

Akkreditierungsagentur
im Bereich Gesundheit und Soziales



Bewertungsbericht

**zum Antrag der
Hochschule Fulda,
Fachbereich Oecotrophologie,
auf Akkreditierung des Bachelor-Studiengangs
„Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“
(Bachelor of Science, B.Sc.)**

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

Die AHPGS verwendet im Interesse einer einfacheren Lesbarkeit im Folgenden die maskulinen Substantivformen stellvertretend für die femininen und die maskulinen Formen.

Inhalt

1	Einleitung	4
2	Allgemeines	6
3	Fachlich-inhaltliche Aspekte	8
3.1	Struktur des Studiengangs und fachlich-inhaltliche Anforderungen.....	8
3.2	Modularisierung des Studiengangs	12
3.3	Bildungsziele des Studiengangs	14
3.4	Arbeitsmarktsituation und Berufschancen	15
3.5	Zugangs- und Zulassungsvoraussetzungen.....	16
3.6	Qualitätssicherung	17
4	Personelle, sächliche und räumliche Ausstattung	19
4.1	Lehrende	19
4.2	Ausstattung für Lehre und Forschung	19
5	Institutionelles Umfeld.....	21
6	Gutachten der Vor-Ort-Begutachtung	22
7	Beschluss der Akkreditierungskommission	38

1 Einleitung

Die Akkreditierung von Bachelor- und Master-Studiengängen wird in den ländergemeinsamen Strukturvorgaben der Kultusministerkonferenz (KMK) vom 10.10.2003 – in der jeweils gültigen Fassung 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 Gutachter und die Akkreditierungsentscheidung der Akkreditierungskommission der AHPGS orientiert 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 23.02.2012, Drs. AR 25/2012) vorgegebenen Kriterien. Von Bedeutung ist dabei, ob der zu akkreditierende Studiengang ein schlüssiges und kohärentes Bild im Hinblick auf gesetzte und zu erreichende Ziele ergibt.

Die Durchführung des Akkreditierungsverfahrens erfolgt in drei Schritten:

- Antragstellung durch die Hochschule
Die Geschäftsstelle 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 (siehe 2.- 5.), die von der Hochschule geprüft und frei gegeben und nach der Freigabe zusammen mit allen Unterlagen den Gutachtern zur Verfügung gestellt wird.
- Vor-Ort-Begutachtung (Peer-Review)
Die Vor-Ort-Begutachtung umfasst Gespräche mit der Hochschulleitung, den Dekanen, den Programmverantwortlichen und den Studierenden. Sie liefert der Gutachtergruppe über die schriftlichen Unterlagen hinausgehende Hinweise zum Studiengang. Aufgabe der Gutachter im Rahmen der Vor-Ort-Begutachtung ist die Überprüfung und Beurteilung der Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen. Die Gutachtergruppe erstellt nach der Vor-Ort-Begutachtung auf der Basis der Analyse des Antrags und der eingereichten Unterlagen sowie der Ergebnisse der Vor-Ort-Begutachtung einen Gutachtenbericht (siehe 6.), der zusammen mit allen von der Hochschule eingereichten Unterlagen als Grundlage für die Akkreditierungsentscheidung der Akkreditierungskommission (siehe 7.) dient.

- **Beschlussfassung der Akkreditierungskommission der AHPGS**
Die Beschlussfassung der Akkreditierungskommission erfolgt auf der Basis der von der Hochschule eingereichten Unterlagen, der von der Geschäftsstelle erstellten zusammenfassenden Darstellung, dem abgestimmten Gutachtervotum der Vor-Ort-Begutachtung sowie unter Berücksichtigung der ggf. von der Hochschule nachgereichten Stellungnahme zum sachlichen Teil des Gutachtens bzw. nachgereichten Unterlagen.

2 Allgemeines

Der Antrag der Hochschule Fulda auf Akkreditierung des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ wurde am 29.11.2012 in elektronischer Form bei der Akkreditierungsagentur für Studiengänge im Bereich Gesundheit und Soziales (AHPGS) eingereicht. Am 06.06.2012 wurde zwischen der Hochschule Fulda und der AHPGS der Akkreditierungsvertrag geschlossen.

Am 28.01.2013 hat die AHPGS der Hochschule Fulda „Offene Fragen“ bezogen auf den Antrag auf Akkreditierung des eingereichten Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ mit der Bitte um Beantwortung zugeschickt. Am 12.02.2013 sind die Antworten auf die „Offenen Fragen“ (AOF) bei der AHPGS in elektronischer Form eingetroffen.

Die Freigabe der zusammenfassenden Darstellung durch die Hochschule erfolgte am 25.02.2013.

Neben dem Antrag auf Akkreditierung des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“, den Offenen Fragen und den Antworten auf die Offenen Fragen finden sich folgende Anlagen (die von den Antragstellern eingereichten Unterlagen sind im Folgenden durchlaufend nummeriert):

Studiengangsspezifische Unterlagen des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“

Anlage 01	Studienverlaufsplan
Anlage 02	Modulhandbuch
Anlage 03	Diploma Supplement (dt./engl.)
Anlage 04	Prüfungsordnung (Entwurf)
Anlage 05	Übersicht der Lehrenden
Anlage 06	Übersicht der Lehrveranstaltungen
Anlage 07	Kooperationsvertrag (Entwurf)
Anlage 08	Studienvertrag (Entwurf)
Anlage 09	Lehrverflechtungsmatrix
Anlage 10	Übersicht zum Bibliotheksbestand

Übergreifende Unterlagen des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ und des Bachelor-Studiengangs „Diätetik“

Anlage A	Erklärung der Hochschulleitung zur Sicherstellung der räumlichen, sächlichen und apparativen Ausstattung
Anlage B	Allgemeine Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule Fulda
Anlage C	Leitbild der Hochschule Fulda
Anlage D	Qualitätsmanagementkonzept
Anlage E	Bescheinigung über die Auszeichnung im Programm „Qualitätsmanagement an Hochschulen“
Anlage F	Übersicht der Studiengänge an der Hochschule Fulda
Anlage G	Gleichstellungskonzept
Anlage H	Zielbeschreibung der Gleichstellungskommission
Anlage I	Bestätigung des audit Beruf und Familie
Anlage J	Homepageübersicht der Hochschule Fulda
Anlage K	Zielvereinbarung zwischen dem Hessischen Ministerium für Wissenschaft und Kunst und der Hochschule Fulda
Anlage L	Kooperationsvereinbarung zwischen der Uni Kassel und der Hochschule Fulda

Die Durchführung des Akkreditierungsverfahrens erfolgt auf Grundlage der vom Akkreditierungsrat vorgegebenen „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (beschlossen am 08.12.2009 i.d.F. vom 23.02.2012, Drs. AR 25/2012).

Am 14.03.2013 fand die Vor-Ort-Begutachtung statt. Der Antrag, die ergänzenden Erläuterungen sowie das Ergebnis der Vor-Ort-Begutachtung bilden die Grundlage für den Akkreditierungsbericht.

Die Akkreditierungskommission der AHPGS hat über den Antrag der Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie, auf erstmalige Akkreditierung des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ auf Empfehlung der Gutachtergruppe positiv Beschluss gefasst und spricht die erstmalige Akkreditierung mit Auflagen für die Dauer von 5 Jahren bis zum 30.09.2018 aus.

3 Fachlich-inhaltliche Aspekte

3.1 Struktur des Studiengangs und fachlich-inhaltliche Anforderungen

Der von der Hochschule Fulda eingereichte Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ist ein dualer Teilzeit-Studiengang, der in einer **ausbildungsintegrierten** oder **praxisintegrierten** Variante studiert werden kann. Der Bachelor-Studiengang beider Studienvarianten umfasst 180 Credits nach ECTS (European Credit Transfer System). Die Regelstudienzeit beträgt acht Semester. Der Bachelor-Studiengang findet als Blended Learning Programm mit Online- und Präsenzphasen unter Verwendung der Lernplattform moodle in Kooperation mit dem jeweiligen Ausbildungs- oder Praxisbetrieb statt, so die Hochschule vgl. Antrag A1.5).

Studierende beider Studienformen (ausbildungs- und praxisintegriert) studieren gemeinsam das gleiche Studienprogramm und unterscheiden sich in den Zugangsvoraussetzungen und der inhaltlichen Ausgestaltung der Module „Berufsintegration I und II“ (vgl. Anlage 04, § 2).

Die Studierenden der **ausbildungsintegrierten** Variante beginnen das Studium und die verkürzte Ausbildung als Koch/Köchin oder Kaufmann/-frau Groß- und Außenhandel oder eine fachähnliche Ausbildung (vgl. Anlage 04, § 2) jeweils ab dem 2. Ausbildungsjahr, so dass sie parallel im Ausbildungsbetrieb arbeiten und das Studium absolvieren“. In den ersten vier Semestern nimmt der Zeitananteil für das Studium durchschnittlich ca. einen Arbeitstag in Anspruch. Die Zeit, welche als Arbeitszeit für das Unternehmen eingeplant ist, entspricht zweieinhalb Arbeitstagen sowie die Berufsschulzeit anderthalb Arbeitstagen, so die Hochschule (vgl. AoF, Punkt 01). Nach Abschluss der Berufsausbildung im vierten Semester absolvieren die Studierenden den Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ vom fünften bis achten Semester in Vollzeit (vgl. Antrag A1.5 und 2.3 und AoF, Punkt 01).

Für die Studierenden der **praxisintegrierten** Variante ist der Zeitananteil für das Studium vom ersten bis vierten Semester ebenfalls ein Arbeitstag. Die Arbeitszeit im jeweiligen Betrieb entspricht vier Arbeitstagen (AoF, Punkt 01). Ab dem fünften Semester absolvieren die Studierenden den Bachelor-Studiengang ebenfalls in Vollzeit (vgl. Antrag A1.5 und A2.3 und AoF, Punkt 01).

