

## Akkreditierungsbericht

### Programmakkreditierung – Bündelverfahren

Raster Fassung 01 – 14.06.2018

[▶ Link zum Inhaltsverzeichnis](#)

Hochschule	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Ggf. Standort	Lemgo, Detmold

<b>Studiengang 1</b>	<b>Industrielle Biotechnologie</b> (vormals: Biotechnologie)			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input checked="" type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	6			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	180			
Aufnahme des Studienbetriebs am	WiSe 2004/05			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	36			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Jahr	2012: 23; 2013: 22; 2014: 17; 2015: 26; 2016: 31; 2017: 26 (Angaben der Hochschule, inkl. Studiengang mit Praxissemester)			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Jahr	2012: 21; 2013: 16; 2014: 16; 2015: 9; 2016: 14 (Angaben der Hochschule, inkl. Studiengang mit Praxissemester)			

Erstakkreditierung	
Reakkreditierung Nr.	2
Verantwortliche Agentur	AQAS
Akkreditierungsbericht vom	30.10.2019

<b>Studiengang 2</b>	<b>Industrielle Biotechnologie (mit Praxissemester)</b> (vormals: Biotechnologie (mit Praxissemester))			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	7			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	210			
Aufnahme des Studienbetriebs am	WiSe 2013/14			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	Siehe Studiengang 1			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Jahr	Siehe Studiengang 1			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Jahr	Siehe Studiengang 1			

Erstakkreditierung	
Reakkreditierung Nr.	1
Verantwortliche Agentur	AQAS
Akkreditierungsbericht vom	30.10.2019

<b>Studiengang 3</b>	<b>Lebensmitteltechnologie, dual &amp; ausbildungsintegriert</b>			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input checked="" type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	6			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	180			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	WiSe 2004/05			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	65			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Jahr	2012: 80; 2013: 96; 2014: 102; 2015: 92; 2016: 89; 2017: 71 (Angaben der Hochschule, inkl. Studiengang mit Praxissemester)			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Jahr	2012: 55; 2013: 55; 2014: 51; 2015: 45; 2016: 52; 2017:30 (Angaben der Hochschule, inkl. Studiengang mit Praxissemester)			

Erstakkreditierung	
Reakkreditierung Nr.	2
Verantwortliche Agentur	AQAS
Akkreditierungsbericht vom	30.10.2019

<b>Studiengang 4</b>	<b>Lebensmitteltechnologie (mit Praxissemester)</b>			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	7			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	210			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	WiSe 2013/14			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	Siehe Studiengang 3			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Jahr	Siehe Studiengang 3			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Jahr	Siehe Studiengang 3			
Erstakkreditierung				
Reakkreditierung Nr.	1			
Verantwortliche Agentur	AQAS e.V.			
Akkreditierungsbericht vom	30.10.2019			

<b>Studiengang 5</b>	<b>Pharmatechnik, dual</b>			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input checked="" type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	6			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	180			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	WiSe 2004/05			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	22			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Jahr	2012: 33; 2013: 30; 2014: 23; 2015: 22; 2016: 19; 2017: 33 (Angaben der Hochschule, inkl. Studiengang mit Praxissemester)			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Jahr	2012: 14; 2013: 13; 2014: 17; 2015: 20; 2016:11; 2017: 14 (Angaben der Hochschule, inkl. Studiengang mit Praxissemester)			

Erstakkreditierung	
Reakkreditierung Nr.	2
Verantwortliche Agentur	AQAS
Akkreditierungsbericht vom	30.10.2019

<b>Studiengang 6</b>	<b>Pharmatechnik (mit Praxissemester)</b>			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	7			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	210			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	WiSe 13/14			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	Siehe Studiengang 5			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Jahr	Siehe Studiengang 5			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Jahr	Siehe Studiengang 5			

Erstakkreditierung	
Reakkreditierung Nr.	1
Verantwortliche Agentur	AQAS e.V.
Akkreditierungsbericht vom	30.10.2019

<b>Studiengang 7</b>	<b>Technologie der Kosmetika und Waschmittel, dual</b>			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input checked="" type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	6			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	180			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	WiSe 2004/05			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	19			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Jahr	2012: 23; 2013: 45; 2014: 31; 2015: 21; 2016: 24; 2017: 33 (Angaben der Hochschule, inkl. Studiengang mit Praxissemester)			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Jahr	2012: 12; 2013: 15; 2014: 14; 2015: 11; 2016:20; 2017: 17 (Angaben der Hochschule, inkl. Studiengang mit Praxissemester)			

Erstakkreditierung	
Reakkreditierung Nr.	2
Verantwortliche Agentur	AQAS
Akkreditierungsbericht vom	30.10.2019

<b>Studiengang 8</b>	<b>Technologie der Kosmetika und Waschmittel (mit Praxissemester)</b>			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	7			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	210			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	WiSe 13/14			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	Siehe Studiengang 7			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Jahr	Siehe Studiengang 7			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Jahr	Siehe Studiengang 7			

Erstakkreditierung	
Reakkreditierung Nr.	1
Verantwortliche Agentur	AQAS e.V.
Akkreditierungsbericht vom	30.10.2019



<b>Studiengang 9</b>	<b>Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion</b>			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	6			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	180			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	WiSe 2012/13			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	Je sechs Studierende in Frankreich und Deutschland			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Semester / Jahr	WiSe 12/13: 4; WiSe 13/14: 2; WiSe 14/15: 4; WiSe 15/16: 3; WiSe 16/17: 4			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Semester / Jahr	SoSe 2016: 1			

Erstakkreditierung	
Reakkreditierung Nr.	1
Verantwortliche Agentur	AQAS e.V.
Akkreditierungsbericht vom	30.10.2019

<b>Studiengang 10</b>	<b>Life Science Technologies</b>			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Master of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	4			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	120			
Bei Master: konsekutiv oder weiterbildend	konsekutiv			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	WiSe 2007			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	16			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Jahr	2014: 23; 2015: 19; 2016: 13; 2017: 30 (Angaben der Hochschule)			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Jahr	2015: 26; 2016: 19; 2017: 24 (Angaben der Hochschule)			

Erstakkreditierung	
Reakkreditierung Nr.	2
Verantwortliche Agentur	AQAS
Akkreditierungsbericht vom	30.10.2019

## **Ergebnisse auf einen Blick**

### **Studiengänge 1 & 2 „Industrielle Biotechnologie“ & „Industrielle Biotechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

#### **Entscheidungsvorschlag der Agentur zur Erfüllung der formalen Kriterien gemäß Prüfbericht (Ziffer 1)**

Die formalen Kriterien sind

erfüllt

nicht erfüllt

Nach eingehender Beratung mit der Hochschule schlägt die Agentur dem Akkreditierungsrat folgende Auflage vor:

Auflage 1 (Kriterium „Modularisierung“, § 7 MRVO): Im Modul „Praxisprojekt“ sind die fehlerhaften Angaben zu der CP-Anzahl und dem Workload zu korrigieren.

#### **Entscheidungsvorschlag des Gutachtergremiums zur Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien gemäß Gutachten (Ziffer 2)**

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

erfüllt

nicht erfüllt

**Studiengänge 3 & 4 „Lebensmitteltechnologie (dual & ausbildungsintegriert)“ & „Lebensmitteltechnologie (mit Praxissemester) (B.Sc.)**

**Entscheidungsvorschlag der Agentur zur Erfüllung der formalen Kriterien gemäß Prüfbericht (Ziffer 1)**

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Nach eingehender Beratung mit der Hochschule schlägt die Agentur dem Akkreditierungsrat folgende Auflage vor:

Auflage 1 (Kriterium „Modularisierung“, § 7 MRVO): Im Modul „Praxisprojekt“ sind die fehlerhaften Angaben zu der CP-Anzahl und dem Workload zu korrigieren.

**Entscheidungsvorschlag des Gutachtergremiums zur Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien gemäß Gutachten (Ziffer 2)**

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

**Studiengänge 5 & 6 „Pharmatechnik (dual)“ & „Pharmatechnik (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

**Entscheidungsvorschlag der Agentur zur Erfüllung der formalen Kriterien gemäß Prüfbericht (Ziffer 1)**

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Nach eingehender Beratung mit der Hochschule schlägt die Agentur dem Akkreditierungsrat folgende Auflage vor:

Auflage 1 (Kriterium „Modularisierung“, § 7 MRVO): Im Modul „Praxisprojekt“ sind die fehlerhaften Angaben zu der CP-Anzahl und dem Workload zu korrigieren.

**Entscheidungsvorschlag des Gutachtergremiums zur Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien gemäß Gutachten (Ziffer 2)**

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

**Studiengänge 7 & 8 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel (dual)“ & „Technologie der Kosmetika und Waschmittel (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

**Entscheidungsvorschlag der Agentur zur Erfüllung der formalen Kriterien gemäß Prüfbericht (Ziffer 1)**

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Nach eingehender Beratung mit der Hochschule schlägt die Agentur dem Akkreditierungsrat folgende Auflage vor:

Auflage 1 (Kriterium „Modularisierung“, § 7 MRVO): Im Modul „Praxisprojekt“ sind die fehlerhaften Angaben zu der CP-Anzahl und dem Workload zu korrigieren.

**Entscheidungsvorschlag des Gutachtergremiums zur Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien gemäß Gutachten (Ziffer 2)**

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

## **Studiengang 9 „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ (B.Sc.)**

### **Entscheidungsvorschlag der Agentur zur Erfüllung der formalen Kriterien gemäß Prüfbericht (Ziffer 1)**

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Nach eingehender Beratung mit der Hochschule schlägt die Agentur dem Akkreditierungsrat folgende Auflage vor:

Auflage 1 (Kriterium „Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen“, § 6 MRVO): Für den Studiengang muss das Diploma Supplement in der aktuell von der HRK und KMK abgestimmten gültigen Fassung vorgelegt werden.

### **Entscheidungsvorschlag des Gutachtergremiums zur Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien gemäß Gutachten (Ziffer 2)**

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

**Studiengang 10 „Life Science Technologies“ (M.Sc.)**

**Entscheidungsvorschlag der Agentur zur Erfüllung der formalen Kriterien gemäß Prüfbericht (Ziffer 1)**

Die formalen Kriterien sind

erfüllt

nicht erfüllt

**Entscheidungsvorschlag des Gutachtergremiums zur Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien gemäß Gutachten (Ziffer 2)**

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

erfüllt

nicht erfüllt



## **Kurzprofile**

Die Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe (TH OWL) ist eine staatliche Hochschule des Landes Nordrhein-Westfalen, die verteilt auf drei Standorte und einen Studienort zum Zeitpunkt der Antragstellung 44 Bachelor- und Masterstudiengänge anbot, in denen ca. 6.700 Studierende eingeschrieben waren: das Fächerspektrum umfasst die klassischen Ingenieursdisziplinen, Wirtschaft, Studiengänge des Bauwesens und der Architektur sowie technische Studiengänge. Die Hochschule verfolgt nach eigenen Angaben das Ziel einer Vernetzung von exzellenter Lehre und angewandter Forschung. Die Lehre soll praxisbezogen gestaltet sein und Studierende frühzeitig in Forschungsprojekte einbinden. Ein Leitbild Lehre unterstützt die Hochschule in dem Vorhaben, die Studienmotivation sowie die Zufriedenheit der Studierenden zu erhöhen. Interdisziplinäre Forschung soll durch enge regionale Kooperation, eine Clusterstrategie sowie durch Forschungsinstitute gefördert werden.

Die Studiengänge sind am Fachbereich Life Science Technologies angesiedelt, dessen zur Akkreditierung vorgelegten grundständigen Studiengänge in der naturwissenschaftlichen Grundlagenausbildung und den überfachlichen Qualifizierungen auf einen gemeinsamen Pool von Modulen und Lehrveranstaltungen zurückgreifen.

