



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 „Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (für LmCh, WiWi)“.

Ihre Lehrveranstaltung „Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (für LmCh, WiWi)“ hat den Lehrqualitätsindex

LQI = 93.4.

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

Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (für LmCh, WiWi) (22213)  
Erfasste Fragebögen = 19

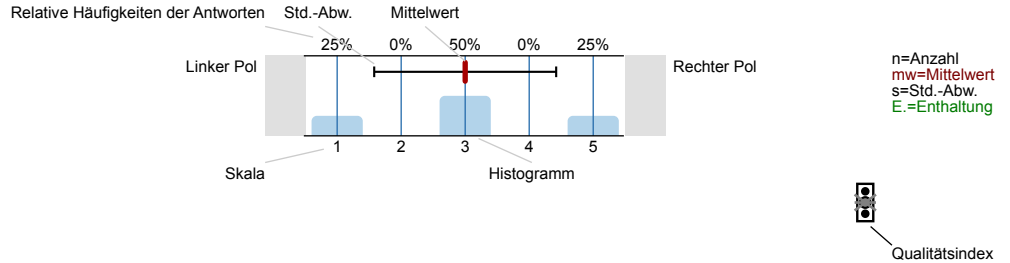


Periode: **WS 13/14**

Auswertungsteil der geschlossenen Fragen

Legende

Frage-  
text

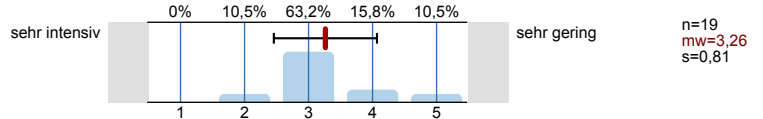


Erklärung der Ampelsymbole

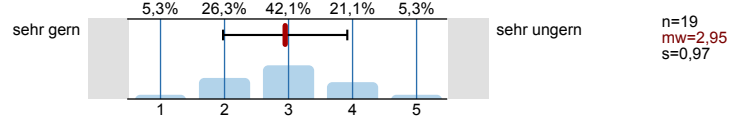
- Der Mittelwert liegt unterhalb der Qualitätsrichtlinie.
- Der Mittelwert liegt im Toleranzbereich der Qualitätsrichtlinie.
- Der Mittelwert liegt innerhalb der Qualitätsrichtlinie.

1. Fragen zur Lehrveranstaltung

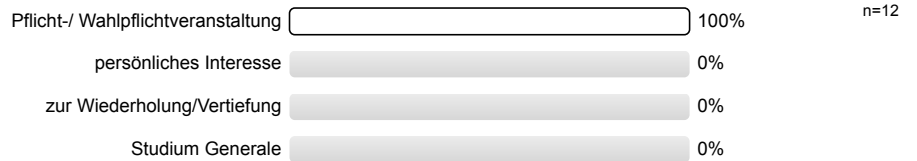
1.1) Wie beurteilen Sie die Mitarbeit Ihrer Studienkollegen/innen innerhalb dieser Lehrveranstaltung?



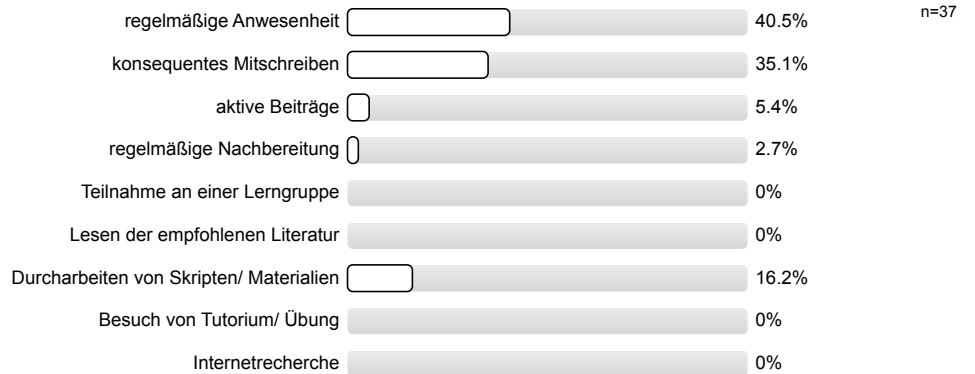
1.2) Wie gerne besuchen Sie diese Lehrveranstaltung?



