Raumbedingungen



### 3. Fragen zum/zur Dozenten/in



### 5. Monitoring





## Auswertungsteil der offenen Fragen

## 4. Fragen zum Studium

4.2) Sonstige (Studienfach)

Master WING

WiWi Master

Lebensmittelchemie

Diplom Lebensmittelchemie

Lebensmittelchemie Diplom

Lebensmittelchemie (Diplom)

Lebensmittelchemie Diplom

Lebensmittelchemie Diplom

Wirtschaftsingenieurwesen

Master WIng

Lebensmittelchemie (Diplom)

Diplom Lebensmittelchemie

4.7) Haben Sie Anregungen oder einen Kommentar zur Lehrveranstaltung?