Die wöchentliche Arbeitsbelastung der Studierenden beider Studienvarianten beträgt in den Semestern fünf bis acht jeweils 45 bis 48 Stunden (vgl. Antrag A5.5). Die Hochschule strebt an eine Selbstverpflichtung mit dem jeweiligen Unternehmen zur Einhaltung der angegebenen Stundenbelastungen zu erarbeiten, um die Studierbarkeit angesichts der hohen Arbeitsbelastung zu gewährleisten (vgl. AoF, Punkt 19). Darüber hinaus soll durch den kontinuierlichen Austausch der Studierenden mit dem Praxisreferat und den Lehrenden sichergestellt werden, dass sich die Arbeitsbelastung im, von der Hochschule gesteckten Rahmen bewegt (vgl. AoF, Punkt 19).

Bei erfolgreichem Studienabschluss wird der Abschlussgrad „Bachelor of Science“ (B.Sc.) vergeben. Die Bachelor-Urkunde und das Bachelor-Zeugnis wird durch ein Diploma Supplement ergänzt (vgl. Anlage 03). Dieses gibt Auskunft über das dem Abschluss zugrunde liegende Studium.

Der Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ soll erstmalig, anders als im Antrag A1.9 angegeben, im Wintersemester 2014/2015 beginnen und wird jeweils zum Wintersemester für 20 Studierende angeboten (vgl. AoF, Punkt 23).

Studiengebühren werden keine erhoben.

Das didaktische Konzept des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ist, so die Hochschule, geprägt durch die spezifischen Zielsetzungen der betrieblichen Ausbildung, die Ausbildung der Berufsschule vom ersten bis vierten Semester und das Blended-Learning-Programm (vgl. Antrag A1.16). Das Studiengangskonzept und dessen Inhalte wollen grundlegende und vertiefende Kompetenzen der Wertschöpfungsprozesse im Berufsfeld der Küchenplanung und Außer-Haus-Verpflegung in Theorie und Praxis vermitteln. So werden, laut Hochschule, im ersten Semester in Modul „Studien- und Lernwerkzeuge I“ grundlegende Kenntnisse und Kompetenzen vermittelt, die die Studierenden dazu befähigt selbständig kritisch und wissenschaftlich systematisch ein online gestütztes Studium zu absolvieren (vgl. Antrag A1.11). Im fünften Semester werden diese Kenntnisse im Modul „Projektmanagement“ vertieft und mit den Modulen „Berufsintegration I und II“ in einen größeren Erfahrungs- und Kompetenzzusammenhang gestellt. Darüber hinaus sollen die Studierenden, bspw. im Modul „Sozial- und Selbstkompetenz“, dazu befähigt werden grundlegende Zusammenhänge der Teamarbeit sowie der Persönlichkeitsentwicklung und Menschenführung kennenzulernen

und Voraussetzungen für selbständige Lern- und Arbeitsprozesse zu entwickeln, so die Hochschule (vgl. Antrag A1.11). Naturwissenschaftlich-technische und logistische Kompetenzen erwerben die Studierenden, so die Hochschule, in den Modulen „Produktion und Technik“, „Produktion und Gerätetechnologie“ und „Grundlagen der Logistik und der Beschaffung“ des fünften Semesters und werden dazu befähigt, Anforderungen an die Qualität von Rohstoffen zu definieren und ihre Beschaffung zu organisieren. Die Module „Marketingmanagement“ und „Kulinaristik, Gestaltung und Lebensmittelsensorik“ sollen, laut Hochschule, die kundenorientierte Sichtweise vertiefen. Im sechsten Semester steht die Vermittlung von Kompetenzen für planerische und leitende Aufgaben im Vordergrund (Module „Großküchenplanung und Gebäude“, „Personalmanagement“ und „Prozessorientiertes Qualitätsmanagement“). Darauf aufbauend sollen die Studierenden in den Modulen „Projekt I und II“ ein Catering- und Großküchenkonzept entwickeln, planen und bis zur Umsetzung vorbereiten (vgl. Antrag A1.11). Durch das Angebot von zwei Wahlpflichtmodulen besteht die Möglichkeit der Schwerpunktsetzung in den Bereichen „Großküchenplanung/Handel“ oder „Catering/Verpflegungsmanagement“, so die Hochschule (vgl. Antrag A1.11)

Die Praxismodule „Berufsintegration I und II“ vom ersten bis vierten Semester bereiten die Studierenden auf die Berufspraxis des Wirtschaftsingenieurs/der Wirtschaftsingenieurin LifeCycle Catering vor. Die **ausbildungsintegriert** Studierenden werden unter Anleitung eines Ausbilders im Betrieb und eines Betreuenden mit wissenschaftlicher Qualifikation mit Methoden und Erkenntnissen zur Lösung von Problemen in der beruflichen Praxis vertraut gemacht (vgl. Antrag A1.18). Betreuende mit genannter wissenschaftlicher Qualifikation müssen, laut Hochschule, gemäß Kooperationsvertrag § 3, Abs. 6 (vgl. Anlage 07) ein abgeschlossenes Hochschulstudium oder eine vergleichbare Qualifikation vorweisen können (vgl. AoF, Punkt 21). Die Qualifikation des Ausbilders ist bei den ausbildungsintegriert Studierenden nach Maßgabe der Industrie- und Handelskammer eine Person mit einer Ausbildungseignungsprüfung, so die Hochschule (vgl. AoF, Punkt 21). Für die **praxisintegriert** Studierenden vereinbart die Hochschule darüber hinaus mit dem jeweiligen Unternehmen einen Durchlaufplan für die Studierenden, um mehrere Unternehmensbereiche kennenzulernen (vgl. AoF, Punkt 22).

Des Weiteren sollen die Studierenden in den Modulen „Projektmanagement“ und „Projekt I und II“ praxisbezogene Projektkompetenzen, die sie in dem

jeweiligen Unternehmen durch handlungsorientiertes Lernen anwenden können, erwerben. Die oben genannten Module sind darauf ausgerichtet, dass die Studierenden ein Projektthema im Bereich LifeCycle Catering entwickeln, planen und bis zur Umsetzung mit einem Projektteam steuern (vgl. Anlage 02).

Die internationalen Aspekte des Curriculums sind, laut Hochschule, dadurch gegeben, dass in einigen Modulen der Kontext zu länderübergreifenden Problemlagen hergestellt und englischsprachige Literatur verwendet wird.

In der ausbildungsintegrierten Variante des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ist, laut Hochschule, vom ersten bis vierten Semester kein Auslandsaufenthalt möglich, da die Berufsausbildung in diesem Zeitraum abzuschließen ist. Jedoch können Auslandspraktika in Abstimmung mit dem kooperierenden Unternehmen vom fünften bis achten Semester absolviert werden (vgl. Antrag A1.15).

Der Fachbereich Oecotrophologie, an dem der vorliegende Bachelor-Studiengang angesiedelt ist, strebt an, bestehende Partnerschaften mit Fachbereichen im Ausland weiter auszubauen und durch entsprechende Informationsveranstaltungen die studentische Auslandsmobilität zu fördern (vgl. Antrag A1.15).

Das selbstorganisierte Lernen wird, so die Hochschule, durch die Lernplattform „moodle“ gestützt. Den Studierenden werden hier Veranstaltungsunterlagen, Fragen zur Vertiefung und Videoaufzeichnungen der Präsenzlehre zur Verfügung gestellt. Des Weiteren bearbeiten die Studierenden auf der Lernplattform Aufgaben und laden schriftliche Ausarbeitungen hoch. Darüber hinaus stehen die Studierenden über Newsforen in Kommunikation mit den Lehrenden und werden während ihrer Praxis- und Selbstlernphasen vom Fachbereich betreut (vgl. Antrag A1.17).

Nach Aussage der Hochschule sind besonders die Module „Studien- und Lernwerkzeuge I und II“, „Projekt I und II“ und „Projektmanagement“ dazu konzipiert, die Studierenden in die Lage zu versetzen, selbständig kritisch und wissenschaftlich systematisch ein online gestütztes Studium zu realisieren. Des Weiteren werden Ergebnisse und Erfahrungen aus den Forschungsprojekten beispielsweise in die Module „Projektmanagement“, „Produkt- und Dienstleistungsentwicklung“ oder „Kulinaristik, Gestaltung und Lebensmittelensorik“ integriert (vgl. Antrag A1.19).

3.2 Modularisierung des Studiengangs

Die Studierenden des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ absolvieren 26 Pflichtmodule und zwei Wahlpflichtmodule in acht Semestern (vgl. AoF, Punkt 16). Von den insgesamt 180 Credits sind 10 Credits für die Abschlussarbeit vorgesehen. Hierin enthalten sind die Präsenz in den Lehrveranstaltungen, Vor- und Nachbereitungszeiten, die Vorbereitung der Modulprüfungen, die Erstellung der Bachelor-Thesis und die Praxiszeit in den Unternehmen. 23 Module werden studiengangsspezifisch angeboten. Sieben Module werden mit anderen Studiengängen des Fachbereichs Oecotrophologie angeboten (vgl. AoF, Punkt 17).

Der Workload für die Vergabe eines Credits beträgt 27 Stunden. Der Gesamtworkload für den Studiengang beträgt 4.860 Stunden. Dieser unterteilt sich in eine Präsenzzeit (Online- und Hochschulpräsenz) von 1.566 Stunden, eine Selbstlernzeit von 3.024 Stunde. Die praktische Ausbildung ist in der Präsenz- und Selbstlernzeit in einem Umfang 1.485 Stunden enthalten. Die beiden Wahlpflichtmodule haben einen Workload von 270 Stunden.

Pro Semester werden zwischen 17,5 und 30 Credits erreicht.

