

# Beschluss zur Akkreditierung

## des Studiengangs

- „Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel“ (B.Sc.)  
an der Hochschule Fulda

**Auf der Basis des Berichts der Gutachtergruppe und der Beratungen der Akkreditierungskommission in der 61. Sitzung vom 30.11./01.12.2015 spricht die Akkreditierungskommission folgende Entscheidungen aus:**

1. Der Studiengang „**Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel**“ mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ an der **Hochschule Fulda** wird unter Berücksichtigung der „Regeln des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Beschluss des Akkreditierungsrates vom 20.02.2013) mit Auflagen akkreditiert.  
  
Der Studiengang entspricht grundsätzlich 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 aktuell gültigen Fassung. Die im Verfahren festgestellten Mängel sind durch die Hochschule innerhalb von neun Monaten behebbar.
2. Die Akkreditierung wird mit den unten genannten Auflagen verbunden. Die Auflagen sind umzusetzen. Die Umsetzung der Auflagen ist schriftlich zu dokumentieren und AQAS spätestens **bis zum 30.09.2016** anzuzeigen.
3. Die Akkreditierung wird für eine **Dauer von fünf Jahren** (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist **gültig bis zum 30.09.2021**.

### **Auflagen:**

A.1. Die Studiengangsbezeichnung und die Studiengangsinhalte müssen miteinander in Einklang gebracht werden.

A.2. Das Curriculum des Studiengangs muss im Hinblick auf die systematische Platzierung des Leitthemas „Innovationsmanagement“ überarbeitet werden.

A.3. Die Modulbeschreibungen müssen gemäß den Hinweisen in Kapitel „Qualität des Curriculums“ des Gutachtens überarbeitet werden bezüglich der Qualifikationsziele und Inhalte.

Die Auflagen beziehen sich auf im Verfahren festgestellte Mängel hinsichtlich der Erfüllung der Kriterien des Akkreditierungsrates zur Akkreditierung von Studiengängen i. d. F. vom 20.02.2013.

Zur Weiterentwicklung des Studiengangs werden die folgenden **Empfehlungen** gegeben:

E.1. LW305 (Sensorik) sollte in „Spezielle Lebensmittelchemie“ umgestaltet werden unter Hinzunahme der Kompetenz der pharmakologisch/toxikologisch ausgewiesenen Lehrenden.

E.2. Praxisbezogene Lehrformen sollten in stärkerem Umfang in das Curriculum aufgenommen werden.

E.3. Der Herstellungsprozess von Lebensmitteln (Produktentwicklung bis zur Produktreife und Markteinführung) sollte im Curriculum an geeigneter Stelle thematisiert werden.

E.4. Die Ergebnisse von Erhebungen im Rahmen von Qualitätssicherungsmaßnahmen sollten in konkrete Maßnahmenpläne einfließen.

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



## **Gutachten zur Akkreditierung**

### **des Studiengangs**

- **„Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel“ (B.Sc.)**

### **an der Hochschule Fulda**

Begehung am 15./16.10.2015

#### **Gutachtergruppe:**

**Prof. Dr. Dr. Ralf Günter Berger**

Universität Hannover  
Institut für Lebensmittelchemie

**Prof. Dr. Frank Balsliemke**

Hochschule Osnabrück  
Fakultät Agrarwissenschaften und  
Landschaftsarchitektur

**Dipl.- Ing. Beate Kolkmann**

Food-Processing Initiative e.V.  
(Vertreterin der Berufspraxis)

**David Knauer**

Studierender der Universität Oldenburg  
(studentischer Gutachter)

#### **Koordination:**

Sonja Windheuser

Geschäftsstelle AQAS e.V., Köln



**AQAS**

Agentur für Quali-  
tätsicherung durch  
Akkreditierung von  
Studiengängen

## **1. 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 20.02.2013.

### **I. Ablauf des Verfahrens**

---

Die Hochschule Fulda beantragt die Akkreditierung des Studiengangs „Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel“ mit dem Abschluss „Bachelor of Science“.

Es handelt sich um eine erstmalige Akkreditierung.

Das Akkreditierungsverfahren wurde am 23./24.02.2015 durch die zuständige Akkreditierungskommission von AQAS eröffnet. Am 15./16.10.2015 fand die Begehung am Hochschulstandort Fulda durch die oben angeführte Gutachtergruppe statt. Dabei erfolgten unter anderem getrennte Gespräche mit der Hochschulleitung, den Lehrenden und Studierenden.

Das vorliegende Gutachten der Gutachtergruppe basiert auf den schriftlichen Antragsunterlagen der Hochschule und den Ergebnissen der Begehung. Insbesondere beziehen sich die deskriptiven Teile des Gutachtens auf den vorgelegten Antrag.

### **II. Bewertung des Studiengangs**

---

#### **1. Allgemeine Informationen**

Die Hochschule Fulda wurde 1974 als staatliche Hochschule des Landes Hessen eingerichtet. Sie ist Mitglied der Europäischen Universitätsvereinigung und legt nach eigenen Angaben einen starken Fokus auf Forschung und Internationalisierung. An der Hochschule Fulda studieren zum Zeitpunkt der Antragstellung ca. 8.000 Studierende in 44 Studiengängen. Die Hochschule untergliedert sich in insgesamt acht Fachbereiche.

Der zu akkreditierende Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel“ ist ein gemeinsamer Studiengang der beiden Fachbereiche „Lebensmitteltechnologie“ (FB LT) und „Wirtschaft“ (FB W). Er liegt in der Verantwortung des FB LT. Neben dem vorliegenden Studiengang werden im FB LT die Studienprogramme „Lebensmitteltechnologie“ (B.Sc.) und „Food Processing“ (M.Sc.) sowie ein berufsbegleitender Blended Learning-Studiengang angeboten.

Nach Hochschulangaben möchte der FB LT mit dem Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel“ neue Lehraspekte anbieten und seine Studienplatzkapazität erweitern. Zudem beabsichtigt er, seine Industrieanbindung zu erhöhen.

