



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 „Verfahrenstechnische Grundlagen am Beispiel der Lebensmittelverarbeitung (für LmCh, WiWi)“.

Ihre Lehrveranstaltung „Verfahrenstechnische Grundlagen am Beispiel der Lebensmittelverarbeitung (für LmCh, WiWi)“ hat den Lehrqualitätsindex

LQI = 97.5.

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

Verfahrenstechnische Grundlagen am Beispiel der Lebensmittelverarbeitung (für LmCh, WiWi) (22213)  
Erfasste Fragebögen = 71

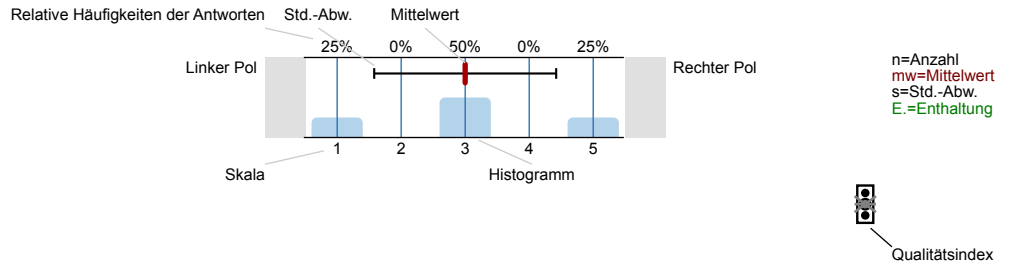


Periode: **WS16/17**

## Auswertungsteil der geschlossenen Fragen

### Legende

Frage-  
text



### Erklärung der Ampelsymbole



Der Mittelwert liegt unterhalb der Qualitätsrichtlinie.



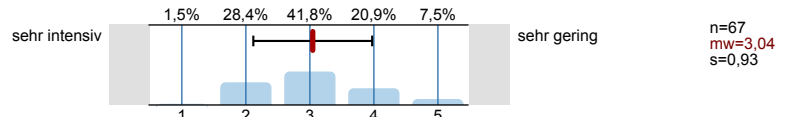
Der Mittelwert liegt im Toleranzbereich der Qualitätsrichtlinie.



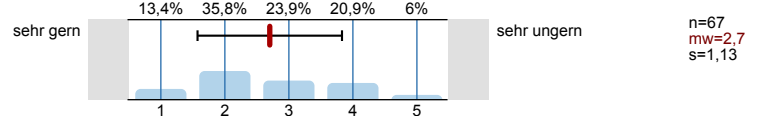
Der Mittelwert liegt innerhalb der Qualitätsrichtlinie.

### 1. Fragen zur Lehrveranstaltung

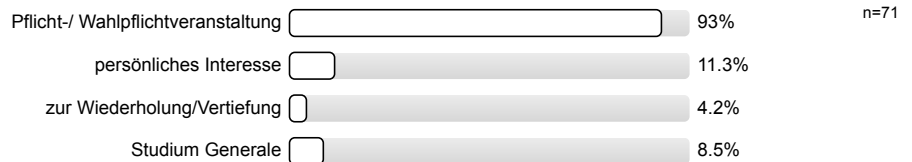
1.1) Wie beurteilen Sie die Mitarbeit Ihrer Studienkollegen/innen innerhalb dieser Lehrveranstaltung?



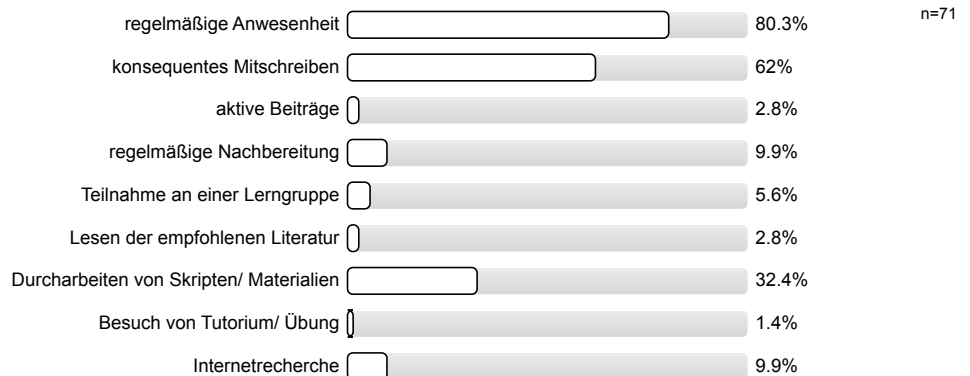
1.2) Wie gerne besuchen Sie diese Lehrveranstaltung?