Folgende Module werden angeboten:

Nr.	Modulbezeichnung	Sem.	Credits
1	Studien- und Lernwerkzeuge I	1.	5
2	Sozial- und Selbstkompetenz	1.	5
3	Berufsintegration I	1.-2.	15
4	Rohstoffe, Produkte und Wertschöpfung	2.	5
5	Zielgruppe und Ernährung	2.	5
6	Berufsintegration II	3.-4.	15
7	Produktion und Technik	3.	5
8	Markt und Wertschöpfung	3.	5
9	Verpflegungsmanagement	4.	5
10	Betrieb und Wertschöpfung	4.	5
11	Produktion und Gerätetechnologie	5.	5
12	Finanzmanagement	5.	5
13	Grundlagen Logistik und Beschaffung	5.	5
14	Marketingmanagement	5.	5
15	Projektmanagement	5.	5
16	Kulinaristik, Gestaltung und Lebensmittelsensorik	5.	5

17	Großküchenplanung und Gebäude	6.	5
18	Personalmanagement	6.	5
19	Prozessorientiertes Qualitätsmanagement	6.	5
20	Projekt I	6.	10
21	Wahlpflichtmodul I	6. od. 8.	5
22	Wahlpflichtmodul II	6. od. 8.	5
23	Studien- und Lernwerkzeuge II	7.	5
24	Logistik und Vertriebsmanagement	7.	5
25	Projekt II	7.	15
26	Umwelt und Technik	8.	5
27	Produkt und Dienstleistungsentwicklung	8.	5
28	Bachelor-Thesis	8.	10
	Gesamt		180

Die ausführliche Beschreibung der Module findet sich im Modulhandbuch (vgl. Anlage 02). Hier werden die Modultitel, die Modulverantwortlichen, die Lehrenden, der Angebotsturnus, die Dauer der Module, die Veranstaltungstypen sowie die, dem Modul zugeordneten Lehrveranstaltungen mit Inhalten genannt. Es werden Angaben zu den Lernzielen und dem angezielten Kompetenzerwerb aufgelistet. Der Arbeitsaufwand gesamt sowie Präsenz- und Selbstlernzeit sind ausgewiesen. Voraussetzungen für die Teilnahme an den Modulen sind, soweit erforderlich, genannt. Außerdem beinhalten die Modulbeschreibungen die zu vergebenden Credits, die Voraussetzungen zur Vergabe der Credits sowie die zu erbringende Prüfungsleistung.

Das Prüfungssystem wird im Antrag unter A1.13 dargelegt. In Abb. 3 des Antrags (vgl. A1.13) findet sich eine Übersicht über die zu absolvierenden Prüfungsformen. Als Prüfungsformen sind Klausuren, Hausarbeiten, Berichte und Präsentationen vorgesehen. Pro Semester werden zwischen einer und sechs Prüfungsleistungen absolviert (vgl. Anlage 01). Bis auf die Module „Studien- und Lernwerkzeuge I“ und „Berufsintegration I und II“ schließt jedes Modul mit einer Modulprüfung ab (vgl. Anlage B, § 9, Abs. 2 und Anlage 02). Zur Verringerung der Prüfungsdichte wurden die drei oben genannten Module ohne Prüfungsleistung konzipiert, so die Hochschule (vgl. AoF, Punkt 18). Im Zusammenhang mit der Konzeption der Prüfungsleistungen wurde darauf geachtet, dass in den einzelnen Semestern verschiedene Prüfungsarten implementiert werden (vgl. Anlage 02).

In § 20, Absatz 2 der „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule Fulda“ (vgl. Anlage B) ist geregelt, dass entsprechend den Empfehlungen der HRK die deutsche Note mit einer ECTS-Note ergänzt wird.

Prüfungsleistungen, die nicht bestanden wurden oder als nicht bestanden gelten, können höchstens zweimal wiederholt werden. Eine Wiederholungsprüfung muss jeweils innerhalb eines Jahres nach Bekanntgabe des Ergebnisses der vorangegangenen nicht bestanden Prüfung abgelegt werden (Anlage B, § 13, Abs. 1f.).

Studierenden, die wegen chronischer Krankheit oder Behinderung nicht in der Lage sind, Prüfungsleistungen ganz oder teilweise in der vorgesehenen Form oder Dauer abzulegen wird gestattet, gleichwertige Prüfungsleistungen in einer verlängerten Bearbeitungszeit oder einer anderen Form zu erbringen. Dazu kann die Vorlage eines ärztlichen Attestes verlangt werden. Je nach individuellem Erfordernis können zum Nachteilsausgleich insbesondere notwendige Hilfsmittel und Assistenzleistung oder die Durchführung der Prüfung in einem gesonderten Raum zugelassen werden (vgl. Anlage B, § 9, Abs. 7).

Studienzeiten, Studien- und Prüfungsleistungen, die an anderen (in- und ausländischen) Hochschulen erworben wurden, werden gemäß der Lissabon-Konvention auf das Studium angerechnet (vgl. Anlage B, § 14, Abs. 1f).

Die Anerkennung von außerhochschulisch erworbenen Leistungen wird in §15 der „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule Fulda“ geregelt (vgl. Anlage B).

3.3 Bildungsziele des Studiengangs

Der Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ möchte die Studierenden, vor dem Hintergrund wissenschaftlicher Erkenntnisse und ethisch-nachhaltiger Prinzipien dazu befähigen in forschungs- und managementbezogenen Tätigkeitsfeldern des Wirtschaftsingenieurwesens zu arbeiten und an den Schnittstellen naturwissenschaftlich-technischer und betriebswirtschaftlicher Fachgebiete Aufgabenstellungen selbständig zu lösen, so die Hochschule (vgl. A2.1). Des Weiteren sollen die Studierenden, laut Hochschule, neben dem Aufbau von Fach-, Methoden-, Selbst- und sozialer Kompetenz lernen, fachbezogene Positionen und Problemlösungen selbständig zu erarbeiten, weiterzuentwickeln und zu reflektieren (vgl. Antrag A2.2).

Absolventen des Bachelor-Studiengangs können demnach Fach- und Projektaufgaben übernehmen und verfügen über ein vernetztes Wissen in den Bereichen Physik und Technik, Naturwissenschaften, Betriebswirtschaft Qualitäts- und Projektmanagement. Des Weiteren werden die Absolventen dazu befähigt mit dem Blick auf die jeweiligen Kundenbedürfnisse bedarfsgerechte Verpflegungskonzepte zu erstellen, planerisch umzusetzen und das Ergebnis zu evaluieren, so die Hochschule (vgl. Antrag A2.1).

Aufgrund dessen ist, nach Aussage der Hochschule, die Vorbereitung der Studierenden auf ihre spätere Berufstätigkeit vorrangiges Ziel des hochschuldidaktischen Konzepts des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“, da immer mehr Unternehmen duale Studiengänge als wichtige Form der Aus- und Weiterbildung von Fachkräften entdecken (vgl. Antrag A2.4).

3.4 Arbeitsmarktsituation und Berufschancen

Nach Angaben der Hochschule (vgl. Antrag A3.2) wächst der Markt an Außer-Haus-Verpflegung und Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung stetig. Der Bedarf an qualifizierten Fachkräften im Bereich Catering wird seitens der Hochschule als hoch eingeschätzt, da innovative Techniken und Konzepte mit Blick auf Ressourcenschonung, Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung der Mitarbeiter und Gäste immer wichtiger werden. Des Weiteren erachtet es die Hochschule als notwendig die kleinen und mittelständischen Unternehmen durch die Akademisierung des Managementbereichs zu unterstützen (vgl. Antrag A3.2).

Im Zentrum der Ausbildung von wirtschaftswissenschaftlich und technologisch qualifizierten Mitarbeitern steht aufgrund dessen die Qualifizierung der Studierenden für Unternehmen in der Wertschöpfungskette „LifeCycle Catering“. Dies umfasst „die Planung, Umsetzung und Kontrolle einer zielgruppenspezifisch, bedarfsgerechten und modernen Versorgung von Menschen in Außer-Haus-Verpflegungssegmenten“ (vgl. Antrag A3.1). Entsprechend der Studienrichtung des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ sollen die Tätigkeitsfelder der Absolventen in den Bereichen Planung, Vertrieb und Einkauf sowie im Projekt- und Produktmanagement, Qualitätsmanagement, in Logistik oder Controlling liegen, so die Hochschule. Des Weiteren werden auch Bereiche wie Personalwesen oder Gesundheitsförderung als mögliche Tätigkeitsfelder genannt (vgl. Antrag A3.1).

Als potentielle Arbeitgeber gibt die Hochschule Unternehmen aus den Bereichen Fachplanung Gemeinschaftsverpflegung, Beratungsdienstleistungen, Großkücheneinrichter und -händler, Cateringdienstleister, Verpflegungseinrichtungen und Hersteller von Großküchentechnik an.

3.5 Zugangs- und Zulassungsvoraussetzungen

Laut § 2 der Prüfungsordnung (vgl. Anlage 04) für den Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ sind die Zugangsvoraussetzungen die Berechtigung zum Studium gemäß § 54 des Hessischen Hochschulgesetzes. Zusätzlich müssen die ausbildungsintegriert Studierenden über einen abgeschlossenen Ausbildungsvertrag (Ausbildungsdauer: 2 Jahre) in dem Ausbildungsberuf Koch/Köchin oder Kaufmann/-frau Groß- und Außenhandel, Industriekaufmann/-frau oder fachlich verwandte Ausbildung (über die Zulassung entscheidet der Fachbereich) oder die praxisintegriert Studierenden über einen entsprechenden Arbeits-/Studienvertrag jeweils mit einem Partnerunternehmen der Hochschule Fulda verfügen. Voraussetzung dafür ist eine abgeschlossene Berufsausbildung. Partnerunternehmen der Hochschule Fulda sind Unternehmen, die einen Kooperationsvertrag (vgl. Anlage 07) zum dualen Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ mit der Hochschule Fulda unterzeichnet haben. Ohne ein geeignetes Kooperationsunternehmen ist der Beginn bzw. die Fortsetzung des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ nicht möglich (vgl. AoF, Punkt 20).

Des Weiteren müssen die Bewerber über ausreichende naturwissenschaftlich-technische Kenntnisse insbesondere in den Bereichen Biologie und Chemie verfügen. Das Vorliegen dieser Voraussetzungen wird in der Regel in einem Auswahlgespräch von ca. 20 Minuten Dauer festgestellt, für das der Prüfungsausschuss zwei Professorinnen oder Professoren bestellt. Auf das Auswahlgespräch kann verzichtet werden, wenn das Vorliegen der Voraussetzungen bereits aufgrund der schriftlichen Bewerbungsunterlagen festgestellt wird. Darüber entscheidet der Prüfungsausschuss (vgl. Anlage 04, § 2, Abs. 3).

