

Beschluss zur Akkreditierung

der Studiengänge

- „Oecotrophologie“ (B.Sc.)
- „Oecotrophologie mit Praxissemester“ (B.Sc.)
- „Catering und Hospitality Services“ (B.Sc.)
- „Catering und Hospitality Services mit Praxissemester“ (B.Sc.)
- „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft“ (M.Sc.)

an der Hochschule Niederrhein

Auf der Basis des Berichts der Gutachtergruppe und der Beratungen der Akkreditierungskommission in der 51. Sitzung vom 13./14. Mai 2013 spricht die Akkreditierungskommission folgende Entscheidungen aus:

1. Die Studiengänge „Oecotrophologie“, „Oecotrophologie mit Praxissemester“, „Catering und Hospitality Services“ und „Catering und Hospitality Services mit Praxissemester“ jeweils mit dem Abschluss „Bachelor of Science“ und der Studiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft“ mit dem Abschluss „Master of Science“ an der Hochschule Niederrhein werden unter Berücksichtigung der „Regeln des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Beschluss des Akkreditierungsrates vom 23.02.2012) ohne Auflagen akkreditiert, da die darin genannten Qualitätsanforderungen für die Akkreditierung von Studiengängen erfüllt sind.

Die Studiengänge entsprechen den Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen, den Anforderungen der Ländergemeinsamen Strukturvorgaben der Kultusministerkonferenz, den landesspezifischen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen sowie den Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse in der jeweils aktuell gültigen Fassung.

2. Beim Studiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft“ handelt sich um einen **konsekutiven Masterstudiengang**. Die Akkreditierungskommission stellt für den Studiengang ein stärker **anwendungsorientiertes Profil** fest.
3. Für die Studiengänge „Oecotrophologie mit Praxissemester“ und „Catering und Hospitality Services mit Praxissemester“ wird die Akkreditierung für eine **Dauer von fünf Jahren** (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist **gültig bis zum 30.09.2018**.
4. Für die Studiengänge „Oecotrophologie“ und „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft“ wird die Akkreditierung für eine **Dauer von sieben Jahren** (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und sie ist jeweils unter Anrechnung der vorläufigen Akkreditierung gemäß Beschluss der Akkreditierungskommission vom 21./22.08.2012 **gültig bis zum 30.09.2019**.

5. Für den Studiengang „**Catering und Hospitality Services**“ wird die Akkreditierung für eine **Dauer von sieben Jahren** (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist **gültig bis zum 30.09.2020**.

Zur Weiterentwicklung der Studiengänge wird die folgende **Empfehlung** gegeben:

1. Die Lehrveranstaltungsevaluationen sollten zu einem früheren Zeitpunkt im Semester durchgeführt werden, damit Zeit für eine Rückkopplung und Diskussion der Ergebnisse mit den Studierenden bleibt.

Zur weiteren Begründung dieser Entscheidungen verweist die Akkreditierungskommission auf das Gutachten, das diesem Beschluss als Anlage beiliegt.



Gutachten zur Akkreditierung

der Studiengänge

- „Oecotrophologie“ (B.Sc.)
- „Oecotrophologie mit Praxissemester“ (B.Sc.)
- „Catering und Hospitality Services“ (B.Sc.)
- „Catering und Hospitality Services mit Praxissemester“ (B.Sc.)
- „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft“ (M.Sc.)

an der Hochschule Niederrhein

Begehung am 17.01.2013

Gutachtergruppe:

Felix Gregor Eikmeyer	Universität Bielefeld (studentischer Gutachter)
Prof. Dr. Helmut Laberenz	HAW Hamburg, Studiendepartment Ökotrophologie
Sabine Schulz	Ernährungsberaterin, Verband der Oecotrophologen e.V., Bielefeld (Vertreterin der Berufspraxis)
Prof. em. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft	Universität Potsdam, Institut für Ernährungswissenschaft

Koordination:

Dr. Katarina Löbel	Geschäftsstelle von AQAS, Köln
--------------------	--------------------------------

Präambel

Gegenstand des Akkreditierungsverfahrens sind Bachelor- und Masterstudiengänge an staatlichen oder staatlich anerkannten Hochschulen. Die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen wird in den Ländergemeinsamen Strukturvorgaben der Kultusministerkonferenz verbindlich vorgeschrieben und in den einzelnen Hochschulgesetzen der Länder auf unterschiedliche Weise als Voraussetzung für die staatliche Genehmigung eingefordert.

Die Begutachtung der Studiengänge erfolgte unter Berücksichtigung der „Regeln des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ in der Fassung vom 23.02.2012.

1. Studiengangsübergreifende Aspekte

1.1 Allgemeine Informationen

Die Hochschule Niederrhein versteht sich als Hochschule der Region. An den drei Standorten Krefeld Süd, Krefeld West und Mönchengladbach werden an zehn Fachbereichen mehr als 50 Studiengänge angeboten. An der Hochschule Niederrhein sind zum Zeitpunkt der Antragstellung 12.000 Studierende eingeschrieben. Durch den Austausch mit Unternehmen, Firmen und Institutionen der Region sollen Praxiskontakte hergestellt und somit Forschung und Transfer gefördert werden.

Alle drei zu reakkreditierenden Studiengänge werden vom Fachbereich 05 „Oecotrophologie“ angeboten. Der Fachbereich mit dem Leitbild „Interdisziplinäre Grundlagen, Praxisorientierung und Arbeitsmarktorientierung“ legt nach eigener Aussage seine Schwerpunkte auf Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Naturwissenschaften und Sozioökonomie.

Die Hochschule Niederrhein verfügt laut Antrag über ein Konzept zur Förderung der Geschlechtergerechtigkeit, das in den Studiengängen des Fachbereichs Anwendung finden soll. Die Hochschule wurde als „familiengerechte Hochschule“ zertifiziert.

1.2 Studierbarkeit/Beratung, Betreuung, Information und Organisation

Für jeden Studiengang gibt es gemäß der Darstellung der Hochschule eine/n Studiengangsbeauftragte/n. Für jedes Modul wird ein/e Modulbeauftragte/r benannt, die/der für die inhaltliche und organisatorische Koordination des Moduls einschließlich der Modulbeschreibung sowie der inhaltlichen Prüfungsorganisation zuständig ist, so die Hochschule. Der gesamte Fachbereich soll für die Entwicklung des Curriculums verantwortlich sein.

