ACQUIN
Akkreditierungs-, Certifizierungs- und Qualitätssicherungs-Institut

Akkreditierungsbericht

Erstmaliges Akkreditierungsverfahren an der

Fachhochschule Lübeck

„Food Processing – Technologie und Management" (B.Eng. – ehemaliger Titel: „Food Processing", 2015 umbenannt in „Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie")

I. Ablauf des Akkreditierungsverfahrens

Vertragsschluss am: 08.02.2012

Eingang der Selbstdokumentation: 30.01.2012

Datum der Vor-Ort-Begehung: 29.11.-30.11.2012

Fachausschuss: Ingenieurwissenschaften

Begleitung durch die Geschäftsstelle von ACQUIN: Stephanie Bernhardi, Steffi Pietschmann

Beschlussfassung der Akkreditierungskommission am: 27./28.03.2013; 27./28.03.2014; 31.03.2016

Mitglieder der Gutachtergruppe:

- **Dr. Georg Böcker**
  Geschäftsführer Ernst Böcker GmbH & Co. KG
- **Prof. Dr. Tamara Fallscheer**
  Professorin im Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft an der Hochschule Bremerhaven
- **Prof. Dr.-Ing. Karin Heinrich**
  Professorin der Lebensmittelverfahrenstechnik an der Beuth Hochschule für Technik Berlin
- **Marius Klein**
  Studierender des Studienganges Maschinenbau/Produktionstechnik (Diplom) an der TU Chemnitz
- **Prof. Dr. Lothar W. Kroh**
  Leitung Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik am Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der Technische Universität Berlin

Datum der Veröffentlichung: 31. Mai 2014; 10. Mai 2016

Bewertungsgrundlage der Gutachtergruppe sind die Selbstdokumentation der Hochschule sowie die intensiven Gespräche mit Programmverantwortlichen und Lehrenden, Studierenden und Absolventen sowie Vertretern der Hochschulleitung während der Begehung vor Ort.

Als **Prüfungsgrundlage** dienen die „Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen" in der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses gültigen Fassung.

Im vorliegenden Bericht sind Frauen und Männer mit allen Funktionsbezeichnungen in gleicher Weise gemeint und die männliche und weibliche Schreibweise daher nicht nebeneinander aufgeführt. Personenbezogene Aussagen, Amts-, Status-, Funktions- und Berufsbezeichnungen gelten gleichermaßen für Frauen und Männer. Eine sprachliche Differenzierung wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit nicht vorgenommen.

II. Ausgangslage

1. Kurzportrait der Hochschule

Die Fachhochschule Lübeck (kurz FH Lübeck) ist aus unterschiedlichen akademischen Vorgängereinrichtungen hervorgegangen. Im Jahre 1969 wurden die Staatliche Ingenieurschule für Bauwesen Lübeck, die Staatliche Ingenieurschule für Maschinenbau, Elektrotechnik und Physikalische Technik Lübeck sowie die Staatliche Seefahrtsschule Lübeck (bezogen auf den Ausbildungsstudiengang zum Kapitän auf großer Fahrt) zusammengefasst und unter der Bezeichnung Staatliche Fachhochschule Lübeck für Technik und Seefahrt in den Hochschulbereich übergeführt. Seit 1973 trägt die Hochschule die Bezeichnung Fachhochschule Lübeck.

Zentrale Organe der Hochschule sind der Hochschulrat, der Senat und das Präsidium. Seit 1993 gliedert sich die Hochschule in die Fachbereiche Angewandte Naturwissenschaften, Bauwesen, Elektrotechnik und Informatik sowie Maschinenbau und Wirtschaft. In den vier Fachbereichen werden den derzeit rund 4500 Studierenden insgesamt 26 Studiengänge (inklusive drei Onlinestudiengänge) angeboten. Alle Studiengänge der FH Lübeck sind im Rahmen des Bologna-Prozesses auf das zweistufige Studiensystem umgestellt. In ihrer fachlichen Ausrichtung sind diese seit vielen Jahren sowohl Teil der Hochschulstrategie des Landes Schleswig-Holstein als auch der Fachhochschule Lübeck.

2. Einbettung des Studiengangs

Der Studiengang „Food Processing“ (B.Eng.) ist zum Wintersemester 2011/12 gestartet. Er umfasst 210 ECTS-Punkte und sieben Semester. Der Studiengang ist organisatorisch am Fachbereich Maschinenbau und Wirtschaft (FB MW) angesiedelt. Ein elementarer Anteil der Lehre wird durch den Fachbereich Angewandte Naturwissenschaften (kurz FB AN) durchgeführt. Als Zielgruppe werden Personen mit einem Erfahrungshintergrund in der Nahrungsmittelindustrie angesprochen. I.d.R. ist der Abschluss als Fachkraft für Lebensmitteltechnik gemeinsam mit dem Vorliegen der Fachhochschulreife Zugangsvoraussetzung für die Aufnahme des Studiums, Ausbildung und Studium können jedoch auch parallel absolviert werden.

III. Darstellung und Bewertung

1. Ziele

1.1. Ziele der Institution, übergeordnete Ziele

1.1.1 Ziele der Hochschule

Die Fachhochschule Lübeck ist eine Hochschule mit Schwerpunkten in Technik, Wirtschaft und Naturwissenschaft. Zitat aus dem Selbstbericht: „Das Selbstverständnis der Fachhochschule lautet: Innovative Qualifizierung und Angewandte Forschung für die Wirtschaft. Als fächerübergreifende Schwerpunkte der Hochschule bilden internationale Studienangebote [...] sowie Technologietransfer das besondere Profil der FH Lübeck" (Selbstdokumentation, S.4). Dies wird belegt durch gemeinsame Studiengänge mit Partnern in Milwaukee, USA und Shanghai, China, aber auch durch einen vorderen Platz im Hochschulranking bei Drittmitteln und erfolgreiche Technologietransferbemühungen wie Forschungs- und Projekt-GmbHs und Kooperationen mit dem Wissenschaftscampus Lübeck.

1.1.2 Einbettung des Studienganges in die Strategie der Hochschule

Nach Aussage der Hochschulleitung ist es Ziel, mit dem Bachelorstudiengang „Food Processing" (B.Eng.) der Stärkung der regionalen Wirtschaft zu dienen, aber auch den Studiengang, wie alle anderen Studiengänge, zukünftig international aufzubauen.

Im Zusammenhang mit der Strategie der FH ist anzumerken, dass der Studiengang hervorragend in das Konzept der Internationalisierung und Forschung passt, jedoch mit nur einem Fachangebot das Ziel der Strategie nicht erreicht werden kann. Die außergewöhnliche Kombination von Management-Wissen, Ökonomie und Technologischer Ausbildung wird auch in anderen Berufsfeldern, welche der Lebensmittelindustrie vom Fachinhalt her verwandt sind, benötigt. Die Gutachtergruppe könnte sich gut vorstellen, dass auch die chemische Industrie, die Pharmaindustrie und die Medizin Absolventen aus diesem Studiengang dringend benötigen. In Hinblick auf die Zukunft dieses Studiengangs wäre ein ganzer Fachzweig an der Hochschule vorstellbar. Dann wären für eine Zulassung auch Fachkräfte aus artverwandten Berufen möglich (Pharmazeuten und Technisch Medizinische Assistenten, Chemie-Facharbeiter). So würde sich der Kreis an Interessenten erheblich erweitern und die Basis für eine solide größere Fachgruppe an der FH Lübeck vergrößern.

Der Studiengang stellt ein Novum dar und erfüllt das Charakteristikum eines Alleinstellungsmerkmales. Dieses sollte aber noch stärker hervorgehoben werden, um die Zielsetzung besser zu erreichen. Die Einbindung des Studiengangs in die Strategie der Hochschule sollte also langfristig stärker erfolgen, dafür sollte an der Hochschule ein Zentrum für Lebensmitteltechnologie eingerichtet werden,

damit der Studiengang nicht nur „ein kleiner Satellit“ bleibt. Es wäre wünschenswert, dass der Studiengang auch stärker ins Gründungszentrum integriert wird. Bezüglich der Internationalisierung als Ziel der Hochschule sollte die Möglichkeit, ein Praktikum oder einen Studienaufenthalt im Ausland zu absolvieren, besser in das Curriculum integrierbar sein, damit könnte das Studium stärker in den internationalen Kontext gestellt werden. Für ein Auslandssemester würde sich z.B. das Projektstudium gut eignen. Im Kontext mit der Internationalisierung wäre es wünschenswert, dass einige fachliche Module auch auf Englisch angeboten werden.

In Lübeck und Umgebung gibt es sehr viele Lebensmittel verarbeitende Betriebe, die sich als Unterstützer, neben Ministerium und Hochschule, für den Studiengang eingesetzt haben. Der Studiengang war ein Wunsch des Branchennetzwerkes „FoodRegio“, welches ein vielseitiges und praxisnahes Studium eben in Kooperation mit der lokalen Industrie anregte. Klarer Hintergrund der Anfrage ist der starke Fachkräftemangel in der Lebensmittel verarbeitenden Industrie.

Die Nachfrage nach dem Studiengang ist gut. Die Abgänger eines solchen Studienganges werden erfahrungsgemäß vom Markt geradezu aufgesogen. Der Studiengang startet jeweils zum Wintersemester, und die Zielzahl beträgt derzeit 25 Studierende. Im Wintersemester 2011/12 starteten neun Studienanfänger, im WS 2012/13 waren es 14 Studierende.

Wie auch die Hochschulleitung bestätigte, ist der Wunsch zum Aufbau eines Masterstudienganges vorhanden. Das kann von den Gutachtern nur unterstützt werden. Gerade im internationalen Umfeld und auch in Hinsicht auf die Führungsebene von kleinen und mittelständischen Unternehmen (KMU), nicht nur auf die von der Wirtschaft geforderten mittleren Führung, wäre der Plan zum Einrichten eines Masterstudienganges begrüßenswert. Dazu wäre ein zusätzlicher Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnik sicher interessant, für den der Studiengang Prozessmanagement Lebensmittel (hier Studiengang „Food Processing“) als Master Aufbaustudium hervorragend geeignet wäre. Aber auch der Lebensmitteltechnologe als fertiger Ingenieur (Diplom oder Bachelor) könnte dann als Masterstudierender zugelassen werden, um Kenntnisse beispielsweise für die Nachfolgeschaft der Führung von kleinen mittelständischen Unternehmen im Lebensmittelbereich zu erlangen, denn dies stellt oftmals ein großes Problem dar.