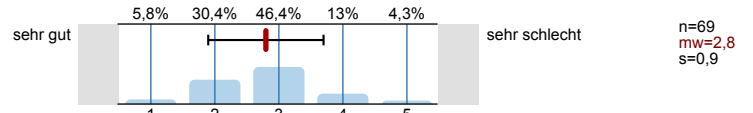
1.3) Warum besuchen Sie diese Lehrveranstaltung?



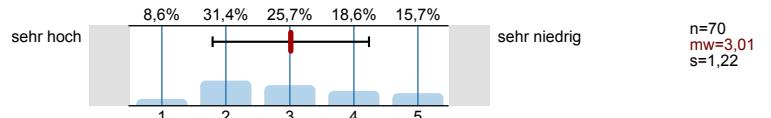
1.4) Mein Engagement für diese Lehrveranstaltung ist gekennzeichnet durch: (Mehrfachnennungen möglich)



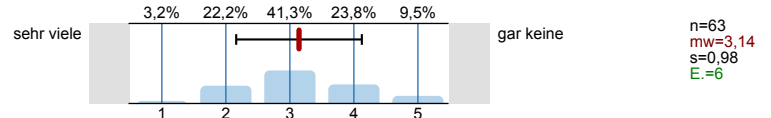
1.5) Die inhaltliche Abstimmung zu anderen Lehrveranstaltungen in meinem Studienplan ist...



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

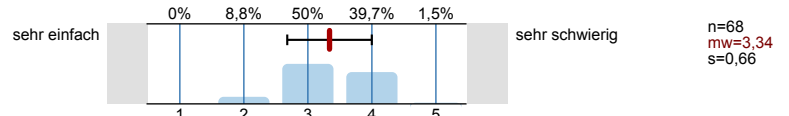


1.7) Haben Sie aus der Veranstaltung Einsichten gewonnen, die für Ihr angestrebtes Berufsziel von Bedeutung sind?

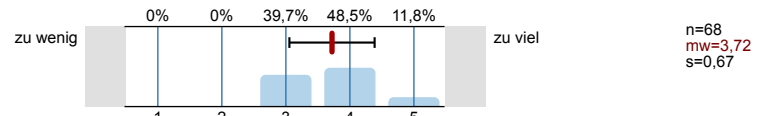


Bitte beurteilen Sie die Lehrveranstaltung hinsichtlich folgender Aspekte:

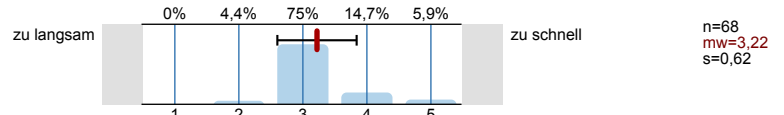
1.8) Inhalt



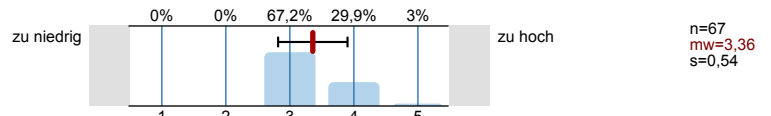
1.9) Umfang



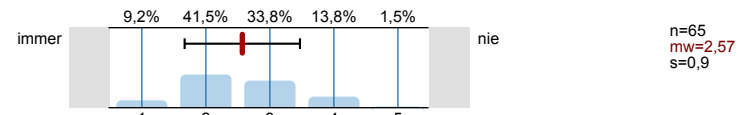
1.10) Geschwindigkeit



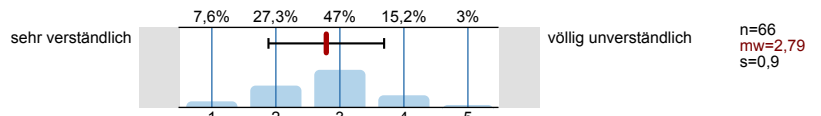
1.11) Das Niveau der Lehrveranstaltung ist...