Als Lehrformen werden laut Antrag Vorlesungen, seminaristische Lehrveranstaltungen, Übungen, Praktika, Projekte und Exkursionen eingesetzt. Das Prüfungskonzept sieht mündliche Prüfungen, eine Studien-, Projekt- oder Hausarbeit, Prüfung im Antwortwahlverfahren und Klausuren vor. In der Regel schließt gemäß den Ausführungen im Antrag ein Modul mit einer Modulprüfung ab. Die Studierenden sollen im Laufe ihres Studiums eine Vielzahl von Prüfungsformen kennenlernen. Seit der Erstakkreditierung haben sich nach Darstellung der Hochschule am Prüfungskonzept keine großen Veränderungen ergeben.

Die Gesamtorganisation der Prüfungen obliegt dem Prüfungsausschuss. Prüfungen finden laut Antrag in drei Prüfungszeiträumen während des Jahres statt, nämlich nach dem Wintersemester, nach dem Sommersemester und kurz vor dem Wintersemester.

Die Prüfungsordnung wurde laut Antrag einer juristischen Prüfung unterzogen.

Die Hochschule Niederrhein verfolgt nach eigener Aussage bei der Evaluation der Arbeitsbelastung das Ziel der Einführung hochschuleinheitlicher Standards. Daher ist das Thema „Überprü-

fung der angesetzten Workload“ beim Vizepräsidenten für Lehre angesiedelt und fällt nicht in die Eigenregie der Fachbereiche. Hier gibt es nach Aussage der Hochschule erste Erhebungsversuche, jedoch noch keine systematisch erhobenen und ausgewerteten Daten.

Zusätzlich zu den allgemeinen Beratungsangeboten bietet der Fachbereich nach eigenen Angaben diverse Informations- und Orientierungsmöglichkeiten für Studierende verschiedener Semester an. Zu Semesterbeginn gibt es demnach eine Einarbeitungswoche. Speziell angeleitete Erstsemestertutor/innen helfen laut Antrag den Studienanfänger/innen beim Studieneinstieg. Für Studierende aller Semester sollen in fachspezifischen Fragen die Professor/innen in Sprechstunden zur Verfügung stehen. Um hohen Durchfallquoten in den ersten Semestern, insbesondere in der Mathematik, zu begegnen, gibt der Fachbereich an, einen Brückenkurs speziell zu Mathematik sowie zusätzliche Fachtutorien und Repetitorien durchzuführen.

Der Nachteilsausgleich ist in § 15 Abs. 4 der Bachelorprüfungsordnung bzw. in § 14 Abs. 4 der Masterprüfungsordnung geregelt. Die Modulhandbücher in der jeweils gültigen aktuellen Fassung sollen den Studierenden online zur Verfügung stehen.

Die Anerkennung außerhalb des Hochschulbereiches oder von an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen erfolgt laut Antrag gemäß den üblichen gesetzlichen Regelungen. Die Anerkennung wird in der Prüfungsordnung geregelt.

Um die Studierbarkeit der Bachelorstudiengänge zu erhöhen, wurden seit der Erstakkreditierung laut Antrag einige Veränderungen vorgenommen. Die Hochschule führt aus, dass Veränderungen an der Kreditierung einiger Module vorgenommen wurden, bei denen sich die Arbeitsbelastung nach Studierendenaussage als zu hoch herausgestellt hatte. Die ursprüngliche Pflichtpraxisphase wurde aus dem Curriculum entfernt. Stattdessen soll nun ein fakultatives Praxissemester eingeführt werden.

Bewertung

Die Kriterien zur Studierbarkeit sind aus Sicht der Gutachterinnen und Gutachter in den drei begutachteten Studiengängen vollständig erfüllt. Hinsichtlich der Organisation des Studiums wurden Verantwortliche für die Studiengänge, für einzelne Module und für spezifische Beratung (Praktikumsbüro, Beratung zu Auslandssemester) benannt. Lehrinhalte innerhalb der Module sowie die Modulklausuren werden durch die Modulverantwortlichen abgestimmt. Zudem erfolgt ein Austausch zwischen den Lehrenden selbst und auch zwischen Lehrenden und Studierenden, um ungewollte Doppelungen der Inhalte in verschiedenen Modulen zu vermeiden. Die Studienorganisation in den Studienprogrammen fördert die Umsetzung der Studiengangskonzepte. Besonders begrüßenswert ist für die Gutachtergruppe, dass für die Wahl der Spezialisierungsmodule ein webbasiertes Verteilungssystem entwickelt wurde. Die Plätze in den Modulen können damit gerecht und effizient vergeben werden. Die Studierenden werden vielseitig sowohl fachlich als auch überfachlich betreut.

Zur Unterstützung der Studierenden gibt es Einführungs- und Informationsveranstaltungen, in denen beispielsweise der Studienverlauf im Allgemeinen oder die Prüfungsordnung, aber auch spezifischer die „Interdisziplinären Langfristprojekte“ (ILP) vorgestellt werden. Durch die Kleingruppen in praktischen Lehrveranstaltungen und zum Beispiel in den ILPs besteht zudem ein direkter Kontakt zwischen Studierenden und Lehrenden, die eine fachspezifische Beratung ermöglichen. Weiterhin gibt es Beratungsangebote zur Gestaltung des Praxissemesters oder zu Auslandssemestern. Zentral werden von der Hochschule eine Studienberatung und eine Psychosoziale Beratungsstelle angeboten. Für Studierende mit Familienaufgaben stehen die Gleichstellungsbeauftragten der Hochschule oder des Fachbereiches sowie ein Familienbüro zur Verfügung. Auch für Studierende mit Behinderungen gibt es eine zentrale Anlaufstelle. Weitere Unterstützungsangebote bietet der Fachbereich in Form von Tutorien und Brückenkursen an.

Ein Mobilitätsfenster stellt in den Bachelorstudiengängen ein zusätzliches siebtes Semester dar, das als Auslands- oder Praxissemester gestaltet und idealerweise nach dem fünften Semester genutzt werden kann. Die Hochschule sieht Anerkennungsregelungen für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen sowie für außerhalb der Hochschule erbrachte Leistungen gemäß der Lissabon-Konvention vor.