#### **2. Profil und Ziele**

Der auf sieben Semester ausgelegte Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel“, der zum Wintersemester 2015/16 startet, soll eine interdisziplinäre Verknüpfung naturwissenschaftlich-verfahrenstechnischen Wissens der Lebensmitteltechnologie mit Erkenntnissen der Wirtschaftswissenschaften und des Managements herstellen. Durch das Studium sollen die Stu-

dierenden die für eine selbstständige und verantwortliche Tätigkeit in Beruf und Gesellschaft notwendigen Fachqualifikationen für den Tätigkeitsbereich des Innovationsmanagements in der Lebensmittelindustrie erwerben. Sie sollen befähigt werden, auf Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden verantwortlich zu arbeiten und zu entscheiden. Die Absolvent/inn/en sollen ein breites und integriertes Wissen und Verstehen der wissenschaftlichen Grundlagen des Innovationsmanagements im Kontext Lebensmittel erwerben. Sie sollen über ein kritisches Verständnis der wichtigsten Theorien, Prinzipien und Methoden in diesem Themenfeld verfügen und in der Lage sein, ihr Wissen zu vertiefen. Ihr Wissen soll über den allgemeinen Kenntnisstand der Fachliteratur hinaus einige vertiefte Wissensbestände auf dem aktuellen Stand der Forschung einschließen. Die Absolvent/inn/en sollen ihr Wissen und Verstehen in ihrem beruflichen Tätigkeitsbereich des Innovationsmanagements in der Lebensmittelindustrie anwenden, Problemlösungen in ihrem Fachgebiet erarbeiten und weiterentwickeln können. Sie sollen in die Lage versetzt werden, relevante Informationen zur Lösung praktischer und theoretischer Problemstellungen einzuholen, zu bewerten und daraus Strategien zu Produkt- sowie Prozessneuentwicklungen bzw. -verbesserungen abzuleiten, die gesellschaftliche, wissenschaftliche und ethische Erkenntnisse berücksichtigen. Sie sollen selbstständig weiterführende Lernprozesse gestalten. Die Absolvent/inn/en sollen in der Lage sein, interdisziplinär zu arbeiten und als Schnittstelle zwischen rein naturwissenschaftlich-technischen und wirtschaftswissenschaftlichen Berufsgruppen zu fungieren. Sie sollen dazu qualifiziert werden, eine verantwortungsvolle Tätigkeit in Unternehmen und Institutionen (z. B. Behörden, Verbänden, Organisationen) im nationalen und internationalen Umfeld zu übernehmen.

Studienangebote aus dem Fachbereich „Sozial- und Kulturwissenschaften“ (FB SK) können als Wahlpflichtfach belegt werden. Dadurch sollen die Studierenden nach Darstellung der Hochschule zu reflexivem Entscheidungshandeln befähigt und für ein bewusstes gesellschaftliches Handeln sensibilisiert werden. Auch können die Studierenden am Sprachenzentrum des vorgenannten Fachbereichs Kurse für verschiedene Fremdsprachen belegen. Soft Skills wie etwa Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie Präsentations- und Moderationskompetenzen sollen die Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden fördern. Diese sollen auf verschiedenen Wegen in den Lehrveranstaltungen selbst, im Grundpraktikum sowie in industrienahen Projekten erworben werden.

Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme des Studiums ist die Fachhochschulreife oder eine vom Hessischen Ministerium für Wissenschaft und Kunst als gleichwertig anerkannte Qualifikation. Näheres regelt die Prüfungsordnung. Als besondere Studienvoraussetzung wird der Nachweis einer praktischen Tätigkeit (Grundpraktikum) verlangt. Dabei sind industrienahen Tätigkeiten der Fachrichtung Wirtschaftsingenieurwesen aus den Bereichen der Lebensmitteltechnologie sowie verwandten Berufsfeldern gefordert. Der Umfang beträgt acht Wochen. Dieses Praktikum soll vor Antritt des Studiums bzw. innerhalb der Semesterferien in möglichst wenigen Abschnitten bis spätestens zum Ende des dritten Semesters absolviert werden. Näheres regelt die „Ordnung für das Grundpraktikum“.

Die Hochschule Fulda verfügt über ein Konzept zur Förderung der Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit. Sie hat die Stellen einer/eines Frauenbeauftragten sowie einer/eines Behindertenbeauftragten eingerichtet. In einem Audit ist die Hochschule wiederholt als „Familiengerechte Hochschule“ ausgewiesen worden. Ferner gibt es an der Hochschule eine „Psychotherapeutische Beratungsstelle für Studierende“ sowie eine „Allgemeine Sozialberatung für Studierende“.

## **Bewertung**

Die Qualifikationsziele beinhalten fachliche Ziele auf der naturwissenschaftlichen und wirtschaftswissenschaftlichen Ebene sowie überfachliche Ziele, die auf eine Verbindung dieser Ebenen abstellen. Übergreifendes Ziel des Studiengangs ist es, Wirtschaftsingenieur/innen auszubilden.

den, die in der beruflichen Praxis eine Brückenfunktion zwischen der Produktentwicklung auf der einen Seite und dem Marketing sowie den weiteren betriebswirtschaftlichen Funktionen auf der anderen Seite übernehmen können. Auf diese Weise soll ein effizienteres Innovationsmanagement in der betrieblichen Praxis unterstützt werden. Die Gutachtergruppe erachtet die Zielsetzungen als angemessen für den Studiengang.

Der zu akkreditierende Studiengang weist ein ausdrücklich marktorientiertes Profil auf, welches nach Ansicht der Gutachtergruppe auf einen hohen und durchaus deutschlandweiten Bedarf in der Industrie und eine hohe Nachfrage bei den Studierenden treffen wird. Eine erste Bestätigung findet diese Einschätzung im aktuell angelaufenen Wintersemester 2015/2016, für das sich 265 Interessent/inn/en auf die ausgewiesenen 35 Studienplätze beworben haben.

Das Profil des Studiengangs trägt insbesondere durch das Studienangebot aus dem Fachbereich Sozial- und Kulturwissenschaften zur Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden bei und fördert das gesellschaftliche Engagement.

Die Gutachtergruppe ist davon überzeugt, dass der Studiengang die angestrebten Qualifikationsziele grundsätzlich erreichen kann. Allerdings spiegeln weder der ursprünglich vorgesehene Name („Lebensmittelwirtschaft“) noch die derzeitige Bezeichnung des Studiengangs („Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel“) die angestrebten Qualifikationsziele und das Curriculum mit dem Fokus auf Innovationsmanagement angemessen wider. Die Studiengangsbezeichnung muss daher mit den Studiengangsinhalten in Einklang gebracht werden **[Monitum 1]**. Eine aus Sicht der Gutachtergruppe zum Curriculum passende Studiengangsbezeichnung könnte z.B. „Wirtschaftsingenieur/in Innovationsmanagement Lebensmittel“ sein.