Eine detaillierte Beschreibung des Zulassungsverfahrens findet sich in den Antworten auf die offenen Fragen, Punkt 02.

3.6 Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherungsmaßnahmen der Hochschule Fulda bestehen aus fünf Elementen:

- den strategischen und operativen Regelkreisen,
- den PDCA-Zyklen auf allen Ebenen der Hochschule,
- einem partizipativen Prozessmanagement,
- einem Verbesserungsmanagement für alle Mitglieder der Hochschule,
- einem studentischen Informationssystem (vgl. Antrag A5.1).

Der Studiengang unterliegt den allgemeinen prozessorientierten Qualitätssicherungsmaßnahmen der Hochschule Fulda. So werden in den Antragsunterlagen unter A5.9 Fördermaßnahmen der Hochschule Fulda hinsichtlich Geschlechtergerechtigkeit, Frauenförderung und Studierenden mit Kind dargestellt (vgl. Anlage G). Das Programm „Sprachlernen im Tandem“ fördert die Chancengleichheit ausländisch Studierender und Studierenden mit Migrationshintergrund, so die Hochschule. Ziel dieses Programms ist es, dass sich zwei Studierende mit verschiedenen Muttersprachen treffen, um ihre Sprachkenntnisse zu verbessern und um mehr über das Land und die Kultur des Partners zu erfahren (vgl. Antrag A1.15 und AoF, Punkt 04).

Im Rahmen der Lehrevaluation, die von den Lehrenden eigenverantwortlich durchgeführt wird, stehen verschiedene Methoden zur Verfügung, die, so die Hochschule, bedarfsorientiert gewählt werden können. Hier stehen beispielsweise ein Fragebogen, der Online oder im Paper-Pencil-Verfahren mit der Software EvaSyS ausgefüllt und zeitnah ausgewertet kann werden kann, zur Verfügung (vgl. Antrag A5.3). Die hauptamtlich Lehrenden des Fachbereichs Oecotrophologie haben sich verpflichtet, in jedem Studiensemester mindestens eine der von ihnen durchgeführten Lehrveranstaltungen von den Studierenden bewerten zu lassen und die Ergebnisse in einem Erfahrungsbericht inklusive abgeleiteter Maßnahmen zusammenzufassen. Die Ergebnisse der Lehrevaluation werden von einem Evaluierungsbeauftragten archiviert (vgl. Antrag A5.3).

Zukünftige Evaluationen zur Praxisrelevanz des Studiengangs sollen zeigen, ob der vorliegende Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ den Erfordernissen der Praxis entspricht, so die Hochschule (vgl. Antrag A5.4). Des Weiteren findet in Zusammenarbeit mit einer Forschungseinrichtung der Universität Kassel regelmäßige Alumni-Studien statt, die auf den

Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ausgeweitet werden sollen.

4 Personelle, sächliche und räumliche Ausstattung

4.1 Lehrende

In Anlage 08 findet sich eine Lehrverflechtungsmatrix über die Zusammensetzung der Lehrenden im Studiengang. Aus der Übersicht geht der Name der Lehrenden sowie die Module, in denen gelehrt wird, hervor. Darüber hinaus werden Angaben zum Lehrdeputat insgesamt sowie zu den Lehrveranstaltungen im Studiengang gemacht.

Im Bachelor-Studiengang sind 15 hauptamtlich Lehrende tätig. Davon sind, mit zwei Ausnahmen, alle als Professoren tätig. Vier Professuren sind vakant. Davon befinden sich drei gerade im Berufungsverfahren. Die Besetzung der vakanten Professur „Diätetik“ ist bis zum Wintersemester 2013/2014 geplant (vgl. Aof, Punkt 11). 24 Lehrbeauftragte sollen, als nebenberuflich Lehrende an der Lehre des Studiengangs beteiligt werden (vgl. Antrag B1.1 und Aof, S. 16-19). 75 % der gesamten Lehre wird von hauptamtlich Lehrenden erbracht.

Die Curricula Vitae der Lehrenden finden sich in Anlage 05.

Die Betreuungsrelation im Bachelor-Studiengang liegt bei 20 Studierenden zu einem hauptamtlich Lehrenden.

Die Kriterien zur Auswahl der Professoren sind in § 62 des Hessischen Hochschulgesetzes festgelegt (vgl. Antrag B1.3).

Bezogen auf die Maßnahmen zur Personalentwicklung und -qualifizierung gibt die Hochschule an, dass die hessischen Fachhochschulen ein jährliches Weiterbildungsprogramm anbieten. In diesem werden Seminare, Workshops und andere spezifische Weiterbildungsveranstaltungen für Professoren, Lehrbeauftragte und Mitarbeiter der Hessischen Fachhochschulen angeboten (vgl. Antrag B1.4).

Das wissenschaftlich und technisch-administrative Personal des Fachbereichs Oecotrophologie umfasst insgesamt 28 Personen (vgl. Antrag B2.1).

4.2 Ausstattung für Lehre und Forschung

Dem Akkreditierungsantrag ist eine förmliche Erklärung der Hochschulleitung über die Sicherung der räumlichen, apparativen und sächlichen Ausstattung beigelegt.

Der Fachbereich Oecotrophologie ist zur Zeit in zwei Gebäuden der Hochschule Fulda untergebracht, die eine Nutzfläche von 2.506 qm haben. Der Fachbereich verfügt über Labore in den Bereichen Bioanalytik, Chemie und instrumentelle Analytik, Ernährungsphysiologie, Großküche, Lebensmittelverarbeitung, Mikrobiologie und Biologie, Physik und Haushaltstechnik, Sensorik und Wirtschafts- und Sozialwissenschaften (vgl. Antrag B3.1). Alle Laborräume verfügen über Zugang zum Hochschulnetz (vgl. Antrag B3.1).

Des Weiteren stehen dem Fachbereich ein Vorlesungsraum, zwei Seminarräume, sieben Räume für Projektgruppen zur Verfügung. Alle Seminarräume sind mit Leinwänden, Tafeln, Beamern, fest installierten Beamer-PC´s bzw. Overheadprojektoren ausgestattet. Den Studierenden stehen des Weiteren vier Projekträume, ein Gruppenarbeitsraum, ein PC mit 25 studentischen Arbeitsplätzen und 30 Laborarbeitsplätzen sowie drei Seminarräume zur Verfügung (vgl. Antrag B3.1). Sowohl im studentischen PC-Pool, als auch an den Laborarbeitsplätzen steht spezielle Software zur Verfügung.

Die Bibliothek der Hochschule Fulda verfügt mit der integrierten ehemaligen Landesbibliothek über einen Bestand von ca. 720.000 Medien in gedruckter und elektronischer Form (vgl. Anlage 10). Der studiengangsspezifische Bestand umfasst ca. 29.000 Medien (vgl. Anlage 10) Die Bibliothek befindet sich an zwei Standorten. Ein Standort befindet sich direkt auf dem Campus der Hochschule Fulda. Dieser Standort hat von montags bis freitags von 9.00-20.00 Uhr und samstags von 10.00-15.00 Uhr geöffnet. Der zweite Standort hat von montags bis donnerstags von 9.30-17.00, freitags von 9.00-17.00 Uhr und an jedem ersten Samstag im Monat von 9.30 bis 12.30 geöffnet. Die Bibliothek an Standort 1 verfügt über 60 Arbeitsplätze, 10 Recherche- und Internetarbeitsplätze sowie sechs Einzelarbeitsplätze und ein Gruppenraum (vgl. Antrag B3.2).

Die Finanzmittel des Fachbereichs „Oecotrophologie“ im Haushaltsjahr 2012 werden im Antrag unter B3.4 aufgeführt.

5 Institutionelles Umfeld

Die Hochschule Fulda wurde 1974 als fünfte staatliche Hochschule des Landes Hessen eingerichtet und gehört heute zu den mittelgroßen staatlichen Fachhochschulen in Deutschland, so die Hochschule. Ziel der Hochschule Fulda ist die Spezialisierung des Studienangebotes.(vgl. Antrag C1.1). Zur Zeit sind ca. 6.900 Studierende an der Hochschule Fulda eingeschrieben.

Die Hochschule Fulda gliedert sich in die nachfolgenden acht Fachbereiche (vgl. Antrag C1.1)

- Angewandte Informatik
- Elektrotechnik und Informationstechnik
- Lebensmitteltechnologie
- Oecotrophologie
- Pflege und Gesundheit
- Sozial- und Kulturwissenschaften
- Sozialwesen
- Wirtschaft

Der Fachbereich Oecotrophologie besteht seit 1984 (bis 2002 Fachbereich Haushalt und Ernährung) und beschäftigt sich neben dem Fachgebiet der Ernährungswissenschaft mit naturwissenschaftlich-medizinischen, psychosozialologischen und ökonomisch-technologischen Fächern und Fragestellungen (vgl. Antrag C2.1).

Neben dem Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ werden am Fachbereich Oecotrophologie zwei Bachelor- und zwei Master-Studiengänge angeboten (vgl. Antrag C 2.1):

- Oecotrophologie: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)
- Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement (B.Sc.)
- Public Health Nutrition (M.Sc.)
- International Food Business and Consumer Studies (M.Sc.)

6 Gutachten der Vor-Ort-Begutachtung

I. Vorbemerkung:

Die Vor-Ort-Begutachtung der von der Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie, zusammen mit dem dualen Bachelor-Studiengang „Diätetik“ zur Akkreditierung eingereichte Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ (*ausbildungsintegriert und praxisintegriert*) fand am 14.03.2013 in der Hochschule Fulda statt.