Der Workload wird bisher im Fachbereich nicht systematisch erfasst. An der Hochschule selbst befindet sich ein System zur Erfassung des Workloads im Aufbau. Zudem lässt auch der Evaluationsbericht, der zentral und in regelmäßigen Abständen erstellt wird, Rückschlüsse hinsichtlich der studentischen Arbeitsbelastung zu. Die Arbeitsbelastung wurde hier hochschulweit als hoch bis sehr hoch beschrieben. Die Hochschule hat darauf reagiert, indem weitere Beratungsangebote (Peer-Tutoring, Studienverlaufsberater/innen in allen Fachbereichen) eingerichtet und auch die Zahl der Klausuren reduziert wurden. Durch die Schaffung des Praxissemesters und einer Neuberechnung der Kreditpunkte konnte am Fachbereich eine deutliche Verbesserung der Studierbarkeit erzielt werden.

Für jedes Modul ist i. d. R. eine Modulprüfung vorgesehen. Die Auswahl der Prüfungstermine und -räume erfolgt zentral durch den Prüfungsausschuss. Der oder die Modulverantwortliche gestaltet die Modulklausur zusammen mit den involvierten Lehrenden und erledigt die weitere Organisation dieser Prüfung. Die Prüfungsdichte und auch deren Organisation werden von der Gutachtergruppe als angemessen eingeschätzt.

Die das Studium betreffenden Ordnungen inklusive Studienverlauf, Prüfungsanforderungen und Nachteilsausgleichsregelungen können im Internet abgerufen werden und hängen zudem vor dem Prüfungsamt des Fachbereiches aus. Die Prüfungsordnungen wurden einer Rechtsprüfung unterzogen.

1.3 Ressourcen

In den Bachelorstudiengang „Oecotrophologie“ sollen zum Wintersemester 140 Studierende und in den Studiengang „Catering und Hospitality Services“ ebenfalls zum Wintersemester 60 Studierende aufgenommen werden. In den Masterstudiengang sollen jeweils 14 Studierende zum Sommer- und Wintersemester aufgenommen werden.

Am Lehrangebot des Studiengangs sind laut Antrag 21 Professuren und 27 Stellen auf Mittelbau-Ebene beteiligt, die darüber hinaus von 18 Lehrbeauftragten unterstützt werden. Für eine weitere Professur im Ernährungsbereich werden zum Zeitpunkt der Antragsstellung die Verhandlungen mit der Erstplatzierten aufgenommen. Eine weitere Professur für den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung soll im Herbst 2012 ausgeschrieben werden. Eine weitere Professur soll dem Fachbereich ab 2014 zur Verfügung stehen. Das Fachgebiet ist nach Angaben der Hochschule noch nicht festgelegt.

Für die Durchführung der Studiengänge stehen laut Antrag sächliche und räumliche Ressourcen sowie Labore zur Verfügung.

Bewertung

Mit den vorhandenen personellen Ressourcen können sowohl die Lehre als auch die Betreuung der Studierenden in vollem Umfang sichergestellt werden. Die zum Teil großen Lehrveranstaltungen des ersten Studienjahres sowie der gut durchdachte Studienplan – da nur einmal im Jahr Studienanfänger/innen zugelassen werden, ist bei vielen Modulen kein semestermäßiges Angebot erforderlich – und die Prüfungsorganisation mit drei Prüfungsterminen pro Jahr erlauben ein breites Modulangebot mit vielen Wahl- und Spezialisierungsmöglichkeiten für die Studierenden. Die Hochschule verfügt über Maßnahmen zur Personalentwicklung und -qualifizierung, sodass hier keine Probleme zu erwarten sind.

Die räumliche Ausstattung kann grundsätzlich als ausreichend bezeichnet werden. Die Vielzahl an spezialisierten und zum Teil hervorragend ausgestatteten und betreuten Laboren ist hervorzuheben.

1.4 Qualitätssicherung

Die Qualität der Lehre wird laut Antrag in kontinuierlichen Evaluationen verfolgt. Auf zentraler Ebene gibt es nach Darstellung der Hochschule eine Dienststelle zur Evaluation und hochschulspezifischen Weiterbildung, die vom Vizepräsidenten oder der Vizepräsidentin für Lehre und Studium geleitet wird. Entsprechende vom akademischen Senat verabschiedete Ordnungen sollen die Durchführung der Verfahren zur Lehrveranstaltungsevaluation und zur internen Evaluationen der Fachbereiche regeln.

Im Antrag führt die Hochschule aus, dass jedes Semester ein/e Professor/in des Fachbereiches als Evaluationsbeauftragte/r in Zusammenarbeit mit der Zentralstelle die systematische Evaluation unterschiedlicher Lehrveranstaltungen organisiert. Der/die Dekan/in erhält Kopien der Ergebnisse und führt bei Bedarf Beratungsgespräche. In regelmäßigen Abständen sollen zudem interne Evaluationen des Fachbereichs durchgeführt, in Berichtsform zusammengefasst und mit den Fachbereichsangehörigen diskutiert sowie Verbesserungspotential abgeleitet werden. Darüber hinaus soll durch fachbereichseigene Absolvent/innenbefragungen der Verbleib der Studierenden verfolgt werden.

Zur Qualitätssicherung werden laut Antrag folgende Daten erhoben: Zahl der Studienanfänger/innen, Prüfungsergebnisse, Studiendauer, Absolvent/innenzahlen (innerhalb und außerhalb der Regelstudienzeit), Verbleibs- bzw. Abbrecher/innenquote und Zusammensetzung der Studierenden.

Auf der Basis der Daten und der Evaluationsergebnisse schätzt die Hochschule die Studiengänge am Fachbereich „Oecotrophologie“ als studierbar ein. Die Hochschule stützt sich in dieser Einschätzung auf die geringe Abbrecher/innenquote und die hohe Zahl an Studierenden, die das Studium innerhalb der Regelstudienzeit bei einer dem Hochschuldurchschnitt entsprechenden Abschlussnotenverteilung abschließt.

Alle Professor/innen und Wissenschaftlichen Mitarbeiter/innen können laut Antrag am Angebot des Programms „Hochschuldidaktische Weiterbildung“ des Landes NRW teilnehmen. Zwischen der Hochschulleitung und den Personalräten sollen zudem regelmäßig entsprechende Maßnahmen für die nicht-wissenschaftlichen Mitarbeiter/innen abgestimmt werden.

Bewertung

Die von der Hochschule Niederrhein verfolgte Strategie zur Qualitätssicherung ist durchdacht und offensichtlich erfolgreich. Bei der Begehung konnten die dazu im Antrag gemachten Angaben bestätigt werden. Hochschulleitung und Fachbereich beschrieben detailliert den Ablauf und die Auswertung der regelmäßigen Evaluationen. Dem internen Qualitätsmanagement kommt zugute, dass die Verantwortung für diese Aufgabe hochrangig, nämlich beim Vizepräsidium angesiedelt ist.

