

Akkreditierungsagentur
im Bereich Gesundheit und Soziales



Bewertungsbericht

**zum Antrag der
Hochschule Fulda, University of Applied Sciences,
Fachbereich Oecotrophologie,
auf Akkreditierung des Bachelor-Studiengangs
„Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“
(Bachelor of Science, B.Sc.)**

AHPGS Akkreditierung gGmbH
Sedanstr. 22
79098 Freiburg
Telefon: 0761/208533-0
E-Mail: ahpgs@ahpgs.de

Vor-Ort-Begutachtung 04.05.2016

Gutachtergruppe Frau Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevedo, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Herr Prof. Dr. Bernd Lindemann, Hochschule Geisenheim University, Geisenheim
Frau Prof. Dr. Christel Rademacher, Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach
Herr Matthias Schielmann, Produktionsleiter Harry Brot GmbH, Schenefeld
Herr Thierry Vogel, Hochschule Hannover

Beschlussfassung 21.07.2016

Inhalt

1	Einführung in das Akkreditierungsverfahren	4
2	Sachstand zur Vor-Ort-Begutachtung	6
2.1	Verfahrensbezogene Unterlagen	6
2.2	Studiengangskonzept	8
2.2.1	Strukturdaten des Studiengangs	8
2.2.2	Qualifikationsziele, Arbeitsmarkt und Berufschancen	11
2.2.3	Modularisierung und Prüfungssystem	13
2.2.4	Zulassungsvoraussetzungen	19
2.3	Studienbedingungen und Qualitätssicherung	19
2.3.1	Personelle Ausstattung	19
2.3.2	Sächliche und räumliche Ausstattung	21
2.3.3	Qualitätssicherung im Studiengang	22
2.4	Institutioneller Kontext	26
3	Gutachten	28
3.1	Vorbemerkung	28
3.2	Eckdaten zum Studiengang	29
3.3	Vor-Ort-Bericht der Gruppe der Gutachtenden	30
3.3.1	Qualifikationsziele	31
3.3.2	Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem	33
3.3.3	Studiengangskonzept	34
3.3.4	Studierbarkeit	36
3.3.5	Prüfungssystem	37
3.3.6	Studiengangsbezogene Kooperationen	39
3.3.7	Ausstattung	39
3.3.8	Transparenz und Dokumentation	41
3.3.9	Qualitätssicherung und Weiterentwicklung	41
3.3.10	Studiengänge mit besonderem Profilanpruch	43
3.3.11	Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit	43
3.4	Zusammenfassende Bewertung	44
4	Beschluss der Akkreditierungskommission	46

1 Einführung in das Akkreditierungsverfahren

Die Akkreditierung von Bachelor- und Master-Studiengängen wird in den „Ländergemeinsamen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 10.10.2003 i. d. F. vom 04.02.2010) verbindlich vorgeschrieben und in den einzelnen Hochschulgesetzen der Länder auf unterschiedliche Weise als Voraussetzung für die staatliche Genehmigung eingefordert.

Die Begutachtung des Studiengangs durch die Gutachtenden und die Akkreditierungsentscheidung der Akkreditierungskommission der Akkreditierungsagentur im Bereich Gesundheit und Soziales (AHPGS) orientieren sich an den vom Akkreditierungsrat in den „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (beschlossen am 08.12.2009 i. d. F. vom 20.02.2013, Drs. AR 20/2013) vorgegebenen Kriterien. Von Bedeutung ist dabei, ob der zu akkreditierende Studiengang einschlässiges und kohärentes Bild im Hinblick auf gesetzte und zu erreichende Ziele ergibt.

Die Durchführung des Akkreditierungsverfahrens erfolgt in drei Schritten:

I. Antragstellung durch die Hochschule

Die Geschäftsstelle der AHPGS prüft den von der Hochschule eingereichten Akkreditierungsantrag und die entsprechenden Anlagen auf Vollständigkeit und bezogen auf die Erfüllung der Kriterien des Akkreditierungsrates und der Vorgaben der Kultusministerkonferenz. Sie erstellt dazu eine zusammenfassende Darstellung des Sachstands (siehe 2.1 bis 2.4), die von der Hochschule geprüft und freigegeben und zusammen mit allen Unterlagen den Gutachtenden zur Verfügung gestellt wird.

II. Vor-Ort-Begutachtung (Peer-Review)

Die Vor-Ort-Begutachtung umfasst Gespräche mit der Hochschulleitung, dem Dekanat bzw. der Fachbereichsleitung, den Programmverantwortlichen und den Studierenden. Sie liefert der Gruppe der Gutachtenden über die schriftlichen Unterlagen hinausgehende Hinweise zum Studiengang. Aufgabe der Gutachterinnen und Gutachter im Rahmen der Vor-Ort-Begutachtung ist die Überprüfung und Beurteilung der Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen. Die Gruppe der Gutachtenden erstellt nach der Vor-Ort-Begutachtung auf Basis der Analyse des Antrags und der eingereichten Unterlagen sowie der Ergebnisse der Vor-Ort-Begutachtung das Gut-

achten (siehe 3). Das Gutachten geht der Hochschule ohne Beschlussempfehlung (siehe 3.4) zur Stellungnahme zu. Zusammen mit allen von der Hochschule eingereichten Unterlagen dient das Gutachten als Grundlage für die Akkreditierungsentscheidung der Akkreditierungskommission (siehe 4).

III. Beschlussfassung der Akkreditierungskommission der AHPGS

Die Beschlussfassung der Akkreditierungskommission erfolgt auf Basis der von der Hochschule eingereichten Unterlagen, der von der Geschäftsstelle erstellten zusammenfassenden Darstellung des Sachstandes zur Vor-Ort-Begutachtung, dem abgestimmten Votum der Gutachtenden und unter Berücksichtigung der von der Hochschule nachgereichten Unterlagen und der Stellungnahme zum sachlichen Teil des Gutachtens.

Nach der Beschlussfassung der Akkreditierungskommission wird der Bewertungsbericht, der den von der Hochschule freigegebenen Sachstand zum Zeitpunkt der Vor-Ort-Begutachtung, das Gutachten und den Beschluss der Akkreditierungskommission enthält, gemäß den „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (beschlossen am 08.12.2009 i. d. F. vom 20.02.2013, Drs. AR 20/2013) veröffentlicht.

2 Sachstand zur Vor-Ort-Begutachtung

2.1 Verfahrensbezogene Unterlagen

Der Antrag der Hochschule Fulda (HFD), University of Applied Sciences, auf Akkreditierung des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ (EGL) wurde am 25.08.2015 und in aktualisierter Fassung am 18.12.2015 zusammen mit dem Antrag auf Akkreditierung des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement“ (VVM) bei der AHPGS eingereicht. Am 09.12.2014 wurde zwischen der HFD und der AHPGS der Akkreditierungsvertrag geschlossen.

Am 02.02.2016 hat die AHPGS der HFD offene Fragen bezogen auf den Antrag auf Akkreditierung des eingereichten Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ mit der Bitte um Beantwortung zugeschickt. Am 16.02.2016 sind die Antworten auf die offenen Fragen (AoF) bei der AHPGS eingetroffen.

Die Freigabe der zusammenfassenden Darstellung des Sachstandes durch die Hochschule erfolgte am 15.03.2016.

Neben dem Antrag auf Akkreditierung des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“, den offenen Fragen und den Antworten auf die offenen Fragen finden sich folgende Anlagen:

Studiengangsspezifische Anlagen:

Anlage 01	Prüfungsordnung mit Anlagen: Arten von Lehrveranstaltungen, Ordnung für die berufspraktischen Studien, Studienverlaufsplan, Modulbeschreibungen; Rechtsprüfung der Prüfungsordnung
Anlage 02	Mustermodul und Modulübersicht / Differenzierung Workload / Prüfungsformen
Anlage 03	Wahlmodule
Anlage 04	Umsetzungsmatrix Qualifikationsziele
Anlage 05	Lehrverflechtungsmatrix – hauptamtlich Lehrende

Anlage 06	Lehrverflechtungsmatrix – nebenamtlich Lehrende
Anlage 07	Diploma Supplement (deutsch/englisch)
Anlage 08	Bewertungsbericht Akkreditierung 2010
Anlage 09	Änderungen der Prüfungsordnung (inkl. Modulhandbuch)
Anlage 10	Bewerbungs- und Studierendenzahlen
Anlage 11	Erklärung der Hochschulleitung über die Sicherung der räumlichen, apparativen und sächlichen Ausstattung

Studiengangsübergreifende Anlagen:

Anlage A	Rahmenprüfungsordnung und Prozess „Anerkennung außerhochschulischer Leistungen“
Anlage B	Berufspraktische Studien und Übersicht über die Partnerbetriebe für die Berufspraktischen Studien
Anlage C	Beschreibung der Labore
Anlage D	Personalhandbuch und Leitfaden zur Wahrnehmung der Modulverantwortung
Anlage E	Evaluationssatzung; Evaluationskonzept
Anlage F	Evaluation: Fachbereich Oecotrophologie: Gesamtdurchschnitt B.Sc. EGL und VVM (Wintersemester 2013/14 bis Sommersemester 2015)
Anlage G	Bericht zur dialogischen Evaluation des Moduls „Grundlagen der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (Chemie)“ am 22.01.2013; Lehrveranstaltungsevaluation Chemie
Anlage H	Immatrikulationsbefragung am Fachbereich Oecotrophologie im Wintersemester 2014/2015
Anlage I	Studieneingangsbefragung Wintersemester 2014/2015
Anlage J	Arbeitgeber der Absolventinnen und Absolventen; Zusammenfassung der Absolventinnen- und Absolventen-Studie KOAB
Anlage K	Analyse der Oecotrophologie-Stellenausschreibungen 2011-2013 durch VDOE

Anlage L	Administrative Struktur der Hochschule Fulda
Anlage M	Wegweiser A-Z
Anlage N	Partnerhochschulen der Hochschule Fulda 2015/2016
Anlage O	Grundlagen zur Umsetzung des Nachteilsausgleichs
Anlage P	Weitere Maßnahmen zur Förderung der Gleichstellung
Anlage Q	Vergabeverordnung Stiftung für Hochschulzulassung

Der Sachstand zur Vor-Ort-Begutachtung, das Gutachten sowie die Beschlussfassung der Akkreditierungskommission bilden die Grundlage für den Bewertungsbericht.

2.2 Studiengangskonzept

2.2.1 Strukturdaten des Studiengangs

Hochschule	Hochschule Fulda, University of Applied Sciences
Fachbereich	Oecotrophologie
Studiengangstitel	„Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“
Abschlussgrad	Bachelor of Science (B.Sc.)
Art des Studiums	Vollzeit
Regelstudienzeit	sechs Semester
Credit Points (CP) nach dem European Credit Transfer System (ECTS)	180 CP
Stunden/CP	27 Stunden/1 CP
Workload	<p>Gesamt: 4.860</p> <p>Kontaktzeiten: 2.880 – 2.907 Stunden je nach Vertiefungsrichtung</p> <p>Selbststudium: 1.548 – 1.575 Stunden je nach Vertiefungsrichtung</p> <p>Praxis: 710 Stunden Projekt und Berufspraktische Studien</p>
CP für die Abschlussarbeit	10 CP

	„Es wurde bislang keine Regelung zur Aufteilung der insgesamt 10 CP's auf die schriftliche Ausarbeitung (Thesis) und das Kolloquium vorgenommen“ (vgl. AoF 2).
Anzahl der Module	29-30 je nach Vertiefungsrichtung
erstmaliger Beginn des Studiengangs	Wintersemester 2005/2006
erstmalige Akkreditierung	20.07.2005 mit dem alten Titel „Oecotrophologie“ 21.09.2010 mit dem aktuellen Titel
Zulassungszeitpunkt	jeweils zum Wintersemester
Anzahl der Studienplätze	102
Anzahl bisher immatrikulierter Studierender	536 (Stand 15.05.2015)
Anzahl bisherige Absolvierende	146 (Sommersemester 2013 bis Wintersemester 2014/2015)
Studiengebühren	Keine

Tabelle 1: Strukturdaten des Studiengangs

Interdisziplinarität, Projektorientierung und die Vermittlung von sozialer und gesellschaftlicher Verantwortung waren von Anfang an Leitziel für den Fachbereich Oecotrophologie, so die HFD. Der Fachbereich bietet derzeit folgende Bachelor-Studiengänge (B.Sc.) an: „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“, „Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement, „Diätetik“ (duales Studium), „LifeCycle Catering“ (duales Studium). Darüber hinaus können folgende konsekutive Master-Studiengänge (M.Sc.) am Fachbereich studiert werden: „International Food Business and Consumer Studies“, „Public Health Nutrition“ und „Sustainable Food Systems“ (näheres Antrag 3.2.1 und Anlage N).