### **Studiengang 1 „Industrielle Biotechnologie“ (B.Sc.)**

Qualifikationsziel des Studiengangs „Industrielle Biotechnologie“ ist laut Hochschule die Vermittlung von Kenntnissen und Fähigkeiten, die eine effiziente und praxisnahe Bearbeitung von Aufgaben mit biotechnologischen Verfahren ermöglichen. Zu vermittelnde Fertigkeiten umfassen dabei biochemische, mikrobiologische und bioverfahrenstechnische Arbeitstechniken, die im Zuge der Entwicklung von komplexen Produktstrategien für unterschiedliche Produkte zur Anwendung kommen sollen. Der Studiengang beinhaltet darüber hinaus ein Praxisprojekt, das sowohl an der Hochschule als auch im Unternehmen durchgeführt werden kann.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation. Der Studiengang ist zulassungsbeschränkt mit einem Numerus Clausus.

### **Studiengang 2 „Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester“ (B.Sc.)**

Qualifikationsziel des Studiengangs „Industrielle Biotechnologie mit Praxissemester“ ist laut Hochschule die Vermittlung von Kenntnissen und Fähigkeiten, die eine effiziente und praxisnahe Bearbeitung von Aufgaben mit biotechnologischen Verfahren ermöglichen. Zu vermittelnde Fertigkeiten umfassen dabei biochemische, mikrobiologische und bioverfahrenstechnische Arbeitstechniken, die im Zuge der Entwicklung von komplexen Produktstrategien für unterschiedliche Produkte zur Anwendung kommen sollen. Der Studiengang beinhaltet ein obligatorisches Praxissemester und daher eine Regelstudienzeit von sieben Semestern. Das Praxissemester kann auch als Auslandssemester an einer internationalen Hochschule realisiert werden.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation. Der Studiengang ist zulassungsbeschränkt mit einem Numerus Clausus.

### **Studiengang 3 „Lebensmitteltechnologie“ (B.Sc.)**

Mit dem Bachelorstudiengang der „Lebensmitteltechnologie“ werden Absolvent/inn/en für einen beruflichen Einsatz im Nahrungsmittelsektor und angrenzender Gebiete wie der chemischen Industrie vorbereitet. Der Studiengang weist die Spezialisierungen „Back- und Süßwarentechnologie“, „Fleischtechnologie“ und „Getränketechnologie“ auf, in denen die Studierenden befähigt werden sollen, komplexe Handlungsabläufe in Industrie, Handwerk und bei deren Zulieferern zu planen, zu organisieren und durchzuführen. Weitere Einsatzgebiete der Absolvent/inn/en sind der Bereich der Apparate und Maschinen zur Produktion und Verarbeitung der Erzeugnisse sowie die Lebensmittelzusatzstoffindustrie.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation.

#### **Studiengang „Lebensmitteltechnologie dual“ (B.Sc.)**

Mit dem Bachelorstudiengang der „Lebensmitteltechnologie dual“ werden Absolvent/inn/en für einen beruflichen Einsatz im Nahrungsmittelsektor und angrenzender Gebiete wie der chemischen Industrie vorbereitet. Der Studiengang weist die Spezialisierungen „Back- und Süßwarentechnologie“, „Fleischtechnologie“ und „Getränketechnologie“ auf, in denen die Studierenden befähigt werden sollen, komplexe Handlungsabläufe in Industrie, Handwerk und bei deren Zulieferern zu planen, zu organisieren und durchzuführen. Weitere Einsatzgebiete der Absolvent/inn/en sind der Bereich der Apparate und Maschinen zur Produktion und Verarbeitung der Erzeugnisse sowie die Lebensmittelzusatzstoffindustrie.

Der Studiengang ist als dualen konzipiert, indem die Vorlesungszeit auf vier Tage reduziert ist, um den Studierenden einen Praxistag zu ermöglichen.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation sowie der Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung in dem Fachbereich und ein Arbeitsvertrag mit einem von seiner fachlichen Ausrichtung her geeigneten Unternehmen.

#### **Studiengang „Lebensmitteltechnologie ausbildungsintegriert“ (B.Sc.)**

Mit dem Bachelorstudiengang der „Lebensmitteltechnologie ausbildungsintegriert“ werden Absolvent/inn/en für einen beruflichen Einsatz im Nahrungsmittelsektor und angrenzender Gebiete wie der chemischen Industrie vorbereitet. Der Studiengang weist die Spezialisierungen „Back- und Süßwarentechnologie“, „Fleischtechnologie“ und „Getränketechnologie“ auf, in denen die Studierenden befähigt werden sollen, komplexe Handlungsabläufe in Industrie, Handwerk und bei deren Zulieferern zu planen, zu organisieren und durchzuführen. Weitere Einsatzgebiete der Absolvent/inn/en sind der Bereich der Apparate und Maschinen zur Produktion und Verarbeitung der Erzeugnisse sowie die Lebensmittelzusatzstoffindustrie.

Der Studiengang ist insofern ausbildungsintegriert gestaltet, da im Schwerpunkt Back- und Süßwaren zeitgleich eine Ausbildung an einer Berufsschule erfolgt. Die Vorlesungszeit ist auf vier Tage reduziert.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation sowie der Nachweis eines Ausbildungsvertrags mit einem von seiner fachlichen Ausrichtung her geeigneten Unternehmen.

#### **Studiengang 4 „Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester“ (B.Sc.)**

Mit dem Bachelorstudiengang der „Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester“ werden Absolvent/inn/en für einen beruflichen Einsatz im Nahrungsmittelsektor und angrenzender Gebiete wie der chemischen Industrie vorbereitet. Der Studiengang weist die Spezialisierungen „Back- und Süßwarentechnologie“, „Fleischtechnologie“ und „Getränketechnologie“ auf, in denen die Studierenden befähigt werden sollen, komplexe Handlungsabläufe in Industrie, Handwerk und bei deren Zulieferern zu planen, zu organisieren und durchzuführen. Weitere Einsatzgebiete der Absolvent/inn/en sind der Bereich der Apparate und Maschinen zur Produktion und Verarbeitung der Erzeugnisse sowie die Lebensmittelzusatzstoffindustrie.

Der Studiengang ist siebensemestrig konzipiert mit einem obligatorischen Praxissemester. Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation.

### **Studiengang 5 „Pharmatechnik“ (B.Sc.)**

Mit dem Bachelorstudiengang „Pharmatechnik“ zielt die Hochschule darauf, Absolvent/inn/en für die Planung, Organisation und Durchführung komplexer Handlungsabläufe in der bei pharmazeutischen Unternehmen sowie deren Zulieferern zu qualifizieren. Tätigkeitsfelder sind z. B. die Bedienung und Überwachung von Apparaten und Maschinen zur Produktion, Verarbeitung, Prüfung und Überwachung der Erzeugnisse, einschließlich der Ausgangsstoffe und Zwischenstufen. Dafür werden in den ersten Semestern die naturwissenschaftlichen Grundlagen gebildet, die für die Vertiefung der Fertigkeiten in den höheren Semestern notwendig sind. Zudem bieten der Studiengang Wahlbereiche zur individuellen Profilsetzung sowie ein Praxisprojekt im sechsten Semester, das auch im Unternehmen durchgeführt werden kann.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation.

### **Studiengang „Pharmatechnik dual“ (B.Sc.)**

Mit dem Bachelorstudiengang „Pharmatechnik dual“ zielt die Hochschule darauf, Absolvent/inn/en für die Planung, Organisation und Durchführung komplexer Handlungsabläufe in der bei pharmazeutischen Unternehmen sowie deren Zulieferern zu qualifizieren. Tätigkeitsfelder sind z. B. die Bedienung und Überwachung von Apparaten und Maschinen zur Produktion, Verarbeitung, Prüfung und Überwachung der Erzeugnisse, einschließlich der Ausgangsstoffe und Zwischenstufen. Dafür werden in den ersten Semestern die naturwissenschaftlichen Grundlagen gebildet, die für die Vertiefung der Fertigkeiten in den höheren Semestern notwendig sind. Zudem bieten der Studiengang Wahlbereiche zur individuellen Profilsetzung.

Die Vorlesungszeit ist auf vier Tage reduziert, um den Studierenden einen Praxistag und damit ein duales Studium zu ermöglichen.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation; zudem müssen zusätzlich der Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung in dem Fachbereich sowie ein Arbeitsvertrag mit einem von seiner fachlichen Ausrichtung her geeigneten Unternehmen vorgelegt werden.

### **Studiengang 6 „Pharmatechnik mit Praxissemester“ (B.Sc.)**

Mit dem Bachelorstudiengang „Pharmatechnik mit Praxissemester“ zielt die Hochschule darauf, Absolvent/inn/en für die Planung, Organisation und Durchführung komplexer Handlungsabläufe in der bei pharmazeutischen Unternehmen sowie deren Zulieferern zu qualifizieren. Tätigkeitsfelder sind z. B. die Bedienung und Überwachung von Apparaten und Maschinen zur Produktion, Verarbeitung, Prüfung und Überwachung der Erzeugnisse, einschließlich der Ausgangsstoffe und Zwischenstufen. Dafür werden in den ersten Semestern die naturwissenschaftlichen Grundlagen gebildet, die für die Vertiefung der Fertigkeiten in den höheren Semestern notwendig sind. Zudem bieten der Studiengang Wahlbereiche zur individuellen Profilsetzung.

Der Studiengang weist ein Praxisprojekt im sechsten Semester auf, das auch im Unternehmen durchgeführt werden kann. Darüber hinaus ist ein obligatorisches Praxissemester integriert.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation.

### **Studiengang 7 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ (B.Sc.)**

Der Bachelorstudiengang vermittelt gemäß Hochschule detaillierte Kenntnisse der breit gefächerten Produktpalette der Kosmetikindustrie und der damit verbundenen Technologien. Ziel ist es, die Studierende auf ingenieurmäßige Führungsaufgaben in Entwicklung, Planung, Produktion, Qualitätsmanagement und Vermarktung der Erzeugnisse und deren Rohstoffe vorzubereiten. Die Ausbildungsziele wurden und werden mit der Kosmetikindustrie und den damit verknüpften Industrieverband abgestimmt, so die Hochschule. Neben den naturwissenschaftlichen Grundlagen und den fachlichen Inhalten bietet der Studiengang zudem Wahlpflichtfächer zu anwendungsbezogenen Vertiefungen.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation.

### **Studiengang „Technologie der Kosmetika und Waschmittel dual“ (B.Sc.)**

Der Bachelorstudiengang vermittelt gemäß Hochschule detaillierte Kenntnisse der breit gefächerten Produktpalette der Kosmetikindustrie und der damit verbundenen Technologien. Ziel ist es, die Studierende auf ingenieurmäßige Führungsaufgaben in Entwicklung, Planung, Produktion, Qualitätsmanagement und Vermarktung der Erzeugnisse und deren Rohstoffe vorzubereiten. Die Ausbildungsziele wurden und werden mit der Kosmetikindustrie und den damit verknüpften Industrieverband abgestimmt, so die Hochschule. Neben den naturwissenschaftlichen Grundlagen und den fachlichen Inhalten bietet der Studiengang zudem Wahlpflichtfächer zu anwendungsbezogenen Vertiefungen.

Der Studiengang ist dual konzipiert, indem die Vorlesungszeit auf vier Tage reduziert ist.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation; zudem müssen zusätzlich der Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung in dem Fachbereich sowie ein Arbeitsvertrag mit einem von seiner fachlichen Ausrichtung her geeigneten Unternehmen vorgelegt werden.

### **Studiengang 8 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel mit Praxissemester“ (B.Sc.)**

Der Bachelorstudiengang vermittelt gemäß Hochschule detaillierte Kenntnisse der breit gefächerten Produktpalette der Kosmetikindustrie und der damit verbundenen Technologien. Ziel ist es, die Studierende auf ingenieurmäßige Führungsaufgaben in Entwicklung, Planung, Produktion, Qualitätsmanagement und Vermarktung der Erzeugnisse und deren Rohstoffe vorzubereiten. Die Ausbildungsziele wurden und werden mit der Kosmetikindustrie und den damit verknüpften Industrieverband abgestimmt, so die Hochschule. Neben den naturwissenschaftlichen Grundlagen und den fachlichen Inhalten beinhaltet der Studiengang ein obligatorisches Praxissemester sowie Wahlpflichtfächer zu anwendungsbezogenen Vertiefungen.

Voraussetzung zur Aufnahme des Studiengangs ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation.