Da solche Wünsche naturgemäß von finanziellen Hürden im Hochschulrahmen beschränkt werden, wäre das Angebot eines bezahlten Masterstudiums denkbar, z.B. eines Master of Business Administration. Der Wunsch der Wirtschaft nach einem einfachen Bachelorstudiengang auf der Wissensbasis von Facharbeitern ist aus finanzieller Sicht der Betriebe verständlich. Der Hochschule wäre aber anzuraten, sich weitere Ziele zu setzen, die auch einen Masterstudiengang erlauben und Zulassungen aus anderen Wirtschaftszweigen, um die Interessentengruppe auf eine größere Basis zu stellen. Auch für die Forschung und Entwicklung von Selbständigkeit ist das förderlich. Die von der Leitung der Hochschule angedeuteten Hürden, einen Masterstudiengang im Ministerium in der Zukunft genehmigt zu bekommen, könnten von beiden Seiten konstruktiv angegangen werden.

1.2. Qualifikationsziele und Zugangsvoraussetzung des Studiengangs

1.2.1 Zielgruppe, Zugangsvoraussetzungen

Die Zielgruppe für den Studiengang sind Praktiker mit einer Berufsausbildung, die industrielle Lebensmittelverarbeitung berührt. Zugangsvoraussetzung ist entweder eine abgeschlossene Lehre als Fachkraft für Lebensmitteltechnik (FALET) bzw. eine vergleichbare Ausbildung wie Chemisch-technische-Assistenz (CTA), Molkerei- oder Süßwarentechniker (jeweils mit anschließender mindestens dreijähriger Berufserfahrung und Immatrikulation auf Probe, falls die Hochschulzugangsberechtigung fehlt). Die Meisterprüfung berechtigt zur Aufnahme des Studiums, die Gesellenprüfung reicht nicht aus. Das Konzept legt die Zugangsvoraussetzung und Anerkennungsregeln für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen gemäß der Lissabon Konvention fest. Es ist auch möglich, das Studium mit einer begonnenen Berufsausbildung als FALET aufzunehmen. In diesem Fall wird die Ausbildung teilweise (ab dem zweiten Ausbildungsjahr) parallel zum Studium verkürzt absolviert. Dieses Vorgehen funktioniert nur durch eine enge Zusammenarbeit mit der Berufsschule in Neumünster im Rahmen der FALET-Ausbildung. Das Zeugnis über die bestandene Zwischenprüfung der Berufsausbildung ist bis zum Ende des dritten Fachsemesters vorzulegen. Spätestens bis zum Ende des fünften Fachsemesters ist der Nachweis über die abgeschlossene Ausbildung zu erbringen. Die betriebliche Ausbildung erfolgt in den jeweiligen vorlesungsfreien Zeiten während des gesamten Studiums (Urlaubszeiten gewährleisten die Ausbildungsfirmen während der betrieblichen Ausbildungsphasen). Damit das Studium im halb-dualen Modus durchgeführt werden kann, wurde mit der Berufsschule Neumünster abgestimmt, dass im ersten Jahr der Berufsausbildung drei Unterrichtsblöcke statt zwei angeboten werden. Im zweiten Jahr – parallel zum Studium – sind die Berufsschüler von der Teilnahmepflicht befreit, erhalten aber die Unterlagen zu den zu absolvierenden Blöcken nach Hause geschickt, um diese durcharbeiten und die Prüfung absolvieren zu können (Charakter einer Fernausbildung). Normalerweise wird eine dreijährige Berufsausbildung benötigt. Die Ausbildungsbetriebe schließen einen Ausbildungsvertrag mit den Schülern/Studierenden ab, so dass während der gesamten Ausbildung bis zum Ende des Studiums eine Vergütung (und Urlaub) gewährleistet ist. Der unternehmenspraktische Teil wird im ersten Jahr parallel zur Berufsschule und danach während der vorlesungsfreien Zeit in den Betrieben absolviert. Die duale Ausbildung ist nicht direkt vergleichbar mit der dualen Ausbildung an anderen Hochschulen. Sie ist eine besondere Belastung der Studierenden, da am Anfang nicht abwechselnd, sondern wirklich parallel zwei Ausbildungen verfolgt werden. Jedoch erhalten die Studierenden während der Ausbildung und darüber hinaus bis zum Ende ihres Studiums eine Ausbildungsvergütung, durch die die Finanzierung des Studiums über Nebenjobs wegfällt. Dies stellt einen positiven Aspekt für die Studierbarkeit dar. Ein weiterer positiver Aspekt des besonderen Konzeptes besteht in der unmittelbaren Berufsbefähigung der Studierenden, durch die ein erheblicher

Vorteil für den späteren Berufseinstieg, der häufig direkt in den Ausbildungsbetrieben erfolgt, gegeben ist. Die Gutachter bewerten die Zugangsvoraussetzungen und die Möglichkeiten der speziellen dualen Ausbildung als angemessen und als in hohem Maße geeignet, die Studiengangziele umzusetzen.

Die definierten Zulassungsvoraussetzungen sehen die Gutachter als adäquat an. Sie entsprechen dem Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse.

1.2.2 Qualifikationsziele des Studienganges

Ziel des Studienganges ist es, für die Lebensmittel verarbeitende Industrie Fachkräfte auszubilden, die nicht als reine Lebensmitteltechnologen, sondern als Prozessmanager befähigt sind, später im Beruf eine Produktion managen zu können.

Es werden lebensmittel-fachliche Inhalte vermittelt, dazu aber auch die Bereiche Logistik, Kosten, Rohstoffkunde, Personalführung etc. in das Studium integriert, Bereiche also, die in einem Lebensmittelbetrieb über die rein fachlichen Aspekte hinaus benötigt werden. Das Curriculum besteht zu 40% aus Technik-/IT-Themen, zu 30% aus der Vermittlung der Aufgabenbereiche der Wirtschaft und des Managements und 20% sind Lebensmittelfächer. Der Studiengang ist also zwischen Ingenieur und Wirtschaftsingenieur angesiedelt. Neben dem Fachwissen werden auch Methodenkompetenzen und Schlüsselqualifikationen vermittelt. Die wissenschaftliche Befähigung wird insbesondere durch die Planung und Durchführung von Versuchen, deren statistische Auswertung sowie schriftliche Darstellung, Literaturrecherche und nicht zuletzt durch das Verfassen der Bachelorarbeit gewährleistet. Die fachlichen und überfachlichen Aspekte befähigen die Absolventen, eine qualifizierte Erwerbstätigkeit aufzunehmen.

Der Studiengang ist durch die Zusammenarbeit mit der örtlichen Wirtschaft stark fokussiert auf die Ausbildung der mittleren Führungsriege der Lebensmittel verarbeitenden Industrie. Daher ist die Zulassungsvoraussetzung scharf umrissen, dies bedeutet auch, dass die Eingangsqualifikationen der Studierenden sehr gut im Curriculum berücksichtigt werden, was der Studierbarkeit zuträglich ist.

Die Studierenden haben ihre Persönlichkeit bereits mit Eintritt in das Studium durch ihre Ausbildung bzw. ihren ersten Ausbildungsabschnitt entwickelt, zur weiteren Festigung der Persönlichkeit im Studium trägt bei, dass die Studierenden zur selbständigen Arbeit animiert werden (Projektstudium, Bachelorarbeit), im Team arbeiten und ihre Arbeitsergebnisse präsentieren können müssen. Zum zivilgesellschaftlichen Engagement befähigt werden die Studierenden insbesondere im Rahmen der Teamarbeit, durch die sie u.a. lernen, sich auf andere Personen einzulassen und sich gegenseitig zu helfen. Der Befähigung zum zivilgesellschaftlichen Engagement zuträglich sind auch die diversen stu-

dentischen Vertretungen der Hochschule (Studierendenparlament (StuPa), Allgemeiner Studierendenausschuss (AStA), Fachschaften) und Vereine, wie der eingetragene Verein zur Integration von Ausländern.

Die Gutachter bewerten die Qualifikationsziele als sinnvoll und vor dem Ausbildungshintergrund als angemessen.

2. Konzept

2.1. Zum Profil des Studienganges

Der erste Eindruck zeigt, dass es sich bei diesem Studiengang um einen interessanten, vielseitigen und praxisnahen Studiengang handelt, der in einer aktiv gelebten Kooperation mit der lokalen Industrie konzipiert und aufrechterhalten wird. Die Unternehmen beteiligen sich rege an (Lehr-) Veranstaltungen und sind aufgeschlossen für Exkursionen und Forschungsprojekte. Die Kooperationsbereitschaft der Berufsschule Neumünster muss ausdrücklich positiv hervorgehoben werden.

Organisatorisch ist der Bachelorstudiengang „Food Processing" (B.Eng.), mit siebensemestriger Laufzeit, am FB MW angegliedert. Zwischen dem FB MW sowie dem FB AN besteht eine Kooperation über ein gemeinsames Gremium mit Konventscharakter mit dem Ziel, inhaltlich-fachliche sowie organisatorische Belange im Studiengang „Food Processing" gemeinsam abzustimmen.

Um die Ausbildung parallel zum Studium zeitlich auch in Zukunft bewerkstelligen zu können, wurden zwischen der FH Lübeck, dem FB MW und der Berufsschule Neumünster organisatorische Absprachen getroffen, die allerdings bisher noch nicht durch einen Vertrag oder ein ähnliches Regelwerk formalisiert wurden. Um die von der FH Lübeck als teil-duales System bezeichnete Möglichkeit des Studiums mit parallel verlaufender Berufsausbildung für kommende Jahrgänge an Studieninteressierten aufrecht erhalten zu können, empfiehlt die Gutachtergruppe, unbedingt langfristige, schriftlich vertragliche Vereinbarungen mit der Berufsschule Neumünster sowie gegebenenfalls weiteren ähnlichen Ausbildungsstätten anzustreben.

Wenn dies gewährleistet ist, ist die Studierbarkeit langfristig gegeben, wenngleich das Studium zusätzlich von den Studierenden Disziplin und gutes Selbstorganisationsvermögen erfordert. Beides sind für die Absolventen jedoch wertvolle Eigenschaften im heutigen straffen Betriebsalltag.

Der Studiengang „Food Processing" bietet interessantes Potential sowohl für Studieninteressierte, als auch für unterschiedlichste Unternehmen der Ernährungsindustrie, nicht nur in der Region Lübeck bzw. in Schleswig-Holstein, sondern auch überregional.

Die Zusammenarbeit mit den Unternehmen in und um Lübeck stützt sich zurzeit auf das Netzwerk FoodRegio. Dieses bietet eine sehr gute Ausgangsbasis, um eine für den Start ausreichende Zahl an Studieninteressierten an die FH Lübeck zufließen zu lassen. Darüber hinaus gilt es jedoch zusätzlich

zu bedenken, dass aufgrund von Sparzwängen im Land Schleswig-Holstein mittelfristig wohl auf eine Zielzahl von 40 Studierenden gedrungen werden dürfte, um den Studiengangbetrieb aufrecht zu erhalten. Langfristig sollten die Mitglieder der Fachhochschulleitung, des Fachbereichs MW sowie des Studiengangs „Food Processing" daher mithilfe entsprechender gut durchdachter Kommunikationsmaßnahmen den Bekanntheitsgrad des Studiengangs sowohl bei Schul-/Berufsschulabgängern, als auch bei Ausbildungsbetrieben sowie weiteren auf die Food-Branche ausgerichteten Netzwerken auf überregionale Ebene ausdehnen.