Die Ergebnisse der kontinuierlichen internen Evaluation sind sehr gut dokumentiert. In Abständen werden sie auswärtigen Fachkolleg/innen zur externen Evaluation vorgelegt. Damit verbindet der Fachbereich die Absicht, durch Einholen zusätzlicher Expertise das Spektrum eigener Lösungsansätze auszudehnen, über identifizierte Probleme zu diskutieren, neue Strategien anzudenken und letztlich das Lehrangebot weiter zu verbessern.

Deutlich wurde bei der Begehung gleichfalls, dass die Evaluationsergebnisse in konkrete Maßnahmen umgesetzt werden. Diese Umsetzung erfolgt auf verschiedenen Ebenen: in der Hoch-

schulleitung, im Fachbereich und individuell bei den einzelnen Lehrenden. Dieser breite Fokus ermöglicht es, flexibel auf unterschiedliche Aspekte und Entwicklungen einzugehen, wie etwa auf aktuelle wissenschaftliche Entwicklungen, neue Trends im Berufsfeld künftiger Absolvent/innen, eine sich wandelnde Interessenlage bei angehenden Studierenden oder Tendenzen im studentischen Lernverhalten. Der Fachbereich reagiert dabei überlegt und in angemessener Frist durch Anpassung von Lehrinhalten, Neuausrichtung von Modulen bis hin zur Umorganisation eines ganzen Studiengangs. Dafür liefert die 2009 vorgenommene Neustrukturierung des gegenwärtigen Studiengangs „Catering und Hospitality Services“ ein treffendes Beispiel.

Als gültiges Maß für die kontinuierliche hohe Qualität der zu reakkreditierenden Studiengänge dürfen die hervorragenden beruflichen Chancen der Absolvent/innen gelten. Dazu legte der Fachbereich überzeugendes Material vor. Weitere Qualitätsmerkmale stellen die geringe Anzahl an Studienabbrüchen sowie die Tatsache dar, dass ein hoher Anteil der Studierenden das Studium in der Regelstudienzeit abschließt.

Das Lehrangebot wird auch von den Studierenden als überwiegend sehr gut bezeichnet. Sie heben gleichfalls Bedeutung und Wert der durchgängigen Lehrevaluation hervor. Diese ermöglicht ihnen, zur Verbesserung der jeweiligen Lehrveranstaltung beizutragen. Allerdings schließt sich die Gutachtergruppe dem Votum der Studierenden an, diese Lehrevaluation nicht wie bislang zum Ende einer Lehrveranstaltung vorzunehmen, sondern zu einem früheren Zeitpunkt im Semester. Durch eine derartige Rückkopplung könnten die Studierenden selbst noch von der positiven Wirkung vorgeschlagener Verbesserungen profitieren (**Monitum 1**).

2. Zu den Studiengängen

2.1 Oecotrophologie

2.1.1 Profil und Ziele

Die Hochschule gibt an, dass in allen zur Akkreditierung bzw. Reakkreditierung beantragten Studiengängen instrumentale, systemische und kommunikative Kompetenzen auf dem jeweiligen Kompetenzniveau vermittelt werden sollen. Die Befähigung zu zivilgesellschaftlichem Engagement soll in den Studiengängen des Fachbereichs z. B. durch die Ermunterung zu Gremienarbeit gefördert werden.

Der Bachelorstudiengang „Oecotrophologie“ mit dem Abschlussgrad „Bachelor of Science“ soll die Studierenden auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse unter Einbeziehung anwendungsbezogener Inhalte für den ersten berufsqualifizierenden akademischen Abschluss in den Berufsfeldern für Oecotropholog/innen qualifizieren.

Der Bachelorstudiengang ist gemäß den Angaben im Antrag interdisziplinär angelegt und soll Grundlagen aus den Bereichen Naturwissenschaften, Sozialwissenschaften und Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften vermitteln.

Fachliche und methodische Inhalte sollen integrativ in allen Modulen vermittelt werden. Generische Kompetenzen sollen in den Modulen des Katalogs „Schlüsselqualifikation“ sowie in den Modulen des Projektmanagement-Anteils vermittelt werden. Darüber hinaus bietet der Spezialisierungskatalog den Studierenden laut Antrag die Möglichkeit, sich entweder fachlich zu vertiefen oder weitere Schlüsselqualifikationen zu erwerben.

Im Studiengangskonzept sind mehrere Projektarbeiten vorgesehen. Darin sollen neben fachlichen auch überfachliche Kompetenzen wie Teamarbeit und Problemlösung praktiziert werden. Zudem sollen die Projektarbeiten zur Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden beitragen.

Bei der Überarbeitung des Studiengangs im Jahr 2009 wurde nach Darstellung der Hochschule die Aufteilung auf die zwei Hauptstudienrichtungen „Ernährung, Gesundheit und Beratung“ sowie

„Lebensmittelindustrie und -handel“ aufgehoben. Hier hatte sich laut Hochschule herausgestellt, dass die Studierenden ohnehin verstärkt von dem sogenannten richtungsfreien Studium Gebrauch gemacht hatten.

Als formale Zugangsvoraussetzung zum Bachelorstudiengang „Oecotrophologie“ gelten die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Vorbildung wie etwa eine in der beruflichen Bildung erworbene Qualifikation gemäß § 49 Abs. 6 Hochschulgesetz oder die Allgemeine Hochschulreife. Zudem muss der Nachweis eines einschlägigen mindestens achtwöchigen betrieblichen Grundpraktikums erbracht werden, wovon mindestens vier Wochen zusammenhängend absolviert sein müssen. Die Zulassung zu beiden Bachelorstudiengängen wird über einen Orts-NC geregelt.

Auslandsaufenthalte von Studierenden können in allen Studiengängen gemäß den Ausführungen der Hochschule insbesondere über Hochschulpartnerschaften und Austauschprogramme realisiert werden. Zur Unterstützung gibt es laut Antrag eine/n Auslandsbeauftragte/n am Fachbereich. Spezielle Learning Agreements sind demnach Bestandteil dieser Vereinbarungen. Zudem wurde nach Aussage der Hochschule ein „Internationales Modul“ in die Curricula aller Studiengänge aufgenommen. Das optionale Praxissemester in den Bachelorstudiengängen kann laut Hochschule als Auslandsstudien- oder Auslandspraxissemester absolviert und anerkannt werden.