Von der Akkreditierungskommission wurden 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. Sven Fikenzer, *Deutsche Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement Saarbrücken*
 - Frau Prof. Dr. Gertrud Winkler, *Hochschule Albstadt-Sigmaringen*
- als Vertreter der Berufspraxis:
 - Herr Dr. Harald Hoppe, *Business-Development Catering und Ernährung, Kassel*
 - Herr Burkart Schmid, *Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt a.M.* (hat infolge Krankheit kurzfristig abgesagt)
- als Vertreter der Studierenden:
 - Herr Waldemar Zmuda, *SRH FernHochschule Riedlingen*

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 23.02.2012; Drs. AR 25/2012) besteht die Aufgabe der Gutachterinnen und Gutachter im Akkreditierungsprozess in der Beurteilung des Studiengangskonzeptes und der Plausibilität der vorgesehenen Umsetzung im Rahmen der Hochschule. Insbesondere geht es dabei um die „Qualifikationsziele des Studiengangskonzeptes“, 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 (im Falle der Re-Akkreditierung sind insbesondere Evaluations-ergebnisse und Untersuchungen zur studentischen Arbeitsbelastung, des Studienerfolgs und des Absolventenverbleibs vorzulegen und im Rahmen der Weiterentwicklung des Studienganges zu berücksichtigen und umzusetzen) 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.

Das Gutachten und der Vor-Ort-Bericht der Gutachtergruppe 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 23.02.2012; Drs. AR 25/2012).

II. Der zu akkreditierende Studiengang:

Der von der Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie, angebotene Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ist ein Bachelor-Studiengang, in dem insgesamt 180 ECTS-Anrechnungspunkte nach dem „European Credit Transfer System“ vergeben werden. Ein ECTS-Anrechnungspunkt entspricht einem Workload von 27 Stunden. Das Studium ist als ein acht Semester Regelstudienzeit umfassendes Vollzeitstudium konzipiert. Der Gesamt-Workload beträgt 4.860 Stunden. Er gliedert sich in 1.566 Stunden Präsenzstudium, 1.485 Stunden Praxis und 3.024 Stunden Selbststudium bzw. Selbstlernzeit. Der Studiengang ist in 28 Module gegliedert, von denen alle erfolgreich absolviert 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. Als weitere Zugangsvoraussetzung müssen die **ausbildungsintegriert** Studierenden über einen abgeschlossenen Ausbildungsvertrag in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin oder Kaufmann/-frau Groß- und Außenhandel, Industriekaufmann/-frau oder eine fachlich verwandte Ausbildung und die **praxisintegriert** Studierenden über einen entsprechenden Arbeitsvertrag jeweils mit einem Partnerunternehmen der Hochschule Fulda verfügen. Voraussetzung dafür ist eine abgeschlossene Berufsausbildung Ausbildungsberufen Koch/Köchin oder Kaufmann/-frau Groß- und Außenhandel, Industriekaufmann/-frau oder einem fachlich verwandten Beruf. Darüber hinaus müssen die Bewerberinnen und

Bewerber in einem Auswahlgespräch naturwissenschaftlich-technische Kenntnisse nachweisen. Dem Studiengang stehen insgesamt 20 Studienplätze pro Jahr zur Verfügung. Die Zulassung erfolgt jeweils zum Wintersemester. Die erstmalige Immatrikulation von Studierenden soll im Wintersemester 2014/2015 erfolgen.

III. Gutachten

1. Qualifikationsziele des Studiengangskonzeptes

Das Studiengangskonzept orientiert sich an Qualifikationszielen. Diese entsprechen den in den „Kriterien für die Akkreditierung von Studiengängen“ formulierten Anforderungen.

2. Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem

Der Studiengang entspricht den Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse vom 21.04.2005, den ländergemeinsamen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Master-Studiengängen vom sowie der verbindlichen Auslegung dieser Vorgaben durch den Akkreditierungsrat.

3. Studiengangskonzept

Ein ausgestaltetes Studiengangskonzept der praxisintegrierten Variante des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ist vorzulegen. Eine Praktikumsordnung ist zu entwickeln und vorzulegen. Die Praxisbetriebe und deren Ausrichtung sind klar und transparent zu definieren. Die Anforderungen an die Qualifizierung der Praxisanleiter sind in einer Ordnung transparent zu regeln.

4. Studierbarkeit

Die Studierbarkeit ist gemäß den „Kriterien für die Akkreditierung von Studiengängen“ weitgehend gewährleistet. Die Zielgruppe der Studierenden bezogen auf die praxisintegrierte Variante ist zu spezifizieren.

5. Prüfungssystem

Das Prüfungssystem entspricht den in den „Kriterien für die Akkreditierung von Studiengängen“ formulierten Anforderungen. Die Prüfungsordnung ist einer Rechtsprüfung zu unterziehen. Der Nachweis der Rechtsprüfung der Prüfungsordnungen ist vorzulegen.

6. Studiengangsbezogene Kooperationen

Umfang und Art bestehender Kooperationen mit anderen Hochschulen, Unternehmen und sonstigen Einrichtungen sind beschrieben und die der Kooperation zu Grunde liegenden Vereinbarungen dokumentiert. Die Kooperationsverträge sind nach der Verabschiedung vorzulegen.

7. Ausstattung

Die Ausstattung entspricht den in den „Kriterien für die Akkreditierung von Studiengängen“ formulierten Anforderungen. Die Besetzung der vakanten Professuren ist anzuzeigen.

8. Transparenz und Dokumentation

Studiengang, Studienverlauf und Prüfungsanforderungen einschließlich der Nachteilsausgleichsregelungen für Studierende mit Behinderung sind dokumentiert und veröffentlicht.

9. Qualitätssicherung und Weiterentwicklung

Ergebnisse des hochschulinternen Qualitätsmanagements werden im Hinblick auf die Weiterentwicklung des Studiengangs berücksichtigt.

10. Studiengänge mit besonderem Profilanspruch

Der besondere Profilanspruch des dualen Vollzeitstudiengangs genügt den damit verbundenen Kriterien und Anforderungen.

11. Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit

Konzepte der Hochschule zur Geschlechtergerechtigkeit und zur Förderung von Chancengleichheit für die Studierenden in besonderen Lebenslagen werden auf der Ebene des Studiengangs umgesetzt.

IV. Vor-Ort-Bericht der Gutachtergruppe

Die Gutachtergruppe traf sich am 13.03.2013 zu einer Vorbesprechung. Dabei wurden die zuvor versandten Unterlagen und die sich daraus ergebenden Fragen und Probleme diskutiert. Des Weiteren wurde die am folgenden Tage stattfindende Vor-Ort-Begutachtung an der Hochschule strukturiert.

Die Vor-Ort-Begutachtung am 14.03.2013 wurde nach dem vorgegebenen Zeitplan durchgeführt. Die Gutachtergruppe wurde seitens der Geschäftsstelle der AHPGS begleitet.

Die Gutachterinnen und Gutachter führten Gespräche mit der Hochschulleitung, mit VertreterInnen des Fachbereichs, den Programmverantwortlichen und Lehrenden sowie mit einer Gruppe von Studierenden. Darüber hinaus haben die Gutachterinnen und Gutachter einen Einblick in die moodle Plattform bekommen.

Im Rahmen der Vor-Ort-Begutachtung wurde der Gutachtergruppe folgende weitere Unterlage zur Verfügung gestellt:

- Dokumentation des Evaluationsgespräch mit dem 1. Semester PHN (als Beispiel).

(1) Qualifikationsziele des Studiengangskonzeptes

Mit der Einrichtung des zu akkreditierenden Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ reagiert die Hochschule Fulda auf den von ihr diagnostizierten Bedarf an akademischen Fachkräften in den Bereichen Versorgungsmanagement/Gemeinschaftsverpflegung bzw. auf den Bedarf an wissenschaftlich-methodisch fundierter Beratung im Bereich der der Großküchentechnik und Gemeinschaftsverpflegung.

Die Hochschule legt dar, wie im Austausch mit Fachverbänden der Gastronomie- und Großküchenplanung/Gemeinschaftsverpflegung sowie in Gesprächen mit Multiplikatoren aus diesen Praxisfeldern dieser Bedarf ermittelt wurde.

Der Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ vermittelt die notwendigen Kompetenzen, um sowohl die Wertschöpfungsprozesse im Bereich der Küchenplanung und Außer-Haus-Verpflegung in Theorie und Praxis zu analysieren und zu reflektieren als auch ein vernetztes Wissen in den Bereichen Physik und Technik, Naturwissenschaften, Betriebswirtschaft, Qua-

litäts- und Projektmanagement zu erlangen. Zentrales Qualifikationsziel des Bachelor-Studiengangs ist die Verknüpfung wissenschaftlicher Erkenntnisse und ethisch-nachhaltiger Prinzipien in forschungs- und managementbezogenen Tätigkeitsfeldern des Wirtschaftsingenieurwesens und an den Schnittstellen naturwissenschaftlich-technischer und betriebswirtschaftlicher Fachgebiete Aufgabenstellungen wahrzunehmen, zu reflektieren und zu lösen. Die dem Bachelor-Studiengang zugrunde liegenden Zielsetzungen wurden aus Sicht der Gutachtergruppe von der Hochschule plausibel dargelegt. Des Weiteren nimmt die Gutachtergruppe positiv zur Kenntnis, dass die Absolventen befähigt werden, eine qualifizierte Erwerbstätigkeit aufzunehmen.

Die Gutachtergruppe teilt die Ansicht der Hochschule über die Notwendigkeit einer Akademisierung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung sowie den Bedarf an einer wissenschaftlich fundierten Beratung in diesem Bereich. Auch erkennt sie das Interesse und den Bedarf an wissenschaftlich ausgebildetem Personal in diesen Handlungsfeldern an. Sie begrüßt daher das Studienangebot der Hochschule.

Neben Kompetenzen, die ein selbstständiges wissenschaftliches Arbeiten ermöglichen, erwerben die Absolventen des Bachelor-Studiengangs Kenntnisse natur-, ernährungswissenschaftlicher- und lebensmittelwissenschaftlicher, ethischer, wirtschafts- und sozialwissenschaftlicher Konzepte. Darüber hinaus lernen die Absolventen Praxisfelder des LifeCycle Catering kennen. Die Gutachtergruppe betrachtet die Vermittlung von Fähigkeiten zu wissenschaftlichem Arbeiten als gegeben und bestärkt die Hochschule in der Schwerpunktsetzung bezüglich des wissenschaftlichen Arbeitens.