2.2. Studiengangbezeichnung

Der Studiengang trägt die englische Bezeichnung „Food Processing", ohne dass dieser als ganzer, oder einzelne Veranstaltungen hieraus in englischer Sprache angeboten werden. Auch die geäußerte Ansicht, dass mit der Bezeichnung die IT oder wirtschaftswissenschaftliche Teile des Studienganges besonders berücksichtigt werden, wird nicht durch den Begriff „Processing" erklärt. Dies kann zu Fehlinterpretationen von Studierenden v.a. aus dem Ausland führen. Die Hochschulleitung sowie die Verantwortlichen aus dem Studiengang begründen die Namensgebung damit, dass in Abgrenzung zur Lebensmitteltechnologie die industrielle Lebensmittelverarbeitung und das lebensmittelbezogene Prozessmanagement besonders betont werden sollen. Weitere Gründe für die Verwendung der englischen Bezeichnung sind, dass es keine einprägsame, einigermaßen kurze deutsche Übersetzung für die im Studiengang vermittelten Inhalte gibt und diese Bezeichnung auch im Sinne und Wunsch der den Studiengang begleitenden Unternehmen ist, sowie Studieninteressierte und Studierende mit dem englischen Begriff problemlos umgehen können. Die genannten Begründungen sind für die Gutachtergruppe nachvollziehbar und sollten daher keinen Anlass für eine kritische Sichtweise dieses Punktes darstellen.

Generell sollten die Studiengangverantwortlichen die Anregungen rund um die Ausgestaltung des Curriculums im Studiengang seitens der Unternehmen nicht als Postulat verstehen, sondern als hilfreichen Input, der von Hochschulseite durch didaktische und fachlich-wissenschaftliche Überlegungen ergänzt und konkretisiert werden kann.

2.3. Studiengangsaufbau, -inhalte; Modularisierung

Der Studiengang setzt die Ländergemeinsamen Strukturvorgaben der Kultusministerkonferenz sowie die Regeln des Akkreditierungsrates vollständig um, und die Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse werden erfüllt.

Der Studiengang ist in Module geteilt, die eine der drei Gruppen zugeordnet werden können:

- Technik und IT-Fächer,

- Wirtschaft, Management und Sprachen und
- Lebensmittelfächer und Chemie.

Dabei werden ingenieurwissenschaftliche, chemische, wirtschaftswissenschaftliche, technisch-naturwissenschaftliche Grundlagen und Methoden, Grundlagen der Informationstechnik, Mathematik und Grundlagen im Bereich Ernährung gelehrt.

Alle Module weisen in der Regel fünf ECTS-Punkte auf, im Ausnahmefall drei, vier, oder auch sechs ECTS-Punkte. Das erste und sechste Semester weisen 30 ECTS-Punkte +/- 1 auf, wodurch eine gleichmäßige Verteilung des Workloads sowie der Kontaktzeiten gewährleistet ist. Diese Veranstaltungen haben zu zwei Dritteln einen Umfang von vier SWS mit fünf ECTS-Punkten. Das verbleibende Drittel der Veranstaltungen weist zwischen einem und drei ECTS-Punkten auf und wirkt dabei teils sehr kleinteilig aufgeteilt (z.B. Unternehmensplanspiel und Projektmanagement (jeweils zwei ECTS-Punkte), LM-Sicherheit und Recht, Biochemie und Biotechnologie, LM-Chemie II, Ökotrophologie mit jeweils drei ECTS-Punkten). Hieraus ergibt sich auch eine hohe Zahl an einzusetzenden Dozenten aus den beiden Fachbereichen MW und AN sowie eine entsprechende Zahl an Lehrbeauftragten und daraus folgend auch der Prüfungsleistungen, die jedoch in ihrer Anzahl angemessen sind (siehe hierzu Abschnitt 2.6 „Prüfungssystem"). Die Verantwortlichen des Studiengangs könnten darüber nachdenken, welche Veranstaltungen sich sinnvoll kombinieren lassen, um die Kleinteiligkeit stärker zu reduzieren. Evtl. können einige Module zusammengefasst auch als Wahlpflichtfächer angeboten werden.

Alle 42 Module gehen über ein Semester. Da es sich um einen Bachelorstudiengang handelt, wird ein grundsätzliches Fachwissen gelehrt, flankiert mit Übungen und Praktika. Insgesamt wird ein breiter Wissenskanon gelehrt, weswegen im Studiengang selbst keine Wahlmodule angeboten werden. Laut Selbstdokumentation können die Studierenden eigene Schwerpunkte nach ihren Interessen wählen. Im siebten Semester werden ein zwölfwöchiges Projektstudium und die zehnwöchige Bachelorarbeit abgeleistet. Im Projektstudium sollen die Studierenden eine konkrete Fragestellung im Unternehmen schriftlich ausarbeiten, sie können die Zeit aber auch für ein Auslandssemester nutzen; die dort erworbenen Leistungen können angerechnet werden. Vor dem Hintergrund der Tatsache, dass die Studierenden aufgrund ihrer Berufsqualifikation bereits viel unternehmensspezifisches Wissen erworben haben, überraschen der hohe Anteil von ECTS-Punkten und der Umfang des Projektstudiums im Vergleich zur Bachelorarbeit. Die Verantwortlichen im Studiengang könnten darüber nachdenken, evtl. statt des Projektstudiums das Modul Projektmanagement am Beispiel Produktentwicklung oder Personalwesen in das 7. Semester zu legen (zu Beginn als Blockveranstaltung). Soll das Projektstudium so beibehalten werden, könnten die Studiengangverantwortlichen zusammen mit dem Unternehmerbeirat Kontakte zu ausländischen Food-Unternehmen, z.B. auch im Rahmen von Baltic Food, auf- und ausbauen, um den Studierenden Auslandsaufenthalte zu ermöglichen.

Bei der inhaltlichen Durchsicht der Modulbeschreibungen fällt der Gutachtergruppe ferner Folgendes auf:

Die Gutachtergruppe erachtet v.a. die chemischen Fächer als viel zu stark und die technologischen Fächer deutlich als zu schwach im Studiengang vertreten. Besonders die chemischen und lebensmittelchemischen Fächer dominieren zu stark, während wichtige Grundlagen der Lebensmitteltechnologie fehlen.

Der Anteil lebensmitteltechnologischer Inhalte fällt vor dem Hintergrund der Bedeutung für den beruflichen Alltag deutlich zu gering aus. Auch wenn mit diesem Studiengang eine Abgrenzung zu bundesweit angebotenen Lebensmitteltechnologiestudiengängen angestrebt wird, dürfen die maßgeblichen Inhalte dieses Fachgebiets nicht zu kurz kommen. Es genügt auch nicht, Teile dieses Stoffs in vorhandenen Modulen zu „verstecken". Vielmehr muss deutlich durch mindestens zwei, am besten durch mehrere Module, ein klarer Bezug zur Technologie genommen werden. Dies stellt vor dem Hintergrund der kleinteiligen Module keine besondere Schwierigkeit dar, eine Umgruppierung und Erhöhung von Modulen auf vier SWS/fünf ECTS-Punkte ist sogar wünschenswert und von Vorteil. Im Hinblick auf das fachliche Knowhow kann überlegt werden, ob die noch nicht besetzte Professur „Verpackungstechnik" bei erneuter Ausschreibung u.a. dadurch an Attraktivität gewinnt, dass gezielt nach einem Lebensmittel-Technologen gesucht wird, der die bestehenden fachlichen/inhaltlichen Lücken zu füllen in der Lage sein sollte. Aus Sicht der Gutachtergruppe müssen die Studiengangverantwortlichen das Fach Lebensmitteltechnologie, vor allem dessen Grundlagen, in das Curriculum aufnehmen bzw. muss dieses stärker aus den Modulbeschreibungen ersichtlich werden.

Nach Ansicht der Gutachtergruppe lässt sich die Übersichtlichkeit über den Studiengang und somit über die Reihenfolge der Module zum einen dadurch verbessern, dass die Modulbeschreibungen nicht alphabetisch, sondern in der Abfolge, in der sie in den einzelnen Semestern gelehrt werden, aufgeführt werden. Zum anderen fallen Dopplungen, zumindest inhaltliche Ähnlichkeiten, in den Modulbeschreibungen zu verschiedenen Modulen auf (z.B. Modul ABWL: Hier wird bzgl. Punkt 8 unter der Rubrik Inhalte „Investition und Finanzierung" aufgeführt, obwohl hierfür ein eigenes Modul vorgesehen ist; das Modul Führung und Selbstmanagement enthält Beschreibungen, die auch auf das Modul Unternehmensplanspiel zutreffen, in Grundlagen Controlling tauchen Aspekte (Unternehmensanalyse) auf, die bereits in Investition und Finanzierung thematisiert wurden, die Abgrenzung zwischen Lebensmittelchemie I, II und Rohstoffkunde ist unklar).

Für einige Veranstaltungen werden bezogen auf die Inhalte der Modulbeschreibung relativ viele SWS vorgesehen (z.B. Controlling, Personalmanagement, Analytik, Lebensmittelchemie, Thermodynamik jeweils mit dem Anspruch, lediglich Grundkenntnisse und Methoden ohne Labor/Übung zu vermitteln, Verpackungstechnik, ebenfalls ohne Labor oder Exkursion, mit jeweils vier SWS), für andere erscheinen die vorgesehenen SWS viel zu kurz für die zu behandelnden Inhalte (z.B. Biotechnologie, Marketing oder Ökotrophologie).

Die Abfolge einzelner Veranstaltungen kann durch Umplatzierung zu besserem Lernerfolg führen: Z.B. wird Strömungslehre als Grundlagenfach bezeichnet, aber erst im vierten Semester gelehrt. Werkstoffkunde erscheint im zweiten Semester etwas zu früh gelegt. Ähnliches gilt für Lebensmittelsicherheit und -recht, das z.B. mit Mikrobiologie und Hygiene getauscht werden könnte, was auch den Effekt hätte, dass Umwelt- und Qualitätsmanagement näher an die Lebensmittelsicherheit rückt und die wichtigen Fragen der Hygiene früher im Studium behandelt werden könnten. Bei diesem Modul ist anzumerken, dass Lebensmittelrecht den Studierenden bereits von der Ausbildung her bekannt ist und somit von ihnen nicht unbedingt als zu früh gelehrt empfunden wurde.

Die aufgeführten Punkte veranlassen das Gutachterteam dazu, auf die Notwendigkeit hinzuweisen, die Modulbeschreibungen inhaltlich und formal zu überarbeiten und das Modulhandbuch den Studierenden z.B. auf der Website der FH Lübeck zugänglich zu machen. Als Ergänzung bzw. Hilfestellung bei der Überarbeitung sollen nachfolgend aufgeführte weitere Hinweise dienen.