Die Hochschule verfügt über Konzepte zur Förderung sowohl der Geschlechtergerechtigkeit als auch der Chancengleichheit von Studierenden, die auf die Studienprogramme Anwendung finden. So unterstützt die Hochschule Fulda den Fachbereich Lebensmitteltechnologie dabei, den Frauenanteil unter den Studierenden und unter den Lehrenden zu erhöhen. Für Studierende mit Kindern stehen umfangreiche Möglichkeiten zur Verfügung, eine Vereinbarkeit von Studium und Familie zu realisieren. Unter anderem im Bereich der studentischen Vertretungen ist darüber hinaus eine zahlenmäßig gleiche Teilhabe männlicher und weiblicher Studierender vorgesehen. Eine Chancen- und Geschlechtergerechtigkeit ist vor diesem Hintergrund für den zu akkreditierenden Studiengang ausdrücklich gegeben.

Die Zugangsvoraussetzungen sind transparent formuliert und den zukünftigen Studierenden zugänglich. Als besondere Zugangsvoraussetzung wird der Nachweis einer praktischen Tätigkeit (Grundpraktikum) im Umfang von 8 Wochen verlangt. Die erwarteten Voraussetzungen sind so gestaltet, dass die Studierenden die Anforderungen des Studiengangs erfüllen können.

### **3. Qualität des Curriculums**

Der Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel“ schließt mit der Vergabe des Abschlussgrades „Bachelor of Science“ ab. Im siebensemestrigen Studium werden insgesamt 210 CP erworben.

In den ersten drei Semestern sollen schwerpunktmäßig natur- und ingenieurwissenschaftliche Grundlagen sowie lebensmitteltechnologische Kompetenzen (z. B. Mathematik/Statistik, Physik, Chemie, Informatik, Mikrobiologie, Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik) vermittelt werden. Diese Kompetenzen sollen bis zum Ende des Studiums erweitert werden. Zudem sollen ergänzende Themen wie Managementkompetenz, Wirtschaftsenglisch und berufsorientierte Kompetenz angeboten werden. Sämtliche Module der ersten drei Semester sind Pflichtmodule.

Die Semester vier bis sechs sollen vorwiegend Lehrinhalte des Innovationsmanagements und der Betriebswirtschaftslehre umfassen, darunter Investition und Finanzierung, Kostenmanagement

und Controlling, Marketing (Marktforschung, Konsumverhalten, Kommunikationsstrategie, Vertriebs- und Preisstrategie, Markenmanagement), Lebensmittelrecht (Zulassungsrecht, Rechtsaspekte der Qualitätskontrolle, Patentrecht, Handelsrecht, relevante Bereiche des BGB), Innovationsmanagement, Projektmanagement, Netzwerkmanagement, Strategien der Fördermittelakquise sowie Businessplanning. Die angebotenen Module sind Pflicht- und Wahlpflichtmodule. Das Spektrum an Wahlpflichtmodulen stammt nach Angaben der Hochschule aus den angebotenen Wahlpflichtmodulen der Bachelorstudiengänge des FW LT und des FB W. Ein Wahlpflichtmodul kann zusätzlich aus dem Angebot des FB SK frei gewählt werden.

Abgeschlossen wird das Studium im siebten Semester mit einer 13-wöchigen Praxisphase und der daran anschließenden Anfertigung einer Bachelor-Thesis innerhalb von sieben Wochen. Die Praxisphase umfasst ein durch den FB LT betreutes studienbegleitendes Berufspraktikum.

Als Lehr- und Lernformen sollen vornehmlich Vorlesungen, Übungen, Praktika und Projekte zum Einsatz kommen, ergänzt um Exkursionen und Vorträge durch Berufspraktiker/innen. Lehrinhalte sollen u. a. durch E-Learning-Prozesse unterstützt werden. Insbesondere in den höheren Semestern sollen in alle Unterrichtsformen seminaristische Elemente einfließen.

Im Verlauf des Studiums sollen die Studierenden verschiedene Prüfungsformen kennenlernen. In den ersten drei Semestern finden die Prüfungen gemäß Angaben im Selbstbericht überwiegend als schriftliche Klausur statt. In den einzelnen Modulen werden v. a. in den höheren Semestern vermehrt andere Prüfungsformen (mündliche Prüfung, Präsentation, Projektbericht) eingesetzt.

Nach Darstellung der Hochschule wird jedes Modul in der Regel mit einer Modulprüfung abgeschlossen. Die Art der Prüfungsleistung soll den Studierenden zu Beginn des Moduls schriftlich bekanntgegeben werden. Die studiengangsspezifische Prüfungsordnung bietet die Möglichkeit des Freiversuchs.

### **Bewertung**

Das Curriculum entspricht den Anforderungen, die im „Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse“ für das Qualifikationsniveau „Bachelor“ definiert sind. Dabei ist die Struktur des Curriculums durch eine gute Mischung wirtschaftswissenschaftlicher und lebensmitteltechnologischer Module gekennzeichnet. Auf die propädeutischen Module folgen zahlreiche angewandte, vielfach eigens für den Studiengang konzipierte Module. Das Konzept erscheint der Gutachtergruppe originell und grundsätzlich zielführend, jedoch in der vorliegenden Form noch nicht ganz stringent.

So wird das einzige Modul mit dem Begriff „Innovationsmanagement“ im Titel nach gegenwärtigem Planungsstand im letzten Semester vor der Bachelorarbeit angeboten. Um die übergeordneten Qualifikationsziele zu erreichen, muss eine Schärfung des Curriculums durch entsprechende Modul Inhalte unter dem Leitthema „Innovationsmanagement“ erfolgen **[Monitum 2]**. Dabei sollten die Lehrinhalte des Innovationsmanagements und der übrigen Wirtschaftswissenschaften gleichmäßiger über die Studienzeit hinweg verteilt werden, um einen konsequenten inhaltlichen Bezug zu dem übergreifenden Kompetenzziel des Innovationsmanagements zu gewährleisten **[Monitum 3]**.