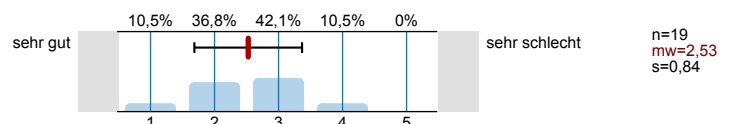
1.3) Warum besuchen Sie diese Lehrveranstaltung?

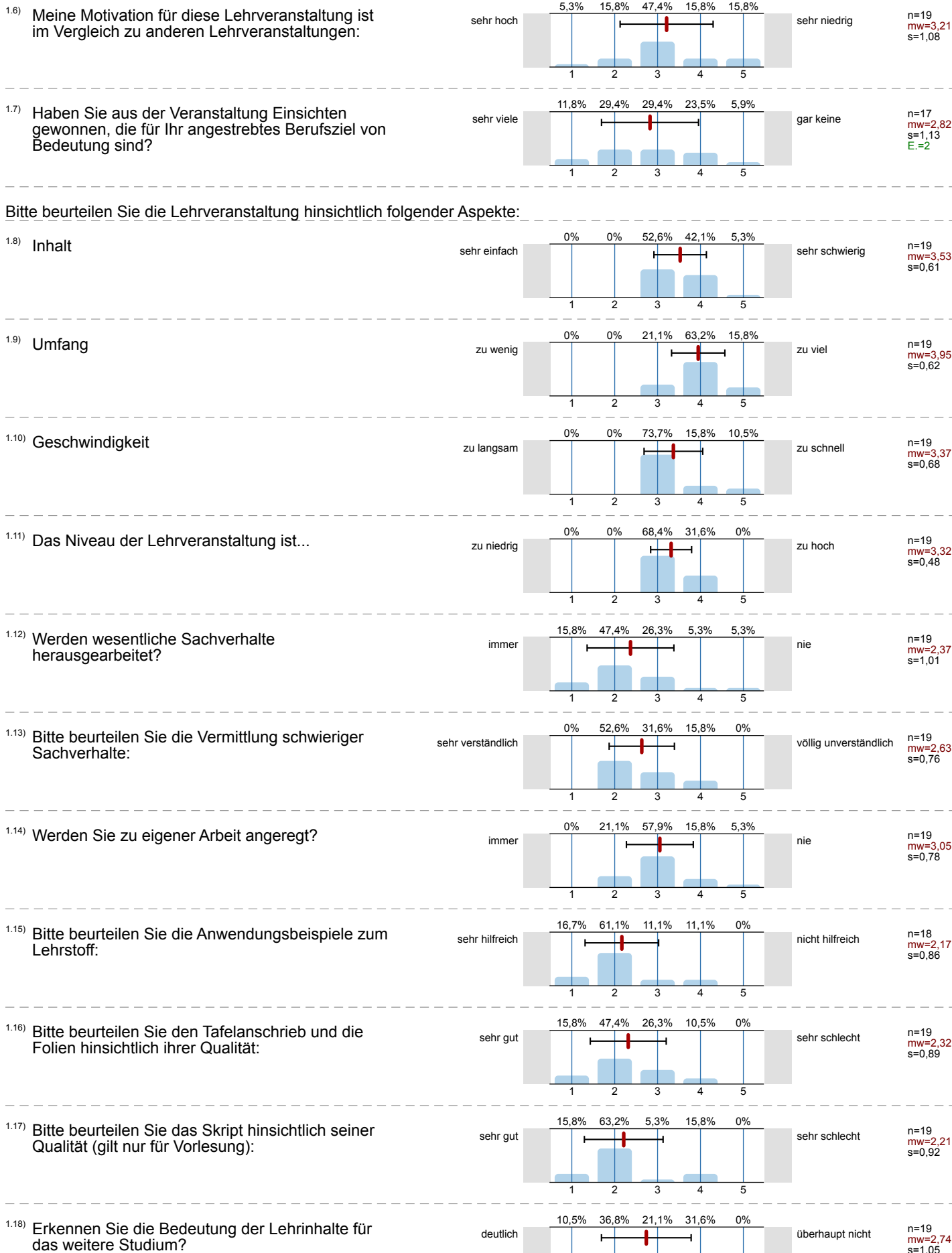


1.4) Mein Engagement für diese Lehrveranstaltung ist gekennzeichnet durch: (Mehrfachnennungen möglich)