- Einige Module/Veranstaltungen könnten hinsichtlich ihrer inhaltlichen Relevanz für die Zielgruppe überprüft werden; z.B.:
  - Controlling mit Inhalten wie Unternehmensanalysen und Unternehmensbewertung hat für die Zielgruppe kaum Relevanz. Zielführender ist die Aufnahme von Kennzahlen, die im Rahmen des betrieblichen Produktionscontrollings bedeutsam sind, in der Veranstaltung Kostenrechnung.
  - Marketing weist im Hinblick auf die vielen aufgeführten Inhalte mit vier SWS einen zu geringen Stundenumfang auf. Es ist nicht zu leugnen, dass das Verständnis für Marketing für Beschäftigte in der Produktion von großer Bedeutung ist. Man könnte die Inhalte aber aufteilen in grundlegende Pflichtinhalte und ergänzende Inhalte. Zu letzteren zählen aus Sicht der Gutachtergruppe Marketingorganisation und -controlling, mixübergreifende Themen, Absatzwirtschaft und Internationales Marketing sowie Marktforschung. Diese Inhalte könnten z.B. in einem Wahlpflichtmodul angeboten werden. So könnten z.B. Marktforschung und Produktentwicklung (Inhalt aus Ökotrophologie) zusammen in einem Wahlpflichtmodul gebündelt werden.
  - Nach Ansicht der Gutachtergruppe könnte überlegt werden, ob der Zielgruppe nicht mit stärker berufsspezifischen und anwendungsorientierten Inhalten wie sicherer Umgang mit Excel, Power Point, Datenbanken und Grundlagen in SAP mehr geholfen ist, als mit Programmiersprachen und dem Wissenserwerb rund um Netze sowie der Bearbeitung/Darstellung von Medieninhalten. Diese Anregung wurde ebenfalls im Gespräch mit den Studierenden geäußert.
  - Ökotrophologie ist an anderen Hochschulstandorten in Deutschland die Bezeichnung für einen siebensemestrigen Studiengang. Die Inhalte umfassen in zwei SWS ein Sammelsurium

von drei völlig unabhängig voneinander stehenden großen Komplexen, nämlich die Ernährungslehre und Ernährungsphysiologie/-medizin, die Produktentwicklung (Innovationsmanagement genannt) und die Sensorik. Überlegt werden könnte, welche der drei Bereiche besonders hohe Relevanz für die Zielgruppe haben: Sensorik gehört durchaus in den täglichen Arbeitsablauf, Produktentwicklung sehr häufig auch. Überlegt werden könnte, ob man zwei Wahlpflichtmodule anbietet, zum einen Sensorik als eigenes Wahlpflichtmodul und zum anderen, ebenfalls als eigenständiges Wahlpflichtmodul, Marktforschung kombiniert mit den Inhalten aus Produktentwicklung. Auf Ernährungslehre/-physiologie/-medizin sollte verzichtet werden.

- Umwelt- und Qualitätsmanagement: Das Modul hat keinen Bezug zu den lebensmittelspezifischen QM-Systemen, wie IFS, ISO 22000 oder BRC, oder sie sind nicht dargestellt.
- Unternehmensplanspiel: Die Frage nach der Zielgruppenrelevanz stellt sich, da sich dieses auf Problemstellungen von Aktiengesellschaften bezieht und nicht auf KMU, die aber rund 97 % aller Unternehmen in Deutschland darstellen. Das Planspiel bezieht so gesehen auch die Initiatoren des Studiengangs nicht mit ein, denn diese sind ja gerade den KMU zuzurechnen. Wenn es im Studienplan verbleibt, kann überlegt werden, dieses in einem höheren Semester zu platzieren, da die Kenntnisse in Grundlagen und technologischen Fächern, Marketing, Investition & Finanzierung oder Logistik zu besseren Umsetzungsergebnissen führen. Vor dem Hintergrund der Unternehmens- bzw. Berufserfahrung sowie der Projektphase im siebten Semester kann auf dieses Spiel u.U. auch ganz verzichtet werden oder dieses als Wahlpflichtmodul angeboten werden.
- Rohstoffkunde: Überlegt werden könnte, inwieweit die Inhalte stärker auf aktuelle Gegebenheiten, Entwicklungen und Probleme auf den Rohstoffmärkten mit besonderer Bedeutung für die Produktion ausgerichtet werden könnten. Stichworte: Preisveränderungen, Auswirkungen auf die Produktionskosten und Erlöse, Substitutionsprodukte und deren Auswirkungen auf Rezepturen, Maschinengängigkeit etc.
- Personalmanagement: Ein aus Gutachtersicht sicherlich wichtiges Modul, bei dem allerdings überprüft werden könnte, ob tatsächlich alle aufgeführten Punkte für die Zielgruppe relevant sind.
- Finanzierung und Investition: Auch hier stellt sich die Gutachtergruppe die Frage, ob die Inhalte wie Unternehmensbewertung zur Zielgruppe passen. Unklar ist, ob die Berechnungen theoretisch vermittelt werden oder von den Studierenden auch praktisch am Rechner nachvollzogen werden müssen. Letzteres ist sehr wünschenswert.
- Englisch: Von den Studierenden wurde angemerkt, dass die englische Fachsprache etwas zu kurz kommt; es könnten auch Module, z.B. wurde explizit Verfahrenstechnik genannt, komplett in englischer Sprache gelehrt werden. Die Verantwortlichen im Studiengang könnten

überlegen, in jedes Modul (soweit umsetzbar) einen englischen Anteil (z.B. 20 %) zu integrieren, um auf diesem Wege das Fachvokabular über das gesamte Studium hinweg zu vermitteln. Die Professorenschaft ist sich der Notwendigkeit bewusst, Fachenglischvokabular zu vermitteln, einige praktizieren dies bereits dadurch, dass im Rahmen der Veranstaltung verwendete Begriffe immer auch in Englisch an die Tafel geschrieben werden.

- Prozessmesstechnik: Laut Auskunft der Studierenden sind die Inhalte der Labore in diesem Modul nicht sehr fachspezifisch auf die Belange des Studiengangs zugeschnitten. Die Veranstaltung findet mit Studierenden anderer Studiengänge zusammen in großer Gruppe statt, was den Lernerfolg beeinflussen kann.
- Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten und in Recherchetechniken: Die Kenntnisse in diesem Bereich sind lt. Modulhandbuch erst Gegenstand des Projektstudiums im siebten Semester. Von Vorteil ist, diese Kenntnisse so früh wie möglich zu vermitteln (z.B. im zweiten Semester).

- Der Gutachtergruppe sind bei Durchsicht der Modulbeschreibungen folgende formale Aspekte aufgefallen:
  - Das Modulhandbuch ist uneinheitlich gestaltet: Teilweise sind die Module in den Punkten zwei, drei und acht ausführlich beschrieben, vielfach jedoch stark verkürzt oder sogar in Stichworten abgefasst oder enthalten keine nennenswerten Inhalte (organische Chemie). Insbesondere die Lernziele (3) weisen wenig aussagefähige Kommentare auf („Dem Studierenden wirtschaftswissenschaftliche / ingenieurwissenschaftliche Grundlagen und Methodenkenntnisse zu vermitteln sowie die Studierenden in die Lage zu versetzen, diese anzuwenden"). Da diese Punkte den Studierenden und etwaigen Lehrbeauftragten Orientierung und Studieninteressierten evtl. als Entscheidungshilfe bei der Wahl des Studiengangs geben sollen, müssen die Modulbeschreibungen bzgl. Beschreibung, Inhalten und Lernzielen möglichst klar formuliert sein. Von englischen Inhalten (Logistik) sollte abgesehen werden, wenn die Veranstaltung in deutscher Sprache gehalten wird. Die Studiengangverantwortlichen müssen die Modulbeschreibungen im gesamten Studiengang auf Fehler überprüfen und redaktionell überarbeiten:
  - Punkt 4: „Schlüsselqualifikationen" und Punkt 12 „Zuordnung": Die zu erwerbenden Qualifikationen sowie die Zuordnung zu den Modulgruppen erscheinen nicht in allen Modulen realistisch wiedergegeben(z.B. Sozialkompetenz in Allgemeiner BWL? ABWL ist Math.-Nat. und Ingenieuranwendungen zugeordnet?).
  - Punkt 6 „Vorbedingungen/Vorkenntnisse": Die Gutachtergruppe ist sich unklar, wie die Vorbedingungen gehandhabt werden. Da in der PO keine Voraussetzungen festgelegt sind, stellt sich die Frage nach der Prüfung der Einhaltung der Vorbedingungen/Vorkenntnisse. Ist der Besuch einer Veranstaltung lediglich empfehlenswert, wäre dies explizit so zu formulieren. In

wenigen Modulbeschreibungen beziehen sich Kenntnisse auf Veranstaltungen, die parallel verlaufen.

- Unter Punkt 10 „Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten“ sind unterschiedliche, teils irreführende Eintragungen zu finden (Bestehen der einzelnen Prüfungsteile gemäß Zeile 9 bei Einführung IT-Systeme: Dort steht aber nur Klausurarbeit).
- Punkt 11 „Weiterführende Veranstaltungen“: Teils sind nicht nachvollziehbare bzw. im Studiengang nicht vorhandene Veranstaltungen angegeben (z.B. Thermodynamik: Energietechnik 1 und 2, Spezielle Themen der Energietechnik, Strömungsmaschinen I, Kolbenmaschinen).
- Ausgewählte Lebensmittelprozesse: Unter Punkt 8 „Inhalte“ sind Produkte aufgeführt, in der Überschrift werden aber Lebensmittelprozesse angekündigt.
- Führung und Selbstmanagement: Modulinhalte sind unvollständig. Sollten Präsentationstechniken nicht früher im Curriculum vermittelt werden?
- Wirtschaftsrecht: Passus zu Erhöhung der Persönlichkeitskompetenz erscheint deplatziert.

2.4. Lernkontext

Im 1. bis 6. Semester werden 15 % der Veranstaltungen als Praktikum (Labore) oder Übung angeboten, 85 % als seminaristisch aufgebaute Vorlesung. Die Verantwortlichen im Studiengang sollten überlegen, ob der hohe Vorlesungsanteil nicht etwas zugunsten von Labor-/Übungsveranstaltungen oder Seminaren reduziert werden kann. Durch die integrierten Übungsaufgaben, die die Anwendung des Gelernten in der Vorlesung sicherstellen, ist der fachliche Kontakt zu den Lehrenden gewährleistet. Der Studiengang ist insgesamt straff organisiert und wirkt dadurch stark verschult. Es werden keine Wahlpflichtfächer oder Wahlfächer angeboten, sie sind im Stundenplan nicht vorgesehen. Die Gutachter empfehlen den Studiengangverantwortlichen, zumindest eine kleine Wahlmöglichkeit zu schaffen.