Bewertung

Der Studiengang ist durch ein breit gefächertes Lehrangebot charakterisiert. Sein Profil deckt damit alle Wissensgebiete ab, die als essentielle Bestandteile der Oecotrophologie gelten. Darüberhinaus erfasst das Angebot auch solche Felder, die nicht zwingend zum Grundstock oecotrophologischen Wissens gehören, jedoch als wichtige Ergänzung oder als besondere Spezialisierung zu verstehen sind.

Alle diese Angebote werden von den Studierenden genutzt. Die Studierenden können aus der Breite des Lehrangebots jene Veranstaltungen auswählen, die ihren individuellen Neigungen am meisten entsprechen und mit denen sie sich optimal auf die von ihnen angestrebte berufliche Orientierung vorbereiten können. Der Fachbereich legt zudem großen Wert darauf, die unterschiedlichen Angebotsfelder miteinander zu verzahnen. Dadurch wird gewährleistet, dass neben der spezifischen Ausrichtung in den einzelnen Fächern eine überfachliche Ausbildung der Absolvent/innen garantiert ist. Dies wiederum wirkt sich günstig auf die Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden aus und befähigt sie zu zivilgesellschaftlichem Engagement. Dass dieses konzeptionelle Vorgehen tatsächlich den erwünschten Erfolg erbringt, belegen die Daten, die sich aus der regelmäßig vorgenommenen Evaluierung unter den Absolvent/innen des Fachbereichs ergeben.

Als charakteristisches Instrument, das der fachübergreifenden Verknüpfung dient, sei das „Interdisziplinäre Langzeitprojekt“ hervorgehoben. Es erstreckt sich über große Teile des Studiums und bindet Lehrende aus verschiedenen Bereichen bei der Betreuung der Studierenden zusammen. Dieses Konzept ist wertvoll, was auch von den Studierenden erkannt und geschätzt wird.

Der Fachbereich reagiert flexibel auf wechselnde externe Bedingungen. Seit kurzem bietet er deshalb an, praktische Erfahrungen in einem gesonderten Praktikumssemester zu erwerben. Wählt die oder der Studierende dieses Praktikumssemester, so verlängert sich die Regelstudienzeit. Der Nutzen besteht vorrangig darin, dass die Studierenden das Praktikum im berufsvorbereitenden Umfeld wahrnehmen und sich damit aktiv gute Voraussetzungen für eine spätere Anstellung im Zielunternehmen erarbeiten können.

2.1.2 Qualität des Curriculums

Die Regelstudienzeit der Bachelorstudiengänge im Paket beträgt sechs Semester; es werden 180 LP erworben. Für Studierende, die den Studiengang mit fakultativem Praxissemester oder Aus-

landssemester absolvieren, beträgt die Regelstudienzeit sieben Semester, in denen insgesamt 210 LP erworben werden.

Das Studium umfasst sieben Module im „Grundstudium“ („Einführung in die Oecotrophologie“, „Naturwissenschaftlich-technische Grundlagen I und II“, „Biologisch-medizinische Grundlagen“, „Grundlagen der Ernährungswissenschaften“, „Ökonomische Grundlagen“ und „Sozialwissenschaftlich-kommunikative Grundlagen“), folgende Module im „Hauptstudium“ („Grundlagen der Ernährung und Lebensmittelverarbeitung“, „Ernährungswissenschaften“, „Lebensmittelwissenschaften“, „Arbeitswissenschaften und Prozessmanagement“ sowie „Sozioökonomie“) sowie ein Praxis- und Projektmodul. Zusätzlich müssen die Studierenden im Wahlpflichtbereich ein Modul aus acht verschiedenen Modulen zu Schlüsselqualifikationen auswählen und sieben Module zum individuellen Spezialisierungsstudium belegen. Das Bachelorstudium schließt mit der Bachelorarbeit ab. Das Praxissemester kann frühestens im fünften Semester abgeleistet werden. Die Zulassung zum Praxissemester ist in der Prüfungsordnung geregelt. Zielsetzung, Inhalt und Durchführung des Praxissemesters sind in einer separaten Praktikumsordnung geregelt, die Bestandteil der Prüfungsordnung ist.

Neben der Aufhebung der Studienrichtungen wurde gemäß den Ausführungen der Hochschule zudem das sechste Semester neu strukturiert. Es hatte sich herausgestellt, dass die Kombination Praxisphase und Abschlussarbeit in einem Semester nicht dargestellt werden konnte, sodass es regelmäßig zu Studienzeitverlängerungen kam. Der Fachbereich hat deshalb im sechsten Semester eine Kombination von Lehrveranstaltungen und Abschlussarbeit mit Kolloquium vorgesehen. Die Studierenden haben demnach nun am Ende des Bachelorstudiums die Wahl, ein volles optionales Praxis- bzw. Auslandssemester zu wählen oder ihr Studium in sechs Semestern abzuschließen.

Bewertung

Das Curriculum des Studiengangs „Oecotrophologie“ erfüllt die Anforderungen des „Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse“ für einen Bachelorstudiengang in vollem Umfang. Der Studiengang ist durchgängig modularisiert. Das Curriculum ist im Hinblick auf die Kombination der einzelnen Module stimmig und didaktisch sinnvoll aufgebaut. Nach der Vermittlung von Grundlagen folgen ein weiterführender Pflichtteil und ein Wahlanteil mit diversen Untereinheiten sowie eine Abschlussphase mit Bachelorarbeit und dem Kolloquium. Die Module sind vollständig und umfassend dokumentiert. Die vorgelegten Unterlagen und die Inhalte der Gespräche mit Lehrenden sowie Studierenden haben deutlich aufgezeigt, dass das Curriculum bei Bedarf überprüft und angepasst wird und die Änderungen im Modulbuch dokumentiert werden. Die Einschätzungen zu den Modulbeschreibungen und deren Aktualisierung gilt für alle Studiengänge am Fachbereich.

Das berufliche Einsatzgebiet für Ökotrophologinnen und Ökotrophologen ist traditionell weit gefächert, dementsprechend bietet das Lehrangebot Einführungs- und Vertiefungsveranstaltungen zu allen berufsfeldrelevanten Themengebieten. Durch unterschiedliche, dem Studiengang „Oecotrophologie“ angemessene Lehr- und Lernformen wie Groß- und Kleingruppenveranstaltungen, Vorlesungen, Seminare, Projekte und Laborpraktika wird die Vermittlung von fachspezifischen- und fachübergreifendem Wissen ebenso wie von überfachlichen Schlüssel- und Handlungskompetenzen sichergestellt. Durch die Lehr- und Lernformen werden die Selbständigkeit, Flexibilität, Teamfähigkeit, Praxisbezug und Durchhaltekraft gefördert. Das aktuell überarbeitete und erweiterte Modul „Schlüsselqualifikation und Methodenlehre“ vermittelt beispielsweise sehr wichtige berufsrelevante Qualifikationen wie Nutzung von PC und Internet und Kommunikationsstrategien. Da den unterschiedlichen Inhalten und Organisationsformen der Module gezielt die passenden Prüfungsformen zugeordnet werden, wird gewährleistet, dass die Studierenden ein angemessenes Spektrum an Prüfungsformen kennen lernen.