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

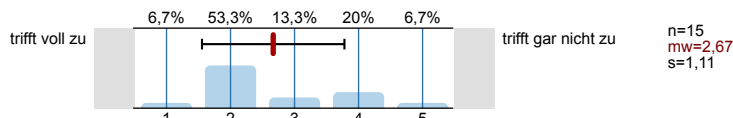




1.19) Die Lehrveranstaltung fördert (Mehrfachnennungen möglich)

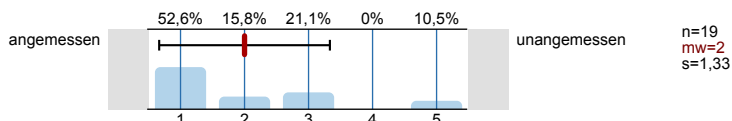


1.20) In dieser Lehrveranstaltung lerne ich viel.

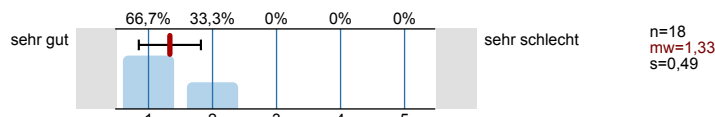


2. Fragen zur Bewertung der Raumbedingungen

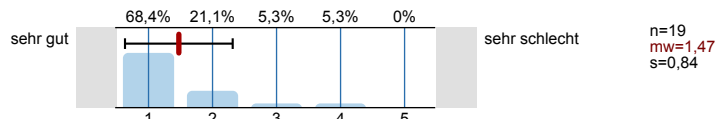
2.1) Die Raumgröße ist der Teilnehmerzahl



2.2) Die Akustik in diesem Raum ist

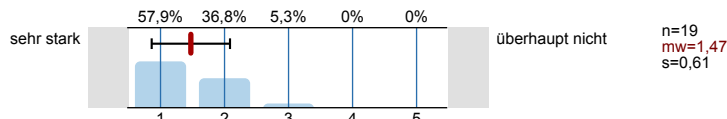


2.3) Die Sichtbedingungen in diesem Raum sind

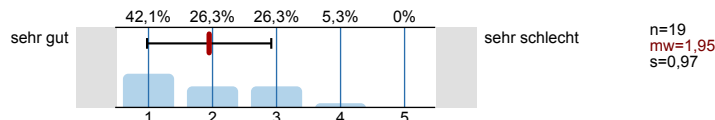


3. Fragen zum/zur Dozenten/in

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

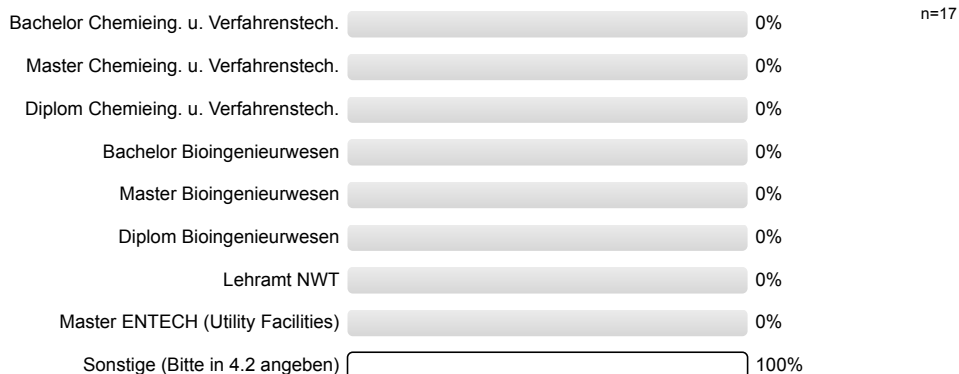


3.2) Wie ist der/die Dozent/in Ihrer Einschätzung nach auf die Lehrveranstaltung vorbereitet?