Studierende können durch das Angebot an Wahlfächern Fähigkeiten wie Teamfähigkeit, Selbstlernkompetenz und Selbstorganisation auf diese Weise besser trainieren. Es werden bereits Sprachkurse an der Universität Lübeck, der Ausbilderschein zusammen mit der IHK, eine Weiterbildung in Qualitätsmanagement sowie Kurse für Soft Skills angeboten. An der FH Lübeck wird derzeit an einem Konzept zur Einrichtung eines Zentrums zur Vermittlung von Schlüsselqualifikationen und Soft Skills gearbeitet. Hierdurch könnte das Angebot im Studiengang durch zentral organisierte Veranstaltungen kapazitativ entlastet werden.

Durch Wahl(pflicht-)module könnten Studierende einerseits ihren speziellen Neigungen und Fertigkeiten noch mehr Ausdruck verleihen. Andererseits erfordert die Wahlmöglichkeit ein intensiveres

Auseinandersetzen mit dem im Studiengang sowie an der Fachhochschule Lübeck angebotenen Wissensspektrum.

Im Rahmen des Projektstudiums im siebten Semester können Studierende eine konkrete Fragestellung im Unternehmen schriftlich ausarbeiten, sie können die Zeit aber auch für ein Auslandssemester nutzen.

Insgesamt erachtet die Gutachtergruppe die Lehr- bzw. Lernformen als für den Studiengang adäquat.

2.5. Prüfungssystem

Die Prüfungsintervalle sind den Studierenden langfristig im Voraus durch Ankündigung im Internet, aber auch durch die Anmeldung zu den Prüfungen bekannt. Es gibt eine gültige, einer Rechtsprüfung unterzogenen Prüfungsordnung sowie eine Prüfungsverfahrensordnung, in der ein Nachteilsausgleich für behinderte/kranke Studierende (auf der Website der Hochschule veröffentlich) geregelt ist.

Es gibt in jedem Semester zwei Prüfungszeiträume à zwei Wochen, die direkt im Anschluss an die Vorlesungszeit sowie direkt vor Beginn des nächsten Semesters platziert sind. Da im Studiengang „Food Processing" die Fachbereiche MW und AN an der Prüfungsorganisation beteiligt sind, entfällt jeweils eine Prüfungswoche auf den FB MW und eine auf den FB AN. Somit wird jede Klausur zwei Mal angeboten.

In den Prüfungen des Studiengangs wird die Erreichung der Qualifikationsziele modulbezogen sowie wissens- und kompetenzorientiert abgeprüft. Die Module schließen in der Regel mit einer Prüfung ab. Als Zugangsvoraussetzung zu den Klausuren werden in Veranstaltungen mit Laboren Protokolle als Studienleistungen verlangt. Diese werden als sinnvoll erachtet. Im Fach Englisch setzt sich die Gesamtnote aus 30 % eines schriftlichen Tests und 70 % eines Referats zusammen. Dieses ist begrüßenswert, da somit ein kompetenzorientierteres Abprüfen der Leistungen möglich ist. In der Regel sind die Prüfungstermine so angelegt, dass keine zwei Prüfungen am selben Tag stattfinden. Sehr seltene Ausnahmen können aus raumtechnischen Gründen nicht immer ausgeschlossen werden. Aus Studierendensicht besteht hier kein Handlungsbedarf. Die Prüfungsdichte und -organisation werden von der Gutachtergruppe als angemessen bewertet.

Von den Studierenden wurde eine höhere fachliche Belastung kurzfristig v.a. dann gesehen, wenn parallel die FALET-Abschlussprüfung vorbereitet werden muss. Der Workload durch das halb-duale Studiensystem wurde nicht als Problem angesehen, da im ersten Studienjahr (zweites Lehrjahr) nur zu Beginn zwei Lehreinheiten im Fernstudium an der Berufsschule zu erbringen sind, was sich gut mit dem Stundenplan im Studiengang vereinbaren lässt.

Die für die einzelnen Module vorgesehenen Prüfungsleistungen sind mit wenigen Ausnahmen Klausuren. Diese Situation wurde von den Verantwortlichen des Studiengangs erkannt und darauf hingewiesen, die Möglichkeit von Portfolioprüfungen prüfen zu wollen. Das Gutachterteam empfiehlt,

die Diversität bei den Prüfungen zu erhöhen, z.B. durch Einführung von Projektarbeiten (im Modul IT-Systeme oder Projektmanagement z.B.), Hausarbeiten oder Referaten (in Englisch z.B.). Neben der durchaus wichtigen Anforderung, sich in schriftlicher Form ausdrücken zu können, kommt der Fähigkeit, sich und seine Ergebnisse mündlich und mit EDV-Unterstützung zu präsentieren, im beruflichen Alltag bereits heute eine sehr große Bedeutung zu. Die Studierenden sind mit breiter aufgestellten Prüfungsformen, ohne dabei die Prüfungsanzahl zu erhöhen, besser für den beruflichen Alltag vorbereitet, als bei alleinigem Fokus auf Klausuren.

2.6. Fazit

Die Studierbarkeit des Studiengangs „Food Processing" ist grundsätzlich gegeben, im Hinblick auf die Qualifikationsziele besteht jedoch noch eine gravierende Lücke in den lebensmitteltechnologischem Grundlagen, die zu einem möglichst frühem Zeitpunkt des Studiums angeboten werden müssen.

Durch die vorgeschlagenen bzw. bereits anlässlich der Begehung besprochenen inhaltlichen und organisatorischen Anpassungen im Modulhandbuch und in der Studienplangestaltung ist die Studierbarkeit danach jedoch deutlich verbessert, die Qualifikationsziele werden zum Vorteil der Studierenden (Gesamtkompetenz) auf deutlich höherem Niveau erreicht.

Die Gutachter bewerten das Konzept als studierbar und geeignet, um die Studiengangziele zu erreichen. Es umfasst die angemessene Vermittlung von Fachwissen (Ausnahme: Lebensmitteltechnologie) und fachübergreifendem Wissen sowie entsprechenden methodischen und generischen Kompetenzen. Dies erfolgt in der Art, wie es auch im Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse formuliert ist.

3. Implementierung

3.1. Ressourcen

Personelle Ressourcen

Im Jahr 2011 waren 117 Professoren und 13 wissenschaftliche Mitarbeiter an der FH Lübeck beschäftigt, was bei gleichzeitig 4.500 Studierenden einem Betreuungsverhältnis von 1:35 entspricht. Zur Durchführung des Curriculums des Studiengangs mit insgesamt 139 SWS sind vier Professuren zusätzlich erforderlich. Alle vier Professuren sind auf unbefristete Zeit in den Hochschulentwicklungsplan aufgenommen worden. Drei notwendige Planstellen für den FB MW und ein Planstelle für den FB AN stehen durch Angliederung des Fachbereichs Bauwesen der Fachhochschule Kiel in Eckernförde an den Fachbereich Bauwesen der FH Lübeck zur Verfügung. So ist auch der Übergang einer Stiftungsprofessur, die für die Dauer von vier Jahren durch Unternehmen der FoodRegio und die

Possehl-Stiftung finanziert wird, in eine Planstelle auf Lebenszeit geregelt. Wenn die Stiftungsfinanzierung sich verlängert, kann die Studienanfängerzahl bei 25 verbleiben. Würde sie wegfallen, müsste eine Mindestzahl von 40 Studierenden erreicht werden. Der Inhaber dieser dem FB AN zugeordneten Professur vertritt derzeit die gesamte lebensmittelchemische und -mikrobielle Lehre des Studiengangs und ist gemeinsam mit dem Professor für die lebensmittelverfahrens-, maschinen- und anlagentechnischen Fächer maßgeblich für den Studiengang verantwortlich. Eine Professur, die derzeit für die Verpackungstechnik geplant ist, konnte nach mehrmaligen Ausschreibungen noch nicht besetzt werden, da für geeignete Personen der Anreiz zur Tätigkeit als Hochschullehrer an einer Fachhochschule im Vergleich zu den Angeboten aus der Wirtschaft zu gering war. Es wird angeraten, die Ausrichtung dieser Professur hin zu lebensmitteltechnologischen Grundlagen zu verschieben, damit der wichtige Bereich der Lebensmitteltechnologie von mehreren Professuren getragen wird.

Mit der Vergabe eines Lehrauftrages für drei Jahre kann die Verpackungstechnik gelehrt werden. Die Durchführung des Studiengangs ist abgesichert durch 22 hauptamtlich, meist in einem Beamtenverhältnis auf Lebenszeit stehende Lehrende aus den Fachbereichen MW und AN. Beide Fachbereiche arbeiten eng zusammen und verfügen gemeinsam über eine angemessene personelle Ausstattung für die Durchführung des Studiengangs. Ein geringer Teil der Fächer wird durch Lehrbeauftragte vertreten, die semesterweise Lehraufträge erhalten. Zur Betreuung der Praktika stehen Laboringenieure zur Verfügung.

Maßnahmen zur Personalentwicklung und -qualifizierung werden zentral organisiert. Lübeck bietet als „Stadt der Wissenschaft" ein Weiterbildungsprogramm bestehend aus fünf Bausteinen für das gesamte wissenschaftliche Personal an. Außerdem haben die Fachhochschullehrer nach sieben Semestern Lehrtätigkeit die Möglichkeit zur wissensbasierten Weiterbildung in einem Forschungsfreisemester. Die Durchführung und rege Teilnahme an wissenschaftlichen Tagungen und Kongressen wird auch als Entwicklungsmöglichkeit angesehen.

Finanzielle Ressourcen

Hinsichtlich des wissenschaftlichen Personals sind die Fachbereiche AN und MW der FH Lübeck mit insgesamt fünf Stellen im Jahr 2011 gering ausgestattet. Viele zusätzliche wissenschaftliche Mitarbeiter werden jedoch über Drittmittel, die 24% des Gesamthaushaltes der Hochschule betragen, finanziert.

Für die Ersteinrichtung von zwei Laborräumen speziell für den Studiengang „Food Processing" werden 195.000 € zur Verfügung gestellt. Damit wird ein dem FB MW zugeordnetes 90 m^2 großes „Food-Labor" mit Ausrichtung Produktherstellung und ein dem FB AN unterstelltes 56 m^2-Labor „Lebensmittelchemie" zur Beurteilung der Funktionalität von Produkten für die Praktika (Laborübungen) von Grund auf neu ausgebaut und eingerichtet.

Pro Jahr stehen über den Hochschulverteilschlüssel hinaus für den Studiengang 10.000 € für Verbrauchsmittel bereit, die nach Abstimmung im Gemeinsamen Ausschuss für den Studiengang auf die beiden Labore verteilt werden. Die im weiteren Verlauf notwendigen Investitionen werden nach Antrag und Beschlussfassung durch den Senat der Hochschule an die Fachbereiche verteilt.