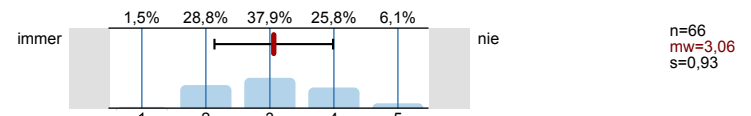
1.12) Werden wesentliche Sachverhalte herausgearbeitet?



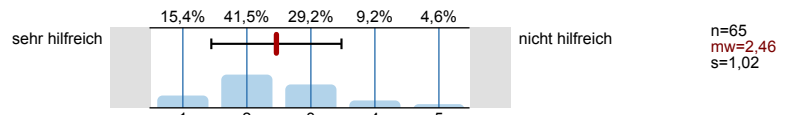
1.13) Bitte beurteilen Sie die Vermittlung schwieriger Sachverhalte:



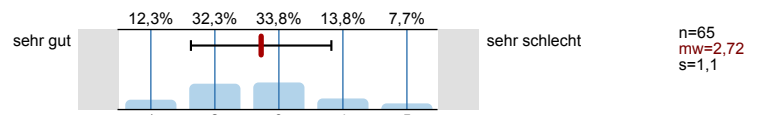
1.14) Werden Sie zu eigener Arbeit angeregt?



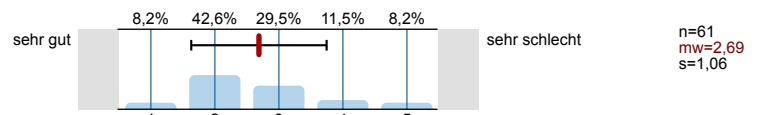
1.15) Bitte beurteilen Sie die Anwendungsbeispiele zum Lehrstoff:



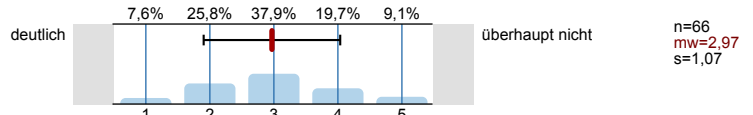
1.16) Bitte beurteilen Sie den Tafelanschrieb und die Folien hinsichtlich ihrer Qualität:



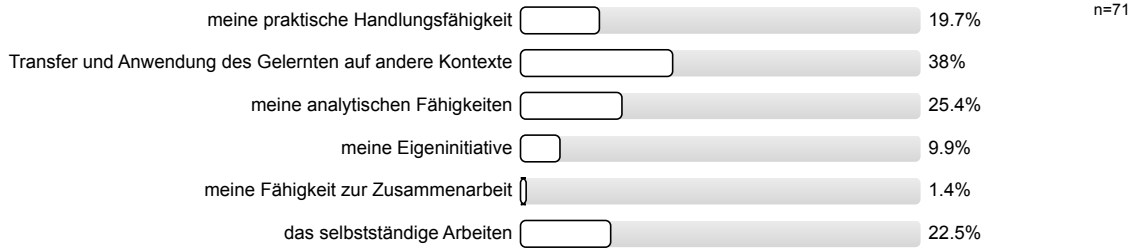
1.17) Bitte beurteilen Sie das Skript hinsichtlich seiner Qualität (gilt nur für Vorlesung):



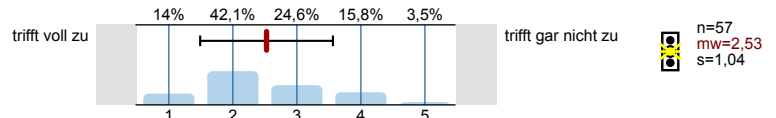
1.18) Erkennen Sie die Bedeutung der Lehrinhalte für das weitere Studium?