In der sechssemestrigen Studiengangsvariante ist kein eindeutiges Mobilitätsfenster vorgesehen, allerdings kann ein Auslandssemester trotzdem ermöglicht werden. Das fakultative siebte Semester erlaubt den Studierenden ein Praxissemester oder ein Auslandssemester und bietet damit ein natürliches Mobilitätsfenster, ermöglicht aber nicht explizit beides. Gleiches gilt für den Studiengang „Catering und Hospitality Services“.

2.1.3 Berufsfeldorientierung

Der Studiengang soll für folgende Berufsfelder qualifizieren: Beratung (Ernährungs-, Kunden-, Verbraucherberatung), Haushalts- und Gerätetechnik, Lebensmittelsicherheit/QM, Lebensmittelproduktion und -vertrieb, Marketing, PR/Journalismus/Medien, Produktentwicklung, Sensorik, Sport und Ernährung. In Informations- und Beratungsangeboten werden die Studierenden laut Antrag über die unterschiedlichen Berufsfelder informiert.

Der anwendungsorientierte Ansatz aller Studiengänge am Fachbereich „Oecotrophologie“ soll durch folgende Maßnahmen umgesetzt werden: Einsatz von hauptamtlichen Lehrkräften mit Praxiserfahrungen und Lehrbeauftragten, curriculare Einbindung von Praktika, Vermittlung von Schlüsselqualifikationen und Methodenkompetenzen, Einführung eines fakultativen Praxissemesters in den Bachelorstudiengängen sowie die Zusammenarbeit mit Unternehmen, der Industrie- und Handelskammer und Gewerkschaften.

Bewertung

Der Studiengang zielt eindeutig auf die Befähigung der Studierenden zur Aufnahme einer qualifizierten Erwerbstätigkeit.

Im ersten Semester wird als regelmäßige Vorlesungsveranstaltung die sogenannte „Oecotrophologische Fachpraxis“ angeboten. Studienabsolvent/innen der Hochschule, die seit einigen Jahren im Berufsleben stehen, berichten aus ihrer Praxis. Weiterhin stellt das „Interdisziplinäre Langfristprojekt“, das überwiegend mit externen Unternehmen und Institutionen durchgeführt wird, einen bedeutsamen Bezug zur Berufspraxis dar. Es knüpft eine enge Verbindung zum zivilgesellschaftlichen Engagement, da Projekte unter anderem in Schulen, Altenheimen oder Gruppen mit schwer erziehbaren Kindern stattfinden. Ob Seniorenkalender, Schulgartenpflege oder Förderung von Kindern in Südafrika: soziale Kompetenzen wie Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft und Kommunikationsfähigkeit werden für das spätere Erwerbsleben intensiv eingeübt. Das Praxissemester wird gut angenommen. Beeindruckend ist immer wieder der enge Bezug zur Berufspraxis. Beispielsweise in dem Modul „Internet“ im Rahmen der Schlüsselqualifikationen erlernen Studierende Programmiersprachen und das Erstellen einer Website. Dies kam z. B. direkt in einer Ernährungsberatungspraxis zum Einsatz (Entwickeln eines eigenen Diätprogramms).

Bedeutsam für den Bezug zum Berufsalltag ist ebenfalls, dass der Fachbereich und die IHK regelmäßig Treffen mit Unternehmensvertreter/innen organisieren.

Im gesamten Lehrkatalog fällt auf, dass bereits von Studienbeginn an nicht nur der Praxisbezug durchgängig als Profil herausgearbeitet wird, sondern weiterhin Pluralität, Interdisziplinarität und Flexibilität kennzeichnend für das Studium stehen. So erhalten die Studienabgänger/innen erfreulicherweise einen umfassenden berufsqualifizierenden Abschluss in den vielfältigen Berufsfeldern der Oecotrophologie.

Aus der Beobachtung der Absolvent/innen erschließt sich, dass sie sich erfolgreich auf dem Arbeitsmarkt platzieren können.

2.2 Catering und Hospitality Services

2.2.1 Profil und Ziele

Der Bachelorstudiengang „Catering und Hospitality Services“ mit dem Abschlussgrad „Bachelor of Science“ soll die Studierenden auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse unter Einbeziehung anwendungsbezogener Inhalte für den ersten berufsqualifizierenden akademischen Abschluss in den Berufsfeldern für Caterer bzw. Hospitalityfachkräfte qualifizieren.

Der Bachelorstudiengang ist laut Angaben im Antrag interdisziplinär angelegt und soll Grundlagen aus den Bereichen Naturwissenschaften, Sozialwissenschaften und Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften vermitteln.

Fachliche und methodische Inhalte sollen integrativ in allen Modulen vermittelt werden. Generische Kompetenzen sollen in den Modulen des Katalogs „Schlüsselqualifikation“ sowie in den Modulen des Projektmanagement-Anteils vermittelt werden. Darüber hinaus bietet der Spezialisierungskatalog den Studierenden laut Antrag die Möglichkeit, sich entweder fachlich zu vertiefen oder weitere Schlüsselqualifikationen zu erwerben.

Gegenüber dem erstakkreditierten Studiengangskonzept haben sich nach Darstellung der Hochschule einige Änderungen ergeben. In der Erstakkreditierung hatte der Fachbereich ein stark zunehmendes Berufsfeld im Außer-Haus-Verzehr-Bereich und in den hauswirtschaftlichen Dienstleistungen inklusive Tourismusbereich identifiziert. Der Studiengang startete mit der Bezeichnung „Tourismus, Catering und Hospitality Services“. Es stellte sich für den Fachbereich jedoch heraus, dass der Studiengangstitel bei den Studierenden falsche Erwartungen geweckt hatte, die ein genuines Tourismusstudium erwarteten. Der Fachbereich entschied sich daher, den Studiengangstitel zu ändern, die damals angedachte Professur für Tourismus nicht auszuschreiben und die Studienrichtung „Tourismus und Freizeit“ abzuschaffen.