Die Finanzierung des Studiengangs ist den Studienzielen angemessen und für den Zeitraum der Akkreditierung gesichert.

Räumliche Ressourcen

Die Vorlesungsräume sind mit Tafeln, Beamern und Overheadprojektoren, einige darüber hinaus mit besonderer Video- und Soundtechnik sowie WLAN, modern eingerichtet und ausreichend vorhanden. Während der Prüfungszeiten sind jedoch Engpässe festzustellen. Das Hochschulinformationssystem mit Anzeigen in den Fluren zu Veränderungen im Stunden- und Raumplan wird gut genutzt.

Neben den neu einzurichtenden Laboren können für Praktika Teile des Labors für den Bachelorstudiengang Maschinenbau genutzt werden. So ein Wärmeübertrager-Versuchsstand mit Platten- und Doppelrohrwärmeübertragern, ein Dampfkraftwerk mit Dampfkessel und -turbine, eine CO_2-Extraktionsanlage und ein Fallfilmverdampfer. Zusätzlich sind in der Maschinenhalle Praktikumsstände zur Ölpressung und -filtration, zum Homogenisieren und Separieren und ein Sprühtrockner für Milch aufgestellt. Auch Apparate zur Kwas-Zubereitung und Mahldekanter mit Presse zur Tofu-Herstellung werden für Praktika schon genutzt. Die Prozesse Rösten anhand von Kaffee, Backen mit Sauerteig, Autoklavieren und Pasteurisieren bei der Kombucha-Herstellung sowie das Gefrieren bei der Speiseeisherstellung können teilweise schon durchgeführt werden, deren Durchführung ist später im „Food-Labor" geplant. Vorteilhaft für die Anpassung von Apparaten und Anlagen an neue Praktikumsvorhaben sind die Werkstatt, in welcher fertigungstechnisch versiertes Personal arbeitet und die „Studentenwerkstatt", in der jeder Eingewiesene handwerkliche Arbeiten selbständig durchführen kann. Laboratorien des Bachelorstudiengangs Chemie- und Umwelttechnik werden für die Praktika „Chemisches Praktikum" und „Mikrobiologie" benutzt. Derzeit ist die notwendige Arbeitsausstattung, insbesondere Arbeitsschutzmittel, für die Praktika durch die Studierenden selbständig beizubringen. Die Gutachtergruppe empfiehlt, nach Möglichkeiten zu suchen, eine kostenlose erstmalige Bereitstellung der Arbeitsschutzausstattung für die Arbeit in den Laboren zu organisieren. Die angebotenen Praktika spiegeln die wichtigsten lebensmitteltechnologischen Prozesse und Methoden der Produktprüfung wider. Für die neun Immatrikulierten des Wintersemesters 2011/12 und 14 Studienanfänger des Wintersemesters 2012/13 sind die Laborkapazitäten ausreichend. Bei höheren Anfängerzahlen wird die Organisation der Praktika wegen des geringen Platzvorkommens kompliziert werden.

Im Gespräch mit den Studierenden wird die Mensa als zu klein wahrgenommen. Diesen Mangel kann auch die vorhandene Cafeteria nicht immer ausgleichen.

Generell ist die adäquate Durchführung des Studiengangs hinsichtlich der qualitativen und quantitativen personellen, sächlichen und räumlichen Ausstattung gesichert.

3.2. Entscheidungsprozesse, Organisation und Kooperation

Organisatorisch ist der Studiengang dem FB MW angegliedert, wird jedoch in enger und guter Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen MW und AN durchgeführt.

Ein Gemeinsamer Ausschuss, in welchem beide Fachbereiche vertreten sind, berät über und entscheidet alle den Studiengang „Food Processing" betreffenden Angelegenheiten. Dem Ausschuss gehören an:

- sechs Mitglieder der Professorenschaft, davon vier aus dem FB MW, darunter wiederum der Studiengangleiter und zwei aus dem FB AN mit dem Professor für Lebensmittelchemie,
- ein Mitglied des wissenschaftlichen Dienstes,
- aus den beiden Fachbereichen jeweils ein Mitglied des nicht-wissenschaftlichen Dienstes,
- zwei Studierende, davon einer aus dem Studiengang.

Der Ausschuss bestimmt die Inhalte, die Prüfungsordnung und die Studienordnung, die danach zentral vom Senat genehmigt werden. Außerdem prüft er nach § 5 der Satzung über das Hochschulauswahlverfahren der FH Lübeck die Eignung von Bewerbern aus der FALET-Ausbildung artverwandten Fachrichtungen. Über die studentischen Vertreter können die Studierenden den Studiengang aktiv mitgestalten. In den kleinen Kursen ist es leicht, Rückmeldung zu den Inhalten zu geben und Verbesserungsvorschläge zu unterbreiten, was in größeren Kursen nur schwer möglich ist. Die Studierenden können sich außerdem in der Fachschaft engagieren, die auch beratend zur Seite steht und sich in vielen weiteren hochschulweiten Gremien, u.a. dem höchsten, dem Senat, beteiligen.

Bei der Ausgestaltung des Studiengangs spielen Firmen eine wichtige Rolle, so werden durch diese mit einem Vorlauf von zwei Jahren geeignete Bewerber ausgesucht, und Vertreter aus der Wirtschaft gehören neben Mitgliedern der Hochschule dem Studiengangbeirat an, der einmal im Semester tagt und inhaltlich beratend tätig ist. Alle ihn betreffenden Rahmenbedingungen sind in einer Satzung festgehalten.

Die FH Lübeck ist festes Mitglied im Branchennetzwerk „FoodRegio" und arbeitet darüber mit allen regionalen Unternehmen zusammen.

Neben der Zusammenarbeit mit mittelständischen Unternehmen möchte man sich auch gegenüber großen und internationalen Firmen öffnen. Hier ist erfahrungsgemäß mit langwierigen Entscheidungsprozessen zu rechnen. Hilfreich sind dabei die Einbindung im deutsch-dänischen Netzwerk BELTFOOD sowie dem Netzwerk und Informationssystem „baltfood", welches Kontakte im gesamten

Ostseeraum pflegt. Über diese Kontakte könnten empfehlenswerte Auslandspraktika und Auslandsstudienaufenthalte ermöglicht werden. Nach Etablierung des Studiengangs ließen sich gerade für die BWL-Fächer Austausch-Kooperationen mit ausländischen Hochschulen anbahnen. Das aus skandinavischen Ländern bestehende starke Interesse ist zurzeit noch mit Sprachproblemen verbunden, kann jedoch bei Erhöhung der Anzahl von englischsprachigen Lehrveranstaltungen an der FH Lübeck dafür genutzt werden.

Die FH Lübeck und die Universität Lübeck arbeiten in verschiedenen Bereichen, z.B. seit 20 Jahren beim Angebot eines gemeinsamen englischsprachigen Masterstudiengang in der Medizintechnik und auf diversen Ebenen, z.B. Führung einer gemeinsamen Hochschulbibliothek, zusammen. Für den Studiengang „Food Processing" wurde hier eine neue Rubrik „TL – Technik Lebensmittelherstellung" mit Fachbüchern zur Lebensmittelverarbeitung eingerichtet.

3.3. Transparenz und Dokumentation sowie Prüfungsmodalitäten

Studieninteressierte können Informationen zu Profil und Struktur des Studiengangs auf den Internetseiten http://www.fh-luebeck.de und http://www.foodprocessing.fh-luebeck.de oder http://www.food-processing.fh-luebeck.de finden. So sind ein Flyer mit wesentlichen Informationen und eine Liste von Firmen, die eine FALET-Ausbildung passend zum Studium dualer Art anbieten, als Download verfügbar. Die Angabe der Kontaktdaten des Studiengangleiters ermöglicht die direkte Kontaktaufnahme. In den Mitgliedsbetrieben des Netzwerk „FoodRegio" werden potentielle Studienbewerber breit informiert und bei den FALET-Ausbildertagungen an den Berufsschulen werden der Studiengang „Food Processing", die Satzung der Fachhochschule Lübeck über die Studienqualifikation und die Satzung über das Hochschulauswahlverfahren regelmäßig vorgestellt. Die Hochschule organisiert für Interessierte jährlich Tage der offenen Tür.

Für die Studierenden stehen die relevanten studienorganisatorischen Dokumente (Studienordnung (SO), Prüfungsordnung (PO), Prüfungsverfahrensordnung (PVO)) über die Internetseite http://www.fh-luebeck.de zur Verfügung. Diese könnte übersichtlicher gestaltet werden, so ist zurzeit das Modulhandbuch mit Modulbeschreibungen auf der Homepage nicht zu finden. Da diese Probleme schon länger bekannt sind, ist das Website-Konzept überarbeitet worden. Die Veränderung steht kurz bevor. Das Diploma Supplement ist der Gutachtergruppe nur als Muster im Anhang der Selbstdokumentation bekannt und wäre noch an den Studiengang anzupassen. Aussagen zu einem Transcript of Records – einer Dokumentation von Studienleistungen nach europaweitem Standard – wurden weder in der Selbstdokumentation noch bei der Vor-Ort-Begehung gemacht. Es sind noch das Diploma Supplement sowie das Transcript of Records mit auf den Studiengang bezogenen Inhalten vorzulegen.

Regelmäßige Informationen erhalten die Studierenden aus dem Gemeinsamen Ausschuss durch den studentischen Vertreter. Informationen zu Stundenplänen, Prüfungsterminen und Prüfungsergebnissen werden über das Internet oder Aushang den Studierenden zugänglich gemacht. Änderungen und Bekanntmachungen bezüglich Lehrveranstaltungen werden durch die Fachbereiche auf öffentlichen Bildschirmen der Hochschule und online unter http://www.fh-luebeck.de kommuniziert. Da für die Studierenden des Studiengangs teilweise Informationen aus dem FB MW und dem FB AN wichtig sein können, müssen sie sich in beiden Fachbereichen informieren. Das gilt auch für die Prüfungsanmeldung. Hier gelten verbindliche Meldezeiträume, in denen für die Prüfungen ein vorläufiger Plan angegeben wird. Erst danach werden Zeit und Ort der Prüfung fixiert. Hierbei kann es in seltenen Fällen zu einer Umorganisation kommen. Die Studierenden bemängeln, dass der Studiengang, wahrscheinlich weil die Organisation von zwei Fachbereichen ausgeht, manchmal im Informationssystem vergessen wird.

Um alle Prüfungen erfolgreich zu bestehen, wünschen sich die Studierenden gerade kleine Prüfungen, z.B. Vorleistung (VL) mit Laboren. So erfolgt in den chemischen Fächern meistens eine Zweiteilung in VL und Praktikum, wobei das Praktikum mit einem Testat und nicht mit einer Klausur endet. Diese Zweiteilung stellt für die Studierenden keine hohe Belastung dar, sondern entlastet sie.