Ein möglicher Lösungsweg für die Schärfung des Curriculums könnte aus Sicht der Gutachtergruppe darin bestehen, einschlägige Module früher anzubieten, um die Entscheidung der Studierenden für den Studiengang rasch zu festigen (oder zu widerlegen). Dazu wird angeregt, das Modul LW105 (Informatik) mit dem Modul LW201 (Statistik) oder LW202 (Mathematik II) zu fusionieren oder als begleitenden Laborkurs zu organisieren und den frei werdenden Platz durch ein einführendes Modul „Innovationsmanagement“ (z. B. ehem. LW304 „Marketingmanagement“) zu füllen. Ähnlich könnte LW204 (Physikalische Chemie) mit LW101 (Chemie) und/oder LW103 (Physik) verschmolzen werden, da die Grundlagen der Physikalischen Chemie (Reaktionskinetik, Hauptsätze der Thermodynamik, Elektrochemie, Stofftrennverfahren)

für das Nebenfach im Anwendungszusammenhang (chemisches Gleichgewicht, Enthalpie/Entropie, Redox, Korrosion, Osmose, Dialyse) viel anschaulicher vermittelbar sind. Lehrinhalte von LW103 (Physik) überlappen sich nach jetzigem Stand ohnehin mit LW204 („Hauptsätze, Gasgesetze“). Dann könnte z. B. LW302 (Berufsorientierte Kompetenz) in das zweite Semester vorgezogen werden.

Die beiden auf diese Weise frei gewordenen Plätze in höheren Semesterlagen könnten mit den Pflichtmodulen „Projektmanagement“ und „Produktions- und Prozessorientierung“ gefüllt werden. Diese produktionswirtschaftlichen Schnittstellen dürfen nicht ausgeblendet werden.

Funktionellen, z.B. pharmakologisch wirksamen (z.B. Glycyrrhizin) und bioaktiven/toxischen Stoffen kommt bei der Schaffung innovativer Lebensmittel eine besondere Bedeutung zu. Grundlagen wie Dosis-Wirkungsbeziehung, die Wirkebenen von Stoffen im Metabolismus etc. sollten bekannt sein. Innovative Lebensmittel sollen häufig einen Gesundheitsnutzen besitzen, müssen aber dennoch sicher sein.. Es wird empfohlen, LW305 („Sensorik“) in „Spezielle Lebensmittelchemie“ umzugestalten und (z. B. in einer Ringvorlesung) Gebrauch von der Kompetenz der pharmakologisch/toxikologisch orientierten Lehrenden zu machen. Ungeachtet aller Wertschätzung für Aromen sollte den Gesundheitsaspekten besser Rechnung getragen werden („gesundheitsfördernde HS Fulda“) **[Monitum 4]**.

Die Modulbeschreibungen müssen überarbeitet werden bezüglich der beschriebenen Qualifikationsziele und Inhalte **[Monitum 5]**. Zum Beispiel fallen die Inhaltsbeschreibungen der Module LW201(Statistik), LW204 (Physikalische Chemie) und LW504 (Produktentwicklung) sehr knapp aus, während bei LW105 (Grundlagen der Informatik) von sieben Druckertypen und elf Speichermedien die Rede ist). Bei dem Modul LW205 (Business-English) sollte deutlich werden, welches Qualifikationsniveau, z.B. gemäß dem Europäischen Referenzrahmen für Sprachen, angestrebt wird.

Der Gutachtergruppe fiel auf, dass kontroverse Themen wie „Gentechnik & Lebensmittel“, „Novel Food“, Wachstum & Nachhaltigkeit“ in keiner Modulbeschreibung erwähnt werden. Die Gutachtergruppe regt an, die hier bestehenden Innovationspotentiale bei der Weiterentwicklung des Studiengangs zu nutzen.

Die für den Studiengang vorgesehenen Lehr- und Lernformen (Vorlesungen, Übungen, Praktika, Projekte etc.) sowie Prüfungsformen (Klausuren, mündliche Prüfung, Präsentation, Projektbericht) sind bezogen auf die Qualifikationsziele der Module angemessen. Für jedes Modul ist in der Regel eine Modulprüfung vorgesehen. Die Studierenden im Verlauf des Studiums ein Spektrum an Prüfungsformen kennen, wobei der Gutachtergruppe auffiel, dass der Anteil praktischer Lehr-/Lernformen relativ gering ist. Die Studiengangsverantwortlichen argumentierten, dass Rezeptur- und Prozesskenntnis, die in der Regel über praktische Lehr-/Lernformen erworben wird, für das Erkennen von Innovation und somit für die Studierenden des Studiengangs ihrer Auffassung nach nicht erforderlich sei, was die Gutachtergruppe jedoch bezweifelt. Eine Erhöhung der praktischen Lehrformen im Rahmen der verfügbaren Ressourcen sollte erfolgen, sobald die Sachzwänge eine Ausweitung erlauben **[Monitum 6]**.

Ein Mobilitätsfenster ist im fünften Semester vorgesehen, hierfür werden Learning Agreements mit den Studierenden abgeschlossen. Die Gutachtergruppe weist an dieser Stelle darauf hin, dass das recht kleine Wahlfachangebot die internationale Mobilität der Studierenden einschränken könnte, falls die Studierenden ihr Studium innerhalb der Regelstudienzeit abschließen möchten und deshalb nach internationalen Hochschulen mit einem ähnlichen Veranstaltungsprofil suchen müssen. Die Hochschulverantwortlichen sagten hierzu, dass Auslandsaufenthalte individuell und flexibel gehandhabt würden, was im Rahmen des Reakkreditierungsverfahrens überprüft werden sollte.

#### **4. Studierbarkeit des Studiengangs**

Die Studiengangsleitung liegt in der Verantwortung der/des Studiendekanin/Studiendekans des Fachbereichs LT. Das Lehrangebot wird durch sie/ihn organisiert. Unterstützung erhält sie/er dabei durch eine/n Studiengangskoordinator/in. Jedem Modul ist ein/e Professor/in als modulverantwortliche Person zugeordnet. Für die Koordination der Lehrinhalte eines Moduls ist die/der Modulverantwortliche zuständig. Die Abstimmung der Lehrinhalte soll vor und während des Semesters in den von der/dem Studiendekan/in einberufenen Dienstgesprächen erfolgen.

Die zentrale Studienberatung der Hochschule Fulda soll über allgemeine Fragen zum Studium informieren. Sie ist am „Student Service Center“ angesiedelt. Das „International Office“ der Hochschule Fulda sowie die/der Auslandsbeauftragte des FB LT bieten Beratungsangebote für Studienaufenthalte und Praktika im Ausland an.