Der von der HFD zur Akkreditierung eingereichte Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ wurde bereits als Vorgängerversion mit der Bezeichnung „Oecotrophologie“ am 20.07.2005 erstmals akkreditiert. Unter dem neuen Studiengangstitel wurde der Studiengang am 21.09.2010 bis zum 30.09.2017 akkreditiert. Im Rahmen der Akkreditierung im Jahr 2010 wurde eine Auflage ausgesprochen, die fristgemäß von der Hochschule erfüllt wurde. Der Bewertungsbericht kann in Anlage 08 eingesehen werden.

Der Studiengang wird mit drei Vertiefungsrichtungen angeboten: 1. „Ernährungswirtschaft“, 2. „Qualitäts- und Prozessmanagement“, 3. „Ernährung- und Gesundheit“. Auf die gewählte Vertiefungsrichtung entfallen im vierten und sechsten Semester jeweils Module im Umfang von 20 CP (insgesamt 40 CP).

Alle Änderungen am Studiengang seit der Erstakkreditierung können in Anlage 09 eingesehen werden. Demnach wurde die bisherige Vertiefungsrichtung „Lebensmittelbewertung“ durch die neue Vertiefungsrichtung „Qualitäts- und Prozessmanagement“ ersetzt. Außerdem wurde die Anzahl der Pflichtmodule von 27 auf 29 bzw. 30 erhöht (Teilung großer Module), sodass mehr Wahl-/Wahlpflichtmodule zur Verfügung stehen. Dadurch wird auch eine individuellere Profilbildung als zuvor ermöglicht, die passgenauer ist in Bezug auf unterschiedliche Berufsfelder. Die Module im Bereich der Wirtschaftswissenschaften wurden u.a. stärker an den Erfordernissen der Praxis ausgerichtet. Ferner wurde das Studienprojekt auf das 2. bis 4. Semester nach hinten verschoben (zuvor 1. bis 3. Semester), um eine reflektierte Projektwahl zu ermöglichen.

23 Module werden gemeinsam mit dem Bachelor-Studiengang „Verpflegungs- und Versorgungsmanagement“ und 12 Module zusammen mit dem Bachelor-Studiengang „Diätetik“ angeboten. Ab dem dritten Semester erfolgt bei den gemeinsam für beide Bachelor-Studiengänge „Oecotrophologie („Verpflegungs- und Versorgungsmanagement“ und „Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“) angebotenen Modulen eine studiengangsspezifische Ausrichtung im Rahmen der Übungen und Laborübungen (Antrag 1.2.2). Je nach Vertiefungsrichtung sind fünf bis sieben Module studiengangsspezifisch:

1. Vertiefungsrichtung „Ernährungswirtschaft“: Produktentwicklung, Angewandte Unternehmensführung, Wirtschaftsinformatik, Personalmanagement, Lebensmittel III: Verarbeitung , Produktion und Prozesse, Management: Grundlagen der Unternehmensführung.
2. Vertiefungsrichtung „Qualitäts- und Prozessmanagement“: Lebensmittelbeurteilung für Fortgeschrittene, Wirtschaftsinformatik, Lebensmittel- und umweltbedingte Erkrankungen, Lebensmittel III: Verarbeitung, Produktion und Prozesse, Angewandte Statistik für QM in der Analytik und für Prozesslenkung.
3. Ernährung und Gesundheit: Lebensmittel- und umweltbedingte Risiken, Gesundheitsversorgung, Lebensmittelqualität, Ernährung III: Mikronähr-

stoffe und Ernährungsempfehlungen, ernährungsmitbedingte Erkrankungen.

Darüber hinaus sind in jeder Vertiefungsrichtung zwei Wahlpflichtmodule mit einem unterschiedlichen Spektrum an wählbaren Modulen vorgesehen.

Die Bachelor-Urkunde und das Bachelor-Zeugnis werden durch ein Diploma Supplement ergänzt, welches Auskunft über das dem Abschluss zugrunde liegende Studium gibt (vgl. Anlage 07). Informationen über den ggf. durch Anrechnung ersetzten Teil des Studiums, die sich auf den Umfang und die Art der Ersatzleistungen beziehen, werden im Abschlusszeugnis, als Anlage des Diploma Supplement, dokumentiert (vgl. AoF 4). Ein entsprechender Verweis auf das Transcript of Records findet sich im Diploma Supplement unter 4.3.

2.2.2 Qualifikationsziele, Arbeitsmarkt und Berufschancen

Der Studiengang entspricht nach Darlegung der HFD den Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse vom 21.04.2005 (vgl. ausführlich AoF 3). Die Qualifikationsmatrix (Anlage 04) gibt Auskunft über den Beitrag der Module zur Erreichung der Ziele.

Der Studiengang ist interdisziplinär auf der Basis der Naturwissenschaften, Sozialwissenschaften und Wirtschaftswissenschaften angelegt. Das Studium soll auf diesen Grundlagen für selbständige und verantwortliche berufliche Tätigkeiten Fach- und Methodenqualifikationen vermitteln, zur professionellen Projektdurchführung befähigen und die Bereitschaft zur Übernahme sozialer und ökologischer Verantwortung fördern. Die Entwicklung von Kompetenzen für komplexe Fragestellungen und die Fähigkeit, sich laufend auf Veränderungen in Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt einzustellen werden dabei besonders berücksichtigt, so die HFD. Auf den Gebieten der Humanernährung und der Ernährungswirtschaft erwerben die Studierenden nach Aussagen der Hochschule fundiertes Fachwissen.

Nach Ansicht der HFD vermittelt die Vertiefungsrichtung **Ernährung und Gesundheit** die Kompetenzen zum wissenschaftsbasierten interdisziplinären Handeln in diesem Bereich gemäß nationaler und internationaler Standards. Das Studium qualifiziert dazu, individuelle Situationen zu analysieren, Konzepte zu entwickeln, nachhaltig umzusetzen, und weiterzuentwickeln.

In der Vertiefungsrichtung **Ernährungswirtschaft** erwerben die Studierenden nach Einschätzung der HFD die Kompetenzen, in der Ernährungswirtschaft die Produktqualität zu beurteilen, Produkte und Dienstleistungen zu entwickeln und zu vermarkten sowie Leitungsfunktionen auszuüben. Sie können in der Lebensmittelindustrie Managementsysteme mit Unterstützung entsprechender Informationssysteme implementieren, betreuen und bedarfsgerecht weiterentwickeln.

Absolventinnen und Absolventen der Vertiefungsrichtung **Qualitäts- und Prozessmanagement** erwerben nach Aussagen der HFD die Kompetenzen, in der Ernährungswirtschaft die Produktqualität zu beurteilen, zu lenken und zu sichern, die erforderlichen Daten zu erheben und auszuwerten und Leitungsfunktionen auszuüben. Sie können in der Lebensmittelwirtschaft prozessorientierte Qualitätsmanagementsysteme, auch unter Einbezug von Arbeitsschutz-, Umwelt- und Energiemanagement, konzipieren, aufbauen und weiterentwickeln.

Für das Berufsfeld „Ernährung und Gesundheit“ sieht die Hochschule einen steigenden Bedarf an Fachkräften (Antrag 1.3.1). Einen Überblick über die ersten Stellen der Absolventinnen und Absolventen der letzten Jahre kann in Anlage J eingesehen werden. Demnach sind die wichtigsten Einsatzbereiche für das Berufsfeld „Ernährungswirtschaft“: Marketing, Vertrieb, Produktentwicklung und Qualitätsmanagement.

Die HFD beruft sich in ihren Aussagen auch auf eine Auswertung von Stellenausschreibungen (Anlage K) in gedruckten Medien sowie Internetbörsen vom VDOE im Jahr 2014. Demnach geht der Trend für Oecotrophologinnen und Oecotrophologen in Richtung Qualitäts- und Prozessmanagement. Die neue Vertiefungsrichtung „Qualitäts- und Prozessmanagement“ ermöglicht nach Einschätzung der Hochschule hier eine stärkere Profilierung der Studierenden. In den letzten beiden Jahren haben lediglich neun (2013), sechs (2014) und 14 (2015) die bisherige Vertiefungsrichtung „Lebensmittelbewertung“ abgeschlossen. Im Gegensatz dazu haben in den letzten Jahren 36 % der Absolventinnen und Absolventen im Berufsfeld Qualitätsmanagement/Qualitätssicherung/Zertifizierung ihren Berufseinstieg gefunden (Anlage J).

2.2.3 Modularisierung und Prüfungssystem

Insgesamt sind im Studiengang in den Vertiefungsrichtungen „Ernährungswirtschaft“ und „Qualitäts- und Prozessmanagement“ 30 Pflichtmodule vorgesehen. In der Vertiefungsrichtung „Ernährung- und Gesundheit“ sind 29 Module vorgesehen, die alle studiert werden müssen, zwei Module sind Wahlpflichtmodule ein Modul ist ein Wahlmodul.

Im vierten und sechsten Semester haben die Studierenden neben der Wahl von Vertiefungsrichtungen die Möglichkeit einer noch individuelleren Profilbildung durch die Wahl von zwei Wahlpflichtmodulen (insgesamt 10 CP) und einem Wahlmodul aus dem Angebot der Hochschule Fulda (5 CP). Das Wahlmodul kann aus einer vom Prüfungsausschuss erstellten Liste (siehe Anlage O3) von weiteren Modulen aus dem Angebot der HFD gewählt werden (vgl. AoF 2).

Pro Semester sind insgesamt 30 CP vorgesehen. Alle Module werden innerhalb von einem Semester abgeschlossen. Eine Ausnahme bildet das Modul „Studienprojekt“ (2. bis 4. Semester, Umfang 15 CP), welches im 4. Semester mit einer Portfolioprüfung abgeschlossen wird. Für das Studienprojekt sind nach Aussagen der Hochschule drei Semester erforderlich, weil die fachlich anspruchsvollen Themen zunächst eine sorgfältige wissenschaftliche Recherche, dann Absprachen mit den jeweiligen (i.d.R. externen) Kooperationspartnern, weiterhin die Entwicklung eines Projektstrukturplans und Zeitplans erfordern, bevor dann schließlich die Projektarbeit startet. Das Projekt besteht aus 270 Stunden (10 SWS) zzgl. Vorlesung, Seminar und Übungen (insgesamt 3 SWS, 81 Stunden). Auf die Selbstlernzeit entfallen 171 Stunden. Die Einführung in dieses Projektmodul (wissenschaftliches Arbeiten und Projektmanagement) findet im ersten Semester in einer kompakten Veranstaltung statt, so dass ab dem zweiten bis vierten Semester an unterschiedlichen Projekten mit Problemstellungen aus der Praxis – meistens mit einem Partner außerhalb der HFD – gearbeitet werden kann. Laufende Projektreflexionen und abschließende Projektpräsentationen bieten die Grundlage für praxisbezogene Projektkompetenzen. Der fachliche, methodische und soziale Lernprozess wird von den Studierenden jedes Semester schriftlich reflektiert und es findet auf dieser Grundlage in jedem Semester (im Rahmen der Portfolioprüfung) ein individuelles Gespräch mit dem jeweiligen Projektbetreuenden statt.

Hinzu kommt im fünften Semester ein Praxissemester in einer externen Organisation (berufspraktischen Studien) im Umfang von 20 CP. Diese berufsprak-

tischen Studien bestehen aus 440 Stunden (16 Wochen) zzgl. 100 Stunden Vorbereitung. Gemäß § 7 der Prüfungsordnung kann zum Praxismodul zugelassen werden, wer alle Module der ersten drei Semester im Bachelor-Studiengang erfolgreich absolviert hat (Anlage 01). Das Praxissemester beinhaltet berufsfeldvorbereitende Veranstaltungen der Hochschule (z.B. Bewerbungstraining) und durch die HFD begleitende Veranstaltungen im Umfang von 100 Stunden sowie ein 16-wöchiges Vollzeitpraktikum (540 Stunden) in einer vom Fachbereich anerkannten Praxisstelle (siehe Anlage B).