1.19) Die Lehrveranstaltung fördert (Mehrfachnennungen möglich)

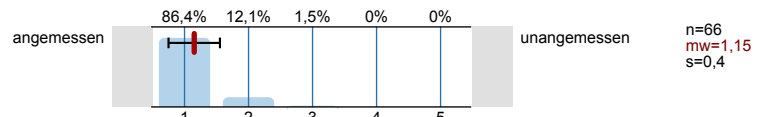


1.20) In dieser Lehrveranstaltung lerne ich viel.

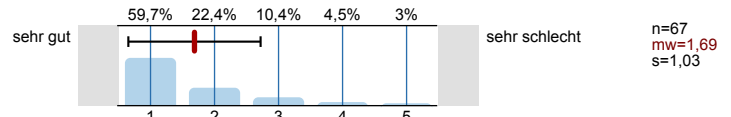


## 2. Fragen zur Bewertung der Raumbedingungen

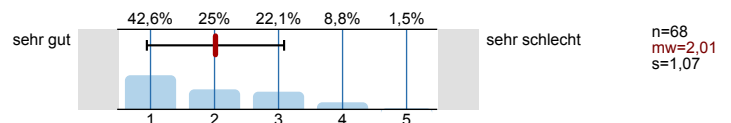
2.1) Die Raumgröße ist der Teilnehmerzahl



2.2) Die Akustik in diesem Raum ist

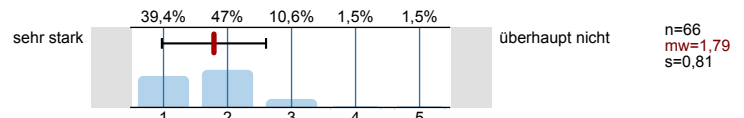


2.3) Die Sichtbedingungen in diesem Raum sind

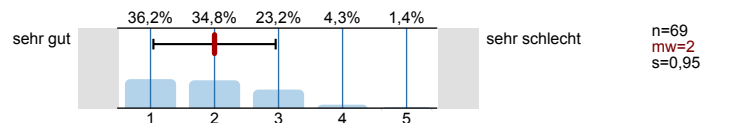


## 3. Fragen zum/zur Dozenten/in

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

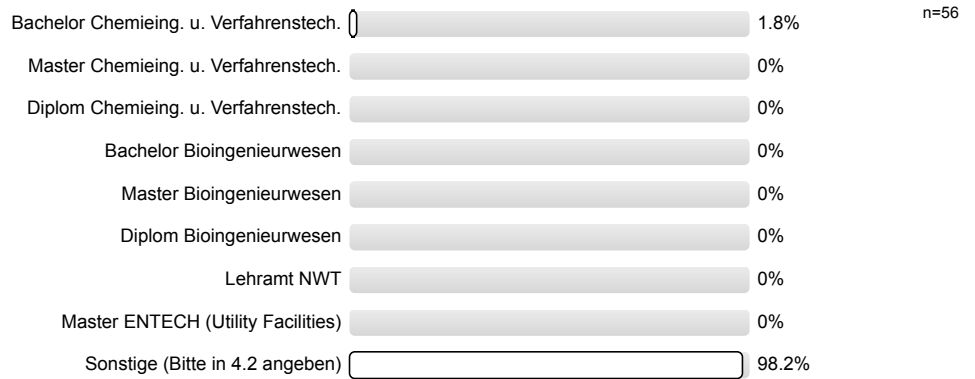


3.2) Wie ist der/die Dozent/in Ihrer Einschätzung nach auf die Lehrveranstaltung vorbereitet?