Für die studiengangsspezifische Fachberatung sind die/der Studiendekan/in und die/der Studiengangskoordinator/in verantwortlich. In ihrer Beratungstätigkeit erhalten sie Unterstützung durch eine studentische Fachstudienberatung. Daneben sollen alle Professorinnen und Professoren eine wöchentliche Sprechstunde anbieten. Für die Studierenden des ersten Studienjahres plant der FB LT ein studentisches Mentorensystem zu etablieren. Darüber hinaus sind verschiedene Einführungs- und Informationsveranstaltungen geplant. Zur fachlichen Unterstützung der Studierenden existiert ein Fachtutorienkonzept.

Für Studierende mit Behinderung oder chronischer Erkrankung hat die Hochschule Fulda eine eigene Beratungsstelle etabliert.

Die Ermittlung des Workloads und die Zuordnung von Credits erfolgt laut Hochschule auf Basis von Erfahrungswerten aus dem Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie“.

#### **Bewertung**

Da der Studiengang erst zum Wintersemester 2015/2016 gestartet ist, waren in der Gesprächsrunde Studierende aus angrenzenden Studiengängen vertreten (Wirtschaftsingenieurwesen, B.Eng. und Lebensmitteltechnologie, B.Sc.). Die in der Gesprächsrunde gewonnenen Erkenntnisse erlauben Rückschlüsse auf die allgemeine Studien- und Beratungssituation.

Die Verantwortlichkeiten für den Studiengang sind innerhalb des Fachbereiches Lebensmitteltechnologie eindeutig geregelt und sind organisatorisch aufeinander abgestimmt (zur inhaltlichen Abstimmung siehe Rubrik „Qualität des Curriculums“).

Studienberatungs- und -betreuungsangebote sind an der Hochschule zahlreich vorhanden. Die Angebote reichen von Vorkursen vor Studienbeginn bis zu Tutorien. Zudem ermöglicht ein Mentorensystem die Zusammenarbeit Studierender höherer Semester mit Studierenden niedrigerer Semester, wodurch eventuelle Probleme zu Studienbeginn vermieden werden sollen. Des Weiteren äußerten sich die Studierenden in der Runde über die gute Kooperation mit den Lehrenden und deren Ansprechbarkeit.

Der Nachteilsausgleich ist in § 9 der „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen an der Hochschule Fulda“ geregelt. Personen in besonderen Lebenslagen, sei dies aufgrund von Kindern oder durch eine Behinderung, treffen an der Hochschule auf passende Angebote. Für Eltern wird ein mitfinanzierter Kinderkrippen- und Kindergartenplatz neben der Hochschule angeboten. Außerdem besteht die Möglichkeit, eine sogenannte Slow-Study Variante wahrzunehmen, mithilfe derer die ersten zwei Semester auf vier Semester gestreckt werden können. Für Menschen mit einer körperlichen Behinderung bietet der Campus durch die neue und moderne Inneneinrichtung komplette Barrierefreiheit.

Die in den Modulen vorgenommene Zuordnung von Leistungspunkten wurde aufgrund von Erfahrungswerten aus anderen Studiengängen angesetzt und erscheint der Gutachtergruppe plausibel. Eine Überprüfung sollte im Rahmen der Reakkreditierung erfolgen.

Als Praxiselement ist eine mit 20 Leistungspunkten kreditierte Praxisphase im siebten Semester vorgesehen, die zeitlich vor der Bachelorarbeit liegt. Im Idealfall kann die Praxisphase im Unternehmen direkt mit der Verfassung der Bachelor-Thesis verbunden werden. Ist diese Kombinationsmöglichkeit nicht gegeben, so wird den Studierenden das Praktikum anerkannt und die Bachelorarbeit muss hiervon unabhängig innerhalb von 7 Wochen verfasst werden. Dieser Wechsel bringt zwangsläufig eine kurzfristige inhaltliche Umsteuerung bei den Studierenden mit sich und wird durch Beratung durch die Lehrenden individuell begleitet. Bei der Reakkreditierung sollte überprüft werden, inwieweit Wechsel zu Studienzeiterverlängerungen führen.

Die Anerkennung von an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen wird in § 14 der Allgemeinen Bestimmungen der Hochschule Fulda geregelt, die Anerkennung von außerhalb der Hochschule erbrachten Leistungen in § 15, die gemäß Bestätigung der Hochschulleitung der Lissabon-Konvention entsprechen. Für Auslandssemester werden Learning Agreements vereinbart.

Die Prüfungsordnung wurde einer Rechtsprüfung unterzogen und veröffentlicht. Modulhandbuch, Studienverlauf, Prüfungsanforderungen und Nachteilsausgleichsregelungen sind veröffentlicht und online verfügbar.

## **5. Berufsfeldorientierung**

Laut Hochschule zielt der Studiengang darauf hin, das Innovationsmanagement mit den Aspekten der Planung, Steuerung und Kontrolle von Produktneuentwicklungen in der Lebensmittelherstellung zu verbinden. Für den Innovationsprozess sollen die verschiedenen Bereiche der Unternehmen, wie Produktion, Produktentwicklung und Forschung/Entwicklung, mit den Bereichen Marketing, Vertrieb, Patentierungs- und Zulassungsrechtsabteilung sowie dem Strategischen Management verwoben werden. Die curricularen Inhalte sollen die Studierenden zur Qualifikation sowohl im branchenbezogenen Einsatz als auch bei branchennahen Firmen führen, z. B. in der Pharma-/Umwelttechnik, Maschinenbauindustrie und in Beratungsunternehmen. Die Aufgaben der Absolventinnen und Absolventen sollen u. a. in Entwicklung, Marketing, Vertrieb, Organisation und Qualitätsmanagement liegen.

Die Studierenden sollen durch industrienahen Projektarbeiten in Kontakt zu entsprechenden Auftraggebern gebracht werden, wodurch ihre soziale Kompetenz weiterentwickelt werden soll. Die Praxisphase im siebten Semester soll es ermöglichen, das im bisherigen Studium erworbene Wissen in Kooperation mit der Industrie bzw. den relevanten Institutionen interdisziplinär unter Einbezug aktueller Fragestellungen anzuwenden.

Die Arbeitsmarktorientierung der Lerninhalte soll sich gemäß Hochschule konkretisieren in Aspekten wie der Berufserfahrung der Lehrenden in unterschiedlichen Branchen sowie deren Kontakte zur Wirtschaft, der Bearbeitung anwendungsbezogener Forschungs- und Entwicklungsprojekte sowie der Einbeziehung von Berufspraktikern in die Lehrveranstaltungen.