Folgende Partnerinstitutionen und Unternehmen sind gemäß § 3 der Berufspraktischen Ordnung (Anlage 01) geeignet: Beratungsinstitutionen, Ernährungswirtschaftliche und verwandte Betriebe, Bildungsinstitutionen, Prüf- und Forschungsinstitute, Informationswesen.

Folgende Tätigkeitsfelder sind gemäß § 4 der Berufspraktischen Ordnung u.a. geeignet: Analytik, Beratung, Lebensmittelüberwachung, Marketing, Planung und Organisation, Produktentwicklung, Qualitätskontrolle, Qualitätssicherung und -management, Unterweisung und Leitung von Personal, Informationswesen etc.

Während der Praxisphase in den Partnerinstitutionen und -betrieben werden die Studierenden in ihrem selbstgesteuerten Lernprozess von den Lehrenden interaktiv über die Lernplattform begleitet, so die Hochschule. Die konkreten Aufgabenstellungen werden in Absprache mit den kooperierenden Praxiseinrichtungen ausgewählt, sodass die erarbeiteten Lösungskonzepte unmittelbar in die berufliche Praxis einfließen und evaluiert werden und können.

Das Praxismodul soll Studierende auf die Kompetenzfelder Ernährung und Gesundheit, Ernährungswirtschaft bzw. Qualitäts- und Prozessmanagement vorbereiten.

Im Anschluss an das Praxismodul soll die Bachelor-Thesis die Möglichkeit bieten, ein praxisbezogenes Thema aus dem Praxisbetrieb zu bearbeiten. Die Abfassung der Bachelorarbeit (10 CP inkl. Kolloquium) ist ebenfalls im fünften Semester vorgesehen. Die Bearbeitungszeit umfasst acht Wochen.

Am ersten Mittwoch eines jeden Sommersemesters wird ein so genanntes Berufspraktische Studien(BPS)-Café angeboten. Es stellt eine Netzwerkveranstaltung für den Austausch von Praxiserfahrungen unter den Studierenden des vierten und sechsten Semesters dar.

Mobilitätsfenster sind nach dem ersten, vierten und fünften Semester gegeben. Die berufspraktischen Studien (Studienprojekt) sowie das Praxissemester können auch im Ausland absolviert werden. Es ist nach Erfahrung des Fachbereichs nicht einfach, sich an der ausländischen Hochschule die Module so zusammenzustellen, dass sie dem Programm im Heimatland entsprechen. Der Fachbereich gibt den Studierenden Hinweise, welche Hochschulen ein vergleichbares Programm anbieten. Die Erhöhung der Wahl- und Wahlpflichtmodule auf drei soll für die Studierenden weiterhin die Möglichkeiten erhöhen, sich Module anerkennen zu lassen. Betreut werden die Studierenden durch die Praxisreferentin und gleichzeitig Fachstudiengangsberaterin der Hochschule.

Folgende Module werden angeboten:

Kürzel	Modulbezeichnung	Sem.	CP
CBI	Chemie und Biochemie	1	5
CBI	Biologie und Rohstoffkunde	1	5
EPH	Ernährung I: Ernährungsphysiologie	1	5
SIO	Ernährungspsychologie und -soziologie	1	5
WI I	Wirtschaftswissenschaften I	1	5
PHT	Physik und Technik	1	5
LMB	Lebensmittel I: Verarbeitetes Lebensmittel	2	5
REC	Recht	2	5
FM I	Forschungsmethoden I	2	5
KUB	Kommunikation und Beratung	2	5
WI 2	Wirtschaftswissenschaften II	2	5
PRO	Studienprojekt	2-4	15
LSM	Lebensmittel II: Lebensmittelsicherheit und -mikrobiologie	3	5
ESG	Ernährung II: Humanernährung	3	5
FM 2	Forschungsmethoden II	3	5
KEN	Nachhaltige Ernährung	3	5
MPO	Marketing	3	5
PQM	Qualitätsmanagement und Prozessmanagement	4	5
	Pflichtmodule der jeweiligen Vertiefungsrichtung: 1. Vertiefungsrichtung: Ernährungswirtschaft	4	20

	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel III: Verarbeitung (5 CP) - Produktion und Prozesse (5 CP) <p>2. Vertiefungsrichtung: Ernährung und Gesundheit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ernährung III: Mikronährstoffe und Ernährungsempfehlungen (5 CP) - Ernährungsmitbedingte Erkrankungen (10 CP) <p>3. Vertiefungsrichtung: Qualitäts- und Prozessmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel III: Verarbeitung (5 CP) - Produktion und Prozesse (5 CP) - Angewandte Statistik für QM in der Analytik und für Prozesslenkung (5 CP) 		
	Wahlpflichtmodul	4	5
BPS	Berufspraktische Studien	5	20
BSC	Bachelor Thesis	5	10
VPF	Verpflegungsmanagement	6	5
	<p>Pflichtmodule der jeweiligen Vertiefungsrichtung</p> <p>1. Vertiefungsrichtung: Ernährungswirtschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produktentwicklung (5 CP) - Angewandte Unternehmensführung (5 CP) - Wirtschaftsinformatik (5 CP) - Personalmanagement (5 CP) <p>2. Vertiefungsrichtung: Ernährung und Gesundheit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel- und umweltbedingte Risiken (5 CP) - Verbraucherschutz und Verbraucherbildung (5 CP) - Gesundheitsversorgung (5 CP) - Lebensmittelqualität (5 CP) <p>3. Vertiefungsrichtung: Qualitäts- und Prozessmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel- und umweltbedingte Risiken (5 CP) - Lebensmittelbeurteilung für Fortgeschrittene (5 CP) - Wirtschaftsinformatik (5 CP) - Umwelt-, Energie- und Arbeitsschutzmanagement (5 CP) 	6	20
	Wahlmodul	6	5

	Wahlpflichtmodul	6	5
Gesamt		180	

Tabelle 2: Modulübersicht

Das Modulhandbuch enthält Informationen zu Modultitel, Modulnummer, Workload (Präsenz und Eigenarbeit), ECTS-Credits, Studiensemester, Häufigkeit des Angebots, Art und Dauer des Moduls, Niveau und Sprache des Moduls, Qualifikationszielen, Inhalten, Lehr- und Lernmethoden, Voraussetzungen für die Teilnahme und Vergabe von Credits, Verwendbarkeit des Moduls, Art der Prüfung, Bemerkungen, Bewertungsmethoden und Modulverantwortlichkeit.

Die HFD ist gemäß Antrag 1.2.4 einer anwendungsorientierten Wissenschaft verpflichtet. Hieraus resultiert das didaktische Prinzip, auf der einen Seite Theorie anwendungsbezogen zu vermitteln, auf der anderen Seite Erkenntnisse aus der Praxis mit wissenschaftlichen Methoden der Beobachtung und Bewertung zu gewinnen. Während in den ersten Semestern Module zur Wissensverbreiterung mit mehr Vorlesungen und vertiefende Übungen überwiegen, folgen in den höheren Semestern hauptsächlich Module zur Wissensvertiefung mit einem hohen Anteil an Seminaristischen Unterrichten und Seminaren. Insgesamt werden 43 SWS Vorlesungen, 38 SWS Seminaristischer Unterricht, 30 SWS Seminar, 29 SWS Übungen, 15,5 SWS Laborübungen und 13 SWS Projektarbeit zzgl. der drei Wahl-/Wahlpflichtmodule angeboten.

Internationale Aspekte des Curriculums zeigen sich beispielsweise in der Integration von internationalen Projekten in die Lehre (CHANCE – Community Health Management), der Einbindung englischsprachiger Literatur und Gastdozierenden.

Hinsichtlich der Integration der Forschung in den Studienverlauf verweist die Hochschule z. B. auf die Module Forschungsmethoden I und II (10 CP) (siehe ausführlich Antrag 1.2.7).

Alle Module werden numerisch benotet. Insgesamt sind folgende Modulprüfungen vorgesehen:

1. Vertiefungsrichtung „Ernährung und Gesundheit“: 16 schriftliche (davon zwei Hausarbeiten und die Bachelorarbeit), zwei Portfolioprüfungen und sechs mündliche Prüfungen.

2. Vertiefungsrichtung „Ernährungswirtschaft“: 16 schriftliche (davon zwei Hausarbeiten und die Bachelorarbeit), zwei Portfolioprüfungen und sieben mündliche Prüfungen.
3. „Qualitäts- und Prozessmanagement“: 16 schriftliche (davon zwei Hausarbeiten und die Bachelorarbeit), zwei Portfolioprüfungen und sieben mündliche Prüfungen.

Nicht bestandene Prüfungsleistungen (außer der Abschlussarbeit) können höchstens zweimal wiederholt werden gemäß § 13 der Allgemeinen Bestimmungen (Rahmenprüfungsordnung) (vgl. Anlage A). Die zweite Wiederholungsprüfung findet als mündliche Prüfung statt, wenn als Prüfungsform eine Klausur in der Modulbeschreibung festgelegt ist (Prüfungsordnung § 6, Anlage 01).

Die Bewertung der Prüfungsleistungen und Errechnung der Gesamtnote kann der Prüfungsordnung unter § 5 entnommen werden.

Die ECTS-Einstufung entsprechend den aktuellen Vorgaben des ECTS Users' Guide ist in § 20 der Allgemeinen Bestimmungen geregelt.

Im Studiengang wird die Lernplattform Moodle zur Distribution von Veranstaltungsskripten, ergänzenden Materialien und Fragen genutzt. Hier können die Studierenden auch auf Praxisberichte von Kommilitoninnen und Kommilitonen, die bereits eine Praxisphase abgeleistet haben, zurückgreifen. Die Lernplattform dient außerdem zur Kommunikation sowie der „Fernbetreuung“ von Studierenden in Praxisphasen und extern durchgeführten Abschlussarbeiten. Die Betreuer/innen in den Unternehmen sind nach Aussagen der Hochschule in den meisten Fällen gleichzeitig die Zweitbetreuer/innen für die Abschlussarbeit und wirken auch als Gutachter/innen für die Thesis und im Abschluss-Kolloquium an der Hochschule mit.

Die Anrechnung von an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen ist in § 14 der Allgemeinen Bestimmungen gemäß den Vorgaben der Lissabon-Konvention geregelt.

Eine Darlegung der Regelungen zur Anrechnung von außerhochschulisch erworbenen Leistungen wird derzeit erarbeitet (siehe Anlage A und AoF Anmerkungen).

Regelungen zum Nachteilsausgleich von Studierenden mit Behinderung und chronischer Krankheit hinsichtlich zeitlicher und formaler Vorgaben im Studium finden sich in § 9 der Allgemeinen Bestimmungen.

2.2.4 Zulassungsvoraussetzungen

Die Zulassung erfolgt anhand der jeweiligen Angaben in der Prüfungsordnung in Verbindung mit der Verordnung über die zentrale Vergabe von Studienplätzen (Verordnung zur Durchführung des Staatsvertrages über die Vergabe von Studienplätzen sowie Verordnung über die zentrale Vergabe von Studienplätzen (Vergabeverordnung Stiftung für Hochschulzulassung) siehe AoF Anmerkungen). Die Vergabeverordnung kann in Anlage Q eingesehen werden.

Voraussetzung für die Zulassung ist die allgemeine Hochschulreife, die fachgebundene Hochschulreife, die Fachhochschulreife oder die Meisterprüfung. Das Studium unterliegt einer Zulassungsbeschränkung und wird über ein Auswahlverfahren vergeben (Notendurchschnitt, Wartezeit). Es gilt die Hessische Immatrikulationsverordnung. Der erforderliche Notendurchschnitt und Wartezeiten werden auf der Internetseite der HFD unter Studium/Studentische Angelegenheiten/Informationen für Studieninteressierte veröffentlicht.

Qualifizierte Berufstätige haben unter gewissen Voraussetzungen die Möglichkeit, auch ohne Abitur oder Fachhochschulreife, an einer hessischen Hochschule zu studieren. Die Anerkennung von beruflichen Qualifikationen ist in Hessen in der Verordnung über den Zugang beruflich Qualifizierter zu den Hochschulen im Lande Hessen vom 07. Juli 2010 (GVBl. I S. 238) geregelt.