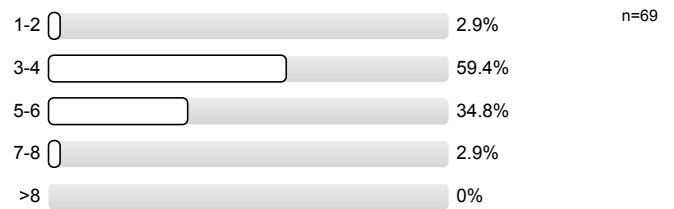


## 4. Fragen zum Studium

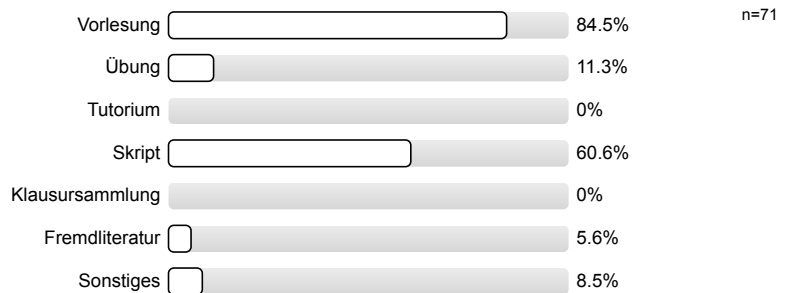
4.1) Aktuelles Studienfach:



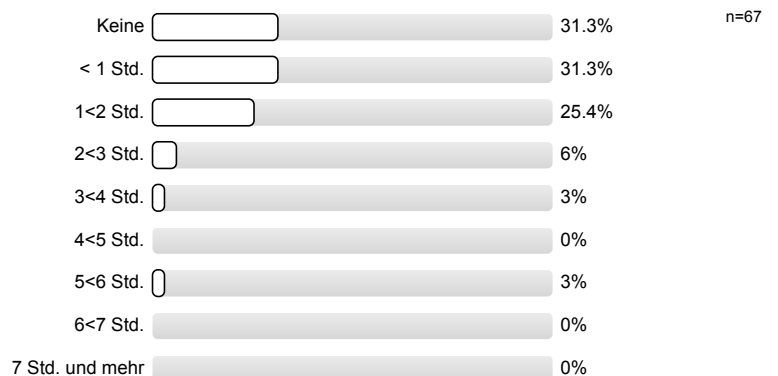
4.3) Im wievielten Fachsemester befinden Sie sich?



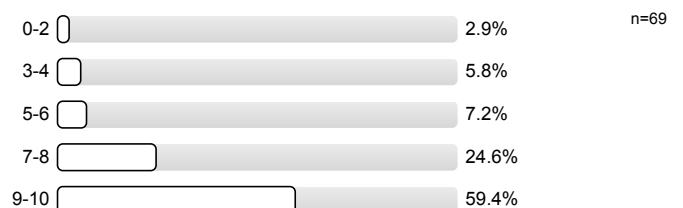
4.4) Ich beziehe mein Wissen hauptsächlich aus:  
(Mehrfachnennungen sind möglich)



4.5) Wie viel Zeit haben sie bis jetzt (!) durchschnittlich pro Woche für die Vor- und Nachbereitung für diese Veranstaltung investiert?



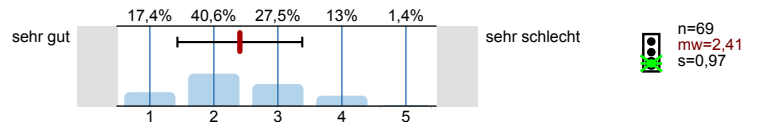
4.6) Von 10 Veranstaltungsterminen besuche ich im Durchschnitt etwa...



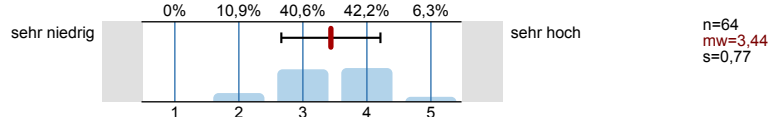
Die Anonymität ist bei handschriftlichen Kommentaren unter Umständen nicht gewährleistet. Bitte verstellen Sie bei allen freien Antwortmöglichkeiten gegebenenfalls Ihre Schrift, z.B. durch Druckbuchstaben.

5. Monitoring

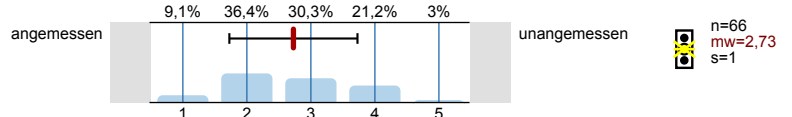
5.1) Bitte benoten Sie die Lehrveranstaltung insgesamt



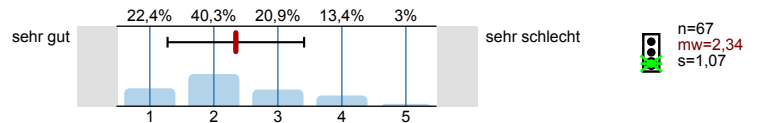
5.2) Wie hoch ist der notwendige Arbeitsaufwand für diese Lehrveranstaltung?