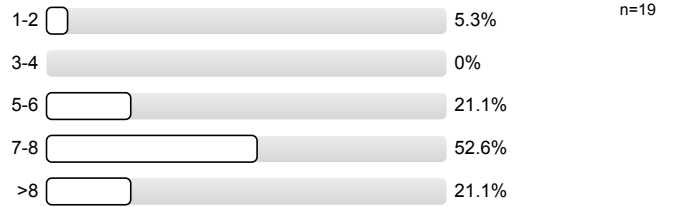


4. Fragen zum Studium

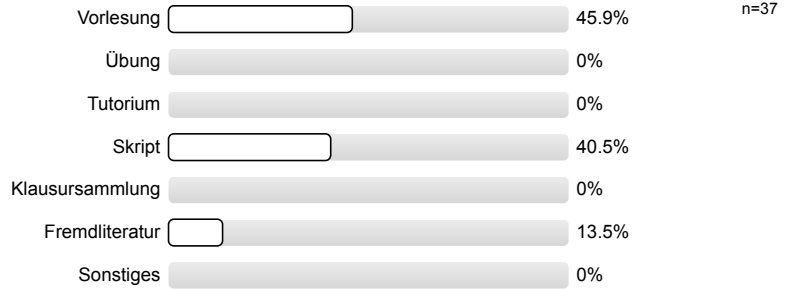
4.1) Aktuelles Studienfach:



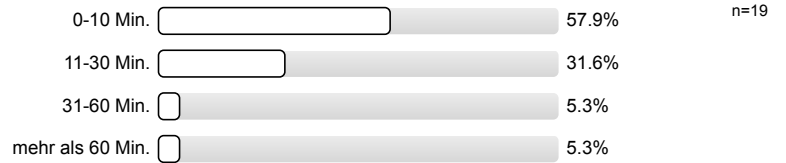
4.3) Im wievielten Fachsemester befinden Sie sich?



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



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



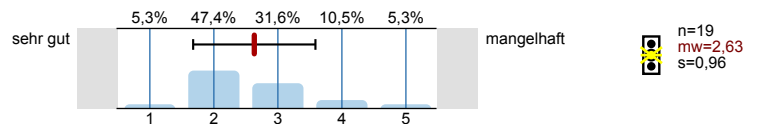
4.6) Von 10 Veranstaltungsterminen besuche ich im Durchschnitt etwa...



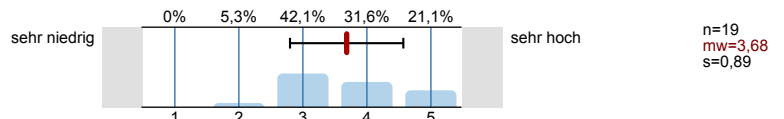
**Die Anonymität ist bei handschriftlichen Kommentaren unter Umständen nicht gewährleistet. Bitte verstellen Sie bei allen freien Antwortmöglichkeiten gegebenenfalls Ihre Schrift, z.B. durch Druckbuchstaben.**

## 5. Monitoring

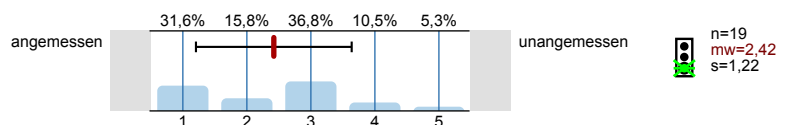
5.1) Bitte benoten Sie die Lehrveranstaltung insgesamt



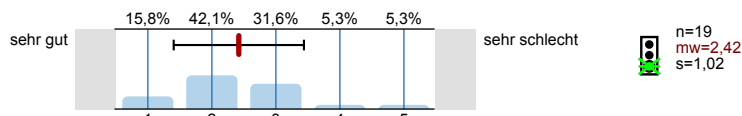
5.2) Wie hoch ist der notwendige Arbeitsaufwand für diese Lehrveranstaltung?



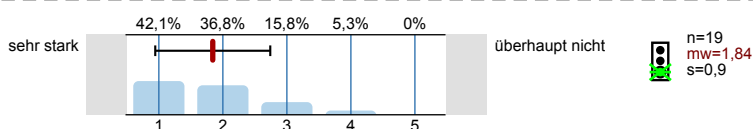
5.3) Der notwendige Arbeitsaufwand für die Lehrveranstaltung ist...