2.3 Studienbedingungen und Qualitätssicherung

2.3.1 Personelle Ausstattung

Der Fachbereich Oecotrophologie verfügt derzeit über 15 Professuren und fünf Stellen für Lehrkräfte mit besonderen Aufgaben (2,7 VZÄ). Der Lehrbedarf des Fachbereichs kann zu 75 % durch hauptamtliche Lehre gedeckt werden. Der Anteil professoraler Lehre am Fachbereich beträgt insgesamt 58 %. Es wurden (seit Wintersemester 2009/2010) im Durchschnitt pro Semester ca. 102 SWS Lehraufträge vergeben, davon die meisten als Vertretung für Forschungssemester und andere Deputatsreduktionen.

Im Sommersemester 2015 und Wintersemester 2015/2016 belief sich die Summe der hauptamtlichen Lehre (inklusive der Lehrkräfte für besondere Aufgaben) auf 87,3 %. Dies entspricht bei einem Gesamtbedarf von 442,55 SWS einem Umfang von 385,55 SWS. Hinzu kommen 12,9 % (57 SWS) an Lehrbeauftragten. Der Anteil der professoralen Lehre an der gesamten Lehre im Studiengang beläuft sich auf 64,7 % (286,55) SWS.

Der Curriculare Normwert (CNW) für diesen Studiengang beträgt 5,7757.

Das Personalhandbuch gibt eine Übersicht über die Lehrenden in den Studiengängen des Fachbereichs Oecotrophologie und ferner besteht ein Leitfaden zur Wahrnehmung der Modulverantwortung (beides in Anlage D).

Die Kriterien zur Auswahl der Professorinnen und Professoren sind in § 62 des Hessischen Hochschulgesetzes (HHG) in der Fassung vom 14.12.2009 festgelegt. Prüfungsberechtigte Lehrbeauftragte in den Bachelor-Studiengängen können Personen sein, die mindestens einen Bachelor- oder Diplom (FH)-Abschluss in dem für das zu lehrende Gebiet relevanten Bereich abgeschlossen haben und die für das zu lehrende Gebiet relevanten Bereich Praxiserfahrungen gesammelt haben.

Die hessischen Fachhochschulen bieten gemeinsam ein jährliches Weiterbildungsprogramm an. Die Seminare, Workshops und andere spezifische Weiterbildungsveranstaltungen richten sich an alle Professorinnen und Professoren, alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der hessischen Fachhochschulen und ihre Lehrbeauftragten. Die Themenbereiche umfassen Führungskompetenz, Hochschuldidaktik, Hochschulentwicklung, Methoden- und Sozialkompetenz (Antrag 2.1.3).

Für die Bachelor-Studiengänge „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ und „Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement“ arbeitet eine Praxisreferentin. Sie wird von einer Sekretariatsmitarbeiterin im Umfang einer halben Stelle unterstützt. Darüber hinaus gibt es eine wissenschaftliche Mitarbeiterin am Fachbereich Oecotrophologie (60 %-Stelle), die als Studiengangskoordinatorin für die beiden genannten Bachelor-Studiengänge fungiert. Sie wird von einer Sekretariatsmitarbeiterin im Umfang einer halben Stelle unterstützt.

Das wissenschaftliche und technisch-administrative Personal umfasst insgesamt 30 Personen (20,3 Vollzeitäquivalente). Für die Betreuung von Laborübungen verfügt der Fachbereich im Wintersemester 2015/2016 mehr als 10 Stellen (7,75 Vollzeit-Äquivalente) für Laboringenieure bzw. eine technische Angestellte.

Weiterhin sind am Fachbereich zwei Doktorandinnen (auf insgesamt 1,0 Stellen), drei Sekretärinnen (1,95 Vollzeitstellen) sowie neun wissenschaftlich Mitarbeitende (auf 5,45 Vollzeitstellen) tätig. Es handelt sich dabei um aus Drittmitteln vergütetes Personal.

2.3.2 Sächliche und räumliche Ausstattung

Die Förmliche Erklärung zur Sicherung der räumlichen, sächlichen und apparativen Ausstattung liegt in Anlage 11 vor.

Der Fachbereich Oecotrophologie ist zurzeit hauptsächlich in zwei Gebäuden am Hochschulcampus untergebracht (Hauptnutzfläche von 2.750 qm). Der Fachbereich verfügt über im Vorlesungs- und Seminarräume sowie Labore für: Bioanalytik, Chemie und Instrumentelle Analytik, Labor Ernährungsphysiologie, Großküche, Physik und Haushaltstechnik, Mikrobiologie/Biologie, Sensorik, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften/Medien. Eine Beschreibung der Labore kann in Anlage C eingesehen werden.

Alle Räume verfügen über Zugang zum bestehenden Hochschul-Netz. Weiterhin verfügt der Fachbereich über einen PC-Pool mit 25 studentischen PC-Arbeitsplätzen.

Die Hochschul- und Landesbibliothek Fulda (HLB) umfasst die Bestände der ehemaligen Hessischen Landesbibliothek sowie der ehemaligen Bibliothek der HFD auf dem Campus. Der Gesamtbestand beider Standorte beläuft sich auf 750.000 Medien, davon 33.500 lizenzierte elektronische Zeitschriften, 893.000 lizenzierte E-Books und 360 lizenzierte Datenbanken.

Es stehen den Studierenden beispielsweise für den ernährungswissenschaftlichen Bereich die Programme Prodi Vers. 6.3 und Optidiet Version 5.2 Software zur Verfügung. Für naturwissenschaftlichen Fächer gibt es spezielle Statistiksoftware (Statgraphics, Statistica, Origin) sowie spezielle Software für das Arbeitsgebiet Sensorik in der Produktentwicklung (Fizz Network, FIZZ Forms und The Unscrambler). Für die sozial- und wirtschaftswissenschaftli-

chen Fachgebiete werden SPSS Version 22, MAXQDA Version 11 und Epilinfo eingesetzt. Allgemein zugänglich sind auch iGrafx Professional und MS-Project 2010. Für den Bereich Gemeinschaftsverpflegung stehen jeweils ein Warenwirtschafts-, Veranstaltungs- und Bankettplanungsprogramm sowie ein Küchenleittechniksystem zur Verfügung.

In der Vorlesungszeit gelten folgende Öffnungszeiten: montags bis freitags von 8.00 bis 21.00 Uhr und samstags von 10.00 bis 17.30 Uhr. Die Informationstheke ist von montags bis freitags von 8.00 bis 18.00 (Donnerstag ab 9.30 Uhr) mit hauptamtlichem Personal besetzt, außerhalb dieser Zeiten stehen studentische Hilfskräfte als erste Ansprechpartner/innen zur Verfügung. In der Bibliothek stehen über 300 Arbeitsplätze für Studierende zur Verfügung sowie Einzel- und Gruppenarbeitsräume. Weiterhin wird ein Arbeitsplatz für Sehbehinderte angeboten.

Für jeden einzelnen Fachbereich bietet die HLB einen Einstieg in die Fachliteratur über die jeweiligen Fachinformationsseiten.

Für die technisch-organisatorische Leitung der Datenverarbeitung am Fachbereich inklusive der Betreuung der fachbereichsspezifischen Software im studentischen PC-Pool sowie die Betreuung von IT-Anwendungen in den natur- und ernährungswissenschaftlichen Fachgebieten und für den Bereich Statistik ist eine wissenschaftliche Mitarbeiterin verantwortlich. Die Standard-IT-Betreuung wird von einem Fachinformatiker übernommen.

Der Fachbereich Oecotrophologie ist budgetiert und kann über die Sachmittel innerhalb des Budgets frei verfügen. Aus dem Sachmittelletat finanziert werden Lehraufträge, Tutorien, Hilfskräfte, Medien und andere Sachmittel.

2.3.3 Qualitätssicherung im Studiengang

Die HFD hat 2006 mit dem Aufbau des Qualitätsmanagement (QM)-Systems begonnen.

Das QM ist in folgender Weise etabliert:

- im Präsidium verantwortet jedes Präsidiumsmitglied das QM für den eigenen Bereich,
- QM ist angesiedelt in der Abteilung Planung und Controlling,

- die Fachbereiche sind verantwortlich für die systematische Weiterentwicklung der fachbereichsspezifischen Prozesse,
- eine QM-Mitarbeiterin unterstützt – im Rahmen eines Pilotprojektes – drei Fachbereiche bei der Modellierung und Optimierung ihrer administrativen Prozesse,
- die Prozessverantwortlichen sind für die Aktualität der in den Prozessmodellen hinterlegten Dokumente zuständig,
- die Prozessteams, bestehend aus der/dem Prozessverantwortlichen, den Beteiligten innerhalb des Prozesses, den Stakeholdern des Prozesses (z.B. Studierende, Lehrende) erarbeiten die Prozessmodelle und sind auch für deren kontinuierliche Bewertung und der daraus resultierenden Optimierung zuständig,
- das bereitgestellte Verbesserungsmanagement (VBM) bietet den Studierenden und Beschäftigten eine einheitliche Plattform zur anonymen Übermittlung von Beschwerden, Wünschen, Vorschlägen und Hinweisen,
- das seit Juli 2014 bereitgestellte Studierendeninformationssystem, der Wegweiser A-Z (Anlage M).

Die fachbereichsspezifischen Prozesse sind in das hochschulweite QM-System integriert. Alle zwei Jahre werden die Erkenntnisse aus den Evaluationsaktivitäten der Fachbereiche in einem gemeinsamen Bericht zusammengestellt. Unter dem Vorsitz des/der Vizepräsident/in für Lehre und Studium besteht seit 1998 die Senatskommission Evaluation, in der die Belange der Evaluation von Lehre und Studium regelmäßig erörtert werden. Die 2013 im Senat verabschiedete Evaluationsatzung der HFD (Anlage E) liefert den gültigen rechtlichen Rahmen für Evaluationsverfahren in Lehre und Studium an der HFD.

Die interne Evaluation in Studium und Lehre inkl. Lehrveranstaltungsevaluation wird durch die jeweils zuständige Einheit bzw. den jeweiligen Fachbereich gesteuert. Evaluationsergebnisse des Fachbereichs können in Anlage F eingesehen werden. Folgende Verfahren dienen der Informationserhebung hinsichtlich der Qualität der Lehre: Evaluation von Lehrveranstaltungen und dialogische Evaluation als Alternative zum Einsatz des Fragebogens z.B. für die Studiengangsevaluation und Modulevaluation und für spezielle Fragestellungen. Diese wird von der Evaluationsbeauftragten der Hochschule durchgeführt. Im Bereich der Modulevaluation (siehe Anlage G) wurde als Maßnahme beispielsweise im Modul „Prozessorientiertes Qualitätsmanagement“ die von

Lehrbeauftragten aus der Praxis durchgeführten Übungen thematisch genau auf die in der jeweiligen Woche durchgeführte Vorlesung abgestimmt. In der Erstsemesterveranstaltung „Chemie“ war dadurch beispielsweise eine Evaluation des Gesamtkonzepts möglich. Hinzu kommt die Mitwirkung der Studierenden im Studienausschuss. Zweimal im Semester bespricht sich der Studiendekan mit der Fachschaft. Ein Beispiel ist die Abstimmung der Neukonzeption der Prüfungsordnung im Rahmen der Akkreditierung. Hier wurde von den Studierenden darauf hingewiesen, dass die erste Hausarbeit erst im dritten Semester geschrieben wird und es dann gleich zwei Hausarbeiten sind. Das führt dazu, dass die Belastung in diesem Semester sehr hoch ist und das wissenschaftliche Schreiben zu spät geübt wird. Entsprechend wird gemäß der vorliegenden Prüfungsordnung (Anlage 01) eine Hausarbeit im ersten Semester geschrieben und die zweite im dritten Semester.

Viele Lehrbeauftragte nehmen nach Aussagen der Hochschule am Evaluationsverfahren teil und über die Qualität ihrer Lehre gibt es Rückmeldungen u.a. durch die studentischen Gremienmitglieder. Diese Ergebnisse werden bei den Entscheidungen über die Wiederbestellung von Lehrbeauftragten berücksichtigt.

Seit dem Abschlussjahr 2007 werden jährlich Befragungen von Absolventinnen und Absolventen (Anlage J) im Rahmen einer bundesweit angelegten Studie unter der Koordination des Internationalen Zentrum für Hochschulforschung (INCHER) Kassel durchgeführt. Die Befragung richtet sich an Absolventinnen und Absolventen etwa eineinhalb Jahre nach dem jeweiligen Studienabschluss.