Darüber hinaus ist die Gutachtergruppe der Ansicht, dass der Studiengang die Studierenden zum zivilgesellschaftlichen Engagement und zur Persönlichkeitsentwicklung befähigen. Diese Ziele sind in der Ausrichtung des Studiengangs verankert, da die Studierenden dazu befähigt werden, die erworbenen Fachkompetenzen sozial, ethisch sowie ökonomisch verantwortungsvoll in die Praxis umzusetzen und Veränderungsprozesse in gesellschaftlicher Mitverantwortung zu gestalten und zu reflektieren. Darüber hinaus werden die Studierenden dazu qualifiziert, auch in komplexen Situationen rational begründete Entscheidungen zu treffen, zu planen sowie Arbeitsabläufe zu organisieren und zu optimieren.

Dass der Studiengang die Absolventen zur Aufnahme einer qualifizierten Erwerbstätigkeit befähigt, nimmt die Gutachtergruppe angesichts des Bedarfs an akademisch ausgebildetem Personal im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung als gegeben an.

Im Gespräch mit den Studierenden wurde deutlich, dass diese sich in die Studiengangsentwicklung einbringen - beispielsweise durch Mitarbeit in Gremien und Mentorsprogrammen - und die Hochschule darauf hin wirkt, zivilgesellschaftliches Engagement der Studierenden zu unterstützen und zu fördern.

(2) Konzeptionelle Einordnung der Studiengänge in das Studiensystem

Der Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in Life Cycle Catering“ ist eine auf acht Semester Regelstudienzeit angelegter dualer Vollzeitstudiengang (ausbildungsintegriert und praxisintegriert), in dem insgesamt 180 ECTS-Punkte nach dem European Credit Transfer System vergeben werden. Der vollständig modularisierte Studiengang umfasst 28 Module, von denen alle verpflichtend zu absolvieren sind.

Aus Sicht der Gutachtergruppe wird den Anforderungen an ein wissenschaftliches Studium auf Bachelor-Niveau gemäß dem Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse im Curriculum entsprochen.

Des Weiteren sind die Anforderungen der Ländergemeinsamen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 10.10.2003 i.d.F. vom 04.02.2010) aus Sicht der Gutachtergruppe weitgehend erfüllt. Dies gilt auch für die Auslegung der erwähnten Dokumente durch den Akkreditierungsrat.

Darüber hinaus empfiehlt die Gutachtergruppe über die Studiengangsbezeichnung „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ nachzudenken und diese Bezeichnung ggfs. durch eine adäquatere und in der Fachwelt geläufigere Bezeichnung zu ersetzen.

(3) Studiengangskonzept

Der zu akkreditierende Studiengang ist derart konzipiert, dass aus Sicht der Gutachtergruppe die Vermittlung von Fachwissen und fachübergreifendem Wissen gewährleistet ist. Die Interdisziplinarität des Studiengangs wird über

die Möglichkeit sieben Module mit anderen Studiengängen des Fachbereichs Oecotrophologie anzubieten, gewährleistet.

Der Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ kann in einer **ausbildungsintegrierten** und in einer **praxisintegrierten** Variante innerhalb von acht Semestern studiert werden. In der **ausbildungsintegrierten** Variante können die Studierenden innerhalb von vier Jahren zwei Abschlüsse erwerben: einen Berufsabschluss als Koch/Köchin, Kaufmann/Kauffrau Groß- und Außenhandel, Industriekaufmann/Industriekauffrau nach zwei Jahren zum einen, und einen ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschluss „Bachelor of Science“ nach vier Jahren zum anderen. Die Gutachtergruppe bewertet die verkürzte Ausbildungszeit von zwei Jahren unter dem Aspekt der hohen Arbeitsbelastung als höchst problematisch. Gemäß den Darlegungen der Hochschule beruht die Verkürzung der Ausbildungszeiten auf den derzeit bestehenden gesetzlichen Grundlagen. Die erworbenen Berufsabschlüsse werden deutschlandweit anerkannt, da eine Prüfung der Ausbildungsberufe nur vor der jeweiligen Industrie- und Handelskammer (IHK) bzw. Handwerkskammer (HWK) abgelegt werden kann und demnach nach Bestehen anerkannt ist. Gesetzliche Grundlagen bestehen im Berufsbildungsgesetz und den jeweiligen Ausbildungsordnungen. In der **praxisintegrierten** Variante arbeiten die Studierenden parallel zum Studium in einem Kooperationsunternehmen der Hochschule Fulda. Die Voraussetzung für den Beginn des Studiums ist eine abgeschlossene Ausbildung ohne Spezifizierung. Die Gutachtergruppe erachtet es als sinnvoll und zwingend, die Zielgruppe für die praxisintegrierte Variante zu spezifizieren, um die Qualität des Studiengangs und der curricularen Inhalte in Anbetracht der inhomogenen Studierendengruppe gewährleisten zu können. Darüber hinaus empfehlen die Gutachterinnen und Gutachter die Anforderungen an die Praxisbetriebe und deren Ausrichtung klar und transparent zu benennen bzw. zu regeln.

Die beiden Praxismodule „Berufsintegration I und II“ vom ersten bis vierten Semester sollen die Studierenden auf die Berufspraxis des Wirtschaftsingenieurs/der Wirtschaftsingenieurin LifeCycle Catering vorbereiten. Die **ausbildungsintegriert** Studierenden werden unter Anleitung eines Praxisbetreuers mit wissenschaftlicher Qualifikation mit Methoden und Erkenntnissen zur Lösung von Problemen in der beruflichen Praxis vertraut gemacht. Praxisbetreuer mit genannter wissenschaftlicher Qualifikation müssen gemäß Kooperationsvertrag § 3, Abs. 6 ein abgeschlossenes Hochschulstudium oder eine vergleichbare

Qualifikation vorweisen können. Die Qualifikation des Praxisanleiters/-betreuers ist bei den ausbildungsintegriert Studierenden nach Maßgabe der Industrie- und Handelskammer eine Person mit einer Ausbildungseignungsprüfung. Für die **praxisintegriert** Studierenden sind bezüglich der Praxisanleiter keine Vorgaben formuliert. Die Gutachtergruppe empfiehlt die Qualifikationsanforderungen an Praxisanleiter bezogen auf die jeweilige Gruppe von Ausbildungs- bzw. Praxisbetrieben klar zu formulieren und in einer Ordnung zu verschriftlichen. Die Gutachterinnen und Gutachter empfehlen die Entwicklung einer Praktikumsordnung, um den Mentoren, den Studierenden und den Praxisanleitern einen Überblick über Praktikumsinhalte zu ermöglichen, die Betreuung transparent zu regeln und den Nachweis erbrachter Leistungen im Praktikum darlegen zu können. Diese ist vorzulegen.

Bezogen auf das stimmig konzipierte Modulhandbuch werden von Seiten der Gutachtergruppe insbesondere die Querverbindungen zwischen den Modulen bzw. die wechselseitigen Bezüge zwischen den Modulen positiv hervorgehoben.

Mobilitätsfenster sind in einem dualen Studiengang nur schwer zu realisieren, da die parallele Ausbildung bzw. Praxiszeit einen Studienortwechsel erschwert. Als mögliche Mobilitätsfenster gibt die Hochschule im Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ den Zeitraum vom fünften bis achten Semester an. Die Gutachtergruppe unterstützt die Hochschule in der Förderung der Studierenden bezogen auf einen Auslandsaufenthalt. Darüber hinaus regen die Gutachterinnen und Gutachter Kooperationen mit ausländischen Hochschulen an, um den Studierenden einen forschungsbezogenen Austausch zu ermöglichen.

Die Zulassungsvoraussetzungen des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ sind in der Prüfungsordnung in § 2 geregelt. Sie sind aus Sicht der Gutachtergruppe dem Studiengang weitgehend angemessen.

(4) Studierbarkeit

Die Gutachtergruppe begrüßt die im Gespräch mit Studierenden der Hochschule von diesen positiv hervorgehobene enge Betreuung. Diese erfolgt u. a. im Rahmen eines Tutorensystems, in dem Studierende die Aufgabe übernehmen, andere Studierende zu unterstützen und zu begleiten. Zudem existiert das

Angebot einer zentralen Studienberatung für generelle organisatorische und persönliche Fragen sowie einer Fachstudienberatung der Hochschule Fulda, in der eine studienbegleitende fachliche Beratung angeboten wird. Darüber hinaus ist die allgemeine Sozialberatung für Studierende bei der Lösung von auftretenden Problemen rund um den Lebens- und Studienalltag behilflich. Am Fachbereich Oecotrophologie bieten alle hauptamtlich Lehrenden und die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen feste wöchentliche Sprechstundenzeiten sowie Sprechstunden nach Vereinbarung an. Die einzelnen Sprechzeiten sind zum einen auf der Moodle-Plattform des Fachbereichs abrufbar und hängen auch am Fachbereich aus. Speziell für den Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ soll es zusätzlich Online-Sprechzeiten geben. Die Gutachtergruppe bewertet die Betreuung der Studierenden durch die Hochschule Fulda und die Lehrenden des Fachbereichs Oecotrophologie positiv.

Der auf 180 ECTS-Punkte angelegte und in Form eines dualen Vollzeitstudiums organisierte Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ umfasst einen Workload von 4.860 Stunden, der in vier Jahren zu bewältigen ist. Die insgesamt 28 Module haben laut Modulbeschreibungen in der Regel einen Umfang von 5 bis 15 ECTS-Punkten. Ein ECTS-Punkt entspricht einer studentischen Arbeitsbelastung von 27 Stunden. Die Gutachtergruppe erachtet es als sinnvoll, die Studienplangestaltung der praxisintegrierten Variante des Studiengangs stärker zu differenzieren, um das Alleinstellungsmerkmal des Studiengangs zu schärfen und den praxisintegriert Studierenden eine curricular verfasste Studienstruktur zu gewährleisten. Darüber hinaus ist die Zielgruppe der Studierenden, bezogen auf die praxisintegrierte Variante, zu spezifizieren.