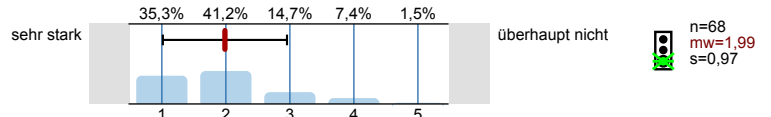
5.3) Der notwendige Arbeitsaufwand für die Lehrveranstaltung ist...



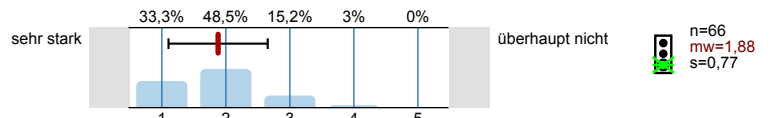
5.4) Wie ist die Lehrveranstaltung strukturiert?



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

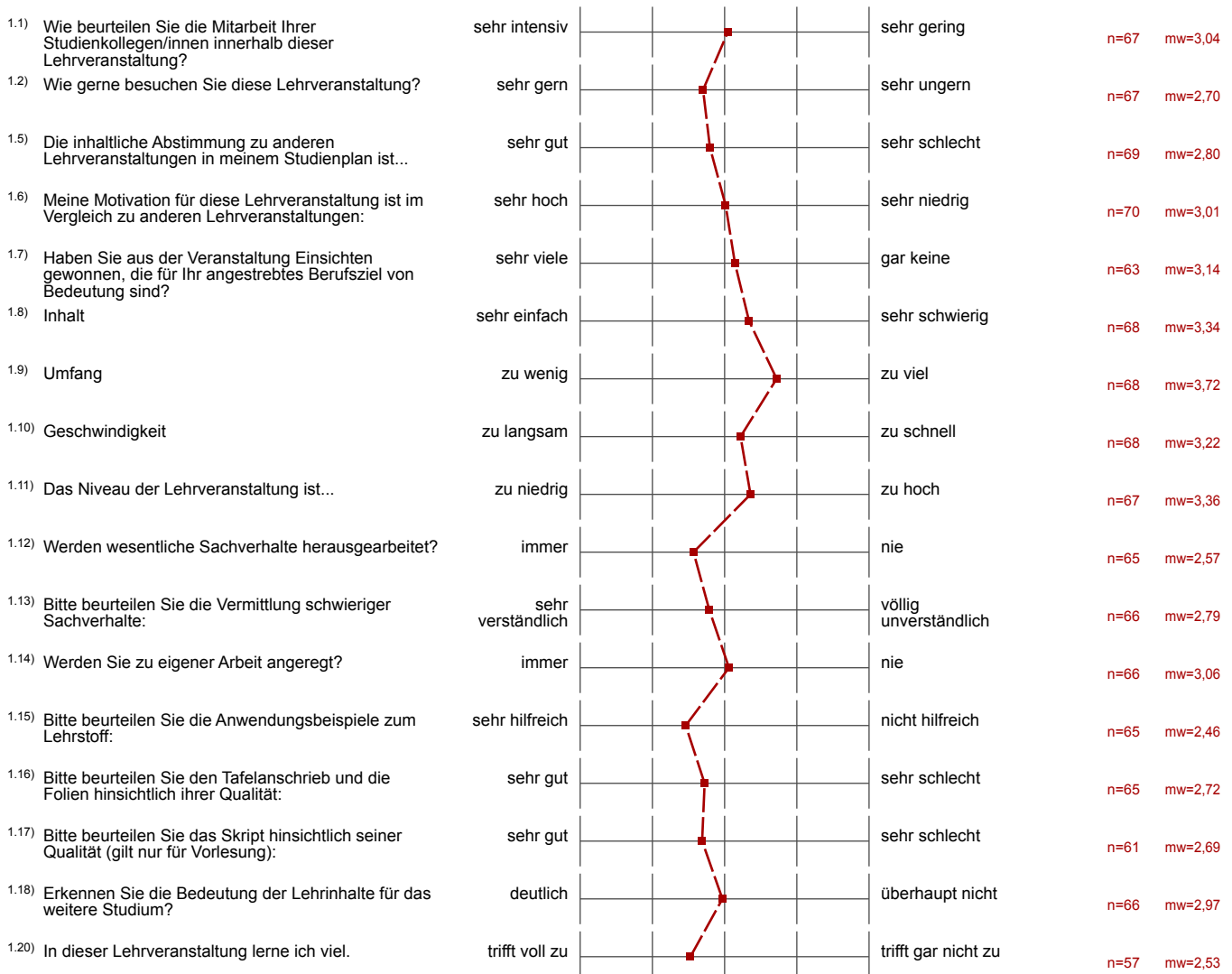
Teilbereich: 01. WS 2016/17 Chemieingenieurwesen und Verfahrenstechnik