Hinsichtlich der Evaluation der studentischen Arbeitsbelastung werden auf dialogische Evaluationen/Rückmeldungen aus Veranstaltungs-/Modul-/Studiengangsevaluationen sowie regelmäßige Gespräche mit den Studierenden und Studierendenvertretern (z.B. Studienausschuss/Prüfungsausschuss/Gespräch des Studiendekans mit dem Fachschaftsrat) genutzt. So wurden aufgrund der Rückmeldungen in der Studiengangsevaluation 2014 die Laborübungen neu strukturiert. Insgesamt wurde die Arbeitsbelastung über den gesamten Studiengang in beiden Studiengangsevaluationen als angemessen von den Studierenden bewertet, so die Hochschule.

Der Studiengang verzeichnet zwischen 1040 und 1250 Bewerbungen pro Studienjahr. Derzeit sind insgesamt 302 weibliche und 64 männliche Studie-

rende immatrikuliert. Näheres zu den Bewerbungs- und Studierenden zahlen findet sich in Anlage 10. Die 44 Exmatrikulationen im Studiengang beziehen sich auf insgesamt fünf Jahre (weniger als 10 pro Jahr, 10 %). In diesen Fällen wurde die Immatrikulation rückgängig gemacht (vgl. AoF 3). In den letzten beiden Jahren haben 128 weibliche und 18 männliche Studierende ihr Studium erfolgreich absolviert.

Gemäß Immatrikulationsbefragung am Fachbereich im Wintersemester 2014/2015 (Anlage H) liegt der Anteil der Oecotrophologie-Studierenden, die einer Erwerbs- oder Berufstätigkeit nachgegangen sind, mit fast 40% deutlich höher als der Gesamtdurchschnitt der HFD, dieser Anteil ist im Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit und Lebensmittelwirtschaft“ mit 51% am höchsten. Auch der Anteil der Personen, die bereits ein vorhergehendes Studium oder eine Fortbildung haben, liegt deutlich über dem Schnitt der HFD. Weitere Informationen finden sich in der Studieneingangsbefragung Wintersemester 2014/2015 (Anlage I).

Alle genehmigten Prüfungsordnungen werden auf einer zentralen Webseite der HFD veröffentlicht. Die Regelungen für den Nachteilsausgleich finden sich in den Allgemeinen Bestimmungen (Anlage A). Weitere Informationen (z.B. Modulhandbuch) sind auf der Homepage des Fachbereichs und im Wegweiser A-Z hinterlegt (Anlage M).

Für Studierende stehen eine allgemeine Studienberatung, Fachstudienberatung, Sprechstunden der Lehrenden, Tutorien, Mentorenprogramme, die psychotherapeutische Beratung, die Sozialberatung, die Rechtsberatung, eine Beratung für beruflich Qualifizierte und die Beauftragte für Studierende mit Behinderung/chronischer Krankheit zur Verfügung (siehe ausführlich Antrag 1.5.12).

Die Fachstudienberatung wird zusätzlich durch studentische Hilfskräfte aus höheren Semestern unterstützt und ist mit der allgemeinen Studienberatung vernetzt. Zudem können Studieninteressierte über ein Webformular Kontakt zur Studienfachberatung aufnehmen (ca. 600 Anfragen/Jahr).

Seit Wintersemester 2013 haben Studieninteressierte die Möglichkeit sich über das so genannte „Oecotrophon“, dem Diensthandy der Studienfachberatung, u.a. über WhatsApp mit ihren Anfragen an die der studentischen Hilfskräfte zu wenden.

Seit Wintersemester 2014/15 versucht die HFD, die verschiedenen Initiativen zur Förderung von Chancengleichheit von Studierenden in einem Diversity-Management-Prozess zu bündeln, der im Aufgabengebiet der Vizepräsidentin für Studium und Lehre liegt. Für internationale Studierende gibt es u.a. das Buddy-Programm. Zur Verbesserung der Studienbedingungen an der Hochschule setzt sich die Studierendeninitiative AG Stark ein, u.a. zur Partizipation internationaler Studierender und zur Unterstützung von Studierenden mit Behinderung. Es gibt ferner das Familienbüro, das Selbstlernzentrum, die Schreibwerkstatt, das Dauerprojekt Gesundheitsfördernde Hochschule und die Arbeitsgruppe Antidiskriminierung.

Die HFD wurde als „familiengerechte Hochschule“ zertifiziert und ihr wurde das Prädikat „TOTAL E-QUALITY“ verliehen. Aktuell liegt der Professorinnenanteil bei über 40 % (Stand 01.01.2015). Weitere Maßnahmen zur Förderung der Gleichstellung sind in Anlage P einsehbar.

Die im Hochschulrahmengesetz und im Hessischen Hochschulgesetz genannte Aufgabe der Hochschulen, „dass behinderte Studierende in ihrem Studium nicht benachteiligt werden und sie Angebote der Hochschule möglichst ohne fremde Hilfe in Anspruch nehmen können“ hat die Hochschule Fulda in ihrem Leitbild verankert. Grundlagen zur Umsetzung des Nachteilsausgleichs sind in Anlage O einsehbar.

2.4 Institutioneller Kontext

Seit 1971 war die HFD Teilstandort der Fachhochschule Gießen. Drei Jahre später wurde die HFD als fünfte staatliche Fachhochschule des Landes Hessen eingerichtet. Darüber hinaus ist sie Vollmitglied in der Europäischen Universitätsvereinigung (EUA).

Die HFD untergliedert sich in die nachfolgend benannten acht Fachbereiche (Anteil der Studierenden): Angewandte Informatik (14 %), Elektrotechnik und Informationstechnik (10 %), Lebensmitteltechnologie (6 %), Oecotrophologie (10 %), Pflege und Gesundheit (14 %), Sozial- und Kulturwissenschaften (12 %), Sozialwesen (16 %) und Wirtschaft (18 %).

Bei den insgesamt 50 Studiengängen handelt es sich um 32 Bachelor- und 18 Master-Studiengänge, die alle akkreditiert sind. Zum Wintersemester 2015/2016 haben rund 2.100 Studierende ihr Studium an der HFD begonnen,

darunter über 1.040 Studierende mit ausländischer Hochschulzulassung. Insgesamt waren zum WS 2015/2016 ca. 8.000 Studierende an der HFD eingeschrieben. Der Anteil weiblicher Studierender überwiegt (58%). Die Fachbereiche verfügen über 137 Professorinnen- und Professorenstellen und 297 Vollzeitstellen für technisch-administrative und wissenschaftlich Mitarbeitende.

3 Gutachten

3.1 Vorbemerkung

Die Vor-Ort-Begutachtung des von der Hochschule Fulda, University of Applied Sciences zur Akkreditierung eingereichten Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ (Vollzeit) fand am 04.05.2016 gemeinsam mit der Vor-Ort-Begutachtung des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement“ an der Hochschule Fulda statt.

Die Akkreditierungskommission hat folgende Gutachterinnen und Gutachter berufen:

als Vertreterinnen und Vertreter der Hochschulen:

Frau Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevedo, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Herr Prof. Dr. Bernd Lindemann, Hochschule Geisenheim University, Geisenheim

Frau Prof. Dr. Christel Rademacher, Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

als Vertreter der Berufspraxis:

Herr Matthias Schielmann, Produktionsleiter Harry Brot GmbH, Schenefeld

als Vertreter der Studierenden:

Herr Thierry Vogel, Hochschule Hannover

Gemäß den vom Akkreditierungsrat beschlossenen „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Beschluss des Akkreditierungsrates vom 08.12.2009 i. d. F. vom 20.02.2013; Drs. AR 20/2013) besteht die Aufgabe der Gutachterinnen und Gutachter im Akkreditierungsprozess in der Beurteilung des Studiengangskonzeptes und der Plausibilität der vorgesehenen Umsetzung. Insbesondere geht es dabei um die Qualifikationsziele des Studiengangs, die konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem, das Studiengangskonzept, die Studierbarkeit, das Prüfungssystem, studiengangsbezogene Kooperationen, die (personelle, sächliche und räumliche) Ausstattung, Transparenz und Dokumentation, die Umsetzung von Ergebnissen der Qualitätssicherung im Hinblick auf die Weiterentwicklung des Studienganges (insbesondere sind Evaluationsergebnisse und Untersuchungen zur studentischen Arbeitsbelastung, des Studienerfolgs und

des Absolventenverbleibs vorzulegen und im Rahmen der Weiterentwicklung des Studienganges zu berücksichtigen und zu dokumentieren) sowie die Umsetzung von Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit. Bei Studiengängen mit besonderem Profilanspruch sind zudem die damit verbundenen Kriterien und Anforderungen zu berücksichtigen und zu überprüfen.

Der Vor-Ort-Bericht der Gutachtenden gliedert sich nach den vom Akkreditierungsrat vorgegebenen „Kriterien für die Akkreditierung von Studiengängen“ gemäß den „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Beschluss des Akkreditierungsrates vom 08.12.2009 i. d. F. vom 20.02.2013; Drs. AR 20/2013) und wird nach der Beschlussfassung durch die Akkreditierungskommission als Teil des Bewertungsberichts veröffentlicht.

3.2 Eckdaten zum Studiengang

Der von der Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie, angebotene Studiengang „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ ist ein Bachelor-Studiengang, in dem insgesamt 180 Credit Points (CP) nach dem European Credit Transfer System (ECTS) vergeben werden. Ein CP entspricht einem Workload von 27 Stunden. Das Studium ist als ein sechs Semester Regelstudienzeit umfassendes Vollzeitstudium konzipiert. Der gesamte Workload beträgt 4.860 Stunden. Er gliedert sich je nach Vertiefungsrichtung in 2.880 bis 2.907 Stunden Präsenzstudium, 710 Stunden Projekt und berufspraktische Studien sowie je nach Vertiefungsrichtung 1.548 bis 1.575 Stunden Selbststudium.

Nach dem dritten Semester wählen die Studierenden eine von drei Vertiefungsrichtungen. Auf die gewählte Vertiefungsrichtung entfallen im vierten und sechsten Semester jeweils Module im Umfang von 20 CP (insgesamt 40 CP). Insgesamt sind im Studiengang bei Wahl der Vertiefungsrichtungen „Ernährungswirtschaft“ und „Qualitäts- und Prozessmanagement“ 30 Pflichtmodule vorgesehen. Bei Wahl der Vertiefungsrichtung „Ernährungs- und Gesundheit“ sind 29 Module vorgesehen, die alle studiert werden müssen.

Das Studium wird mit dem Hochschulgrad „Bachelor of Science“ (B.Sc.) abgeschlossen. Zulassungsvoraussetzung für den Studiengang ist in der Regel die allgemeine Hochschulreife, die fachgebundene Hochschulreife oder die Fachhochschulreife. Das Studium unterliegt einer Zulassungsbeschränkung und

Studienplätze werden über ein Auswahlverfahren vergeben (Notendurchschnitt, Wartezeit). Es gilt die Hessische Immatrikulationsverordnung. Dem Studiengang stehen insgesamt 102 Studienplätze pro Jahr zur Verfügung. Die Zulassung erfolgt jeweils zum Wintersemester. Die erstmalige Immatrikulation von Studierenden erfolgte zum Wintersemester 2005/2006. Es werden keine Studiengebühren erhoben.

Der Studiengang wurde am 20.07.2005 erstmalig mit dem Titel „Oecotrophologie“ akkreditiert. Am 21.09.2010 wurde der Studiengang mit dem aktuellen Titel erneut akkreditiert.

3.3 Vor-Ort-Bericht der Gruppe der Gutachtenden

Die Gruppe der Gutachtenden traf sich am 03.05.2016 zu einer Vorbesprechung. Dabei wurden die zuvor versandten Unterlagen und die sich daraus ergebenden Fragen und Probleme diskutiert. Des Weiteren wurde die am folgenden Tag stattfindende Vor-Ort-Begutachtung an der Hochschule strukturiert.

Die Vor-Ort-Begutachtung am 04.05.2016 wurde nach dem vorgegebenen Zeitplan durchgeführt. Die Gruppe der Gutachtenden wurde von Mitarbeitenden der AHPGS begleitet.

Die Gutachtenden führten Gespräche mit der Hochschulleitung, mit Vertreterinnen und Vertretern des Fachbereichs, den Programmverantwortlichen und Lehrenden sowie mit einer Gruppe von sieben Studierenden (fünf Studierende des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ und zwei Studierende des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement“).