### **Studiengang 9 „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ (B.Sc.)**

Bei dem Programm „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ handelt es sich um einen deutsch-französischen Bachelorstudiengang, der gemeinsam mit der Université de Lorraine (ehemals Universität Nancy) bzw. dem Institut universitaire de technologie (IUT) Nancy-Brabois zu einem doppelten Abschluss führt. Eine Kooperation besteht zudem mit der Deutsch-Französischen Hochschule in Saarbrücken. Mit den Kooperationspartnern sollen entsprechende vertragliche Vereinbarungen bestehen.

Studierende sollen in allen Bereichen der industriellen Lebensmittelherstellung inklusive der angewandten biotechnologischen Verfahren ausgebildet werden und sich sicher im internationalen Umfeld bewegen können. Das erste Studienjahr wird an dem IUT durchgeführt, das zweite am Standort Lemgo der TH OWL, das fünfte Semester findet wiederum in Frankreich statt, während das letzte Semester im Unternehmen durchgeführt wird. Absolvent/inn/en erhalten abschließend einen „Bachelor of Science“ und ein Licence Professionnelle Abschlussgrad.

Zugangsvoraussetzung an der TH OWL ist die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation sowie Kenntnisse der französischen Sprache auf dem Niveau B2 des europäischen Referenzrahmens.

### **Studiengang 10 „Life Science Technologies“ (M.Sc.)**

Der Masterstudiengang „Life Science Technologies“ baut auf den Bachelorstudiengängen „Lebensmitteltechnologie“, „Industrielle Biotechnologie“, „Pharmatechnik“ sowie „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ und deren Schwesterstudiengängen mit Praxissemester auf. Er deckt die Bereiche Biochemie, Mikrobiologie, Chemie und Pharmazie sowie die ingenieurwissenschaftlichen Disziplinen, Verfahrenstechnik und Apparate- und Anlagentechnik ab und zielt darauf, Führungskräfte in der Life Science-Wirtschaft zu qualifizieren. Absolvent/inn/en sollen branchenübergreifende Lösungsansätze entwickeln und formulieren können. Der Studiengang bietet zudem die Schwerpunkte „Processing in Life Science“ sowie „Bioprocessing“ an.

## **Zusammenfassende Qualitätsbewertungen des Gutachtergremiums**

### **Studiengang 1 „Industrielle Biotechnologie“ (B.Sc.)**

Das Studienkonzept der industriellen Biotechnologie ist sinnvoll gestaltet und insbesondere praxisnah ausgerichtet – wie alle Studiengänge des Fachbereichs. Der Studiengang baut auf naturwissenschaftlichen Grundlagen auf und führt in den höheren Semestern zu einem spezialisierten Abschluss im Bereich der Biotechnologie. Die Regelstudienzeit wird jedoch – wie auch in den anderen Bachelorstudiengängen des Fachbereichs – häufig überschritten. Auch weist der Studiengang eine hohe Abbrecherquote auf. Die Hochschule hat bereits verschiedene gegensteuernde Maßnahmen eingeführt, könnte aber die Gründe systematischer erheben, um die von der Hochschule nachvollziehbaren Argumente für diese Entwicklungen zu validieren.

### **Studiengang 2 „Industrielle Biotechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

Das Studienkonzept der industriellen Biotechnologie ist sinnvoll gestaltet und insbesondere praxisnah ausgerichtet – wie alle Studiengänge des Fachbereichs. Der Studiengang baut auf naturwissenschaftlichen Grundlagen auf und führt in den höheren Semestern zu einem spezialisierten Abschluss im Bereich der Biotechnologie. Der Studiengang mit Praxissemester bietet eine sinnvolle Alternative für Studierende, um Praxiserfahrung im In- oder Ausland zu sammeln bei einer entsprechend angepassten Regelstudienzeit. Diese wird jedoch – wie auch in den anderen Bachelorstudiengängen des Fachbereichs – häufig überschritten. Auch weist der Studiengang eine hohe Abbrecherquote auf. Die Hochschule hat bereits verschiedene gegensteuernde Maßnahmen eingeführt, könnte aber die Gründe systematischer erheben, um die von der Hochschule nachvollziehbaren Argumente für diese Entwicklungen zu validieren.

### **Studiengang 3 „Lebensmitteltechnologie“ (B.Sc.)**

Die Studiengänge der Lebensmitteltechnologie sind eines der langjährigsten Angebote ihrer Art in Deutschland und werden von der Hochschule zu Recht als eines ihrer Markenzeichen angesehen. Der Studiengang qualifiziert adäquat für die Subtechnologien der Back- und Süßwaren, der Getränkeherstellung oder der Fleischerzeugung. Der Studiengang profitiert in besonderem Maße von der hohen Forschungsaffinität der Lehrenden und der engen Kooperation mit der Industrie und Verbänden. Somit erhalten Studierende eine fachlich hochwertige, branchenspezifische Ausbildung; dies zeigt sich auch in einem schnellen Berufseinstieg der Absolvent/inn/en.

### **Studiengang „Lebensmitteltechnologie dual“ (B.Sc.)**

Die Studiengänge der Lebensmitteltechnologie sind eines der langjährigsten Angebote ihrer Art in Deutschland und werden von der Hochschule zu Recht als eines ihrer Markenzeichen angesehen. Der Studiengang qualifiziert adäquat für die Subtechnologien der Back- und Süßwaren, der Getränkeherstellung oder der Fleischerzeugung. Der Studiengang profitiert in besonderem Maße von der hohen Forschungsaffinität der Lehrenden und der engen Kooperation mit der Industrie und Verbänden. Somit erhalten Studierende eine fachlich hochwertige, branchenspezifische Ausbildung; dies zeigt sich auch in einem schnellen Berufseinstieg der Absolvent/inn/en. Das duale Konzept ist anspruchsvoll, aber organisatorisch gut gestaltet und für Studierende leistbar.

### **Studiengang „Lebensmitteltechnologie ausbildungsintegriert“ (B.Sc.)**

Die Studiengänge der Lebensmitteltechnologie sind eines der langjährigsten Angebote ihrer Art in Deutschland und werden von der Hochschule zu Recht als eines ihrer Markenzeichen angesehen. Der Studiengang qualifiziert adäquat für die Subtechnologie der Back- und Süßwaren. Der Studiengang profitiert in besonderem Maße von der hohen Forschungsaffinität der Lehrenden und der engen Kooperation mit der Industrie und Verbänden. Somit erhalten Studierende eine fachlich hochwertige, branchenspezifische Ausbildung; dies zeigt sich auch in einem schnellen Berufseinstieg der Absolvent/inn/en.

#### **Studiengang 4 „Lebensmitteltechnologie (mit Praxissemester) (B.Sc.)**

Die Studiengänge der Lebensmitteltechnologie sind eines der langjährigsten Angebote ihrer Art in Deutschland und werden von der Hochschule zu Recht als eines ihrer Markenzeichen angesehen. Der Studiengang qualifiziert adäquat für die Subtechnologien der Back- und Süßwaren, der Getränkeherstellung oder der Fleischerzeugung. Der Studiengang profitiert in besonderem Maße von der hohen Forschungsaffinität der Lehrenden und der engen Kooperation mit der Industrie und Verbänden. Somit erhalten Studierende eine fachlich hochwertige, branchenspezifische Ausbildung; dies zeigt sich auch in einem schnellen Berufseinstieg der Absolvent/inn/en.

#### **Studiengang 5 „Pharmatechnik“ (B.Sc.)**

Die grundständige Ausbildung in der Spezialisierung der Pharmatechnik ist solide und umfassend. Der Studiengang behandelt die relevanten fachlichen wie auch überfachlichen Themen der pharmazeutischen Produktion und qualifizieren in adäquater Weise sowohl für den direkten Berufseinstieg als auch für einen anschließenden Masterstudiengang. Der hohe Praxisbezug wird durch anwendungsbezogene Lehre, viele Praktika und die Einbindung von Lehrbeauftragten stringent umgesetzt. Der Studiengang kann, wie alle Angebote des Fachbereichs, auf eine hervorragende Laborausstattung zurückgreifen, die passgenaues wissenschaftliches wie industrienahes Arbeiten ermöglicht.

#### **Studiengang „Pharmatechnik dual“ (B.Sc.)**

Die grundständige Ausbildung in der Spezialisierung der Pharmatechnik ist solide und umfassend. Der Studiengang behandelt die relevanten fachlichen wie auch überfachlichen Themen der pharmazeutischen Produktion und qualifizieren in adäquater Weise sowohl für den direkten Berufseinstieg als auch für einen anschließenden Masterstudiengang. Der hohe Praxisbezug wird durch anwendungsbezogene Lehre, viele Praktika und die Einbindung von Lehrbeauftragten stringent umgesetzt. Das duale Konzept ist anspruchsvoll, aber organisatorisch gut gestaltet und für Studierende leistbar. Der Studiengang kann, wie alle Angebote des Fachbereichs, auf eine hervorragende Laborausstattung zurückgreifen, die passgenaues wissenschaftliches wie industrienahes Arbeiten ermöglicht.

#### **Studiengang 6 „Pharmatechnik (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

Die grundständige Ausbildung in der Spezialisierung der Pharmatechnik ist solide und umfassend. Der Studiengang behandelt die relevanten fachlichen wie auch überfachlichen Themen der pharmazeutischen Produktion und qualifizieren in adäquater Weise sowohl für den direkten Berufseinstieg als auch für einen anschließenden Masterstudiengang. Der hohe Praxisbezug wird durch das Praxissemester, die anwendungsbezogene Lehre, viele Praktika und die Einbindung von Lehrbeauftragten stringent umgesetzt. Der Studiengang kann, wie alle Angebote des Fachbereichs, auf eine hervorragende Laborausstattung zurückgreifen, die passgenaues wissenschaftliches wie industrienahes Arbeiten ermöglicht.

#### **Studiengang 7 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ (B.Sc.)**

Der hoch spezialisierte Studiengang bieten eine in Deutschland seltene, aber nachgefragte Qualifizierung im Bereich der Kosmetika- und Waschmittelherstellung. Das Studiengangskonzept wurde in enger Abstimmung mit der Industrie gestaltet und ermöglicht einen schnellen Berufseinstieg, wie die Absolvent/inn/enrückmeldungen zeigen. Studierende werden früh in praktische Aufgaben eingebunden und an Forschungsprojekten der Lehrenden beteiligt. Durch einen großen Wahlbereich, der in allen Bachelorstudiengängen ausgewiesen ist, verfolgt das Programm einen begrüßenswerten interdisziplinären Ansatz, der ausreichend Möglichkeiten eröffnet, überfachliche Kenntnisse zu erwerben.

### **Studiengang „Technologie der Kosmetika und Waschmittel dual“**

Der hoch spezialisierte Studiengang bieten eine in Deutschland seltene, aber nachgefragte Qualifizierung im Bereich der Kosmetika- und Waschmittelherstellung. Das Studiengangskonzept wurde in enger Abstimmung mit der Industrie gestaltet und ermöglicht einen schnellen Berufseinstieg, wie die Absolvent/inn/enrückmeldungen zeigen. Studierende werden früh in praktische Aufgaben eingebunden und an Forschungsprojekten der Lehrenden beteiligt. Durch einen großen Wahlbereich, der in allen Bachelorstudiengängen ausgewiesen ist, verfolgt das Programm einen begrüßenswerten interdisziplinären Ansatz, der ausreichend Möglichkeiten eröffnet, überfachliche Kenntnisse zu erwerben. Das duale Konzept ist anspruchsvoll, aber organisatorisch gut gestaltet und für Studierende leistbar.

### **Studiengang 8 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

Der hoch spezialisierte Studiengang bieten eine in Deutschland seltene, aber nachgefragte Qualifizierung im Bereich der Kosmetika- und Waschmittelherstellung. Das Studiengangskonzept wurde in enger Abstimmung mit der Industrie gestaltet und ermöglicht einen schnellen Berufseinstieg, wie die Absolvent/inn/enrückmeldungen zeigen. Studierende werden früh in praktische Aufgaben eingebunden, absolvieren ein obligatorisches Praxissemester und werden an Forschungsprojekten der Lehrenden beteiligt. Durch einen großen Wahlbereich, der in allen Bachelorstudiengängen ausgewiesen ist, verfolgt das Programm einen begrüßenswerten interdisziplinären Ansatz, der ausreichend Möglichkeiten eröffnet, überfachliche Kenntnisse zu erwerben.