Name der/des Lehrenden: Dr. Volker Gaukel

Titel der Lehrveranstaltung: Verfahrenstechnische Grundlagen am Beispiel der Lebensmittelverarbeitung (fuer LmCh, WiWi)  
(Name der Umfrage)

Verwendete Werte in der Profillinie: Mittelwert

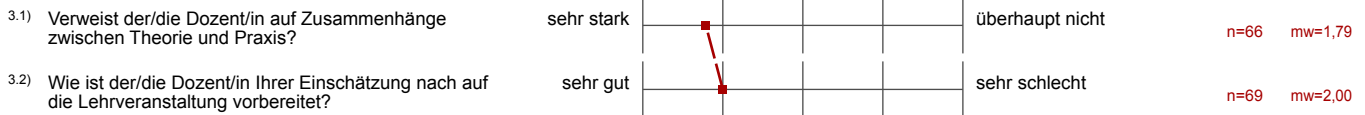
## 1. Fragen zur Lehrveranstaltung



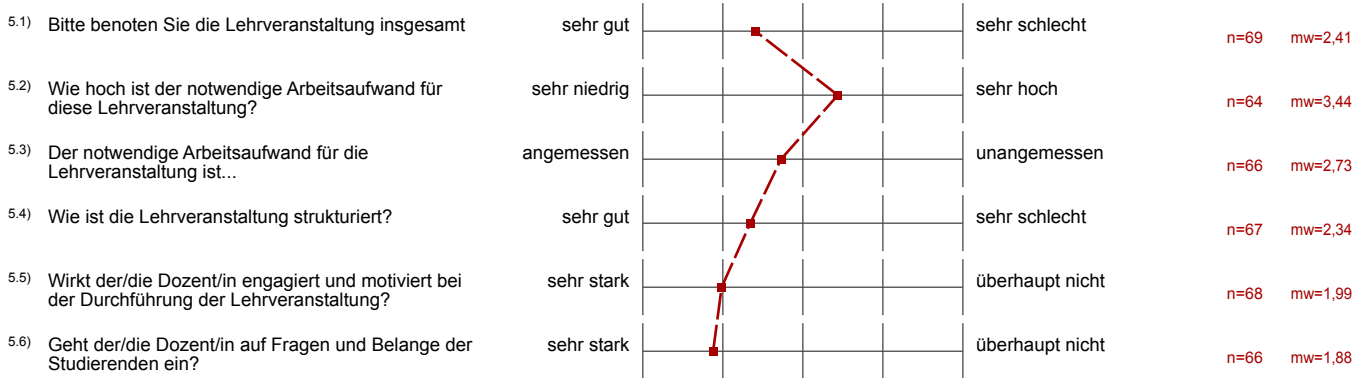
## 2. Fragen zur Bewertung der Raumbedingungen



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



### 5. Monitoring





Auswertungsteil der offenen Fragen

4. Fragen zum Studium

4.2) Sonstige (Studienfach)