Die Hochschule hat den Gutachtenden eine Führung durch den Campus gegeben. Besichtigt wurden Labore, z. B. das Labor für Haushaltstechnik und Sensorik sowie die Großküche. Aufgrund der Unterlagen sowie der gewonnenen Eindrücke sind aus Sicht der Gutachtenden hinreichend gute Bedingungen für die Realisierung des Studienangebotes vorhanden.

Im Rahmen der Vor-Ort-Begutachtung wurden den Gutachtenden folgende weitere Unterlagen zur Einsichtnahme zur Verfügung:

- Vier Abschlussarbeiten des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“,

- drei Abschlussarbeiten des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement“,
- Absolventenstudie „KOAB“ – Ergebnisse des Fachbereichs Oecotrophologie (Abschlussjahrgang 2011 – 2013),
- Immatrikulationsbefragung und Studienbefragung des Fachbereichs Oecotrophologie (Wintersemester 2015/2016),
- Kurzbericht: Dialogische Studiengangevaluation des Studiengangs „Oecotrophologie: Verpflegung- und Versorgungsmanagement“,
- Bericht zur dialogischen Evaluation des Moduls „Grundlagen der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft“ (Chemie),
- Erfahrungsbericht: Grundlagen der allgemeinen, analytischen und organischen Chemie (Wintersemester 2013/2014),
- Überlegungen zur zielgruppengerechten Ergebnissrückmeldung von übergreifenden Evaluationen an Studierende.

3.3.1 Qualifikationsziele

Das Studienziel des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ wird unter § 1 der Prüfungsordnung dargelegt. Die Studierenden erwerben durch das Studium die für eine selbständige und verantwortliche Tätigkeit in Beruf und Gesellschaft notwendigen Fachqualifikationen in den Tätigkeitsbereichen der Oecotrophologie, um auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden verantwortlich zu arbeiten und zu entscheiden. Die Hochschule betont, dass diese Arbeit in Verantwortung für Mitwelt und Nachwelt unter besonderer Berücksichtigung von Ethik, Nachhaltigkeit und Ernährungsökologie durchgeführt werden und zur Weiterentwicklung des Berufsstandes beitragen soll. Ferner qualifiziert das Studium die Absolventinnen und Absolventen beruflich auch zur Projektarbeit und interdisziplinärem Arbeiten.

Die Absolventinnen und Absolventen schärfen ihr individuelles Profil durch die Wahl einer Vertiefungsrichtung „Ernährung und Gesundheit“, „Ernährungswirtschaft“ oder „Qualitäts- und Prozessmanagement“. Die Gutachtenden sind der Auffassung, dass sich die Vertiefungsrichtungen im Studiengangtitel abbilden. Die Studierenden bestätigen vor Ort, dass ihre Erwartungen an den Studiengang erfüllt wurden. Die Hochschule erläutert, dass die Vertiefungsrichtung „Qualitäts- und Prozessmanagement“ eine Reaktion auf die Bedarfe des Ar-

beitsmarktes war und sie ersetzt die weniger nachgefragte Vertiefungsrichtung „Lebensmittelbewertung“.

Zwischen dem Sommersemester 2013 und dem Wintersemester 2014/2015 haben 128 weibliche und 18 männliche Studierende ihr Studium erfolgreich absolviert. Seit dem Abschlussjahr 2007 werden jährlich Befragungen von Absolventinnen und Absolventen durchgeführt. Demnach ist für das Berufsfeld „Ernährung und Gesundheit“ ein steigender Bedarf an Fachkräften festzustellen. Die wichtigsten Einsatzbereiche der Absolventinnen und Absolventen für das Berufsfeld „Ernährungswirtschaft“ sind Marketing, Vertrieb, Produktentwicklung und Qualitätsmanagement. 36 % der Absolventinnen und Absolventen haben im Bereich Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung / Zertifizierung ihren Berufseinstieg gefunden.

Das Studiengangskonzept orientiert sich nach Ansicht der Gutachtenden an Qualifikationszielen, die sich auch im Modulhandbuch abbilden. Die Qualifikationsziele umfassen fachliche und überfachliche Aspekte und beziehen sich insbesondere auf die Bereiche der wissenschaftlichen Befähigung, Befähigung, eine qualifizierte Erwerbstätigkeit aufzunehmen, Befähigung zum gesellschaftlichen Engagement und Persönlichkeitsentwicklung.

Insgesamt war für die Gutachtenden sowohl von Seiten der Lehrenden als auch von Seiten der Studierenden ein hohes Engagement für den Studiengang erkennbar. Äußerst positiv wurde auch der Einsatz der anwesenden Studierenden in Gremien wahrgenommen sowie auch in der Studienberatung. Die anwesenden Studierenden schildern, dass sie weitestgehend selbständig und ehrenamtlich die Organisation der Hochschulinformationstage übernommen haben und auch die dort angebotene Projektlandschaft eigenständig planen. Darüber hinaus wird die Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden durch ehrenamtliches Engagement an Schulen gefördert, wo sie Schülerinnen und Schüler über relevante Themen der Oecotrophologie informieren.

Ferner spiegeln nach Einschätzung der Gutachtenden die vorgelegten Abschlussarbeiten das angestrebte Bachelor-Niveau und damit auch die wissenschaftliche Befähigung der Absolvierenden gut wider.

Des Weiteren betonen die Gutachtenden, dass die Basis der Ernährungswissenschaft die Naturwissenschaft ist und sich dies auch im Curriculum abbildet.

Der Abschlussgrad des Studiengangs (Bachelor of Science) ist somit aus Sicht der Gutachtenden gerechtfertigt.

Nach Auffassung der Gutachtenden sind die Anforderungen des Kriteriums erfüllt.

3.3.2 Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem

Im Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ sind in der Vertiefungsrichtungen „Ernährungswirtschaft“ und „Qualitäts- und Prozessmanagement“ 30 Module und in der Vertiefungsrichtung „Ernährung- und Gesundheit“ sind 29 Module vorgesehen, die alle zu absolvieren sind. Die Module haben einen Umfang von fünf bis 20 CP (Berufspraktische Studien). Die Bachelorarbeit umfasst 10 CP.

Pro Semester sind insgesamt 30 CP vorgesehen. Alle Module werden innerhalb von einem Semester abgeschlossen. Eine Ausnahme bildet das Modul „Studienprojekt“ (zweites bis viertes Semester, Umfang 15 CP), welches im vierten Semester mit einer Portfolioprüfung abgeschlossen wird. Für das Studienprojekt sind nach Einschätzung der Gutachtenden nachvollziehbar drei Semester erforderlich, weil die fachlich anspruchsvollen Themen zunächst eine sorgfältige wissenschaftliche Recherche, dann Absprachen mit den jeweiligen (i.d.R. externen) Kooperationspartnern, weiterhin die Entwicklung eines Projektstrukturplans und Zeitplans erfordern, bevor dann schließlich die Projektarbeit startet. Das Projekt besteht aus 270 Stunden (10 SWS) zzgl. Vorlesung, Seminar und Übungen (insgesamt 3 SWS, 81 Stunden). Auf die Selbstlernzeit entfallen 171 Stunden. Die Einführung in dieses Projektmodul (wissenschaftliches Arbeiten und Projektmanagement) findet im ersten Semester in einer kompakten Veranstaltung statt, sodass ab dem zweiten bis vierten Semester an unterschiedlichen Projekten mit Problemstellungen aus der Praxis gearbeitet werden kann. Laufende Projektreflexionen und abschließende Projektpräsentationen bieten die Grundlage für praxisbezogene Projektkompetenzen. Der fachliche, methodische und soziale Lernprozess wird von den Studierenden jedes Semester schriftlich reflektiert und es findet auf dieser Grundlage in jedem Semester (im Rahmen der Portfolioprüfung) ein individuelles Gespräch mit dem jeweiligen Projektbetreuenden statt.

Hinzu kommt im fünften Semester ein Praxissemester in einer externen Organisation (berufspraktische Studien) im Umfang von 20 CP. Diese berufsprakti-

schen Studien bestehen aus 440 Stunden (16 Wochen) zzgl. 100 Stunden Vorbereitung. Das Praxissemester beinhaltet berufsfeldvorbereitende Veranstaltungen der Hochschule (z. B. Bewerbungstraining) und durch die Hochschule begleitende Veranstaltungen im Umfang von 100 Stunden sowie ein 16-wöchiges Vollzeitpraktikum (540 Stunden) in einer vom Fachbereich anerkannten Praxisstelle. Verbindliche Details zu den Partnerinstitutionen und Unternehmen sowie den Tätigkeitsfeldern ist in der berufspraktischen Ordnung geregelt.

Aus Sicht der Gutachtenden entspricht der Studiengang den Anforderungen des Qualifikationsrahmens für Deutsche Hochschulabschlüsse vom 21.04.2005 in der jeweils gültigen Fassung, den Anforderungen der Ländergemeinsamen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen vom 10.10.2003 in der jeweils gültigen Fassung mit einer Ausnahme (*siehe Kriterium 3 und 5*), landesspezifischen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen, der verbindlichen Auslegung und Zusammenfassung der vorgenannten Dokumente durch den Akkreditierungsrat.

Nach Auffassung der Gutachtenden sind die Anforderungen des Kriteriums, mit Ausnahme des in Kriterium 3 und 5 genannten Monitums, erfüllt.

3.3.3 Studiengangskonzept

Das Studiengangskonzept des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ umfasst nach Ansicht der Gutachtenden die Vermittlung von Fachwissen und fachübergreifendem Wissen (wie z. B. Wirtschaftswissenschaften) sowie von fachlichen, methodischen und generischen Kompetenzen. Es ist in der Kombination der einzelnen Module stimmig im Hinblick auf die im Modulhandbuch und der Prüfungsordnung formulierten Qualifikationsziele aufgebaut und sieht adäquate Lehr- und Lernformen vor.

Das Studiengangskonzept legt einem Bachelor-Studiengang angemessene Zugangsvoraussetzungen fest. Die vorgesehenen Praxisanteile (*siehe Kriterium 2*) werden so ausgestaltet, dass Leistungspunkte (ECTS) erworben werden können. Die Gutachtenden stufen die Praxisphasen als deutlich berufsbezogen ein und würdigen, dass die Studierenden in den Praxisphasen größtenteils von hauptamtlich Lehrenden betreut werden. Die anwesenden Studierenden geben

an, dass die praxisbezogene Projektarbeit ein wichtiges Kriterium bei der Entscheidung für den Studiengang war. Im Zuge der Praxisphasen haben sie nach eigenen Aussagen die Möglichkeit festzustellen bzw. sich davon zu überzeugen, dass die Entscheidung für die gewählte Vertiefungsrichtung richtig war (*siehe dazu auch Kriterium 4*).

Mobilitätsfenster sind nach dem ersten, vierten und fünften Semester gegeben. Die berufspraktischen Studien (Studienprojekt) sowie das Praxissemester können auch im Ausland absolviert werden. In den Evaluationen wurde deutlich, dass die Studierenden wenig Auslandserfahrung sammeln (11 % der Befragten). In diesem Zusammenhang steht auch die von den Studierenden als wenig ausgeprägt eingeschätzte eigene Fremdsprachenkompetenz. Die anwesenden Studierenden bestätigen diese Evaluationsergebnisse und sind der Ansicht, dass der englischen Sprachkompetenz insgesamt mehr Bedeutung im Curriculum beigemessen werden sollte. Die Gutachtenden empfehlen daher die internationale Mobilität der Studierenden, z. B. durch das Angebot von englischsprachigen Veranstaltungen, weiter zu fördern. In dem Zusammenhang ebenfalls empfohlen wird das verstärkte aktive Einbeziehen von englischsprachiger Fachliteratur respektive von Fachpublikationen in englischer Sprache.

Die Studienorganisation gewährleistet nach Einschätzung der Gutachtenden die Umsetzung des Studiengangskonzeptes. Die Änderungen am Studiengang seit der Erstakkreditierung dienen beispielsweise einer stärkeren Profilbildung als bislang. Die Profile erscheinen passgenau in Bezug auf die anvisierten, unterschiedlichen Berufsfelder. Die Module im Bereich der Wirtschaftswissenschaften wurden u.a. stärker an den Erfordernissen der Praxis ausgerichtet. Die bisherige Vertiefungsrichtung „Lebensmittelbewertung“ wurde durch die neue Vertiefungsrichtung „Qualitäts- und Prozessmanagement“ ersetzt.

Die Anrechnung von an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen ist in § 14 der Allgemeinen Bestimmungen gemäß den Vorgaben der Lissabon-Konvention geregelt.