### **Studiengang 9 „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ (B.Sc.)**

Der Studiengang beruht auf einer langjährigen und erfolgreichen Kooperation der TH OWL mit der Université de Lorraine (ehemals Universität Nancy) bzw. dem Institut universitaire de technologie Nancy-Brabois. Die Studienkonzeption ist gelungen und nutzt die Stärken der jeweiligen Partner sinnvoll. Die fachlichen Qualifikationsziele werden durch die interkulturelle Komponente sinnvoll und persönlichkeitsfördernd ergänzt. Die Anerkennung der Leistungen sowie die organisatorischen Aspekte sind in einem Kooperationsvertrag geregelt. Es wäre dem Studienangebot zu wünschen, dass die Studierendenzahlen steigen würden.

### **Studiengang 10 „Life Science Technologies“ (M.Sc.)**

Das konsekutive Angebot des Fachbereichs setzt den Fokus auf eine branchenübergreifende, prozessorientierte Qualifizierung, die auf den Spezialisierungen der Bachelorstudiengänge aufsetzt. Dies ist eine sinnvolle Ergänzung zu den grundständigen Angeboten. Durch die Einführung von Schwerpunkten wurde die Anschlussfähigkeit für Studierende aus der Biotechnologie verbessert und im Studiengang sind somit nun Profilsetzungen möglich. Der Studiengang bereitet in adäquater Weise auf eine Promotion vor, was auch durch die aktive Forschungsarbeit am Fachbereich unterstützt wird.



## Inhalt

Ergebnisse auf einen Blick .....	11
Kurzprofile .....	17
Zusammenfassende Qualitätsbewertungen des Gutachtergremiums .....	22
1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien .....	26
Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO) .....	26
Studiengangsprofile (§ 4 MRVO) .....	26
Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO) .....	27
Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO) .....	27
Modularisierung (§ 7 MRVO) .....	27
Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO) .....	28
2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien .....	30
2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung .....	30
2.2 Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien .....	30
Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO) .....	30
Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO) .....	36
Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO) .....	51
Studienerfolg (§ 14 MRVO) .....	53
Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO) .....	54
Hochschulische Kooperationen (§ 20 MRVO) .....	55
3 Begutachtungsverfahren .....	57
3.1 Allgemeine Hinweise .....	57
3.2 Rechtliche Grundlagen .....	57
3.3 Gutachtergruppe .....	57
4 Datenblatt .....	58
4.1 Daten zu den Studiengängen zum Zeitpunkt der Begutachtung .....	58
4.2 Daten zur Akkreditierung .....	60
5 Glossar .....	64
Anhang .....	65

## 1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien

(gemäß Art. 2 Abs. 2 SV und §§ 3 bis 8 und § 24 Abs. 3 MRVO)

### Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 3 MRVO. [Link Volltext](#)

#### Dokumentation/Bewertung

Die Studiengänge werden als Vollzeitstudium angeboten. Die Bachelorstudiengänge ohne Praxissemester umfassen gemäß § 4 der Bachelorprüfungsordnung für die Studiengänge Industrielle Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Pharmatechnik und Technologie der Kosmetika und Waschmittel [...] (BPO BLPK) sowie § 5 der Bachelorprüfungsordnung für den Studiengang Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion eine Regelstudienzeit von sechs Semestern und einen Umfang von 180 Credit Points (CP); Bachelorstudiengänge mit Praxissemester umfassen sieben Semester und 210 CP.

Der Regelstudienzeit des Masterstudiengangs beträgt gemäß § 4 der Masterprüfungsordnung für den Studiengang Life Science Technologies (MPO LST) vier Semester bei einem Umfang von 120 CP.

#### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

### Studiengangsprofile (§ 4 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 4 MRVO. [Link Volltext](#)

#### Dokumentation/Bewertung

Es handelt sich um einen konsekutiven Masterstudiengang mit einem anwendungsorientierten Profil.

Die Bachelorstudiengänge werden mit einer Bachelorarbeit, der Masterstudiengang mit einer Masterarbeit abgeschlossen. § 28 der BPO BLPK, § 26 der BPO für den Studiengang Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion sowie § 28 der MPO LST regeln die Abschlussarbeiten in Bezug darauf, dass mit ihnen die Fähigkeit nachgewiesen wird, innerhalb einer vorgeschriebenen Frist eine praxisorientierte komplexe Aufgabe aus dem jeweiligen Fachgebiet sowohl in ihren fachlichen Einzelheiten als auch in fachübergreifenden Zusammenhängen selbstständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten.

Die Bearbeitungszeit für die Bachelorarbeiten beträgt gemäß § 30 der BPO BLPK sowie § 28 der BPO für den Studiengang Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion 2 Monate; für die Masterarbeit gemäß § 30 MPO LST 4 Monate.

#### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 5 MRVO. [Link Volltext](#)

### Dokumentation/Bewertung

Für den Zugang zum Masterstudiengang wird laut § 3 der MPO für den Studiengang Life Science Technologies ein Bachelorabschluss oder eine als gleichwertig anerkannte Qualifikation in einer der im Fachbereich Life Science Technologies angebotenen Ausbildungsrichtungen oder ein Bachelorabschluss mit einem ähnlichen Profil mit jeweils einer Gesamtnote von 2,5 oder besser vorausgesetzt. Über das Vorliegen der Voraussetzungen entscheidet ein Prüfungsausschuss.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 6 MRVO. [Link Volltext](#)

### Dokumentation/Bewertung

Nach einem erfolgreichen abgeschlossenen Studium wird für die Bachelorstudiengänge der Abschlussgrad „Bachelor of Science“, für den Masterstudiengang der Abschlussgrad „Master of Science“ verliehen gemäß § 3 der BPO für den Studiengang Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion, § 2 der BPO BLPK sowie § 2 der MPO LST. Es handelt sich um Studiengänge der Fächergruppe Ingenieurwesen.

Bestandteil des Abschlusszeugnisses ist das Diploma Supplement gemäß § 32 der BPO für den Studiengang Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion, § 35 der BPO BLPK sowie § 35 der MPO LST. Dem Selbstbericht liegen Beispiele in deutscher Sprache in der aktuell von HRK und KMK abgestimmten gültigen Fassung bei. Für den Studiengang „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ ist das Diploma Supplement noch in einer älteren Version vorhanden.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist nicht erfüllt.

Nach eingehender Beratung mit der Hochschule schlägt die Agentur folgende Auflage vor:

Für den Studiengang „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ muss das Diploma Supplement in der aktuell von HRK und KMK abgestimmten gültigen Fassung vorgelegt werden.

## Modularisierung (§ 7 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 7 MRVO. [Link Volltext](#)

### Dokumentation/Bewertung

Die Studiengänge sind modular aufgebaut. Module werden innerhalb von maximal zwei aufeinanderfolgenden Semestern abgeschlossen.

Sämtliche Pflichtmodule der ersten drei Semester in den Bachelorstudiengängen „Industrielle Biotechnologie“, „Lebensmitteltechnologie“, „Pharmatechnik“ und „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ sowie deren Schwesterstudiengänge mit Praxissemester sind Pflichtmodule und vermitteln zum überwiegenden Teil mathematisch-naturwissenschaftliche sowie biotechnologische Grundlagen, betriebswirtschaftliches Basiswissen sowie Grundlagen der Mikrobiologie und der (Bio-)Chemie. In den höheren Semestern werden vertiefende Lehrveranstaltungen zu sowohl berufsspezifischen als auch fachübergreifenden Inhalten

angeboten. Die Bachelorstudiengänge enthalten zudem drei Wahlpflichtmodule, die ein individuelles Qualifizierungsprofil ermöglichen sollen. Im letzten Semester finden keine Veranstaltungen statt, sondern es wird ein Praxisprojekt bearbeitet; daran schließt sich die Bachelorarbeit an.

In den Bachelorstudiengängen mit Praxissemester wird dieses im sechsten Semester durchgeführt; ein Auslandssemester ist ebenso möglich. Daran schließt das siebte Semester mit der Bachelorarbeit an.

Im Studiengang „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ ist das Curriculum zwischen den Hochschulen OWL und IUT Nancy-Brabois aufgeteilt: Grundlagen der Naturwissenschaften werden in den ersten zwei Semestern am IUT gelehrt; Semester drei und vier werden an der TH OWL unterrichtet und beinhalten die Vermittlung praktischer und theoretischer Lebensmittel- und Bioproduktion sowie Wahlmöglichkeiten zur Vertiefung; zudem wird ein zehnwöchiges Praktikum durchgeführt. Die letzten beiden Semester werden zuerst in Frankreich, dann in Lemgo studiert und beinhalten u. a. Module zu „Wirtschaft“, „Regulierung und Zulassung“, „Wissenschaftliches Arbeiten“ sowie die Bachelorarbeit.

Im Masterstudiengang sind Lehrveranstaltungen über die ersten drei Semester verteilt; das vierte Semester ist der Masterarbeit vorbehalten. Das Curriculum besteht aus 13 Pflichtmodulen und der Masterarbeit sowie zwei Wahlpflichtfächern. Neben ingenieurwissenschaftlichen Fächern der spezifischen Produkttechnologien werden Schlüsselqualifikationen wie Management, Planung und Entwicklung sowie soziale Kompetenzen im Curriculum vermittelt.

Die Modulhandbücher enthalten grundsätzlich alle nach § 7 Abs. 2 MRVO erforderlichen Angaben, insbesondere u. a. Angaben zu den Inhalten und Qualifikationszielen, den Lehr- und Lernformen, den Leistungspunkten und der Prüfung (Umfang, Dauer) sowie dem Arbeitsaufwand; im Modul „Praxisprojekt“ der Bachelorstudiengänge (außer „Industrielle Lebensmittel und Bioproduktion“) stimmen die CP-Anzahl und der ausgewiesene Workload nicht überein.

Prüfungsformen sind in den Prüfungsordnungen nach Art, möglicher Dauer und Umfang (anhand einer Spannbreite) definiert (§§ 13 - 24 der BPO für den Studiengang Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion, §§ 15 - 24 der BPO BLPK sowie §§ 14 - 25 der MPO LST). Aus dem Diploma Supplement geht hervor, dass auf dem Zeugnis neben der Abschlussnote nach deutschem Notensystem auch die Ausweisung einer relativen Note erfolgt.

Die Prüfungsformen der Module an der Partnerhochschule im Studiengang „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ richten sich nach den Vorgaben der Prüfungsordnung der französischen Hochschule.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist nicht erfüllt.

Nach eingehender Beratung mit der Hochschule schlägt die Agentur folgende Auflage vor:

Im Modul „Praxisprojekt“ aller Bachelorstudiengänge (außer „Industrielle Lebensmittel und Bioproduktion“) sind die fehlerhaften Angaben zu der CP-Anzahl und dem Workload zu korrigieren.

### **Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO)**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 8 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Dokumentation/Bewertung**

Module sind mit ECTS-Leistungspunkten versehen, wobei einem CP eine Gesamtarbeitsleistung der Studierenden von 30 Zeitstunden in allen Studiengängen zugrunde liegt, wie aus den Modulhandbüchern indirekt ersichtlich ist. Beim Modulhandbuch handelt es sich um ein durch die Gremien verabschiedetes Dokument im Rang einer Studienordnung.

Im Bachelorstudiengang „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ sind jedes Semester 30 CP zu belegen (gemäß § 31 der BPO für den Studiengang Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion), ebenso im Masterstudiengang (wie es in der Anlage der MPO LST ausgewiesen ist).

In den weiteren vorgelegten Bachelorstudiengängen sind zum Teil unterschiedliche CP pro Semester zu belegen, die zwischen 29 und 32 liegen (wie in den Studienverlaufsplänen in der Anlage der BPO BLPK ersichtlich ist).

Insgesamt sind gemäß den entsprechenden Prüfungsordnungen in den Bachelorstudiengängen ohne Praxissemester jeweils 180 CP zu erwerben; in Bachelorstudiengängen mit Praxissemester 210 CP. Der Masterstudiengang umfasst 120 CP.