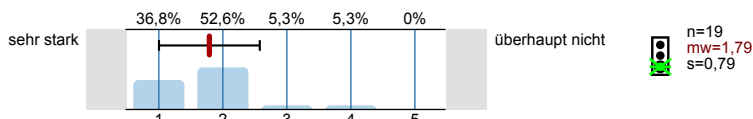
5.4) Wie ist die Lehrveranstaltung strukturiert?



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?



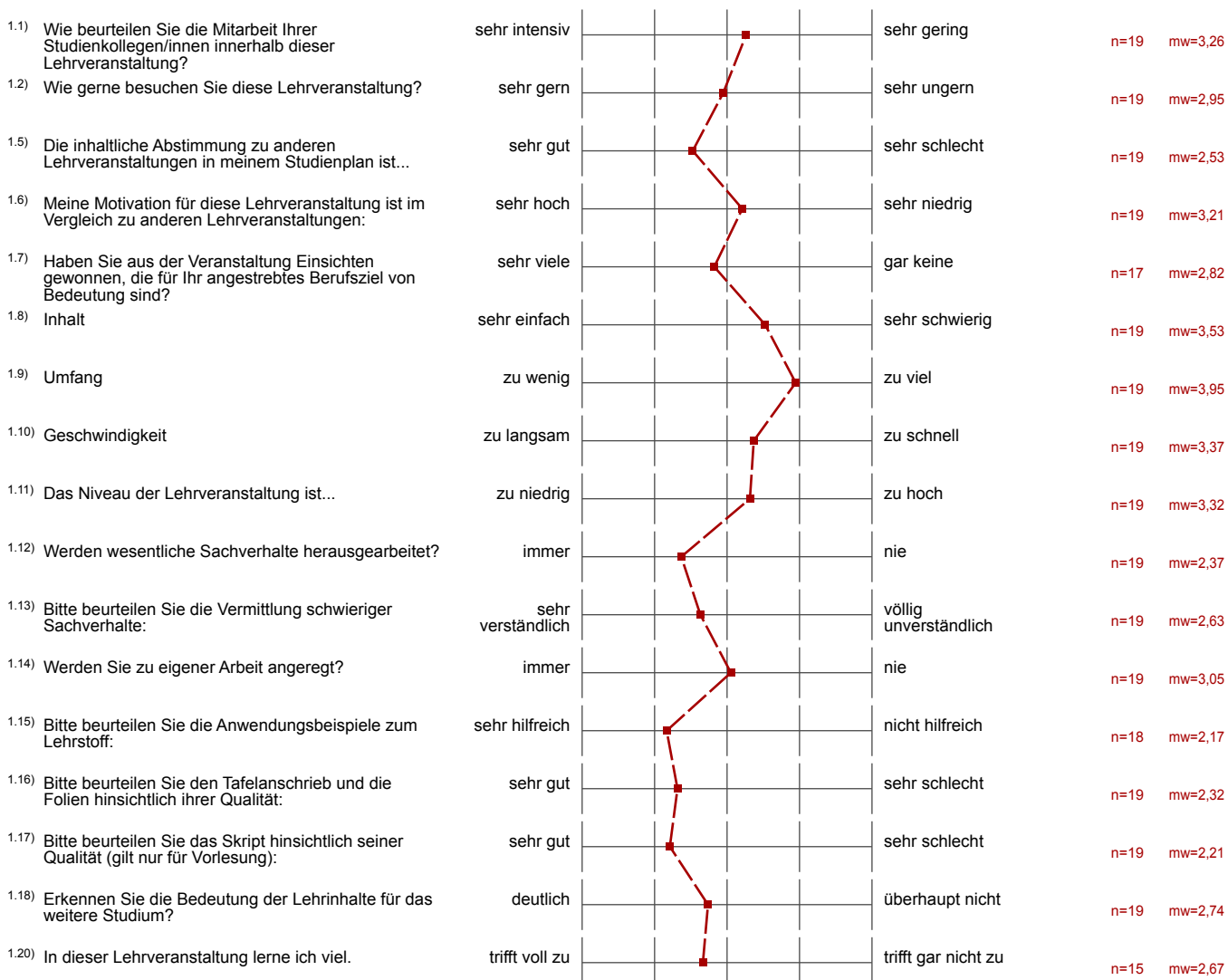
**Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!**  
 (Infoportal zur Lehrevaluation: [www.pst.kit.edu/eval-info](http://www.pst.kit.edu/eval-info))