Bewertung

Der Studiengang wurde vor einigen Jahren mit einem anderen Konzept am Fachbereich erfolgreich akkreditiert. Damit hatte die Hochschule zum damaligen Zeitpunkt auf einen Bedarf reagiert, der in einem stark anwachsenden Berufsfeld im Außer-Haus-Bereich und in den hauswirtschaftlichen Dienstleistungen bestand und noch immer besteht.

Die praktische Durchführung offenbarte allerdings Verständnisprobleme seitens der Studierenden über Hauptausrichtung, Ziel und Anwendungsbereich des Studiums. Der Fachbereich hat rasch und flexibel auf diese unerwartete Situation reagiert und sowohl Korrekturen an der inhaltlichen Orientierung und der Struktur als auch an der Bezeichnung des Studiengangs vorgenommen. Der Begriff „Tourismus“ wurde aus dem Namen entfernt und sein Stellenwert im Lehrangebot deutlich vermindert. Die zur Reakkreditierung vorgebrachten Gründe für diese Maßnahmen sind einleuchtend.

Auch dieser Studiengang ist gekennzeichnet durch ein hohes Maß an Pluralität und Interdisziplinarität. Dies trägt eindeutig den anzustrebenden Berufsprofilen Rechnung. Als Beispiel dafür sei angeführt, dass sich im Katalog des Spezialisierungsstudiums nicht nur „Facility Management“, sondern auch „Lebensmittelsicherheit“ und „Methodentraining für Gesprächsführung“ als Lehrangebote finden. Im wichtigen Katalog „Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre“ werden die Studierenden in Internet- und EDV-Anwendungen geschult, können ihre Fremdsprachenkompetenz erweitern und sich mit speziellem Coaching auf Bewerbungsgespräche vorbereiten.

Insgesamt überzeugt das derzeit praktizierte Gesamtkonzept.

2.2.2 Qualität des Curriculums

Das Studium umfasst sieben Module im „Grundstudium“ („Catering-, Tourismus- und Hospitality-dienste“, „Naturwissenschaftlich-technische Grundlagen I und II“, „Biologisch-medizinische Grundlagen“, „Grundlagen der Ernährungswissenschaften“, „Ökonomische Grundlagen“ und „Sozialwissenschaftlich-kommunikative Grundlagen“), sieben Module im „Hauptstudium“ („Catering und Hospitality“, „Tourismus“, „Ernährung/Gesundheit“, „Arbeitswissenschaften und Prozessmanagement“, „Sozioökonomie“, „Fremdsprachenkompetenz“ sowie „Marketing und Marktforschung“) sowie ein Praxis- und Projektmodul. Zusätzlich müssen die Studierenden im Wahlpflichtbereich ein Modul aus acht verschiedenen Modulen zu Schlüsselqualifikationen auswählen und sieben Module zum individuellen Spezialisierungsstudium belegen.

Bewertung

Auch das Modulangebot des Studiengangs „Catering und Hospitality“ erfüllt die Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse für einen Bachelorstudiengang in vollem Umfang. Die Module sind vollständig und umfassend dokumentiert.

In diesem auf ein spezifischeres Berufsbild zugeschnittenen Studiengang werden naturgemäß weniger Wahlangebote offeriert als im Studiengang „Oecotrophologie“. Trotzdem gelingt es, die Vielfalt an Lehr- und Lernformen (Groß- und Kleingruppenveranstaltungen, Vorlesungen, Seminare, Projekte und Laborpraktika) sowie Prüfungsformen anzubieten. Die Vermittlung des erforderlichen fachspezifischen- und fachübergreifenden Wissens ebenso wie der allgemeinen Schlüssel- und Handlungskompetenzen wird durch das Lehrangebot gewährleistet. Auch lernen die Studierenden ein angemessenes Spektrum an Prüfungsformen kennen.

2.2.3 Berufsfeldorientierung

Der Studiengang soll für folgende Berufsfelder qualifizieren: zielgruppenspezifische Angebotsgestaltung im Tourismusbereich und Cateringbereich, Marketing, Presse/Medien und Öffentlichkeitsarbeit, Großküchenmanagement, Wellness und Sport, Rehabilitations- und Kurwesen, Destinationsmanagement und Hotelmanagement.

Aufgrund der noch geringen Absolvent/innenzahlen kann die Hochschule nach eigener Aussage noch keine breit abgesicherte Aussage über den Verbleib der Studierenden treffen. Individuelle Rückmeldungen belegen laut Antrag aber, dass die Absolvent/innen gut einen qualifizierten Arbeitsplatz insbesondere in den angestrebten Bereichen bekommen.

Bewertung

Der Studiengang befähigt die Studierenden zur Aufnahme einer qualifizierten Erwerbstätigkeit.

Im gesamten Studienablauf werden durchgängig Team- und Kommunikationsfähigkeit trainiert. Beeindruckend breit gefächert sind die Lehrinhalte, die effizient auf die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten im Berufsleben vorbereiten. Flexibilität, Kommunikationsfähigkeit und Kreativität werden nachhaltig geschult – wesentliche Ressourcen für Erfolg in der Berufspraxis.

Cook and Chill-Verfahren, Kommunikationspsychologie, Ausbilder-Eignung, Kundenzufriedenheitsanalysen, Selbsterfahrung als Rollstuhlfahrer und Sehbehinderter, internationale Esskulturen, Gestaltung von räumlichen Gegebenheiten in Einrichtungen des Gesundheitswesens und EDV-Anwendungen: diese Themenauswahl zeigt beispielhaft den inhaltlich engen Bezug zur Berufspraxis.

2.3 Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

2.3.1 Profil und Ziele

Der viersemestrige konsekutive Masterstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“ mit stärker anwendungsorientiertem Profil verfolgt laut Antrag die Konsolidierung und Ausweitung des Wissens und der Fähigkeiten auf Basis der im Bachelorstudium erworbenen Qualifikationen. Hierbei ist das Ziel, die Studierenden durch eine wissenschaftlich geprägte und projektintensive Studiengestaltung auf höhere Positionen vorzubereiten und zu qualifizieren. Die Studierenden können sich gemäß Antrag für eine der beiden Studienrichtungen entscheiden: „Ernährung und Gesundheit“ oder „Management der Lebensmittelverarbeitung“.

Um zum Masterstudium zugelassen zu werden, muss ein fachlich einschlägiger oder fachverwandter Bachelor- oder Diplomabschluss mit einer Abschlussnote von mindestens 2,3 vorgelegt werden. Beim Masterstudiengang regeln Mindestnoten und Beratungsgespräche laut Antrag den Zugang.