Die Workloadberechnung für Module beruht auf kalkulierten Überlegungen und gesammelten Erfahrungen der Hochschule hinsichtlich Präsenzphase und Selbststudium, die im Modulhandbuch entsprechend ausgewiesen sind.

Module schließen gemäß den Prüfungsordnungen mit studienbegleitenden Prüfungen ab. Der Bearbeitungsumfang der Bachelorarbeit liegt in allen grundständigen Studiengängen bei 12 CP (siehe § 29 der BPO für den Studiengang Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion sowie § 33 der BPO BLPK). Die Abschlussarbeit im Masterstudiengang ist mit 25 CP kreditiert gemäß § 31 der MPO LST.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## 2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

### 2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung

Schwerpunkt der Diskussion war die Umsetzung der Studienkonzepte, die in ihrer fachlichen Gestaltung sinnvoll und zielführend strukturiert sind. Auffällig sind die hohen Abbrecher/innenzahlen sowie die Überschreitung der Regelstudienzeit in den Bachelorstudiengängen, für die im Gespräch mögliche Gründe diskutiert wurden. Zudem wurde über die geringen Zahlen der Studierendenmobilität gesprochen und wie diese gesteigert werden können.

### 2.2 Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

(gemäß Art. 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 i. V. mit Art. 4 Abs. 3 Satz 2a und §§ 11 bis 16; §§ 19-21 und § 24 Abs. 4 MRVO)

#### Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 11 MRVO. [Link Volltext](#)

##### a) Studiengangübergreifende Aspekte

###### Dokumentation

Die Studiengänge am Fachbereich werden insgesamt von der Hochschule als anwendungsorientiert und praxisnah gestaltet beschrieben.

Die Bachelorstudiengänge vermitteln gemäß Angaben im Selbstbericht technisches, ingenieurwissenschaftlich und naturwissenschaftliches Grundwissen sowie die Fähigkeit, sich in unbekannte Anwendungsgebiete oder neue Entwicklungen einarbeiten zu können. Somit sollen Grundlagen für ein berufliches Entwicklungs- und Veränderungspotential gelegt werden. Die Studiengänge weisen laut Hochschule Anteile interdisziplinärer Elemente aus den Bereichen der Life Science Wissenschaften auf und führen so zu Kenntnissen in Disziplinen wie Chemie, Mikrobiologie, Physik oder Mathematik. In den höheren Semestern erfolgt die jeweilige fachspezifische Ausbildung. Durch anwendungsorientierte Vertiefungen soll die Berufsqualifizierung der Studierenden gefördert werden.

Der Praxisbezug soll u. a. durch einen hohen Anteil an Praktika sowie die Möglichkeit einer in der Industrie angefertigten Abschlussarbeit implementiert sein. Durch interdisziplinäre Projektarbeit sollen die Studierenden auf die beruflichen Anforderungen im Bereich Produkt- und Prozessplanung sowie branchenübergreifendes Denken vorbereitet werden.

Die Möglichkeit, ein Praxissemester durchzuführen, soll den Studierenden neben der praktischen Erfahrung auch die Möglichkeit einer persönlichen Profilbildung eröffnen. Zudem soll das Praxissemester auch die Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden fördern. Es richtet sich darüber hinaus laut Hochschule gezielt an Abiturient/inn/en, denen eine vorausgegangene praktische Ausbildung fehlt und die somit Praxiserfahrung im Studium sammeln können. Die Studiengänge mit Praxissemester sind inhaltlich bis auf das Praxissemester identisch zu den Studiengängen ohne ein solches und weisen eine angepasste Regelstudienzeit auf.

Die Hochschule weist für drei Bachelorstudiengänge („Lebensmitteltechnologie“, „Pharmatechnik“ und „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“) duale Studienvarianten aus, die gemäß Angaben im Selbstbericht die gleichen Qualifikationsziele wie die Vollzeitvariante verfolgen; die Lehrveranstaltungen sind auf vier Tage komprimiert, um einen Praxistag zu ermöglichen.

Durch eine Diversität von Lehr- und Lernformen sowie einen hohen Anteil an Projektarbeit sollen alle Studierenden in ihrer Persönlichkeitsentwicklung gefördert werden.

## **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Mit den vier spezialisierten Bachelorstudiengängen weist die TH OWL ein etabliertes und renommiertes Studienangebot im Bereich der Life Sciences auf. Ergänzt wird das Angebot mit dem binationalen Studiengang durch ein gut strukturiertes und länderverbindendes Programm. Der Masterstudiengang bietet im Anschluss daran eine Verbreiterung im Bereich der Life Science Technologies an, der das Studienangebot am Fachbereich somit sinnvoll abrundet.

Die spezialisierten Bachelorstudiengänge sind aus einem ursprünglichen Studiengang zur Lebensmitteltechnologie hervor gegangen und weisen in der Konzeption ein hohes Maß an Gemeinsamkeiten auf. Die Studiengänge vermitteln in einem schlüssigen Studienkonzept theoretisches Wissen und praxisbezogene, experimentelle Kompetenzen, um die Qualifikationsziele in den spezialisierten Bereichen zu erreichen. Die Qualifikationsziele sind im Curriculum klar erkennbar und bereiten die Studierenden in umfassender Weise auf eine berufliche Tätigkeit vor.

Die Bachelorstudiengänge verfolgen eine produktionslastige Ausbildung, die branchenspezifisch erfolgt. Der Masterstudiengang verfolgt ergänzend einen branchenübergreifenden Ansatz, der vor allem die theoretischen Kenntnisse vertieft. Dies ist nun auch in den Diploma Supplements transparent dargelegt, die in ihrer ersten Version nicht studiengangspezifisch vorlagen.

Übergreifend in allen Studiengängen werden Studierende in ihrer Persönlichkeitsentwicklung gefördert und Anreize gesetzt, gesellschaftliche Zusammenhänge zu erkennen und sich auch gesellschaftlich zu engagieren. Dies wird in den Studiengängen zunächst durch den interdisziplinären Ansatz umgesetzt, indem sich Studierende mit verschiedenen Standpunkten und Ideen auseinandersetzen müssen. Die Bachelorstudiengänge sind darüber hinaus eng vernetzt und ermöglichen so einen regen Austausch sowohl inhaltlich als auch persönlich zwischen den Studierenden. Durch diese Interdisziplinarität wird auch fachübergreifendes Wissen vermittelt. Das an der Hochschule etablierte Institut für Wissenschaftsdialog bietet hier sowohl für Studierende als auch Lehrende methodische Unterstützung, die Interdisziplinarität weiter auszubauen. Diese sozialen und gesellschaftlichen Kompetenzen könnten an geeigneter Stelle in den Qualifikationszielen der Studiengänge und der Modulbeschreibungen Anklang finden.

In den Bachelorstudiengängen „Lebensmitteltechnologie“, „Pharmatechnik“ und „Technologien der Kosmetika und Waschmittel“ gibt es die Möglichkeit, ein Praxissemester abzulegen, wodurch sich die Regelstudienzeit auf sieben Semester erhöht. Inhaltlich verfolgen die Studiengänge mit Praxissemester nahezu gleiche Ziele und weisen auch identische Curricula zu denen ohne Praxissemester auf. Daher werden diese Studiengänge im Weiteren gemeinsam begutachtet.

Leider wählen nur wenige Studierende den Studiengang mit Praxissemester, da sich dadurch die zeitliche Anschlussfähigkeit des Masterstudiengangs an der Hochschule verschlechtert. Die Gutachter/innengruppe unterstützt die Hochschule daher in dem Bestreben, organisatorische und kapazitive Hindernisse zu überwinden, den Masterstudiengang auch zum Sommersemester anzubieten (siehe unten). Sie erachtet ein Praxissemester sowohl aus fachlicher als auch persönlichkeitsfördernder Sicht als äußerst positiv und begrüßt die Wahlmöglichkeit für die Studierenden. Es ist zudem vorteilhaft für Studierende, die einen nur dreisemestrigen externen Masterstudiengang anschließen möchten.

Alle Studiengänge sind sehr praxisorientiert und enthalten anwendungsbezogene Elemente. Dieser Ansatz ist begrüßenswert und sein Erfolg zeigt sich in einem raschen Einstieg der Absolvent/inn/en in die Berufswelt. Die Ergebnisse der Absolvent/inn/en-/Alumnibefragung zeigen, dass Arbeitsstellen bereits nach kurzer Zeit gefunden werden und das Einstiegsgehalt im Vergleich relativ hoch ist.

Soft Skills werden durch den Einsatz von Gruppenarbeit und anderen Lehr- und Lernformen gefördert, was die kommunikativen und sozialen Kompetenzen der Studierenden fördert und schult. Auch fördert dies Kompetenzen zum Projektmanagement. Hier wäre zu überlegen, ob man diese Förderung in den Bachelorstudiengängen noch ausbaut, auch gerade vor dem Hintergrund, dass viele Absolvent/inn/en direkt in den Beruf einsteigen.

Durch die hohe Forschungsorientierung der Lehrenden werden Studierende in den Studiengängen früh in Projekte und wissenschaftliches Arbeiten eingebunden. Die Abschlussarbeiten werden zu einem hohen Prozentsatz in Kooperation mit Unternehmen verfasst und thematisieren kleinere Forschungsprojekte. Somit erarbeiten Studierende auch erste Ansätze für ein wissenschaftliches Selbstverständnis. Insgesamt sind daher die Anforderungen des „Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse“ auf dem entsprechenden Niveau erfüllt.

## **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

### **Studiengänge 1 & 2 „Industrielle Biotechnologie“ (B.Sc.) & „Industrielle Biotechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

#### **Dokumentation**

Als Qualifikationsziel der grundständigen Bachelorstudiengänge weist die Hochschule die Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten für eine effiziente und praxisnahe Bearbeitung von Aufgaben mit biotechnologischen Verfahren aus. Aufbauend auf naturwissenschaftlichen Grundlagen und biotechnologischen Anwendungsfeldern sollen biochemische, mikrobiologische und bioverfahrenstechnische Arbeitstechniken vermittelt werden, die es Absolvent/inn/en ermöglichen sollen, komplexe Produktionsstrategien für unterschiedliche Produkte zu entwickeln.

Durch die Weiterentwicklung und Diversifizierung in der Biotechnologie hat die Hochschule nach eigenen Angaben eine Fokussierung im Studiengang vorgenommen, die auch im neuen Titel „Industrielle Biotechnologie“ zum Ausdruck kommt. Diese Fokussierung auf industriell angewandte Biotechnologie soll die Berufschancen der Studierenden verbessern.

#### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Qualifikationsziele der Studiengänge sind transparent dargelegt und zielen darauf ab, Absolvent/inn/en für Tätigkeiten in verschiedenen Branchen der Biotechnologie zu qualifizieren. Die zurück gespiegelten Berufsfelder der Absolvent/inn/en weisen ein breites Spektrum auf, von der Geräteherstellung bis zur Entwicklung und Produktion. Die Studiengänge bereiten adäquat auf die berufliche Praxis vor; Absolvent/inn/en finden in kurzer Zeit einen Arbeitsplatz.

#### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

### **Studiengänge 3 & 4 „Lebensmitteltechnologie“ & „Lebensmitteltechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

#### **Dokumentation**

Mit den Studiengängen sollen Studierende befähigt werden, komplexe Handlungsabläufe in Industrie und Handwerk der Lebensmittelbranche sowie bei deren Zulieferern zu planen, zu organisieren und durchzuführen. Als berufliche Einsatzfelder gibt die Hochschule den Nahrungsmittelsektor und angrenzende Gebiete wie die chemische Industrie an. Hier sollen Absolvent/inn/en Aufgaben in Entwicklung, Planung, Produktion, Qualitätsmanagement und Vermarktung von Erzeugnissen übernehmen können. Darüber hinaus sollen Studierende auch im Bereich der Apparate und Maschinen zur Produktion und Verarbeitung der Erzeugnisse sowie in der Lebensmittelzusatzstoffindustrie qualifiziert werden. Der hohe Praxisbezug des Studiengangs wird laut Hochschule u. a. durch Praktika im Technikumsmaßstab realisiert.

Die Studiengänge weisen die drei Schwerpunkte (1) Back- und Süßwarentechnologie, (2) Fleischtechnologie und (3) Getränke-technologie aus.



### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Studiengänge der Lebensmitteltechnologie der TH OWL gehören zu den etabliertesten Angeboten ihrer Art und sind in ihrer Zielsetzung und Umsetzung positiv zu bewerten. Studierende werden in hohem Maße für branchenspezifische Tätigkeiten in den angebotenen Schwerpunkten qualifiziert. Die Studiengänge vermitteln eine sehr fundierte und breite fachliche Basis, auf der die Spezialisierungen aufbauen. Der Fokus liegt dabei auf einer praxisnahen Bearbeitung von Aufgabenstellungen zur Vorbereitung auf die Berufspraxis.

Im Studium werden interdisziplinär die relevanten naturwissenschaftlichen Grundlagen vermittelt. Durch die Vielzahl an branchenspezifischen Modulen, die in der Regel durch Praktika in den besonders gut ausgestatteten Technikumsräumen vertieft werden, werden Studierende zu Spezialisten ihrer Branche qualifiziert. Neben den für die jeweilige Vertiefungsrichtung notwendigen Kompetenzen können die Studierenden auch andere für Lebensmitteltechnolog/innen/en bedeutende lebensmitteltechnologische Fertigkeiten erwerben, sodass Absolvent/innen/en in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie tätig sein können. Ferner wird Wissen für die Verarbeitung von nachwachsenden Rohstoffen zu Non-Food-Produkten vermittelt, was das Kompetenzprofil der Studierenden abrundet.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengänge 5 & 6 „Pharmatechnik“ & „Pharmatechnik (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

### **Dokumentation**

Mit dem Studienangebot in der Pharmatechnik sollen Studierende qualifiziert werden, Aufgaben in der industriellen Pharmazie effizient und praxisnah bearbeiten zu können. Sie sollen komplexe Handlungsabläufe bei pharmazeutischen Unternehmen planen, organisieren, durchführen und überwachen und Apparate sowie Maschinen zur Produktion und Verarbeitung bedienen können. Erste Führungstätigkeiten in Entwicklung, Planung, Produktion und Qualitätsmanagement in der Arzneimittelproduktion und -entwicklung sollen zu den möglichen Berufsfeldern der Absolvent/inn/en gehören.

Darüber hinaus sollen Studierende durch einen hohen Anteil an verschiedenen Kernfächern im Curriculum auch für den Einsatz in der Pharmatechnik benachbarten Arbeitsfeldern qualifiziert sein.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Qualifikationsziele der Studiengänge in der Pharmatechnik sind sinnvoll und angemessen und umfassen die Qualifizierung für alle fachlich relevanten Aspekte in der pharmazeutischen Produktion. Die Qualifikationsziele werden durch die hohe Akzeptanz der Absolvent/inn/en in der Berufspraxis bestätigt. Die Absolvent/inn/en werden umfassend und praxisnah in der Anwendung in der Arzneimittelproduktion und -entwicklung ausgebildet.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengänge 7 & 8 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ & „Technologie der Kosmetika und Waschmittel (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

### **Dokumentation**

Die Studiengänge vermitteln laut Hochschule detaillierte Kenntnisse der breit gefächerten Produktpalette der Kosmetik- und Waschmittelindustrie und der damit verbundenen Technologien, um Absolvent/inn/en zu befähigen, Planung, Organisation und Durchführung komplexer Handlungsabläufe in der Industrie und bei deren Rohstoff- und Anlagenlieferanten auszuführen. Die Studieninhalte sind gemäß Angaben im Selbstbericht eng mit der Kosmetikindustrie und dem damit verknüpften Industrieverband sowie den Berufsverbänden und wissenschaftlichen Vereinigungen der Branche abgestimmt. Mit den Studiengängen bildet die Hochschule nach eigenen Angaben Spezialist/inn/en für die Kosmetik- und Waschmittelbranche aus.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Studiengänge sind in ihrer Ausrichtung sehr spezifiziert und zielen auf eine passgenaue Qualifizierung für Tätigkeiten in der Kosmetik- und Waschmittelbranche. Auch hier sind die Qualifikationsziele äußerst praxisnah formuliert und mit dem Berufsverband abgestimmt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 9 „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ (B.Sc.)**

### **Dokumentation**

Mit dem Bachelorstudiengang will die Hochschule Absolvent/inn/en für alle Bereiche der industriellen Lebensmittelherstellung inklusive der dort angewandten biotechnologischen Verfahren qualifizieren und sie vor allem für die Arbeit in der Entwicklung, Produktion, Qualitätssicherung und dem Vertrieb befähigen. Sie sollen Routineaufgaben verantwortlich und kompetent organisieren, in wissenschaftlicher Vorgehensweise technische Probleme lösen und im Team neue Produkte und Verfahren entwickeln können.

Der Studiengang wird als Double Degree-Programm gemeinsam mit dem Institut universitaire de technologie Nancy-Brabois in Nancy, Frankreich, durchgeführt. Das zweite Studienjahr wird an der TH OWL verbracht, das letzte Semester in einem Unternehmen; die übrigen Semester werden an der Partnerhochschule in Frankreich gelehrt.

Der Studiengang vermittelt gemäß Angaben im Selbstbericht eine naturwissenschaftlich-technische Grundlagenausbildung in den ersten Semestern an der französischen Hochschule, eine fachspezifische lebensmitteltechnologische Ausbildung im zweiten Studienjahr an der TH OWL sowie Kompetenzen in Qualitäts- und Betriebsmanagement (im fünften Semester in Frankreich).

Die Studierenden sollen zu praxisbezogener Problem- und Projektbearbeitung befähigt werden und durch die internationale Ausrichtung des Studiengangs auf internationale Projekte vorbereitet werden. Neben dem Erwerb von interkultureller Kompetenz sollen zudem auch Schlüsselkompetenzen wie Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie Flexibilität und Mobilität geschult werden, wodurch auch die Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden gefördert werden soll.

Die Studienleistungen an der französischen Partnerhochschule unterliegen den nationalen Regelungen und hochschulspezifischen Regularien und werden von der TH OWL ohne Einschränkungen anerkannt. Einzelheiten sind in einem Kooperationsvertrag geregelt.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Der binationale Studiengang bietet sehr gute Voraussetzungen zur Einbindung in die Berufswelt in dem stark wachsenden Themenbereich der Biotechnologie. Die Qualifikationsziele umfassen

eine breite Ausbildung in der Biochemie, Mikrobiologie und Verfahrenstechnik sowie in den notwendigen Soft Skills. Zu den fachlichen Zielen thematisiert der Studiengang zudem insbesondere interkulturelle und soziale Kompetenzen durch die Studienkonzeption eines Double Degrees. Die Aufteilung der Lehrinhalte zwischen den Kooperationspartnern ist dabei gut gelungen und greift auf die Stärken der jeweiligen Hochschule zurück.

Die Anteile an den beiden Hochschulen sind so gestaltet, dass sie sinnvoll zur Erreichung der Qualifikationsziele beitragen. Die Hochschulen kooperieren eng in der Umsetzung des Studiengangs und sind bereits seit vielen Jahren verbunden.

Leider sind die Studierendenzahlen sowohl in Frankreich als auch in Deutschland recht klein, was aber für viele binationale Studiengänge zutrifft. Die Gutachter/innengruppe möchte die Hochschule bestärken, die Kooperation weiter zu pflegen und das sinnvolle und ansprechende Angebot aufrecht zu erhalten. Durch entsprechendes Marketing lassen sich die Studierendenzahlen sicher auch erhöhen.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 10 „Life Science Technologies“ (M.Sc.)**

### **Dokumentation**

Der auf die Bachelorstudiengängen aufbauende Masterstudiengang bietet laut Hochschule eine Weiterbildung in den Bereichen natur- und ingenieurwissenschaftliche Theorie, wissenschaftliches und betriebliches Management und fachspezifisches wissenschaftliches Arbeiten und soll für Führungsaufgaben im Bereich der Life Science-Wirtschaft wie für eine akademische Laufbahn qualifizieren. Der anwendungsorientierte und interdisziplinäre Studiengang bündelt Kernkompetenzen in den Disziplinen Biochemie, Mikrobiologie, Chemie und Pharmazie sowie den ingenieurwissenschaftlichen Disziplinen Verfahrenstechnik und Apparate- und Anlagentechnik. Studierende sollen so zur Formulierung von branchenübergreifenden Lösungsansätzen befähigt werden.

In der Weiterentwicklung wurden im Studiengang zwei Schwerpunkte angelegt, „Processing in Life Science“ und „Bioprocessing“, die unter Mitwirkung aller Statusgruppen in einer Kommission erarbeitet wurden. Der Studiengang bietet laut Hochschule die Möglichkeit einer mehr oder weniger ausgeprägten Fokussierung in bestimmten Teilbereichen, richtet sich aber gleichzeitig auch an Studierende, die eine Verbreiterung ihres Anwendungsprofils anstreben.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Wohingegen die Bachelorstudiengänge am Fachbereich sehr spezialisiert sind, zielt der konsekutive Masterstudiengang auf eine breitere Vermittlung von Kompetenzen nach einem branchenübergreifenden Ansatz. Der Studiengang ist eher prozessorientiert und enthält weniger praktische Anteile als die Bachelorstudiengänge. Der Fokus liegt auf den theoretischen Kenntnissen, die ausgebaut und vertieft werden. Um allen Bachelorabsolvent/inn/en des Fachbereichs eine attraktive Anschlussmöglichkeit zu bieten, hat der Fachbereich Schwerpunkte eingeführt und vor allem die biotechnologischen Anteile gestärkt. Somit ist es Studierenden des eher breit angelegten Studiengangs trotzdem möglich, einzelne exemplarische Schwerpunkte zu setzen, was als positiv zu bewerten ist.

Der Masterstudiengang vertieft und erweitert das in den Bachelorstudiengängen erworbene Wissen, was Studierende u. a. für den Einsatz in der naturwissenschaftlichen Forschung qualifiziert. Dabei werden Kompetenzen vermittelt, die für alle Bereiche der „Life Sciences Technology“ inkl. der Biotechnologie notwendig sind, um in den mittleren und oberen Führungsebenen tätig zu sein. Die hierfür erforderlichen Soft Skills und gesellschaftspolitisch relevante Themen werden in verschiedenen Modulen überzeugend vermittelt.

Mit dem Studiengang werden Absolvent/inn/en qualifiziert, branchenübergreifende Lösungsansätze zu erarbeiten und umzusetzen. Wichtiges und sinnvolles Ziel im Studiengang ist zudem die Vorbereitung auf Führungsaufgaben, die Absolvent/inn/en wahrscheinlich früh in ihrer beruflichen Karriere übernehmen werden. Dazu sind im Studiengang verschiedene Anreize gesetzt (siehe § 12).

Der Studiengang bereitet zudem auf eine Promotion vor, was am Fachbereich auch bereits mehrfach vorgekommen ist. Die Voraussetzungen auch für eine Promotion an einer Universität sind gut und Lehrende berichteten von keinen größeren Schwierigkeiten, Promovenden an einer Universität (ggf. mit Auflagen) unterzubringen. Dementsprechend ist die wissenschaftliche Qualifizierung sichergestellt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO)**

### **Curriculum**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 MRVO. [Link Volltext](#)

### **a) Studiengangsübergreifende Aspekte**

#### **Dokumentation**

Die Bachelorstudiengänge „Industrielle Biotechnologie“, „Lebensmitteltechnologie“, „Pharmatechnik“ sowie „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ greifen laut Darstellung im Selbstbericht in den naturwissenschaftlichen Grundlagen und den überfachlichen Qualifizierungen auf gemeinsame Lehrveranstaltungen des Fachbereichs zurück. Eine fachspezifische Profilbildung erfolgt in den höheren Semestern. Hier sollen in vertiefenden Lehrveranstaltungen sowohl berufsspezifische als auch fachübergreifende Inhalte vermittelt werden. Ergänzt wird das Curriculum im dritten und vierten Semester durch drei Wahlpflichtmodule, in denen den Studierenden gemäß Angaben im Selbstbericht 30 Fächer angeboten werden. Im sechsten Semester sind ein Praxisprojekt und die Bachelorarbeit angesetzt. Das Praxisprojekt soll neben fachlichen auch methodische und generische Kompetenzen fördern. Das Projekt kann sowohl an der Hochschule als auch im Unternehmen absolviert werden.