# Profillinie

Teilbereich: 1. WS 13/14 Chemieingenieurwesen und Verfahrenstechnik  
 Name der/des Lehrenden: Dr. Volker Gaukel  
 Titel der Lehrveranstaltung: Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (für LmCh, WiWi)  
 (Name der Umfrage)

Verwendete Werte in der Profillinie: Mittelwert

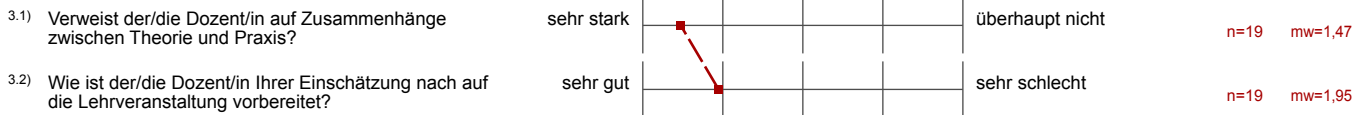
## 1. Fragen zur Lehrveranstaltung



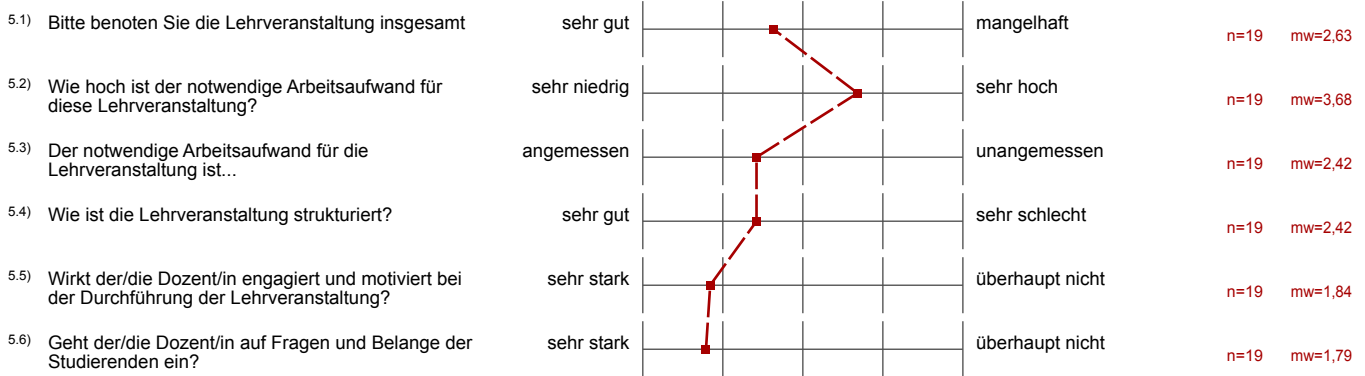
## 2. Fragen zur Bewertung der Raumbedingungen



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



### 5. Monitoring





## Auswertungsteil der offenen Fragen

## 4. Fragen zum Studium

4.2) Sonstige (Studienfach)

Master TVWL

LEBENSMITTELCHEMIE ~~STAATSELANEN~~ DIPLOM

Lebensmittelchemie, Diplom

Lebensmittelchemie Diplom

Wirtschaftingenieurwesen.

Diplom Lebensmittelchemie

Lebensmittelchemie Diplom

Lebensmittelchemie, Diplom

Lebensmittelchemie

DIPLOM LEBENSMITTELCHEMIE

BAUFELOR LEBENSMITTELCHEMIE

Bachelor Lebensmittelchemie

Lebensmittelchemie Bachelor

Lebensmittelchemie Bachelor

Master Wing

Lebensmittelchemie Staatsexamen

Lebensmittelchemie

LECH

Lebensmittelchemie Staatsexamen / Diplom

4.7) Haben Sie Anregungen oder einen Kommentar zur Lehrveranstaltung?

TEILWEISE ZU TROCKENER STOFF

LEBENSMITTEL BSP. SIND GUT

interessanter gestalten

nicht einfach nur Formeln ausschreiben, plausibler erklären

Komprimieren was Schwerpunkte sind

- weniger Stoff behandeln, den man sich dann besser merken könnte
- dafür dann die wenigen Themen genauer bearbeiten