Zulassungsvoraussetzungen für den Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ist die allgemeine Hochschulreife oder die Fachhochschulreife. Als weitere Zugangsvoraussetzung müssen die **ausbildungsinintegriert** Studierenden über einen abgeschlossenen Ausbildungsvertrag in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin oder Kaufmann/-frau Groß- und Außenhandel, Industriekaufmann/-frau oder fachlich verwandte Ausbildung und die **praxisintegriert** Studierenden über einen entsprechenden Arbeitsvertrag jeweils mit einem Partnerunternehmen der Hochschule Fulda verfügen. Voraussetzung dafür ist eine abgeschlossene Berufsausbildung. Darüber hinaus müssen die Bewerberinnen und Bewerber über ausreichende naturwissenschaftlich-technische Kenntnisse insbesondere in den Bereichen Biologie und Chemie

verfügen. Das Vorliegen dieser Voraussetzungen wird in der Regel in einem Auswahlgespräch von ca. 20 Minuten Dauer festgestellt, für das der Prüfungsausschuss zwei Professorinnen oder Professoren bestellt.

Bezüglich der Sicherstellung der Fortführung der Ausbildung bzw. der Arbeit im jeweiligen Unternehmen bei Arbeitgeberwechsel legt die Hochschule dar, dass bei Kündigung des Vertragsverhältnisses wegen Betriebsaufgabe sich das jeweilige Unternehmen verpflichtet, einen adäquaten Ersatz für den Studierenden zu suchen, um diesem die Möglichkeit zu geben das Studium zu beenden. Dies ist in § 10 des Kooperationsvertrages festgelegt.

Die Anrechnung von an anderen Hochschulen erworbenen Studienleistungen (im Sinne der Lissabon Konvention) auf den Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ist in § 14 der „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule Fulda“ geregelt.

Die Anerkennung von außerhochschulisch erworbenen Leistungen ist in § 15 der „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule Fulda“ geregelt.

Regelungen zum Nachteilsausgleich finden sich in § 9 der „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule Fulda“.

(5) Prüfungssystem

Die im Studiengang vorgesehenen Modulprüfungen dienen der Feststellung, ob die formulierten Qualifikationsziele erreicht wurden. Sie sind modulbezogen sowie wissens- und kompetenzorientiert aufgebaut. Jedes Modul schließt mit einer, das gesamte Modul umfassenden, Prüfung ab. Die Prüfungsformen sind in den Modulbeschreibungen festgelegt. Die Modulprüfungen werden in der Regel am Ende der Lehrveranstaltungen abgelegt. Umfang und Dauer der Prüfungsformen sind in den „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule Fulda“ geregelt.

Die Modulprüfungen sowie die Formen der Prüfungsleistungen sind in § 9 der „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule Fulda“ beschrieben. Die Wiederholung von Prüfungsleistungen ist in § 13, Abs. 2 der Rahmenprüfungsordnung geregelt. Nicht bestandene Prüfungsleistungen können einmal wiederholt werden.

Der Nachteilsausgleich für Studierende mit Behinderung hinsichtlich zeitlicher und formaler Vorgaben im Studium sowie bei allen abschließenden oder studienbegleitenden Leistungsnachweisen ist sichergestellt.

Das Prüfungssystem entspricht aus Sicht der Gutachtergruppe den in den „Kriterien für die Akkreditierung von Studiengängen“ formulierten Anforderungen. Die Prüfungsordnung des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ muss nach der Verabschiedung einer Rechtsprüfung unterzogen werden. Der Nachweis der Rechtsprüfung der Prüfungsordnung ist vorzulegen.

(6) Studiengangsbezogene Kooperationen

Die Hochschule gewährleistet die Umsetzung und die Qualität des Studiengangskonzeptes des Studiengangs. Kooperationsverträge mit den Ausbildungs- und Praxisunternehmen sind im Entwurf vorhanden. Die Kooperationsverträge sind nach der Verabschiedung vorzulegen. In diesen sind die Rahmenvereinbarungen mit Unternehmen über die Durchführung der Ausbildung bzw. der Praxiszeit geregelt. Die Gutachtergruppe empfiehlt, wie schon unter Kriterium 3 beschrieben, die Entwicklung einer Praktikumsordnung. Diese ist einzureichen.

(7) Ausstattung

Für die Studiengänge liegt eine förmliche Erklärung der Hochschulleitung über die Sicherung der sächlichen, räumlichen und apparativen Ausstattung vor.

Die adäquate Durchführung der Studiengänge ist hinsichtlich der qualitativen und quantitativen sächlichen und räumlichen Ausstattung gesichert. Dies wird von der Gutachtergruppe positiv bewertet. Bezogen auf die qualitativen und quantitativen räumlichen Ressourcen erklärt die Hochschule, dass durch die finanziellen Mittel des Hochschulpaktes 2020 des Landes Hessen der Fachbereich Oecotrophologie 300 qm neue Räumlichkeiten dazugewinnen wird. Darüber hinaus wird im Zusammenhang mit dem Bau einer neuen Mensa für den Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ein Großküchenlabor eingerichtet. Dies bewertet die Gutachtergruppe als sehr positiv.

Im Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ sind 15 hauptamtlich Lehrende tätig, von denen 13 professoral sind. Vier Professuren sind vakant. Des Weiteren sollen vierundzwanzig Lehrbeauftragte und zwei

Lehrkräfte für besondere Aufgaben tätig werden. Die Gutachtergruppe betrachtet die personelle Ausstattung im Studiengang durch die Vakanz von vier Professuren als problematisch und unterstützt die Bemühungen der Hochschulleitung bezogen auf die nachhaltige Sicherstellung des Personals, auch vor dem Hintergrund der vorhandenen finanziellen Mittel aus dem Hochschulpakt 2020 des Landes Hessen. Die Gutachterinnen und Gutachter empfehlen die vier vakanten Professuren zeitnah zu besetzen und die Umsetzung der Aufwuchsplanung des (professoralen) Personals im Studiengang vor Studienbeginn anzuzeigen. Im Sinne einer Optimierung der Personalressourcen wird der Hochschule empfohlen, bestimmte Module im Fachbereich Oecotrophologie auch für die Studierenden anderer Bachelor-Programme zu öffnen (z.B. Einführung in wissenschaftliches Arbeiten) bzw. mit anderen Fachbereichen zu kooperieren.

Die Maßnahmen zur Personalentwicklung und -qualifizierung sind aus Sicht der Gutachterinnen und Gutachter adäquat.

(8) Transparenz und Dokumentation

Informationen zu Studienverlauf, Prüfungsanforderungen und Zugangsvoraussetzungen einschließlich der Nachteilsausgleichsregelungen für Studierende mit Behinderungen werden durch die Hochschule dokumentiert und veröffentlicht.

(9) Qualitätssicherung und Weiterentwicklung

Der Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ unterliegt den allgemeinen Qualitätssicherungsmaßnahmen der Hochschule Fulda. Ergebnisse des hochschulinternen Qualitätsmanagements sollen bei den Weiterentwicklungen des Studiengangs berücksichtigt werden. In den Gesprächen mit den Studierenden wurde deutlich, dass die Hochschulverantwortlichen stets ansprechbar sind und sowohl über individuelle als auch über institutionalisierte Kanäle stetig Verbesserungsvorschläge konstruktiv aufgenommen werden. Evaluationsergebnisse und Untersuchungen der studentischen Arbeitsbelastung, sowie Ergebnisse des Studienerfolgs und des Absolventenverbleibs sollten aus Sicht der Gutachtergruppe durchgeführt und kontinuierlich in die Qualitätssicherungsmaßnahmen der Hochschule Fulda eingebunden werden. Darüber hinaus werden sowohl die praktischen als auch die theoretischen

Studienteile evaluiert. Die Gutachtergruppe empfiehlt auf die Qualitätssicherung von Lehre und Praxis ein besonderes Augenmerk zu richten, um zeitnah Erkenntnisse aus den quantitativen und qualitativen Bewertungen zu gewinnen. Darüber hinaus erachtet es die Gutachtergruppe als sinnvoll einen Arbeits- und Zeitplan für das E-Learning-Programm zu entwickeln und die Lehrenden detailliert in die Benutzung des Programms einzuführen, um in dem onlinegestützten Studiengang die Qualität der Lehre gewährleisten zu können.

Die Bibliothek des Fachbereichs Oecotrophologie wird von den Gutachterinnen und Gutachtern positiv bewertet.

Die Studierenden sind in den Gremien der Hochschule Fulda vertreten. Dies wird von der Gutachtergruppe positiv bewertet. Die Gutachtergruppe unterstützt darüber hinaus den von den Studierenden geäußerten Wunsch nach einem, weiterbildenden Master-Studiengang im Bereich des LifeCycle Catering.

(10) Studiengänge mit besonderem Profilanspruch

Der zu akkreditierende Studiengang ist ein dualer Vollzeitstudiengang. Das 180 ECTS-Punkte umfassende Studium ist auf acht Semester Regelstudienzeit ausgerichtet. Ein ECTS-Anrechnungspunkt entspricht dabei einem Workload von 27 Stunden. Besonders die praxisintegrierte Variante ist zu konkretisieren, um das Profil des Bachelor-Studiengangs zu schärfen. Ein ausgestaltetes Studiengangskonzept der praxisintegrierten Variante des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ ist vorzulegen.

(11) Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit

Das Konzept der Hochschule zur Chancengleichheit mit einer gezielten Förderung und Unterstützung von Studierenden in besonderen Lebenslagen wird von den Gutachterinnen und Gutachtern als positiv bewertet. Die Gutachtergruppe hat den Eindruck gewonnen, dass das Konzept praktiziert und umgesetzt wird und bestärkt die Hochschule in der weiteren Umsetzung.

Zusammenfassung

Die Gutachtergruppe empfand die Gesprächsatmosphäre vor Ort als ausgesprochen vertrauensvoll, offen und konstruktiv. Die Antworten der Hochschule, bezogen auf die von der Gutachtergruppe gestellten Fragen, wurden als

insgesamt schlüssig und nachvollziehbar wahrgenommen. Sie trugen zur Klärung einer Vielzahl von Fragen bei, die das Studium der schriftlichen Unterlagen und die Gespräche der Gutachtergruppe am Vorabend aufgeworfen hatten. So wurden insbesondere die Ziele, die mit der Implementierung der beiden Studiengänge verbunden werden, plausibel. Die Gutachtergruppe hebt das innovative Konzept des Bachelor-Studiengangs positiv hervor.