Gerade in Bezug auf den in der Prüfungsverfahrensordnung (PVO) festgesetzten Nachteilsausgleich für Studierende mit Behinderung und in besonderen Lebenslagen wird empfohlen, wie bereits oben im Kapitel Konzept angesprochen, die Diversität der Prüfungsformen (z.B. Referate, Hausarbeiten und Projektarbeiten mit EDV-Unterstützung) zu erhöhen. Die PVO selbst lässt die schnelle Anpassung von Regularien zu, schließt jedoch Freiversuche aus.

Die Prüfungsordnung ist wie alle Ordnungen der Hochschule durch die hauseigene Juristin geprüft und im Anschluss vom Senat beschlossen worden. Die rechtliche Prüfung und Veröffentlichung im Amtsblatt erfolgte abschließend durch das Ministerium für Wissenschaft, Wirtschaft und Verkehr des Landes Schleswig-Holstein.

Eine relative Abschlussnote wird vergeben werden, sobald genügend Kohorten den Studiengang durchlaufen haben.

Der Studiengangleiter ist als Ansprechpartner mit seinen Kontaktdaten auf den Internetseiten angegeben, kann jederzeit von den Studierenden kontaktiert werden und agiert somit als Tutor. Die Studierenden loben das Engagement der Lehrenden, insbesondere die Beratung und Betreuung durch den Studiengangleiter, dem für die lebensmitteltechnischen Fächer zuständigen Professor aus dem FB MW. Die Arbeit des Gemeinsamen Ausschusses wird bewusst wahrgenommen und geschätzt. Zum Anfertigen von Studien- und Abschlussarbeiten steht den Studierenden ein Leitfaden mit Empfehlungen zur Abfassung zur Verfügung.

Hilfreich ist die durch die Fachschaft für Erstsemester organisierte Einführungswoche mit Stadt-Rallye, Kneipentour und Ersti-Party. Die Unterbringung in einem Wohnheim ist möglich, und freier Wohnraum in Lübeck wird über Aushänge bekanntgemacht. Die Studierenden gaben an, in Lübeck leicht passenden Wohnraum gefunden zu haben. Über das Studium im Studiengang „Food Processing" hinaus können die Studierenden zusätzliche Kurse belegen, z.B. zu den Themen „Vortragstechniken", „Soft Skills" und „Bewerbertraining". Die Universität Lübeck bietet Sprachkurse an, und der Erwerb des QM-Scheins für Audits oder des Ausbilderscheins über eine IHK-Prüfung ist möglich. Durch den engen Kontakt zu den ehemaligen Ausbildungsbetrieben ergeben sich automatisch gute Beschäftigungsmöglichkeiten in den Semesterferien und für das Projektstudium. Hochschulseitig möchte man den Studiengang erst einmal etablieren, bevor man sich dem Thema „Austauschsemester und -praktika" zuwendet. Generell werden Austauschinitiativen unterstützt und erfolgt die Anerkennung von Leistungen kulant. Aus anderen Studiengängen gibt es Erfahrungen, dass Outgoing Students kein Problem bei der Eingliederung darstellen und mit Leistungsstärke ihr Studium absolvieren. Die Gutachtergruppe empfiehlt, zukünftig den Studierenden die Absolvierung von Auslandspraktika und Auslandsstudienaufenthalten stärker zu ermöglichen (vgl. auch Kapitel Ziele).

3.4. Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit

Konzepte zur Geschlechtergerechtigkeit sowie der Förderung der Chancengleichheit von Studierenden in besonderen Lebenslagen werden im Gleichstellungsplan der FH Lübeck vorgestellt. Derzeit beschäftigt die FH Lübeck 16 % Professorinnen und sind 24 % der Berufungen Professorinnen. An der FH Lübeck werden Teilzeitstudien praktiziert. Da dies im Hochschulgesetz Schleswig-Holstein (HSG) jedoch nicht geregelt ist, kann es auch nicht an der FH Lübeck in Ordnungen und Satzungen fixiert werden. Die Chancengleichheit, Geschlechtergerechtigkeit und der Nachteilsausleich sind in der Prüfungsverfahrensordnung (PVO) regulativ festgehalten und werden ausreichend umgesetzt. Auch die Anerkennungsmodalitäten von extern erbrachten Studienleistungen nach der Lissabon-Konvention sind in der PVO verankert. Die an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen werden anerkannt, sofern keine wesentlichen Unterschiede hinsichtlich der erworbenen Kompetenzen bestehen. Der direkte Draht zum Studiengangleiter stellt auch hier wieder das besondere Beratungsangebot dar.

4. Qualitätsmanagement

Die FH Lübeck besitzt eine Satzung zur Qualitätssicherung, auf deren Grundlage Qualitätsleitlinien für die einzelnen Fachbereiche erarbeitet wurden. Allgemein werden die Qualitätssicherungsbemühungen von der Fachhochschule auf zentraler Ebene in einem Unterausschuss des Senats gebündelt.

Im oben angesprochenen Gemeinsamen Gremium aus Lehrenden des FB MW und FB AN und Studierenden aus dem Studiengang FP werden aktuelle Probleme und Themengebiete diskutiert und im Studiengang auch kommuniziert. Etwaige Verbesserungen werden somit bereits im laufenden Studienganggeschehen eingearbeitet, was für die lebensmitteltechnologischen Grundlagen auch dringend geboten erscheint, denn der Studiengang läuft schon im vierten Semester. Jedes Semester findet außerdem ein Gespräch mit dem Unternehmensbeirat statt, so dass auch von dieser Seite Veränderungen/Verbesserungen nicht nur zur Kenntnis genommen, sondern auch aktiv eingebracht werden können.

Laut Selbstdokumentation finden weiterhin in regelmäßigen Abständen an der Fachhochschule Lübeck neben der fortlaufenden Lehrveranstaltungsevaluation Erstsemesterbefragungen und Befragungen fortgeschrittener Studierender statt. Die Lehrevaluationen inklusive Workloaderhebung finden in allen Lehrveranstaltungen im Abstand von höchstens zwei Jahren statt, deren Ergebnisse im Wesentlichen mit den Studierenden in den Lehrveranstaltungen besprochen werden. Dieser zeitliche Abstand führt jedoch dazu, dass nicht alle Studierende immer auch zwangsläufig einen Evaluationszyklus durchlaufen. Die Hochschule gibt dazu an, dass bedingt durch den hohen zeitlichen Aufwand des Rückkopplungsprozesses auf eine häufigere Studierendenbefragung verzichtet wird.

Zur Durchführung der Absolventenbefragung werden die Daten der Absolventen vom Fachbereich ermittelt und dem Studiengangleiter mitgeteilt. Alumnis sollen darüber hinaus künftig von einer eigens eingerichteten Stelle im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit betreut werden.

Statistische Daten über die Zusammensetzung, insbesondere Schwundquoten, Anfängerzahlen und Geschlechterverhältnis, der Studiengänge werden von der Hochschule zentral erhoben.

Die Ergebnisse aller Erhebungen fließen in die Zielvereinbarungen zwischen Hochschule und Fachbereich und zwischen Land und Hochschule ein. Einer solchen Vereinbarung zwischen Hochschule und dem Land Schleswig-Holstein entstammt auch die Einrichtung des Studiengangs „Food Processing".

Zusätzlich hat die FH Lübeck laut Antragsunterlagen ein „Kummerkastensystem" eingerichtet, über das Mitglieder der Hochschule Wünsche, Anregungen und Beschwerden auch anonym abgeben können. Anregungen dieser Art werden direkt vom Präsidium unter Konsultation des QM-Ausschusses bearbeitet. Nach Möglichkeit wird zu Einsendungen auch ein entsprechendes Feedback gegeben.

Darüber hinaus existieren diverse Möglichkeiten der Weiterbildung für Mitarbeiter insbesondere in den Bereichen Qualitätsmanagement und der didaktischen Weiterbildung, an denen auf eigenen Wunsch teilgenommen werden kann. Die Hochschule gibt an, dass dies auf sehr gute Resonanz stößt und die angeboten Möglichkeiten häufig genutzt werden.

Es kann abschließend festgestellt werden, dass der Studiengang über ein Qualitätsmanagementsystem mit definierten Organisations- und Entscheidungsstrukturen zur Sicherstellung einer kontinuierlichen Weiterentwicklung des Studienangebotes verfügt, welches angemessen ist.

5. Resümee und Bewertung der „Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen“ vom 08.12.2009 i.d.F. vom 10.12.2010

Resümee

Der Bachelorstudiengang „Food Processing“ (B.Eng.) ist nach Ansicht der Gutachter geeignet, ein grundständiges, anwendungsbezogenes und berufsqualifizierendes Studium zu leisten. Innerhalb der vorgegebenen Regelstudienzeit werden entsprechende wissenschaftliche Grundlagen, Methoden und berufsfeldbezogene Qualifikationen erworben, die nach erfolgreichem Abschluss zu einem Beruf im Fabrikbetrieb lebensmittelproduzierender Unternehmen befähigen. Somit sind die entsprechenden Ziele valide und transparent dargelegt.

Das Studiengangkonzept, welches einen dualen Charakter hat und in enger Zusammenarbeit mit der regionalen Wirtschaft entwickelt wurde, ist studierbar und befähigt die Studierenden, auch weil sie aus dem Lebensmittelbereich kommen, einen Beruf im entsprechenden Bereich aufzunehmen.

Es sind die notwendigen Ressourcen (Personal, Sachmittel, Ausstattung) und organisatorischen Voraussetzungen gegeben, um das Konzept konsequent und zielgerichtet umzusetzen. Die Ressourcen tragen das Konzept und dessen Realisierung, das heißt, es sind die Ressourcen zur Zielerreichung vorhanden und angemessen. Sie werden entsprechend ihrer Widmung eingesetzt. Die Entscheidungsprozesse sind transparent und angemessen im Hinblick auf Konzept und Zielerreichung.

Die Hochschule verfügt über ein funktionierendes Qualitätssicherungskonzept, in das der Studiengang eingebunden ist. Auf der Ebene des Studiengangs wird, vor allem wegen der geringen Teilnehmerzahl, direkt Feedback gegeben, aus dem sich Maßnahmen ableiten. Die Hochschule sollte sich nichtsdestotrotz weiter darum bemühen, die Transparenz für die Studierenden zu verbessern und den Studiengang stärker in die beiden beteiligten Fachbereiche integrieren und somit den Studierenden ein stärkeres Gefühl der Einbindung geben.

Bewertung der „Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen“

<u>AR-Kriterium 1 Qualifikationsziele des Studiengangskonzeptes</u>

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **erfüllt**.

<u>AR-Kriterium 2 Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem</u>

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **erfüllt**.