## **Bewertung**

In Anbetracht der Tatsache, dass die Absolvent/inn/en vornehmlich den innovativen Prozess in den Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft gestalten sollen, ist die Erlangung wichtiger Kompetenzen rund um das Innovationsmanagement und Lebensmittelwirtschaft (Lebensmitteltechnologie) unerlässlich. Angefangen vom Aufbau und der Leitung eines Projektteams, Projektmanagement, Investitionsplanung, Produktentwicklung bis hin zur Produktreife und Markteinführung, einschl. der Kenntnisse rund um die Lebensmitteltechnologie. Wenngleich klar ist, dass nicht Lebensmitteltechnolog/inn/en ausgebildet werden, so ist dennoch das Verständnis rund um diese

Thematik ein wichtiger Aspekt, um im späteren Berufsleben den „Innovationsprozess in der Lebensmittelbranche“ anzuschieben und zu steuern. Diese Kompetenzen sollten aus Gutachtersicht umfassender in den Modulen zu finden sein bzw. transparent gemacht werden **[Monitum 2]**.

Ausgehend davon, dass die Absolvent/inn/en wissen sollten, wie „innovative Lebensmittel“ bis zur Produktreife hergestellt werden, sollte der Herstellungsprozess von Lebensmitteln (Produktentwicklung bis zur Produktreife und Markteinführung) im Curriculum an geeigneter Stelle thematisiert werden **[Monitum 7]**.

Die Gutachtergruppe regt an, zu prüfen, ob es nicht sinnvoll wäre, den Studierenden praktische Fähigkeiten in der Lebensmittelchemie/Mikrobiologie für das spätere Berufsziel mit zugeben. Derzeit ist einzig im Modul Sensorik eine Übung/ein Laborpraktikum im Modulhandbuch zu finden, was aus Gutachtersicht recht wenig erscheint (zu praktischen Studiengangsanteilen siehe auch Ausführungen unter den Rubriken „Qualität des Curriculums“ und „Ressourcen“).

Die erwähnten industriellen Kontakte der Hochschule Fulda, insbesondere des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie sind zu begrüßen, da sich eine regelmäßige Kommunikation und Vernetzung zwischen Industrie und Hochschule vorteilhaft für die Studierenden auswirken kann, insbesondere um Bedarfe der Industrie zu erkennen.

Soziale Komponenten wie Teamfähigkeit/Personal, Kommunikation/Coaching sind für Absolvent/inn/en im beruflichen Umfeld des Innovationsmanagement unerlässlich. Die „Soft Skills“ sind somit für die spätere Berufspraxis ein wichtiger Aspekt, der durch die erwähnten Planspiele und Präsentationstechniken während des Studiums erlangt werden kann. Positiv ist ebenfalls, dass einige Präsentationen und Vorlesungen (wahlweise je nach Situation durch die Professoren/innen) in englischer Sprache durchgeführt werden sollen. Dies trägt dazu bei, dass die Studierenden auf die zunehmende Internationalisierung des Berufsfeldes vorbereitet werden.

Ob Bachelor-Absolventen/innen, wie von den Verantwortlichen angestrebt, mehrheitlich im mittleren Management tätig werden, bleibt abzuwarten, da hierzu noch keine Erfahrungswerte vorliegen. Gleichzeitig ist davon auszugehen, dass die meisten Bachelorstudierenden ein Masterstudium anschließen werden. Hier bietet die Hochschule Fulda Möglichkeiten im Bereich Lebensmitteltechnologie oder Wirtschaftsingenieurwesen. Bis zur Reakkreditierung sollte überprüft werden, ob die angestrebten Berufsfelder erreicht werden können.

## **6. Personelle und sächliche Ressourcen**

In dem Studiengang sollen jeweils zum Wintersemester 35 Studierende aufgenommen werden. Die Lehre des Bachelorstudiengangs „Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel“ wird von insgesamt 18 Professorinnen und Professoren getragen, davon elf aus dem FB LT, sieben aus dem FB W. Alle Professorinnen und Professoren sind in weiteren Studiengängen lehrend tätig. Darüber hinaus ist die Schaffung zwei weiterer Professuren vorgesehen (eine Professur je Fachbereich). In begrenztem Umfang sollen Lehrveranstaltungen auch über qualifizierte Lehrbeauftragte abgedeckt werden.

An der Hochschule Fulda existiert ein Personalentwicklungskonzept, das von didaktischen Weiterbildungsmaßnahmen der „Arbeitsgruppe wissenschaftliche Weiterbildung der hessischen Fachhochschulen“ flankiert wird (Darmstädter Personalentwicklungskonzept). Das von der Arbeitsgruppe angebotene Weiterbildungsprogramm umfasst Seminare, Workshops und andere spezifische Weiterbildungsveranstaltungen, die sich an alle Professor/inn/en, alle Mitarbeiter/innen der hessischen Fachhochschulen und ihre Lehrbeauftragten richten.

Sächliche und räumliche Ressourcen zur Durchführung des Studiengangs sind nach Angabe der Hochschule vorhanden.

## **Bewertung**

Aus Sicht der Gutachtergruppe sind genügend und geeignete personelle Ressourcen zur Darstellung des Studiengangs vorhanden, sofern die beiden Berufungsverfahren zeitnah begonnen (FB Wirtschaftswissenschaften: Logistik mit quantitativen Methoden) bzw. abgeschlossen (FB Lebensmitteltechnologie: Mathematik/ Statistik) werden. Die gewählten Denominationen der Professuren sind mit Bedacht gewählt und passen gut zum Gesamtkonzept.

Mit dem „Darmstädter Personalentwicklungskonzept“ verfügt die Hochschule über geeignete Maßnahmen zur Personalentwicklung und -qualifizierung.

Ein Neubau zur Ausweitung der Laborkapazitäten befindet sich im Bau, wobei die Lehrenden im Rahmen der Begehung deutlich machten, dass Labornutzung im konkreten Studiengang nur sehr begrenzt vorgesehen sei. Eine Ausweitung der praktischen Lehranteile ist aus Gutachtersicht dennoch wünschenswert, sobald die räumliche und apparative Situation dies erlaubt (siehe hierzu auch Ausführungen in der Rubrik „Qualität des Curriculums“).