Bachelor Lebensmittelchemie

Bachelor Lebensmittelchemie

Lebensmittelchemie Bachelor

Wirtschaftsinformatik

Wirtschaftsinformatik

W-Ing Bachelor

W-Ing Bachelor

W-Ing

Bachelor Wirtschaftsinformatik

Lebensmittelchemie Bachelor

LMC

Lebensmittelchemie Bachelor

Lebensmittelchemie

Lerni

Bachelor Lebensmittelchemie

Lebensmittelchemie (Bachelor)

Lebensmittelchemie (Bachelor)

Lebensmittelchemie Bachelor

Lebensmittelchemie Bachelor

Bachelor Lebensmittelchemie

Lebensmittelchemie Bachelor

Bachelor Lebensmittelchemie

Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen

Bachelor Wi Ing

Lebensmittelchemie

Lebensmittelchemie

LmCh

Lebensmittelchemie

Wirtschaftsingenieurwesen (Bachelor)

Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen

Wing Bachelor

Bachelor WING

Wirtschaftsingenieurwesen Bachelor

WING

Wing

Wirtschaftsingenieur (Bachelor)

Bachelor W. I.

Wirt. - Ing.

W I N G

Wing

Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen

Lebensmittelchemie (Bachelor)

Wirtschaftsingenieurwesen

Wirtschaftsingenieurwesen

Wing Bachelor

Wirtschaftsingenieur - Bachelor

Wirtschaftsingenieur

Wirtschaftsingenieurwesen Bachelor

Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen

Wirtschaftsingenieurwesen

Wirtschaftsingenieurwesen B.Sc.

Bachelor Wing

Wirtschaftsingenieurwesen

Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen

Wirtschaftsingenieurwesen

Bachelor WiWi

Wirtschaftsingenieurwesen

Wirtschaftsingenieurwesen

Bachelor Wirtschaftsing.

WiIng Bachelor

WiWi

Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen

Wirtschaftsingenieurwesen (Bachelor)

Bachelor Lebensmittelchemie

47) Haben Sie Anregungen oder einen Kommentar zur Lehrveranstaltung?

Strukturaufbau bzw. Nummerierung d. Kapitel teilweise verwirrend

Die Vorlesung ist hemmungslos mit Informationen überladen und es werden deutlich zu viele Beispiele, die nicht relevant sind aufgeführt. !!!VORLESUNGSFOLIEN ÜBERARBEITEN UND ALLES NICHT ZWINGEND NOTWENDIGE RAUSWERFEN!!!

Ich habe keine Ahnung, wie ich die Klausur vorbereiten soll

Tafelanschriften sehr schwer zu lesen wenn an den äußeren Tafeln geschrieben wurde

Besseres Mikro

Keinen roten Faden

roter Faden fehlt

Zusammenhang mit Lebensmittel?

Folien - Anordnung manchmal sehr verwirrend

Sprung von 2.3 → 3.1 → 2.3

Schreibweise sehr schlecht

Das Licht bzw. die Beleuchtung manchmal zu hell.

- Folien zu überladen, auch vieles überdeckt
- Zuhörer ab und zu ansehen wirkt so, als wüsste man tatsächlich, was auf den Folien steht
- selbst Dinge auf Folien ergänzen funktioniert nur, wenn man die Folie lange genug sehen kann!

mehr Übungen!

früher Infos zur Klausur

mehr Übungen!

mehr Hilfe für Klausur! (da keine Altklausuren vorhanden)  
wie wird Klausur aufgebaut sein?

motivierter Dozent! geht auf Fragen ein

Das Beispiel ~~zur~~ Milchverarbeitung hilft sehr bei der  
Veranschaulichung des Stoffes.

Lücken in Folien verwirrend beim Lernen  
zu wenig Zeit zum Abschreiben in Vorlesung

vollständiges Skript ohne Lücken hochladen.

Nachtermin auch für Erstschrreiber anbieten.

mehr Altklausuren / Übungsmöglichkeiten

- vollständiges Skript - ohne Lücken hochladen!
- mehr Übungsmöglichkeiten
- anderer Klausurtermin ( $\rightarrow$  Kollisionszeit clash mit Mathe III)
- Nachtermin auch für Erstschrreiber anbieten!
- Umgang mit Einheiten zu grob  $\rightarrow$  unverständlich