<u>AR-Kriterium 3 Studiengangskonzept</u>

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **teilweise erfüllt**:

<u>Auflage 1</u>: Die Modulbeschreibungen müssen auf Fehler überprüft und inhaltlich sowie formal gemäß den Hinweisen im Gutachten überarbeitet werden. Hierbei ist zu beachten, dass sie bzgl. der Rubriken „Beschreibung“, „Inhalten“ und „Lernzielen“ möglichst klar formuliert sind.

Auflage 3: Die Lebensmitteltechnologie bzw. dessen Grundlagen müssen mit in das Curriculum aufgenommen werden bzw. müssen diese aus den Modulbeschreibungen stärker ersichtlich sein. Durch mindestens zwei, am besten durch mehrere Module, muss ein klarer Bezug zur Technologie genommen werden.

AR-Kriterium 4 Studierbarkeit

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **erfüllt**.

AR-Kriterium 5 Prüfungssystem

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **erfüllt**.

AR-Kriterium 6 Studiengangsbezogene Kooperationen

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **erfüllt**.

AR-Kriterium 7 Ausstattung

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **erfüllt**.

AR-Kriterium 8 Transparenz und Dokumentation

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **teilweise erfüllt**:

Auflage 2: Das Modulhandbuch ist den Studierenden zugänglich zu machen, z.B. auf der Website.

Auflage 4: Es sind das Diploma Supplement sowie das Transcript of Records mit auf den Studiengang bezogenen Inhalten vorzulegen.

AR-Kriterium 9 Qualitätssicherung und Weiterentwicklung

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **erfüllt**.

AR-Kriterium 10 Studiengänge mit besonderem Profilanspruch

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **erfüllt**.

AR-Kriterium 11 Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit

Die Gutachtergruppe bewertet dieses Kriterium als **erfüllt**.

6. Akkreditierungsempfehlung der Gutachtergruppe

Es werden folgende Auflagen empfohlen:

1. Die Modulbeschreibungen müssen auf Fehler überprüft und inhaltlich sowie formal gemäß den Hinweisen im Gutachten überarbeitet werden. Hierbei ist zu beachten, dass sie bzgl. der Rubriken „Beschreibung“, „Inhalte“ und „Lernziele“ möglichst klar formuliert sind.
2. Das Modulhandbuch ist den Studierenden zugänglich zu machen, z.B. auf der Website.

3. Die Lebensmitteltechnologie bzw. dessen Grundlagen müssen mit in das Curriculum aufgenommen werden bzw. müssen diese aus den Modulbeschreibungen stärker ersichtlich sein. Durch mindestens zwei, am besten durch mehrere Module, muss ein klarer Bezug zur Technologie genommen werden.
4. Es sind das Diploma Supplement sowie das Transcript of Records mit auf den Studiengang bezogenen Inhalten vorzulegen.

IV. Beschlüsse der Akkreditierungskommission von ACQUIN[1]

1. Akkreditierungsbeschluss

Auf der Grundlage des Gutachterberichts, der Stellungnahme der Hochschule und der Stellungnahme des Fachausschusses fasste die Akkreditierungskommission in ihrer Sitzung am 27./28.03.2013 folgenden Beschluss:

Der Bachelorstudiengang „Food Processing" (B.Eng.) wird mit folgenden Auflagen erstmalig akkreditiert:

- **Der Studiengangstitel und die Studiengangsinhalte sind in Einklang zu bringen.**
- **Die Modulbeschreibungen müssen auf Fehler überprüft und inhaltlich sowie formal gemäß den Hinweisen im Gutachten überarbeitet werden. Hierbei ist zu beachten, dass sie bzgl. der Rubriken „Beschreibung", „Inhalte" und „Lernziele" möglichst klar formuliert sind.**
- **Das Modulhandbuch ist den Studierenden zugänglich zu machen, z.B. auf der Website.**
- **Die Lebensmitteltechnologie bzw. deren Grundlagen müssen mit in das Curriculum aufgenommen werden bzw. müssen diese aus den Modulbeschreibungen stärker**

[1] Gemäß Ziffer 1.1.3 und Ziffer 1.1.6 der „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und die Systemakkreditierung" des Akkreditierungsrates nimmt ausschließlich die Gutachtergruppe die Bewertung der Einhaltung der Kriterien für die Akkreditierung von Studiengängen vor und dokumentiert diese. Etwaige von den Gutachtern aufgeführte Mängel bzw. Kritikpunkte werden jedoch bisweilen durch die Stellungnahme der Hochschule zum Gutachterbericht geheilt bzw. ausgeräumt, oder aber die Akkreditierungskommission spricht auf Grundlage ihres übergeordneten Blickwinkels bzw. aus Gründen der Konsistenzwahrung zusätzliche Auflagen aus, weshalb der Beschluss der Akkreditierungskommission von der Akkreditierungsempfehlung der Gutachtergruppe abweichen kann.

ersichtlich sein. Durch mindestens zwei, am besten durch mehrere Module, muss ein klarer Bezug zur Technologie genommen werden.

Die Akkreditierung ist befristet und gilt bis 30. September 2014.

Bei Feststellung der Erfüllung der Auflagen durch die Akkreditierungskommission nach Vorlage des Nachweises bis 1. Januar 2014 wird der Studiengang bis 30. September 2018 erstmalig akkreditiert. Bei mangelndem Nachweis der Auflagenerfüllung wird die Akkreditierung nicht verlängert.

Das Akkreditierungsverfahren kann nach Stellungnahme der Hochschule für eine Frist von höchstens 18 Monaten ausgesetzt werden, wenn zu erwarten ist, dass die Hochschule die Mängel in dieser Frist behebt. Diese Stellungnahme ist bis 30. Mai 2013 in der Geschäftsstelle einzureichen.

Für die Weiterentwicklung des Studienprogramms werden folgende Empfehlungen ausgesprochen:

- Die strategische Einbettung in das Gesamtkonzept der Hochschule sollte langfristig stärker erfolgen. Dafür sollte an der Hochschule ein Zentrum für Lebensmitteltechnologie eingerichtet werden.
- Die Diversität der Prüfungen sollte erhöht werden.
- Die Modulbeschreibungen (Logistik) sollten in deutscher Sprache erfolgen, wenn die Veranstaltungen in deutscher Sprache gehalten werden.
- Es sollte zumindest eine kleine Wahlmöglichkeit geschaffen werden.
- Es sollte die Möglichkeit, ein Praktikum oder einen Studienaufenthalt im Ausland zu absolvieren, besser in das Curriculum integriert werden.
- Es sollten langfristige, schriftlich vertragliche Vereinbarungen mit der Berufsschule Neumünster sowie gegebenenfalls weiteren ähnlichen Ausbildungsstätten angestrebt werden.

<u>Die Akkreditierungskommission weicht in ihrer Akkreditierungsentscheidung in den folgenden Punkten von der gutachterlichen Bewertung ab:</u>

<u>Streichung von Auflagen</u>

Die Akkreditierungskommission hat folgende Auflage gestrichen:

- Es sind das Diploma Supplement sowie das Transcript of Records mit auf den Studiengang bezogenen Inhalten vorzulegen.

Begründung:

Die geforderten Dokumente liegen vor.

Neue Auflagen

Die Akkreditierungskommission hat folgende Auflage neu ausgesprochen:

- Der Studiengangstitel und die Studiengangsinhalte sind in Einklang zu bringen.

Begründung:

Die Gutachter schreiben auf S. 10 ihres Gutachtens: „Der Studiengang trägt die englische Bezeichnung „Food Processing", ohne dass dieser als ganzer, oder einzelne Veranstaltungen hieraus in englischer Sprache angeboten werden. Auch die geäußerte Ansicht, dass mit der Bezeichnung die IT oder wirtschaftswissenschaftliche Teile des Studienganges besonders berücksichtigt werden, wird nicht durch den Begriff „Processing" erklärt. Dies kann zu Fehlinterpretationen von Studierenden v.a. aus dem Ausland führen." Die Akkreditierungskommission schließt sich dieser Einschätzung der Gutachter an und leitet daraus die folglich notwendige Auflage ab. Aus dem Studiengangstitel sind die Inhalte nicht ersichtlich. Er ist daher irreführend, und dementsprechend ist eine Übereinstimmung zwischen Titel und Inhalten herbeizuführen. Am leichtesten ist dies vorstellbar durch eine Titelpräzisierung.

2. Feststellung der Auflagenerfüllung

Die Hochschule reichte fristgerecht die Unterlagen zum Nachweis der Erfüllung der Auflagen ein. Diese wurden an den Fachausschuss mit der Bitte um Stellungnahme weitergeleitet. Der Fachausschuss sah die Auflagen als erfüllt an. Auf Grundlage der Stellungnahme des Fachausschusses fasste die Akkreditierungskommission in ihrer Sitzung am 27./28.03.2014 folgenden Beschluss:

Die Auflagen zum Bachelorstudiengang „Food Processing – Technologie und Management" (B.Eng.) an der Fachhochschule Lübeck sind vorbehaltlich des endgültigen Nachweises zur Studiengangsumbenennung erfüllt. Der Studiengang wird bis zum 30. September 2018 akkreditiert. Die Hochschule wird gebeten, die Einverständniserklärung vom Ministerium noch nachzureichen.

Die Nachreichung der ministeriellen Genehmigung erfolgte am 5. Mai 2014.

3. Wesentliche Änderung

Die Fachhochschule Lübeck hat mit Schreiben vom 4. Dezember 2015 Änderungen des von ACQUIN akkreditierten Studiengangs „Food Processing – Technologie und Management" (B.Eng.) angezeigt. Die Unterlagen wurden mit der Bitte um Prüfung, ob die angezeigten Änderungen qualitätsmindernd sind und deshalb eine erneute Akkreditierung erforderlich wird, an den Fachausschuss Ingenieurwissenschaften weitergeleitet.

Die Änderungen der Zulassungsvoraussetzungen und des Zulassungsverfahrens sind nachvollziehbar und entsprechen den üblichen Regularien. Die Anpassung der Prüfungsarten an die inzwischen FHL übliche Form ist im Sinne der Weiterentwicklung zu sehen und kann im Rahmen der Reakkreditierung bewertet werden. Die wesentliche Änderung des Studiengangsnamens wird als nicht qualitätsmindernd erachtet, da der jetzige Studiengangsname passender auf die Inhalte schließen lässt als der vorherige Studiengangsname.

Auf Grundlage der Stellungnahme des Fachausschusses fasste die Akkreditierungskommission in ihrer Sitzung am 31. März 2016 folgenden Beschluss:

Der angezeigten wesentlichen Änderung hinsichtlich des Studiengangsnamens und den weiteren angezeigten Änderungen im Bachelorstudiengang „Food Processing – Technologie und Management“ (B.Eng.), künftig: „Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) an der Fachhochschule Lübeck wird zugestimmt. Der Bachelorstudiengang „Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) an der Fachhochschule Lübeck ist weiter bis zum 30. September 2018 akkreditiert. Es wird eine aktualisierte Urkunde ausgestellt.