## **7. Qualitätssicherung**

Die Qualitätssicherung des vorliegenden Studiengangs soll eingebunden werden in das hochschulweite Qualitätsmanagementsystem der Hochschule Fulda. Die Fachbereiche sind verantwortlich für die systematische Weiterentwicklung der fachbereichsspezifischen Prozesse. Als qualitätssichernde Maßnahmen für den Studiengang „Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel“ sind laut Hochschule geplant:

- eine zentrale Erfassung von Studiendaten (Bewerbungen, Im-/Exmatrikulationen, Studierendauer, Absolventenquote etc.),
- eine jährlich stattfindende Immatrikulationsbefragung,
- eine regelmäßig stattfindende Evaluierung aller Lehrveranstaltungen und Lehrkräfte,
- eine jährlich stattfindende Absolventenbefragung.

Entscheidungen über die Weiterentwicklung des Studiengangs sollen zunächst in den beteiligten Fachbereichen getroffen werden. Bei der Entscheidungsfindung sollen die in Kommissionen und Gremien der Hochschule (Kommission Studium und Lehre, Senat) gegebenen Empfehlungen Berücksichtigung finden.

Die Lehrveranstaltungsevaluationen sollen von der/dem Evaluationsbeauftragten des FB LT koordiniert, zentral von der Abteilung „Dienstleistungen Lehre und Studium“ der Hochschule durchgeführt, ausgewertet und in anonymisierter Form den betreffenden Lehrenden zur Verfügung gestellt werden. Die anonymisierten Ergebnisse einzelner Lehrveranstaltungen sollen ferner zu einer Gesamtdarstellung der Lehrveranstaltungen des Studiengangs gebündelt werden. Diese sollen der Studiengangsleitung übergeben und im Rahmen des Fachbereichsrats besprochen werden. Die/der Evaluationsbeauftragte zeichnet verantwortlich für die systematische Rückkopplung der Evaluationsergebnisse in die am Studiengang beteiligten Fachbereiche „Lebensmitteltechnologie“ und „Wirtschaft“. Näheres regelt die „Satzung zur Evaluation von Studium, Lehre und wissenschaftlicher Weiterbildung an der Hochschule Fulda“. Ziel der Evaluationen ist es, einen Überblick über die Qualität und Studierbarkeit sowie die Zufriedenheit der Studierenden mit dem Studienprogramm zu erhalten.

Die Hochschule plant im Rahmen der Lehrevaluationen die Angemessenheit des studentischen Arbeitsaufwandes (Workload) zu überprüfen.

Die jährliche Absolventenbefragung hat u. a. zum Ziel, die Passung zwischen Qualifikationsprofil des Studiengangs und Berufsanforderungen zu prüfen und zu optimieren. Das Feedback der

Absolventinnen und Absolventen soll als Datenbasis dienen, um die Studienbedingungen den Bedürfnissen der Studierenden besser anzupassen. Die Absolventenbefragung wird im Rahmen einer bundesweit angelegten Studie in Koordination eines externen Instituts durchgeführt.

Nach Darstellung der Hochschule werden die Ergebnisse o. g. Qualitätssicherungsmaßnahmen von den beteiligten Akteuren miteinander diskutiert, darunter Studierende, Lehrende, Praxisvertreterinnen und -vertreter sowie Absolvent/inn/en.

### **Bewertung**

Die beschriebenen Maßnahmen zur Qualitätssicherung des Studiengangs werden von der Gutachtergruppe als sehr gut eingestuft. Die Hochschule Fulda verfügt unter anderem über eine eigene Fachabteilung für die Qualitätssicherung. Die im Rahmen der Begehung dargestellten Rücklaufquoten der Evaluierung sind sehr gut. Hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang ausdrücklich, dass die Rückmeldungen aus den Gesprächen mit den Studierenden als außerordentlich positiv einzustufen sind.

Optimierungspotenzial sehen die Gutachter und die Gutachterin lediglich in der Konkretisierung der aus den Ergebnissen der Evaluierungen abzuleitenden Maßnahmen. Offen bleibt hier die Frage, inwieweit die Mechanismen in der Realität zu messbaren Ergebnissen führen und auch für die Verbesserung der Studienangebote genutzt werden. Es erscheint der Gutachtergruppe als zu unverbindlich, die Ergebnisse der Qualitätssicherungsmaßnahmen wie oben dargestellt lediglich mit den beteiligten Akteuren (Studierende, Lehrende, Praxisvertreter/innen, Absolventinnen und Absolventen) zu diskutieren. Im Sinne einer echten Qualitätssicherung wird empfohlen, die Ergebnisse der Erhebungen in konkrete Maßnahmenpläne einfließen zu lassen, deren Inhalt und Umsetzungsstatus für alle genannten Beteiligten nachvollziehbar zugänglich sind **[Monitum 8]**.

## **8. Zusammenfassung der Monita**

### **Monita:**

- Die Studiengangsbezeichnung und die Studiengangsinhalte müssen miteinander in Einklang gebracht werden. (Monitum 1)
- Das Curriculum des Studiengangs muss im Hinblick auf das Leitthema „Innovationsmanagement“ geschärft werden. (Monitum 2)
- Die Modulbeschreibungen müssen überarbeitet werden bezüglich der Qualifikationsziele und Inhalte. (Monitum 5)
- Die Lehrinhalte des Innovationsmanagements und der Wirtschaftswissenschaften sollten gleichmäßiger über die Studienzeit hinweg verteilt werden. (Monitum 3)
- LW305 (Sensorik) sollte in „Spezielle Lebensmittelchemie“ umgestaltet werden unter Hinzunahme der Kompetenz der pharmakologisch/toxikologisch orientierten Lehrenden. (Monitum 4)
- Die praktischen Lehrformen sollten erhöht werden. (Monitum 6)
- Der Herstellungsprozess von Lebensmitteln (Produktentwicklung bis zur Produktreife und Markteinführung) sollte im Curriculum an geeigneter Stelle thematisiert werden. (Monitum 7)
- Die Ergebnisse von Erhebungen im Rahmen von Qualitätssicherungsmaßnahmen sollten in konkrete Maßnahmenpläne einfließen. (Monitum 8)

## Beschlussempfehlung

### Kriterium 2.1: Qualifikationsziele des Studiengangskonzepts

*Das Studiengangskonzept orientiert sich an Qualifikationszielen. Diese umfassen fachliche und überfachliche Aspekte und beziehen sich insbesondere auf die Bereiche*

- *wissenschaftliche oder künstlerische Befähigung,*
- *Befähigung, eine qualifizierte Erwerbstätigkeit aufzunehmen,*
- *Befähigung zum gesellschaftlichen Engagement*
- *und Persönlichkeitsentwicklung.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium mit Einschränkungen als erfüllt angesehen.