Bewertung

Der Masterstudiengang orientiert zwar auf praktische Anwendungen, ist aber von den Ausbildungsmethoden her wissenschaftlich geprägt. Er erzieht zu einem hohen Maß an Eigenständigkeit. Auch die Teamarbeit wird intensiv gefördert. Erheblicher Wert wird auf die Arbeit an eigenen Projekten gelegt. Durch eigene Beiträge der Studierenden im Hauskolloquium wird die Kommunikationsfähigkeit trainiert. Das intensive Arbeiten in Kleingruppen soll die Fähigkeit zum wissenschaftlichen Gedankenaustausch fördern.

Seit der Erstakkreditierung hat der Fachbereich die Benennung des Studiengangs geändert. Eliminiert wurde der vormalige Name „Oecotrophologie“ und ersetzt durch „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“. Diese Neubezeichnung soll diese beiden tragenden Säulen der Ausbildung stärker hervorheben. Die Begründung ist transparent und nachvollziehbar.

Die für den Studiengang bestehenden Zulassungsvoraussetzungen sind begründet und für die Studierenden transparent dargelegt.

2.3.2 Qualität des Curriculums

Das Curriculum des Studiengangs umfasst Pflichtmodule, Forschungsprojektmodule sowie die Masterarbeit samt Kolloquium. Die Regelstudienzeit beträgt vier Semester und es werden 120 LP erworben.

Die Pflichtlehrmodule bauen laut Antrag auf dem Bachelorstudiengang „Oecotrophologie“ auf und vermitteln vertieftes Wissen und Methoden für alle Studierenden. In der Studienrichtung „Ernährung und Gesundheit“ sollen die Module „Spezielle Ernährungswissenschaft“, „Ernährungstherapie“, „Public Health Nutrition“, „Persönliches Gesundheitsmanagement“, „Demografischer Wandel und Beratungskonzepte“ sowie „Unternehmensführung“ belegt werden. In der Studienrichtung „Management der Lebensmittelverarbeitung“ werden die Module „Produktentwicklung und Innovation“, „Lebensmittelprozess- und Biotechnologie“, „Lebensmittelsicherheit, Umwelt und Infrastruktur“, „Qualitätsmanagement“ sowie „Unternehmensführung“ belegt. Der Wahlanteil des Studiums besteht laut Antrag aus drei Forschungsprojekt-Modulen in den ersten drei Semestern. Hier sollen die Kompetenzen zur selbstständigen Durchführung von Forschungsarbeiten an aktuellen Themen gefördert werden. Die Studierenden stellen gemäß Selbstauskunft der Hochschule im Rahmen eines Hauskolloquiums regelmäßig ihren erreichten Arbeitsstand zur Diskussion. Im vierten Semester soll die Masterarbeit geschrieben werden, die von einem Kolloquium flankiert wird.

Der Masterstudiengang hat gemäß den Ausführungen der Hochschule gegenüber der Erstakkreditierung nur geringe Änderungen erfahren. Die Pflichtmodule in den ersten drei Semestern wur-

den demnach einer leichten inhaltlichen Anpassung unterzogen, ohne die wesentliche Grundstruktur des Studiengangs zu ändern.

Bewertung

Auch das Curriculum des viersemestrigen konsekutiven Masterstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“ erfüllt die Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse für einen Masterstudiengang in vollem Umfang. Die Module sind ebenfalls vollständig und umfassend dokumentiert, sie bauen auf den Inhalten der beiden Bachelorstudiengänge auf.

Aus Sicht der Studierenden scheint sowohl die feste Struktur – Wahlmöglichkeit besteht nur bei den Inhalten der Projektmodule und beim Thema der Masterarbeit – als auch die erforderliche Entscheidung für eine der beiden Studienrichtungen unproblematisch. Analog zum Bachelorstudium stellt das eigenständige Forschungsprojekt inklusive Masterarbeit den wesentlichen Baustein dar. Dieses Konzept ermöglicht einerseits eine optimale, individuelle Ausrichtung auf ein angestrebtes Berufsfeld und kann andererseits als gute Vorbereitung auf eine spätere Promotion genutzt werden. Lehr- und Lernformen sowie die dokumentierten Prüfungsformen entsprechen dem Niveau eines Masterstudiengangs.

2.3.3 Berufsfeldorientierung

Angestrebte Berufsfelder für die Absolvent/innen sind Positionen mit weitreichenden Führungsaufgaben in den etablierten Berufsfeldern für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaftler.

Derzeit gibt es laut Antrag nur eine geringe Absolvent/innenzahl. Die bisherigen Absolvent/innen haben demnach kurz nach ihrem Abschluss adäquate Arbeitsplätze gefunden.

Bewertung

Der Studiengang zielt eindeutig auf die Befähigung der Studierenden zur Aufnahme einer qualifizierten Erwerbstätigkeit. Der Studiengang bereitet die Studierenden auf hierarchisch höhere Positionen vor.

In den Lehrinhalten werden aktuell berufsrelevante Themen behandelt. Der Bogen spannt sich hierbei breit über Netzwerkbildung zur kommunalen Gesundheitsförderung, Motivation inaktiver Personen im Gesundheitssport, Entwicklung eines operativen Unternehmensplans, Nachweis lebensmittelrelevanter Schimmelpilze, Instrumente der Innovationsforschung usw. Pluralität und Interdisziplinarität werden intensiv trainiert. In Studien- und Forschungsprojekten werden stets Fragenstellungen aus dem Berufsfeld grundlegend mit einbezogen. Die Studierenden erlernen nicht nur ein sehr breites, berufsbezogenes Fachwissen, sondern verfügen auch über ein hohes Maß an Flexibilität und Kommunikationsfähigkeit.

Zahlreiche Praxiskontakte sichern gute Chancen in Betrieben. Es ist bemerkenswert, dass alle Absolvent/innen innerhalb kurzer Zeit einen adäquaten Arbeitsplatz gefunden haben.

3. Empfehlung der Gutachtergruppe

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Oecotrophologie**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ ohne Auflagen zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Catering und Hospitality Services**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ ohne Auflagen zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Master of Science**“ ohne Auflagen zu akkreditieren.

Monitum zu den Studiengängen:

1. Die Lehrveranstaltungsevaluationen sollten zu einem früheren Zeitpunkt im Semester durchgeführt werden, damit noch Zeit für eine Rückkopplung und Diskussion der Ergebnisse mit den Studierenden möglich ist.