Die Gutachterinnen und Gutachter betrachten das Konzept des dualen Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“, welches die Wertschöpfungsprozesse im Bereich der Küchenplanung und Außer-Haus-Verpflegung in Theorie und Praxis analysiert und reflektiert, ebenso wie die Vernetzung in den Bereichen Physik und Technik, Naturwissenschaften, Betriebswirtschaft, Qualitäts- und Projektmanagement als positiv und innovativ.

Die Gutachtergruppe teilt die Einschätzung der Hochschule, dass in diesen Praxisfeldern Bedarf an akademisch geschultem Personal besteht und würdigt, dass die Hochschule diesen aufgreift und ihm mit ihrem Studienangebot entspricht. Des Weiteren als positiv bewertet werden das Engagement der an der Entwicklung der Studiengänge Beteiligten, das Tutorenprogramm, die offenkundige Zufriedenheit der Studierenden mit der engen Betreuung und der konstruktive Umgang der Hochschule mit den Verbesserungsvorschlägen der Gutachtergruppe.

Bezüglich der ausbildungsintegrierten Variante des, zum Wintersemester 2014/2015 beginnenden Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ kommen die Gutachterinnen und Gutachter zu dem Ergebnis, der Akkreditierungskommission der AHPGS die Akkreditierung zu empfehlen. Bezüglich der praxisintegrierten Variante des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/ in LifeCycle Catering“ kommen die Gutachterinnen und Gutachter zu dem Ergebnis, der Akkreditierungskommission der AHPGS die Akkreditierung nach Vorlage eines ausgearbeiteten Studienkonzepts zu empfehlen.

Zur weiteren Entwicklung und Verbesserung des Studiengangskonzeptes sowie der Studienbedingungen regen die Gutachterinnen und Gutachter folgendes an:

- Vor Studienbeginn ist der Akkreditierungskommission ein ausgestaltetes Studiengangskonzept der praxisintegrierten Variante des Bachelor-Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ vorzulegen.
- Die Prüfungsordnung ist einer Rechtsprüfung zu unterziehen. Der Nachweis der Rechtsprüfung der Prüfungsordnung ist vorzulegen.
- Die Besetzung der vakanten Professuren ist anzuzeigen.
- Die Zielgruppe der Studierenden ist, bezogen auf die praxisintegrierte Variante, zu spezifizieren.
- Die Praxisbetriebe und deren Ausrichtung, sind bezogen auf den Studiengang, klar und transparent zu definieren.
- Die Anforderungen an die Qualifizierung der Praxisanleiter sind in einer Ordnung transparent zu regeln.
- Eine Praktikumsordnung zu entwickeln, um den Mentoren, den Studierenden und den Praxisanleitern einen Überblick über Praktikumsinhalte zu ermöglichen, die Betreuung transparent zu regeln und den Nachweis erbrachter Leistungen im Praktikum darlegen zu können. Diese sind vorzulegen.
- Die Studierenden sollten hinsichtlich der Möglichkeit und Wahrnehmung eines Auslandsaufenthaltes unterstützt werden.
- Empfohlen werden studiengangsbezogene Kooperationen mit ausländischen Hochschulen.
- Empfohlen wird, auf die Qualitätssicherung von Lehre und Praxis ein besonderes Augenmerk zu richten, um aus den quantitativen und qualitativen Bewertungen zeitnah Erkenntnisse zu gewinnen, die im Sinne einer Optimierung des Studienprogramms und der Studienbedingungen genutzt werden können.
- Auch sollte ein Arbeits- und Zeitplan für das E-Learning-Programm entwickelt werden. Die Lehrenden sollten detailliert in die Benutzung des Programms eingeführt werden.
- Die Gutachtergruppe unterstützt den von den Studierenden geäußerten Wunsch, einen weiterbildenden Master-Studiengang im Bereich des Life-Cycle Catering einzurichten.

7 Beschluss der Akkreditierungskommission

Beschlussfassung der Akkreditierungskommission vom 16.05.2013

Beschlussfassung vom 16.05.2013 auf Grundlage der Antragsunterlagen und des Bewertungsberichts, inklusive Gutachten der Vor-Ort-Begutachtung, die am 14.03.2013 stattfand.

Berücksichtigt wurde ferner die Stellungnahme der Hochschule zum sachlichen Teil des Gutachtens vom 30.04.2013. Die Akkreditierungskommission der AHPGS diskutiert die Verfahrensunterlagen, das Votum der Gutachtergruppe sowie die Stellungnahme der Hochschule.

Der Studiengang wurde in einer ausbildungsintegrierten und in einer praxisintegrierten Variante zur Akkreditierung beantragt. Bezogen auf die praxisintegrierte Variante des Bachelor-Studiengangs erfolgt keine Beschlussfassung. Die Akkreditierungskommission folgt dem Votum der Gutachtergruppe und verweist auf die Klärungsbedarfe im Hinblick auf die Darlegungen im Gutachten unter Kriterium 3 - Studiengangskonzept. Die Akkreditierungskommission erwartet vor der Akkreditierung der praxisintegrierten Variante die Darlegung eines Studiengangskonzepts, das insbesondere die Zielgruppe spezifiziert, das die curricularen Inhalte des Studiums wiedergibt, die an dieser Zielgruppe ausgerichtet sind und aus dem die Sicherstellung der akademischen Ausbildung in den Praxisphasen hervorgeht.

Die Akkreditierungskommission fasst folgenden Beschluss:

Akkreditiert wird der ausbildungsintegriert in Teilzeit angebotene Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ (eingereicht als „LifeCycle Catering“), der mit dem Hochschulgrad „Bachelor of Science“ (B.Sc.) abgeschlossen wird. Der erstmals zum Wintersemester 2014/2015 angebotene Studiengang umfasst 180 Credit Points (CP) nach dem ECTS (European Credit Transfer System) und sieht eine Regelstudienzeit von acht Semestern vor.

Die erstmalige Akkreditierung erfolgt für die Dauer von fünf Jahren und endet gemäß Ziff. 3.2.4 der „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Drs. AR 20/2013 i. d. F. vom 20.02.2013) am 30.09.2018.

Für den Bachelor-Studiengang werden folgende Auflagen ausgesprochen:

1. Die Prüfungsordnung ist nach der Genehmigung einzureichen. Die Prüfungsordnung ist einer Rechtsprüfung zu unterziehen. (Kriterium 2.5)
2. Die Sicherstellung der Lehre bis zur Besetzung der vier vakanten Professuren ist nachzuweisen. Die Ausschreibung der Professuren ist anzuzeigen. (Kriterium 2.7)

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 16.02.2014 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 Auflagenenerfüllung zum Widerruf der Akkreditierung führen kann.

Die Akkreditierungskommission unterstützt darüber hinaus die im Gutachten formulierten Empfehlungen.

Freiburg, den 16.05.2013

Beschlussfassung der Akkreditierungskommission vom 25.07.2013

Beschlussfassung vom 25.07.2013 auf Grundlage der Antragsunterlagen, des Bewertungsberichts, inklusive Gutachten der Vor-Ort-Begutachtung, die am 14.03.2013 stattfand, sowie der Beschwerdebeurteilung.

Der Studiengang wurde in der Sitzung der Akkreditierungskommission vom 16.05.2013 als Teilzeit-Studiengang akkreditiert. Die Hochschule hat mit dem Schreiben vom 19.06.2013 dagegen form- und fristgerecht Beschwerde eingelegt, da der duale Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ als dualer Vollzeitstudiengang angeboten wird. Die Akkreditierungskommission berücksichtigt die Beschwerdebeurteilung und diskutiert auf dieser Grundlage erneut die Antragsunterlagen, das Gutachten und die Stellung-

nahme der Hochschule zum Gutachten und ihre Entscheidung vom 16.05.2013.

Die Akkreditierungskommission folgt der Stellungnahme der Hochschule dahingehend, dass es sich beim Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ um einen dualen Vollzeitstudiengang handelt. Ferner folgt die Akkreditierungskommission den Ausführungen der Hochschule, dass die praxisintegrierte Variante gemeinsam mit der ausbildungsintegrierten Variante angeboten werden kann, wenn die Bewerbergruppen aus den gleichen Berufsfeldern zugelassen werden.

Die Akkreditierungskommission fasst folgenden Beschluss:

Akkreditiert wird der in Vollzeit, in einer ausbildungsintegrierten und einer praxisintegrierten Variante angebotene duale Bachelor-Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering“ (eingereicht als „LifeCycle Catering“), der mit dem Hochschulgrad „Bachelor of Science“ (B.Sc.) abgeschlossen wird. Der erstmals zum Wintersemester 2014/2015 angebotene Studiengang umfasst 180 Credit Points (CP) nach dem ECTS (European Credit Transfer System) und sieht eine Regelstudienzeit von acht Semestern vor.

Die erstmalige Akkreditierung erfolgt für die Dauer von fünf Jahren und endet gemäß Ziff. 3.2.4 und 3.2.5 der „Regeln für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Drs. AR 20/2013 i. d. F. vom 20.02.2013) am 30.09.2019.

Für den Bachelor-Studiengang werden folgende Auflagen ausgesprochen:

1. Die Zielgruppe der Studierenden ist, bezogen auf die praxisintegrierte Variante, darzulegen. (Kriterium 2.3)
2. Die Prüfungsordnung ist nach der Genehmigung einzureichen. Die Prüfungsordnung ist einer Rechtsprüfung zu unterziehen. (Kriterium 2.5)
3. Die Sicherstellung der Lehre bis zur Besetzung der vier vakanten Professuren ist nachzuweisen. (Kriterium 2.7)

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 16.02.2014 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 Auflagenenerfüllung zum Widerruf der Akkreditierung führen kann.

Die Beschwerde der Hochschule Fulda ist damit in vollem Umfang erledigt.

Die Akkreditierungskommission bittet die Besetzung der Professuren anzuzeigen.

Freiburg, den 25.07.2013