Die Gutachtergruppe konstatiert folgenden Veränderungsbedarf:

- Die Studiengangsbezeichnung und die Studiengangsinhalte müssen miteinander in Einklang gebracht werden.

### Kriterium 2.2: Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem

*Der Studiengang entspricht*

- (1) den Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse vom 21.04.2005 in der jeweils gültigen Fassung,*
- (2) den Anforderungen der Ländergemeinsamen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen vom 10.10.2003 in der jeweils gültigen Fassung,*
- (3) landesspezifischen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen,*
- (4) der verbindlichen Auslegung und Zusammenfassung von (1) bis (3) durch den Akkreditierungsrat.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

### Kriterium 2.3: Studiengangskonzept

*Das Studiengangskonzept umfasst die Vermittlung von Fachwissen und fachübergreifendem Wissen sowie von fachlichen, methodischen und generischen Kompetenzen.*

*Es ist in der Kombination der einzelnen Module stimmig im Hinblick auf formulierte Qualifikationsziele aufgebaut und sieht adäquate Lehr- und Lernformen vor. Gegebenenfalls vorgesehene Praxisanteile werden so ausgestaltet, dass Leistungspunkte (ECTS) erworben werden können.*

*Es legt die Zugangsvoraussetzungen und gegebenenfalls ein adäquates Auswahlverfahren fest sowie Anerkennungsregeln für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen gemäß der Lissabon-Konvention und außerhochschulisch erbrachte Leistungen. Dabei werden Regelungen zum Nachteilsausgleich für Studierende mit Behinderung getroffen. Gegebenenfalls vorgesehene Mobilitätsfenster werden curricular eingebunden.*

*Die Studienorganisation gewährleistet die Umsetzung des Studiengangskonzepts.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium mit Einschränkungen als erfüllt angesehen.

Die Gutachtergruppe konstatiert folgenden Veränderungsbedarf:

- Das Curriculum des Studiengangs muss im Hinblick auf das Leitthema „Innovationsmanagement“ geschärft werden.
- Die Modulbeschreibungen müssen überarbeitet werden bezüglich der Qualifikationsziele und Inhalte.

### Kriterium 2.4: Studierbarkeit

*Die Studierbarkeit des Studiengangs wird gewährleistet durch:*

- *die Berücksichtigung der erwarteten Eingangsqualifikationen,*
- *eine geeignete Studienplangestaltung*
- *die auf Plausibilität hin überprüfte (bzw. im Falle der Erstakkreditierung nach Erfahrungswerten geschätzte) Angabe der studentischen Arbeitsbelastung,*

- eine adäquate und belastungsangemessene Prüfungsdichte und -organisation,
  - entsprechende Betreuungsangebote sowie
  - fachliche und überfachliche Studienberatung.
- Die Belange von Studierenden mit Behinderung werden berücksichtigt.

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen

### **Kriterium 2.5: Prüfungssystem**

Die Prüfungen dienen der Feststellung, ob die formulierten Qualifikationsziele erreicht wurden. Sie sind modulbezogen sowie wissens- und kompetenzorientiert. Jedes Modul schließt in der Regel mit einer das gesamte Modul umfassenden Prüfung ab. Der Nachteilsausgleich für behinderte Studierende hinsichtlich zeitlicher und formaler Vorgaben im Studium sowie bei allen abschließenden oder studienbegleitenden Leistungsnachweisen ist sichergestellt. Die Prüfungsordnung wurde einer Rechtsprüfung unterzogen.

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

### **Kriterium 2.6: Studiengangsbezogene Kooperationen**

Beteiligt oder beauftragt die Hochschule andere Organisationen mit der Durchführung von Teilen des Studiengangs, gewährleistet sie die Umsetzung und die Qualität des Studiengangskonzepts. Umfang und Art bestehender Kooperationen mit anderen Hochschulen, Unternehmen und sonstigen Einrichtungen sind beschrieben und die der Kooperation zu Grunde liegenden Vereinbarungen dokumentiert.

Das Kriterium entfällt.

### **Kriterium 2.7: Ausstattung**

Die adäquate Durchführung des Studiengangs ist hinsichtlich der qualitativen und quantitativen personellen, sächlichen und räumlichen Ausstattung gesichert. Dabei werden Verflechtungen mit anderen Studiengängen berücksichtigt. Maßnahmen zur Personalentwicklung und -qualifizierung sind vorhanden.

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

### **Kriterium 2.8: Transparenz und Dokumentation**

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

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

### **Kriterium 2.9: Qualitätssicherung und Weiterentwicklung**

Ergebnisse des hochschulinternen Qualitätsmanagements werden bei den Weiterentwicklungen des Studienganges berücksichtigt. Dabei berücksichtigt die Hochschule Evaluationsergebnisse, Untersuchungen der studentischen Arbeitsbelastung, des Studienerfolgs und des Absolventenverbleibs.

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

### **Kriterium 2.10: Studiengänge mit besonderem Profilanspruch**

Studiengänge mit besonderem Profilanspruch entsprechen besonderen Anforderungen. Die vorgenannten Kriterien und Verfahrensregeln sind unter Berücksichtigung dieser Anforderungen anzuwenden.

Das Kriterium entfällt.

## Kriterium 2.11: Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit

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

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

Zur Weiterentwicklung des Studiengangs gibt die Gutachtergruppe folgende Empfehlungen:

- Die Lehrinhalte des Innovationsmanagements und der Wirtschaftswissenschaften sollten gleichmäßiger über die Studienzeit hinweg verteilt werden.
- LW305 (Sensorik) sollte in „Spezielle Lebensmittelchemie“ umgestaltet werden unter Hinzunahme der Kompetenz der pharmakologisch/toxikologisch orientierten Lehrenden.
- Die praktischen Lehrformen sollten erhöht werden.
- Der Herstellungsprozess von Lebensmitteln (Produktentwicklung bis zur Produktreife und Markteinführung) sollte im Curriculum an geeigneter Stelle thematisiert werden.
- Die Ergebnisse von Erhebungen im Rahmen von Qualitätssicherungsmaßnahmen sollten in konkrete Maßnahmenpläne einfließen.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Wirtschaftsingenieur/in Innovative Lebensmittel**“ an der **Hochschule Fulda** mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ unter Berücksichtigung des oben genannten Veränderungsbedarfs zu akkreditieren.