Eine Darlegung der Regelungen zur Anrechnung von außerhochschulisch erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten wird derzeit erarbeitet. Die Gutachtenden betonen, dass diese gemäß den Ländergemeinsamen Strukturvorgaben in der Prüfungsordnung zu entwickeln sind.

Regelungen zum Nachteilsausgleich von Studierenden mit Behinderung und chronischer Krankheit hinsichtlich zeitlicher und formaler Vorgaben im Studium finden sich in § 9 der Allgemeinen Bestimmungen.

Nach Auffassung der Gutachtenden sind die Anforderungen des Kriteriums teilweise erfüllt.

Regelungen zur Anrechnung außerhalb des Hochschulwesens erworbener Kenntnisse und Fähigkeiten sind gemäß den Ländergemeinsamen Strukturvorgaben in der Prüfungsordnung zu entwickeln.

3.3.4 Studierbarkeit

Der Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ wird in Vollzeit angeboten. Nach dem dritten Semester wählen die Studierenden eine von drei Vertiefungsrichtungen. Im zweiten bis vierten Semester ist die Durchführung eines Projekts vorgesehen. Im fünften Semester liegen die berufspraktischen Studien, die idealerweise im Kontext der Vertiefungsrichtung stehen sollten, sowie die Abschlussarbeit. Das daran anschließende letzte Semester bietet Raum für Wahlmodule.

Die anwesenden Studierenden schildern, dass sie die Lernplattform „moodle“ rege nutzen und so jederzeit Zugriff auf Studienmaterialien erhalten. Auch im Rahmen der berufspraktischen Studien wird die Online-Lernplattform genutzt, um beispielsweise die Selbstlernzeit zu strukturieren, den Studierenden Rechercheaufgaben zu geben und den Lernprozess in der Praxis zu reflektieren.

Die Hochschule stellt nach Einschätzung der Gutachtenden ausreichend Angebote für die fachliche und überfachliche Studienberatung zur Verfügung. Die Studierenden können neben Informationsveranstaltungen und individueller Beratung auch ein Coaching in Anspruch nehmen, um die Findung und Entscheidung für die jeweils passende Vertiefungsrichtung abzusichern. Darüber hinaus nehmen die Gutachtenden positiv zur Kenntnis, dass Studieninteressierte die Möglichkeit haben, sich über das so genannte „Oecotrophon“, das Diensthandy der Studienfachberatung, mit ihren Anfragen an deren studentische Hilfskräfte zu wenden.

Die Studierbarkeit des Studiengangs wird nach Ansicht der Gutachtenden durch angemessene Zulassungsvoraussetzungen gewährleistet.

Hinsichtlich der Evaluation der studentischen Arbeitsbelastung wird auf dialogische Evaluationen / Rückmeldungen aus Veranstaltungs-/ Modul-/ Studiengangsevaluationen sowie regelmäßige Gespräche mit den Studierenden und Studierendenvertretern (z. B. Studiausschuss / Prüfungsausschuss / Gespräch des Studiendekans mit dem Fachschaftsrat) verwiesen (*siehe auch Kriterium 9*). Insgesamt wurde die Arbeitsbelastung über den gesamten Studiengang in den durchgeführten Studiengangsevaluationen als angemessen von den Studierenden bewertet.

Die Gutachtenden erachten die Prüfungsdichte und -organisation für adäquat (*siehe Kriterium 5*).

Die Belange von Studierenden mit Behinderung werden berücksichtigt (§ 9 der Allgemeinen Bestimmungen, *siehe auch Kriterium 11*).

Nach Auffassung der Gutachtenden sind die Anforderungen des Kriteriums erfüllt.

3.3.5 Prüfungssystem

Alle Module des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit und Lebensmittelwirtschaft“ werden numerisch benotet. Jedes Modul schließt in der Regel mit einer das gesamte Modul umfassenden Prüfung ab. Insgesamt sind folgende Modulprüfungen in der Vertiefungsrichtung „Ernährung und Gesundheit“ vorgesehen: 16 schriftliche (davon zwei Hausarbeiten und die Bachelorarbeit), zwei Portfolioprüfungen und sechs mündliche Prüfungen. In der Vertiefungsrichtung „Ernährungswirtschaft“ und „Qualitäts- und Prozessmanagement“ ist eine zusätzliche mündliche Prüfung zu absolvieren.

Die Prüfungen dienen nach Einschätzung der Gutachtenden der Feststellung, ob die formulierten Qualifikationsziele erreicht wurden. Sie sind modulbezogen sowie wissens- und kompetenzorientiert. Die Gutachtenden nehmen positiv zur Kenntnis, dass ein ausgewogener Prüfungsmix angeboten wird, dazu zählen auch Laborprotokolle und die Darstellung eines persönlichen Lernreflexionsprozesses.

Das Konzept, die Abschlussarbeit im fünften Semester zu positionieren, ist für die Gutachtenden, aufgrund der Verknüpfung der Thesis mit der Praxis bzw. einem Thema, das aus der Praxisphase erwächst, organisatorisch nachvollziehbar, wird aber gleichzeitig als maximal zulässig früh eingeschätzt. Das in

den ersten vier Semestern erworbene Wissen soll im fünften Semester in die Praxis transferiert werden. Im Rahmen der Thesis sollen dann die generierten Daten in einer wissenschaftlichen Arbeit ausgewertet werden. Im sechsten Semester sollen die Studierenden dann selbständig im Rahmen der Wahlmodule spezielle Fragestellungen bearbeiten.

Außerdem werten die Gutachtenden die Gewichtung des Kolloquiums in Höhe von 5 % der Gesamtnote des Studiums sowie die vergleichsweise starke Gewichtung berufswesentlicher Aspekte positiv.

Zur Vorbereitung auf die Abschlussarbeit werden, aufgrund von Rückmeldungen durch die Studierenden, mindestens zwei Hausarbeiten vor der Thesis abgefasst.

Der Nachteilsausgleich für behinderte Studierende hinsichtlich zeitlicher und formaler Vorgaben im Studium sowie bei allen abschließenden oder studienbegleitenden Leistungsnachweisen ist sichergestellt (§ 9 der Allgemeinen Bestimmungen).

Die Prüfungsordnung ist in genehmigter Form einzureichen und einer Rechtsprüfung zu unterziehen.

Das Modulhandbuch ist Bestandteil der Prüfungsordnung. Im Modulhandbuch werden die Art und der Umfang der Prüfungen festgelegt. Die Studierenden werden zu Beginn eines Semesters ausführlicher über Inhalte der einzelnen Module informiert. Die anwesenden Studierenden fühlten sich angemessen über die Inhalte und Anforderungen der Module in Kenntnis gesetzt. Die Studierenden haben über die Lernplattform moodle Zugriff auf stetig aktualisierte Lernmaterialien inklusive Literaturangaben. Weitere Informationen zur Studienorganisation können zudem über den „Wegweiser A-Z“ abgerufen werden.

Die Gutachtenden empfehlen dennoch das Modulhandbuch aus der Prüfungsordnung zu entkoppeln, um mehr Flexibilität für die Aktualisierung von Lernfeldern und die Form von Prüfungen zu ermöglichen. Dadurch könnten Inhalte- und Qualifikationsziele jederzeit nachgesteuert werden, auch ohne eine Änderung der Prüfungsordnung durchzuführen. Außerdem könnten die Informationen im Modulhandbuch konkreter gefasst werden und auch semesteraktuelle Literaturangaben eingefügt werden. Die Transparenz für Studierende und Lehrende besteht bereits bei der bisherigen Organisationsform, eine angemessene Form der Publikation wird vorausgesetzt.

Nach Auffassung der Gutachtenden sind die Anforderungen des Kriteriums teilweise erfüllt.

Die Prüfungsordnung ist in genehmigter Form einzureichen und einer Rechtsprüfung zu unterziehen.

3.3.6 Studiengangsbezogene Kooperationen

Der Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ wird in alleiniger Verantwortung der Hochschule Fulda angeboten.

Das Kriterium hat daher keine Relevanz.

3.3.7 Ausstattung

Die Hochschule hat eine förmliche Erklärung zur Sicherung der räumlichen, sächlichen und apparativen Ausstattung für den Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit und Lebensmittelwirtschaft“ eingereicht.

Die Gutachtenden beurteilen, aufgrund der Aktenlage sowie der durchgeführten Besichtigung, die Ausstattung der Hochschule sowie die Ausstattung der Bibliothek als adäquat.

Der Fachbereich Oecotrophologie verfügt derzeit über 15 Professuren und fünf Stellen für Lehrkräfte mit besonderen Aufgaben (2,7 VZÄ). Der Lehrbedarf des Fachbereichs kann zu 75 % durch hauptamtliche Lehre gedeckt werden. Der Anteil professoraler Lehre am Fachbereich beträgt insgesamt 58 %. Es wurden (seit Wintersemester 2009/2010) im Durchschnitt pro Semester ca. 102 SWS Lehraufträge vergeben, davon die meisten als Vertretung für Professorinnen oder Professoren in Forschungssemestern und andere Deputatsreduktionen.

Im Sommersemester 2015 und Wintersemester 2015/2016 belief sich die Summe der hauptamtlichen Lehre (inklusive der Lehrkräfte für besondere Aufgaben) im Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit und Lebensmittelwirtschaft“ auf 87,3 %. Dies entspricht bei einem Gesamtbedarf von 442,55 SWS einem Umfang von 385,55 SWS. Hinzu kommen 12,9 % (57 SWS) an Lehre durch Lehrbeauftragte. Der Anteil der professoralen Lehre an der gesamten Lehre im Studiengang beläuft sich auf 64,7 % (286,55) SWS. Der Curriculare Normwert (CNW) für diesen Studiengang beträgt

5,7757. Insgesamt dürfen 12 % des Deputats reduziert werden (9 % davon gehen z. B. für Forschungsaufgaben an die Fachbereiche und 3 % können für zentrale Maßnahmen verwendet werden, z. B. 1 SWS für die Betreuung einer Promotion).

Die Lehrenden am Fachbereich berichten, dass die Möglichkeit alle vier Jahre ein Forschungssemester durchzuführen, von allen Beteiligten wahrgenommen wird. Die Sicherstellung der Lehre in diesem Zusammenhang liegt in der Eigenverantwortung des Fachbereichs. Vertreterinnen und Vertreter des Fachbereichs schildern, dass sie damit sehr gute Erfahrungen gemacht haben. Die Lehre kann beispielsweise durch Lehraufträge geleistet werden.

Für die Bachelor-Studiengänge „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ und „Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement“ arbeitet eine Praxisreferentin. Sie ist zuständig für die Koordination der Praxisphasen sowie die Alumniarbeit und wird von einer Sekretariatsmitarbeiterin im Umfang einer halben Stelle unterstützt. Darüber hinaus gibt es eine wissenschaftliche Mitarbeiterin am Fachbereich Oecotrophologie (60 %-Stelle), die als Studiengangkoordinatorin für die beiden genannten Bachelor-Studiengänge fungiert.

Die Verflechtungen mit anderen Studiengängen werden berücksichtigt.

Maßnahmen zur Personalentwicklung und -qualifizierung sind vorhanden.

Aus Sicht der Gutachtenden ist die adäquate Durchführung des Studiengangs hinsichtlich der qualitativen und quantitativen sächlichen und räumlichen Ausstattung gesichert. Die Gutachtenden zeigten sich beeindruckt von der vor Ort sichtbaren guten Ausstattung der gezeigten Räumlichkeiten. Ferner ist auch die gute Ausstattung in Bezug auf den Umfang des hauptamtlichen, professoralen Personals zu erwähnen. So nehmen die Gutachtenden die effiziente Ressourcennutzung positiv zur Kenntnis. Obgleich hinsichtlich der beiden Bachelor-Studiengänge (Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft bzw. Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement) ein großer Überlappungsbereich festzustellen ist, wurden die beiden Studiengangprofile klar unterschiedlich wahrgenommen. Darüber hinaus befürworten die Gutachtenden die von der Hochschulleitung geplante Konsolidierung des Fachbereichs Oecotrophologie.

Die Gutachtenden nehmen das Ziel der Hochschule, 75 % der Lehre durch hauptamtliches Personal abzudecken, wobei 70 % auf professorale Lehre entfallen sollen, positiv zur Kenntnis.

Nach Auffassung der Gutachtenden sind die Anforderungen des Kriteriums erfüllt.

3.3.8 Transparenz und Dokumentation

Alle genehmigten Prüfungsordnungen werden auf einer zentralen Webseite der Hochschule veröffentlicht. Die Regelungen für den Nachteilsausgleich für Studierende mit Behinderung finden sich in den Allgemeinen Bestimmungen. Weitere Informationen zum Studiengang, Studienverlauf sowie zu den Prüfungsanforderungen und Zugangsvoraussetzungen sind dokumentiert und veröffentlicht auf der Homepage des Fachbereichs und im „Wegweiser A-Z“ hinterlegt.

Nach Auffassung der Gutachtenden sind die Anforderungen des Kriteriums erfüllt.

3.3.9 Qualitätssicherung und Weiterentwicklung

Die Hochschule hat 2006 mit dem Aufbau des Qualitätsmanagement (QM)-Systems begonnen. Jedes Präsidiumsmitglied verantwortet das QM für den eigenen Bereich. Die Fachbereiche sind verantwortlich für die systematische Weiterentwicklung der fachbereichsspezifischen Prozesse, die in das hochschulweite QM-System integriert sind. Alle zwei Jahre werden die Erkenntnisse aus den Evaluationsaktivitäten der Fachbereiche in einem gemeinsamen Bericht zusammengestellt. Unter dem Vorsitz des/der Vizepräsident/in für Lehre und Studium besteht seit 1998 die Senatskommission Evaluation, in der die Belange der Evaluation von Lehre und Studium regelmäßig erörtert werden. Die 2013 im Senat verabschiedete Evaluationssatzung der Hochschule liefert den gültigen rechtlichen Rahmen für Evaluationsverfahren in Lehre und Studium. Die interne Evaluation in Studium und Lehre inkl. Lehrveranstaltungsevaluation wird durch die jeweils zuständige Einheit bzw. den jeweiligen Fachbereich gesteuert. Hinzu kommt die Mitwirkung der Studierenden im Studienausschuss. Zweimal im Semester bespricht sich der Studiendekan mit der Fachschaft.

Ergebnisse des hochschulinternen Qualitätsmanagements werden nach Ansicht der Gutachtenden bei den Weiterentwicklungen des Studienganges berücksichtigt. So hat die Hochschule beispielsweise den Wunsch der Studierenden nach einer früheren Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten umgesetzt: ab dem ersten Semester werden die Studierenden in das wissenschaftliche Arbeiten eingeführt. Im Anschluss erhalten sie Einblick in die empirische Sozialforschung und deskriptive Statistik und erlernen in der Folge qualitative Forschungsmethoden.

Die Hochschule berücksichtigt nach Ansicht der Gutachtenden Evaluationsergebnisse, Untersuchungen der studentischen Arbeitsbelastung (*siehe Kriterium 4*), des Studienerfolgs und des Absolventenverbleibs (*siehe Kriterium 1*). Durch die Mitarbeitenden des Praxisreferats gelingt der Hochschule eine enge Bindung zwischen den Absolvierenden und dem Fachbereich.

Die Gutachtenden zeigten sich von dem differenzierten Qualitätsmanagementsystem der Hochschule beeindruckt und werten die hohe Selbstverantwortung des Fachbereichs Oecotrophologie in Bezug auf das Qualitätsmanagement der Lehre bzw. zur Verbesserung der Lehre positiv. Als Erhebungsinstrumente dienen beispielsweise dialogische Evaluationen und EvaSys-Fragebogen. Die Lehrenden nutzen dabei auch die Möglichkeit das Grundraster an Fragen veranstaltungsspezifisch zu vergrößern oder einzugrenzen. Die Lehrenden werden bei der Erstellung von Evaluationen sowie der Auswertung durch eine eigens dafür eingerichtete Abteilung unterstützt.

Zudem würdigen die Gutachtenden die Fachbereichstreffen positiv, die u.a. auch der inhaltlichen Abstimmung dienen, und zwischen modulbeauftragten Personen, der Studiengangleitung, der Studiengangkoordination und dem Studiendekan stattfinden.

Ergebnisse und abgeleitete Maßnahmen von Evaluationen werden den Studierenden nach ihren Aussagen transparent rückgemeldet. Die Studierenden loben auch die Möglichkeit über den Fachschaftsrat regelmäßig mit dem Studiendekan in Kontakt treten zu können. Ferner wurde deutlich, dass die Qualitätssicherung alle Organisationsebenen umfasst und auf der Ebene des Studiengangs auch wichtige Aspekte wie die Sicherstellung der Qualität der Praxisphasen von der Hochschule gewährleistet werden. Die Studierenden vor Ort schilderten, dass Einrichtungen, die für die Praxisphasen kooperieren wol-

len, geprüft werden und ausgeschlossen werden, wenn sie die Anforderungen der Praxisphasen nicht umfassend erfüllen können.

Nach Auffassung der Gutachtenden sind die Anforderungen des Kriteriums erfüllt.

3.3.10 Studiengänge mit besonderem Profilspruch

Der Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ ist als ein sechs Semester Regelstudienzeit umfassendes Vollzeitstudium in Präsenz konzipiert. Pro Semester ist ein Workload von 30 CP vorgesehen. Insgesamt sind 180 CP zu erwerben.

Das Kriterium hat daher keine Relevanz.

3.3.11 Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit

Die Hochschule bündelt Initiativen zur Förderung von Chancengleichheit von Studierenden in einem Diversity-Management-Prozess. Dieser Prozess liegt im Aufgabengebiet der Vizepräsidentin für Studium und Lehre.

Die Hochschule wurde als „familiengerechte Hochschule“ zertifiziert und ihr wurde das Prädikat „TOTAL E-QUALITY“ verliehen. Im Jahr 2015 lag der Professorinnenanteil bei über 40 %.

Die im Hochschulrahmengesetz und im Hessischen Hochschulgesetz genannte Aufgabe der Hochschulen, „dass behinderte Studierende in ihrem Studium nicht benachteiligt werden und sie Angebote der Hochschule möglichst ohne fremde Hilfe in Anspruch nehmen können“, hat die Hochschule Fulda in ihrem Leitbild verankert. Dies bedeutet konkret, dass Menschen mit Behinderungen, alte Menschen und Personen mit Kleinkindern die Gebäude der Hochschule barrierefrei erreichen und nutzen können.

Auf der Ebene des Studiengangs werden nach Ansicht der Gutachtenden die Konzepte der Hochschule zur Geschlechtergerechtigkeit und zur Förderung der Chancengleichheit von Studierenden in besonderen Lebenslagen wie beispielsweise Studierende mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen, Studierende mit Kindern, ausländische Studierende, Studierende mit Migrationshintergrund und/oder aus sogenannten bildungsfernen Schichten umgesetzt.

Nach Auffassung der Gutachtenden sind die Anforderungen des Kriteriums erfüllt.

3.4 Zusammenfassende Bewertung

Die Vor-Ort-Begutachtung an der Hochschule Fulda war geprägt durch konstruktive Gesprächsrunden. Die offenen Diskussionen verdeutlichten den Gutachtenden das Engagement aller am Studiengang beteiligten Personen sowie die gut funktionierende Kommunikation zwischen Lehrenden und Studierenden. Die anwesenden Studierenden zeigten ein hohes Maß an Identifikation mit ihrem Studiengang und dem Fachbereich.

Darüber hinaus waren die Gutachtenden beeindruckt von der effizienten Ressourcennutzung am Fachbereich Oecotrophologie. In diesem Zusammenhang wurde auch die von Seiten der Hochschulleitung angestrebte Konsolidierung des bestehenden Studienangebots positiv wahrgenommen. Zudem waren die Bemühungen in Bezug auf die Qualitätssicherung des Studienangebots, insbesondere hinsichtlich der Praxisphasen, deutlich erkennbar, sodass die Weiterentwicklung des Studienangebots aus Sicht der Gutachtenden konsequent verfolgt wird.

Zusammenfassend kommen die Gutachtenden zu dem Ergebnis, der Akkreditierungskommission der AHPGS die Akkreditierung des Bachelor-Studiengangs „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“ zu empfehlen.

Zur Erfüllung der „Kriterien für die Akkreditierung von Studiengängen“ gemäß den „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Beschluss des Akkreditierungsrates vom 08.12.2009 i.d.F. vom 20.02.2013; Drs. AR 20/2013) empfehlen die Gutachtenden der Akkreditierungskommission der AHPGS, folgende Auflagen auszusprechen:

- Regelungen zur Anrechnung außerhalb des Hochschulwesens erworbener Kenntnisse und Fähigkeiten sind gemäß den Ländergemeinsamen Strukturvorgaben in der Prüfungsordnung zu entwickeln.
- Die Prüfungsordnung ist in genehmigter Form einzureichen und einer Rechtsprüfung zu unterziehen.

Nach Ansicht der Gutachtenden sind die aufgezeigten Mängel (Auflagen) voraussichtlich innerhalb von neun Monaten behebbar.

Zur weiteren Entwicklung und Verbesserung des Studiengangskonzepts sowie der Studienbedingungen empfehlen die Gutachtenden Folgendes:

- Die internationale Mobilität der Studierenden sollte, z. B. auch durch das Angebot von englischsprachigen Veranstaltungen, weiter vorbereitet und damit gefördert werden.
- Zur Verbesserung der Handlungsfähigkeit sollte das Modulhandbuch aus der Prüfungsordnung entkoppelt werden.

4 Beschluss der Akkreditierungskommission

Beschlussfassung der Akkreditierungskommission vom 21.07.2016

Beschlussfassung vom 21.07.2016 auf Grundlage der Antragsunterlagen und des Bewertungsberichts, inklusive Gutachten der Vor-Ort-Begutachtung, die am 04.05.2016 stattfand.

Berücksichtigt wurde ferner die Stellungnahme der Hochschule zum sachlichen Teil des Gutachtens vom 06.06.2016.

Die Akkreditierungskommission der AHPGS diskutiert die Verfahrensunterlagen, das Votum der Gutachtenden sowie die Stellungnahme der Hochschule. Der ursprünglich eingereichte Entwurf der Prüfungsordnung wurde einer Rechtsprüfung unterzogen. Eine Auflage wird diesbezüglich nicht ausgesprochen.

Die Akkreditierungskommission fasst folgenden Beschluss:

Akkreditiert wird der in Vollzeit angebotene Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft“, der mit dem Hochschulgrad „Bachelor of Science“ (B.Sc.) abgeschlossen wird. Der erstmals zum Wintersemester 2005/2006 angebotene Studiengang umfasst 180 Credit Points (CP) nach dem ECTS (European Credit Transfer System) und sieht eine Regelstudienzeit von sechs Semestern vor.

Die Akkreditierung erfolgt für die Dauer von sieben Jahren und endet gemäß Ziff. 3.2.1 der „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Drs. AR 20/2013 i. d. F. vom 20.02.2013) am 30.09.2023.

Für den Bachelor-Studiengang werden folgende Auflagen ausgesprochen:

1. Die Anrechnung außerhochschulisch erworbener Kompetenzen ist entsprechend den „Ländergemeinsamen Strukturvorgaben zur Akkreditierung von Bachelor- und Master-Studiengängen“ (KMK-Beschluss vom 10.10.2003 i. d. F. vom 04.02.2010) sowie der KMK-Beschlüsse „Anrechnung von außerhalb des Hochschulwesens erworbenen Kenntnissen und Fähigkeiten auf ein Hochschulstudium I“ und „Anrechnung von außerhalb des Hochschulwesens erworbenen Kenntnissen und Fähigkeiten auf ein Hochschul-

studium II“ (vom 28.06.2002 und vom 18.09.2008) zu regeln. (Kriterium 2.2)

2. Die Prüfungsordnung ist nach der Genehmigung einzureichen. (Kriterium 2.5)

Rechtsgrundlage der Auflagenerteilung sind die „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Drs. AR 20/2013 i. d. F. vom 20.02.2013).

Die Umsetzung der Auflagen muss gemäß Ziff. 3.1.2 bis zum 21.04.2017 erfolgt und entsprechend nachgewiesen sein.

Gemäß Ziff. 3.5.2 der „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Drs. AR 20/2013 i. d. F. vom 20.02.2013) wird die Hochschule darauf hingewiesen, dass der mangelnde Nachweis der Auflagenbefreiung zum Widerruf der Akkreditierung führen kann.

Die Akkreditierungskommission unterstützt darüber hinaus die im Gutachten formulierten Empfehlungen.