Die ersten beiden Semester sind durch Pflichtmodule gekennzeichnet und in den genannten Bachelorstudiengängen nahezu identisch (Abweichungen bestehen im Studiengang „Lebensmitteltechnologie“, siehe unten). Module umfassen Grundlagen u. a. zu Chemie, Physik, Biochemie, Mechanik, Verfahrenstechnik und Betriebswirtschaft. Mit den Grundlagen soll u. a. der unterschiedliche Wissensstand der Studierenden basierend auf ihrer vorherigen Ausbildung angeglichen werden. Darüber hinaus ist ein Modul zu „Englisch für (Lebensmittel-)Technologen“ vorgesehen. Zum Ende des Studiums sind das Praxisprojekt und ein Modul zum Qualitätsmanagement zu belegen.

Die oben genannten Bachelorstudiengänge können durch ein Praxissemester ergänzt werden, wodurch sich die Regelstudienzeit um ein Semester verlängert. Die Curricula sind inhaltlich identisch, die Bachelorarbeit und das Praxisprojekt verschieben sich lediglich um ein Semester. Im Praxissemester wird den Studierenden ein Mitglied der Professor/inn/enschaft als Betreuer/in zugewiesen.

Um im Wettbewerb mit universitären Studiengängen besser bestehen zu können, wird seit kurzem auf den Nachweis einer praktischen Tätigkeit vor Aufnahme des Studiums verzichtet.

Die dualen Varianten folgen laut Hochschule dem gleichen Curriculum der oben genannten Studiengänge, sind jedoch in der Präsenzzeit auf vier Tage reduziert, um einen Praxistag zu ermöglichen.

Die in allen Studiengängen zum Einsatz kommenden Lehr- und Lernformen sollen Vorlesungen, seminaristischen Unterricht, Übungen, Praktika, Exkursionen und Projekte umfassen. Die Veranstaltungen sollen dabei aktivierende Elemente beinhalten und anwendungsbezogen sein. U. a. wird dies laut Hochschule durch projektorientiertes Arbeiten realisiert, mit dem auch selbstständiges Lernen gefördert werden soll.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Bachelorstudiengänge sind in ihrer grundsätzlichen Konzeption identisch und greifen in den Grundlagenfächern in den ersten Semestern auf ein gemeinsames Curriculum zurück. Dies ist historisch aus dem ursprünglichen Studiengang der Lebensmitteltechnologie gewachsen, aus dem sich die spezialisierten Studiengänge entwickelt haben. Die Gemeinsamkeiten der Bachelorstudiengänge werden entsprechend hier auch gemeinsam begutachtet. Auch übergreifende Aspekte aller Studiengänge, wie Lehr- und Lernformen, werden zunächst gemeinsam betrachtet.

Die Bachelorstudiengänge weisen einen sachlogischen Aufbau des Curriculums von den Grundlagen zu den Spezialisierungen auf und sind somit sinnvoll konzipiert, um die Qualifikationsziele zu erreichen. Die Studiengänge sind überwiegend naturwissenschaftlich ausgerichtet mit ingenieurwissenschaftlichen Anteilen und führen konsequenterweise zu einem Abschluss „Bachelor of Science“, mit Option des Erwerbs des Ingenieurtitels. Die Grundlagenfächer umfassen alle relevanten Aspekte, die für die Spezialisierungen notwendig sind, wobei ein stärkerer Anteil der chemischen Fächer deutlich wird.

Positiv zu bewerten ist zudem der Anteil von fachnahen und überfachlichen Themen in den Studiengängen, darunter die Themen Patentrecht, Urheberrecht, Lebensmittelrecht, BWL, Entrepreneurship. Ziel ist es nicht, Studierende in diesen Bereichen vollständig auszubilden, sondern sie für diese Aspekte zu sensibilisieren und ihnen Grundkenntnisse mitzugeben in einem Umfang, der in einem spezialisierten grundständigen Studiengang möglich ist. So werden z. B. Fragen des Abwasserschutzes oder des Wasserrechts bei Produktionsabläufen thematisiert. Auch werden gesellschaftliche Auswirkungen und ethische Fragestellungen in den Modulen immer wieder aufgegriffen (siehe auch studiengangspezifische Bewertung unten).

Module werden auch zum Teil auf Englisch unterrichtet, so z. B. die Einführung in die Biotechnologie („Food Biotechnology“) im ersten Semester des Studiengangs „Industrielle Biotechnologie“. Für alle Bachelorstudiengänge verpflichtend ist darüber hinaus ein Modul zu „Englisch für Technologen“, das auch insbesondere die Fachsprache thematisiert. Vor dem Hintergrund einer stark ausgeprägten Internationalisierung der Berufspraxis ist dies sehr zu begrüßen. Am Fachbereich ist zudem ein/e Englischbeauftragte/r bestimmt, die bzw. der Lehrende und Studierende unterstützt und berät.

Die Studiengänge weisen einen erfreulich großen Wahlbereich mit zwölf CP im jeweiligen Curriculum auf. Hier können die Studierenden nach ihren Interessen Schwerpunkte wählen; es steht in der Regel ein gemeinsamer Pool an Veranstaltungen für die vier Bachelorstudiengänge zur Verfügung; vereinzelt kann es zu Beschränkungen aufgrund gewisser Vorkenntnisse kommen, aber sonst sind die meisten Wahlveranstaltungen allen Studierenden der Studiengänge offen. Die Hochschule verfolgt mit dem Wahlangebot primär das Ziel, dass Studierende „über den Tellerrand“ hinausschauen sollen und empfiehlt Studierenden, Veranstaltungen aus anderen Studiengängen oder Schwerpunkten zu wählen. Dies ist nachvollziehbar und stärkt den interdisziplinären Ansatz der Studiengänge. Aus den im Modulhandbuch aufgelisteten Veranstaltungen wird konkret pro Semester immer nur eine Auswahl angeboten; verständlicherweise sind z. B. Lehrbeauftragte, die eine spezifische Veranstaltung anbieten, nicht jedes Semester verfügbar. Auch durch das Ausscheiden eines Kollegen bzw. einer Kollegin oder durch Forschungssemester können nicht immer alle gelisteten Veranstaltungen angeboten werden. Die Studierenden werden vor dem Semester über das konkrete Angebot informiert. Das tatsächliche Angebot der Wahlmodule könnte den Studierenden dadurch klarer kommuniziert werden, indem im Modulhandbuch

die Häufigkeit des tatsächlichen Angebots ausgewiesen wird und darauf deutlicher verwiesen wird, wo die aktuellen Informationen/Änderungen zu finden sind.

Das Wahlangebot hat sich in der Vergangenheit als eher Lebensmittel-lastig herausgestellt und teilweise gab es keine Angebote z. B. aus dem Bereich „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“. Hier ist es sinnvoll und konsequent, darauf hinzuwirken, dass jedes Semester mindestens ein studiengangspezifisches Angebot im Wahlbereich bereitgestellt wird. Dies würde auch eine Profilschärfung von Studierenden im eigenen Studiengang ermöglichen.

Die jeweilige Form der Wissensvermittlung wird vom Fachbereich didaktisch sinnvoll eingesetzt. Die eingesetzten Lehrformen in den Studiengängen sind die etablierten Formen Vorlesung, Übung und Seminar. In den Grundlagenfächern, in denen auch größere Studierendengruppen unterrichtet werden, werden hauptsächlich Vorlesungen eingesetzt. In den höheren Semestern steigt dann der Anteil von Seminaren und Übungen. Praktika in den Laboren sind fester und sinnvoller Bestandteil der Studiengänge. In den Seminaren ist der Unterricht interaktiv gestaltet, da hier auch meist die Gruppengröße kleiner ist. Innovative Lehrformen werden seltener eingesetzt und die Gutachter/innengruppe regt an, verstärkt Studierende aktiv in die Gestaltung von Lehrveranstaltungen einzubeziehen und so dem studierendenzentrierten Ansatz noch stärker Rechnung zu tragen.

Ergänzt werden die Veranstaltungen erfreulicherweise durch Exkursionen zu Fachmessen und -tagungen sowie Betriebsbesichtigungen, was den Praxisbezug der Studiengänge untermauert. In der Vergangenheit ist es aufgrund von Abwesenheiten von Lehrenden in einigen Studiengängen dazu gekommen, dass keine Exkursion angeboten werden konnte. Die Gutachter/innengruppe unterstreicht die Sinnhaftigkeit von Exkursionen und appelliert an die Hochschule, solche Engpässe zu kompensieren und – falls realisierbar – immer ein Angebot von Exkursionen zu ermöglichen. In diesem Zusammenhang unterstützt die Gutachter/innengruppe den Fachbereich in seinen Überlegungen, Exkursionen studiengangübergreifend zu öffnen, da betriebliche Einblicke auch fachübergreifend sinnvoll sein können.

Das Curriculum ist im Modulhandbuch dargelegt, welches von der Hochschule im laufenden Verfahren von Fehlern bereinigt wurde. Die Gutachter/innengruppe empfiehlt, noch letzte Verbesserungen durchzuführen, damit das Modulhandbuch vollständig, kohärent und auf aktuellem Stand ist. So fehlen Inhaltsbeschreibungen im Modul „Ingredients: Entwicklung und Risikomanagement“ und Angaben zur Prüfungsform im Modul „Naturwissenschaftliche Grundlagen Physik“; nicht immer sind Lernergebnisse detailliert als Ergebnisse bzw. kompetenzorientiert formuliert (z. B. „Managementmethoden der Lebensmittelproduktion“ oder „Ingredients: Entwicklung und Risikomanagement“) und die Beschreibungen von Inhalten sind nahezu identisch in den Modulen „Lebensmitteltechnologie Fleisch“ und „Technologie fermentierter Fleischerzeugnisse“. Die Hochschule könnte zudem darüber nachdenken, trotz der großen Überschneidung der Studiengänge, statt eines umfangreichen Modulkatalogs studiengangsspezifische Handbücher zu erstellen.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlungen:

Das tatsächliche Angebot der Wahlmodule könnte den Studierenden klarer kommuniziert werden, z. B. indem im Modulhandbuch die Häufigkeit des tatsächlichen Angebots ausgewiesen wird. Die Gutachter/innengruppe empfiehlt darüber hinaus, das Wahlangebot so zu gestalten, dass für jeden Studiengang pro Semester mindestens ein studiengangspezifisches Modul zur Verfügung steht.

Die Gutachter/innengruppe empfiehlt, die Modulbeschreibungen entsprechend den Hinweisen im Gutachten zu überarbeiten.

## **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

### **Studiengänge 1 & 2 „Industrielle Biotechnologie“ (B.Sc.), „Industrielle Biotechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

#### **Dokumentation**

Die studiengangsspezifischen Module umfassen „Food Biotechnology“, „Rohstoffe der Biotechnologie“, „Biochemie und Recht für Biotechnologen“, „Grundoperationen der Biotechnologie“, „Bioverfahrenstechnik“, „Biochemisches Praktikum für Biotechnologen“, „Biotechnologische Prozesse“ und „Zellkultur- und Anlagentechnik“.

#### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Das Curriculum in den höheren Semestern, in denen die Spezialisierung erfolgt, ist sinnvoll aufgebaut und ermöglicht eine Qualifizierung entsprechend den Studiengangszielen. Die Änderung des Titels hin zu „Industrieller Biotechnologie“ ist für die Gutachter/innengruppe nachvollziehbar und spiegelt die Inhalte klar wider.

Das Curriculum adressiert aktuelle Fragen und setzt sich mit den Auswirkungen von Technologien und Entwicklungen auf Mitarbeiter/innen und auf die Umwelt auseinander. So wird z. B. im Modul „Food Biotechnology“ der Einsatz gentechnisch veränderter Pflanzen diskutiert.

Die Bachelorstudiengänge haben als einzige der Bachelorstudiengänge noch einen NC, der aufgrund der hohen Nachfrage weiter angewandt wird.

#### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

### **Studiengänge 3 & 4 „Lebensmitteltechnologie“ & „Lebensmitteltechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

#### **Dokumentation**

Lebensmittelspezifische Module sind schon in den ersten beiden Semestern zu belegen. Die Schwerpunktsetzung in den Bereichen „Back- und Süßwarentechnologie“, „Fleischtechnologie“ und „Getränketechnologie“ erfolgt in vier Modulen in den höheren Semestern.

#### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Aktuelle Fragestellungen werden im Curriculum adressiert; für die Produktion relevante Themen der Nachhaltigkeit, der Produktionsweise oder des Qualitätsmanagements werden von den Lehrenden an den fachspezifischen Stellen eingebracht und fördern dadurch auch eine gesellschaftliche Sensibilisierung der Studierenden.

Praktika ergänzen die theoretischen Veranstaltungen in sinnvoller Weise. Studierende lernen praktische Fähigkeiten an modernen Geräten und in industrienahausgestatteten Laboren (siehe „Ressourcenausstattung“). In Teams werden die Aufgaben gelöst; dabei wechselt die Teamleitung wöchentlich, was den einzelnen Studierenden in die Lage versetzt, Projektmanagementkompetenzen auszutesten.

#### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengänge 5 & 6 „Pharmatechnik“ & „Pharmatechnik (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

### **Dokumentation**

Fachspezifische Module umfassen u. a. „Industrielle Pharmazie“, „Physiologie und Pharmakologie“, „Analytische Arzneibuchmethoden“ und „Pharmazeutische Produktion und Validierung“.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Spezialisierung in den höheren Semestern ist gut konzipiert und die Module sind so aufgebaut, dass die spezifischen Qualifikationsziele erreicht werden können. Allerdings liegen dadurch einige Grundlagenvorlesungen zeitlich entfernt von den dazugehörigen Praktika, wie z. B. im Falle des Moduls „Allgemeine Chemie“ im ersten Semester und des Praktikums der Chemie und Analytik der Pharmazeutika im vierten. Hier wäre zu überlegen, ob eine Verkürzung des Abstands möglich ist, um die Anbindung der Theorie mit der Praxis dieser derzeit zeitlich, aber nicht inhaltlich getrennten Veranstaltungen zu ermöglichen.

Die Praktika im Studiengang werden auch genutzt, um Gruppenarbeit zu realisieren und Teamarbeit zu fördern. So lernen die Studierenden, das angesetzte Pensum einer Arbeitsgruppe aufzuteilen, sich intern abzustimmen und Konflikte auszutragen. Neben fachlichen Kompetenzen werden so überfachliche Fähigkeiten sinnvoll trainiert. Auch gesellschaftlich-relevante Auswirkungen werden in den Modulen in adäquater Weise behandelt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

Es ist ratsam, Vorlesung und dazugehörige Übung, wie z. B. in der Chemie, im Studienverlauf zeitnah zu unterrichten.

## **Studiengänge 7 & 8 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ & „Technologie der Kosmetika und Waschmittel (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

### **Dokumentation**

Neben den oben genannten Grundlagenmodulen und den gemeinsamen Modulen werden Studierende fachspezifisch durch u. a. folgende Module qualifiziert: „Kosmetikerstellung und Sensorik“, „Kosmetikchemie und Recht“, „Präparate- und Wirkstoffkunde“, „Grundlagen der Kosmetiktechnologie“, „Angewandte Kosmetiktechnologie“ und „Formulierungstechnik“.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Studiengänge beinhalten die notwendigen und fachlich relevanten Inhalte zur Erreichung der Qualifikationsziele. Die Spezialisierung erfolgt hauptsächlich ab dem vierten Semester und baut sinnvoll in ihrer Konzeption auf den Grundlagen auf.

Aktuelle Themen und vor allem gesellschaftlich umstrittene Fragen werden in den Veranstaltungen thematisiert, um für die Auswirkungen von fachlichen Entscheidungen zu sensibilisieren, so z. B. zum Einsatz von Parabenen und deren Wahrnehmung in der Öffentlichkeit. Der aktuelle Bezug fördert das gesellschaftliche Interesse der Studierenden und regt somit auch zu gesellschaftlichem Engagement an.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.



## **Studiengang 9 „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ (B.Sc.)**

### **Dokumentation**

Die Lehrveranstaltungen, die die TH OWL im Studiengang bedient, stammen aus dem regulären Lehrangebot des Fachbereichs. Plätze werden laut Hochschule für die jeweiligen (Austausch-)Studierenden vorgehalten.

Im dritten und vierten Semester des Curriculums werden praktische und theoretische Lebensmittel- und Bioproduktionsthemen behandelt sowie fachbezogene Betriebswirtschaft. Die Studierenden wählen dabei eine Spezialisierung aus Back- und Süßwarenherstellung, Fleischwarenproduktion, Getränkeproduktion und Industrielle Biotechnologie. Der Wahlpflichtbereich im gesamten Studiengang beträgt ca. 25%. Allen Spezialisierungen gemeinsam sind die Module „Einführung in die Betriebswirtschaft“, „Lebensmittelchemie und -recht“, „Interdisziplinäre Projektarbeit“, „Berufsbezogenes Praktikum“ sowie „Lebensmittelchemisches Praktikum“. Die Spezialisierung erfolgt in vier Modulen. Ebenfalls verpflichtend und von der TH OWL durchgeführt ist ein Modul zum „Wissenschaftlichen Arbeiten“ im abschließenden Semester.

Die Lehre in den Veranstaltungen an der TH OWL soll eigenverantwortliches Studieren ermöglichen und den eher stark geleiteten, auf Anwesenheitspflicht beruhenden Lehransatz an der Partnerhochschule komplementieren. Als Lehrformen werden laut Hochschule Vorlesungen, Praktika, Seminare und Übungen eingesetzt.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Studienanteile des binationalen Studiengangs sind sinnvoll gestaltet und ergänzen das Gesamtkonzept ideal, um die Qualifikationsziele zu erreichen. Insgesamt ist das Curriculum sinnvoll gestaltet, indem Grundlagenfächer in den ersten Semestern unterrichtet werden und die Spezialisierung dann in den höheren Semestern erfolgt. Auch die wichtigen überfachlichen Themen wie Qualitätsmanagement und Betriebswirtschaftslehre sowie gesellschaftliche Perspektiven sind Bestandteil des Pflichtcurriculums.

Die Studierenden aus Frankreich werden in die lebensmitteltechnologischen Module der TH OWL, wie sie oben beschrieben wurden, mit den unterschiedlichen Lehr- und Lernformen integriert. Hinzu kommen Angebote, um interkulturelle Kompetenz zu schulen.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 10 „Life Science Technologies“ (M.Sc.)**

### **Dokumentation**

Im Masterstudiengang sind Lehrveranstaltungen über die ersten drei Semester verteilt; das vierte Semester ist der Masterarbeit vorbehalten. Das Curriculum besteht aus zehn Pflichtmodulen und der Masterarbeit sowie zwei Wahlpflichtfächern, die im ersten Semester belegt werden. Neben ingenieurwissenschaftlichen Fächern der spezifischen Produkttechnologien werden Schlüsselqualifikationen wie Management, Planung und Entwicklung sowie soziale Kompetenzen im Curriculum vermittelt, u. a. in den Modulen „Management“ und „Interdisziplinäre Projektarbeit“. Letzgenanntes Modul ist im dritten Semester angesetzt und soll insbesondere Teamfähigkeit und Präsentationstechniken schulen; Studierende sollen hier Themen aus allen am Fachbereich gelehrt Fächern wählen können.

Verpflichtend für die beiden Schwerpunkte sind die Module „Mathematik und Informatik“, „Systembilanzen“, „Transportvorgänge“, „Umwelt und Ethik“ sowie die oben genannten Module „Management“ und „Interdisziplinäre Projektarbeit“. Die Schwerpunktsetzung entsprechend „Processing in Life Sciences“ und „Bioprocessing“ erfolgt in vier Modulen. Der Wahlbereich, der für alle

Schwerpunkte zwei Module umfasst, weist die Fächer „Back- und Süßwarentechnologie“, „Biotechnologie“, „Fleischtechnologie“, „Getränketechnologie“, „Kosmetikwissenschaft“ sowie „Pharmatechnik“ auf.

Als Änderung gegenüber der letzten Akkreditierung wurden die Zugangsvoraussetzungen dahingehend geändert, dass eine Eignungsprüfung durch die Überprüfung der Bachelorgesamtnote ersetzt wurde.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Das Curriculum des Masterstudiengangs umfasst verschiedene Module zu theoretischen Grundlagen, die auf Masterniveau vertieft werden. Ziel ist es gerade nicht, branchenspezifisch weiter zu qualifizieren, sondern Studierende mit übergreifenden Prozessen und Theorien vertraut zu machen. Der praktische Anteil im Curriculum ist dementsprechend geringer als in den Bachelorstudiengängen. Der verbreiterte Masterstudiengang richtet sich somit an Studierende, die nach dem Bachelorabschluss nicht in eine bestimmte Branche einsteigen wollen, sondern ihr Fachwissen aus dem grundständigen Studium mit erweitertem theoretischem Wissen zu technischen Grundlagen und betrieblichen Gebieten erweitern möchten.

Kompetenzen, die für Führungsaufgaben wichtig sind, werden in den unterschiedlichen Lehrveranstaltungen geschult, darunter z. B. im Modul „Planung und Entwicklung“, in dem gemeinsam in Kleingruppen ein Produkt entwickelt und betriebswirtschaftlich kalkuliert wird. Parallel dazu fertigen die Studierenden im dritten Semester eine Projektarbeit an, die interdisziplinär ausgerichtet sein soll. Ergebnisse werden im Rahmen von Diskussionen präsentiert. Kompetenzen in angrenzende Fachdisziplinen können zudem in einem Wahlmodul erworben werden, das den Studierenden gerade auch die Möglichkeit gibt, sich in den Spezialisierungen des Fachbereichs (weiter) zu bilden.

Gesellschaftliche Auswirkungen des eigenen Handelns und der fachlichen Prozesse werden gezielt in einem Modul „Umwelt und Ethik“ behandelt sowie in den Veranstaltungen spezifisch besprochen; dies erfolgt in der Regel in kleinen Gruppen und fordert eine aktive Teilnahme der Studierenden. Dies ist sinnvoll und wichtig, um auch diese Aspekte bei späteren Führungsaufgaben mitberücksichtigen zu können und sich der gesellschaftlichen Verantwortung bewusst zu werden.

Die zwei Schwerpunkte sind so gestaltet, dass sie eine Anschlussfähigkeit an die Bachelorstudiengänge haben. Zurzeit ist allerdings nur eine Zulassung zum Wintersemester möglich; eine Ausweitung auch auf das Sommersemester wäre zu begrüßen.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

Die Gutachter/innengruppe unterstützt die Hochschule in ihren Überlegungen, die Zulassung auch zum Sommersemester zu ermöglichen.

### **Mobilität**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 1 Satz 4 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Studiengangsübergreifende Aspekte**

In den Bachelorstudiengängen soll grundsätzlich das letzte Semester als Auslandssemester genutzt werden können, da dort keine Lehrveranstaltungen angesetzt sind. Dies betrifft die Studiengänge mit und ohne Praxissemester. Das fakultative Praxissemester kann laut Hochschule

darüber hinaus auch für Auslandsaufenthalte und Auslandsstudiensemester genutzt werden. Somit können laut Hochschule Auslandsstudiensemester unter Wahrung der Regelstudienzeit durchgeführt werden.

Die Hochschule hat Anerkennungsregelungen getroffen und betreibt nach eigenen Angaben ein Netzwerk an Partnerhochschulen. Ein professorales Mitglied des Lehrkörpers ist als Ansprechperson für Auslandssemester benannt; darüber hinaus bietet das International Office Beratung und Hilfe bei der Planung eines Auslandsstudiensemesters.

Im Masterstudiengang ist kein explizites Mobilitätsfenster vorgesehen, jedoch gelten auch für die Masterstudierenden die Anerkennungsregelungen und Beratungsmöglichkeiten der Hochschule, die einen Auslandsaufenthalt ermöglichen sollen.

In der Studienkonzeption von „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ sind verpflichtende Auslandsaufenthalte an der Partnerhochschule vorgesehen; für deutsche Studierende sind dies die ersten beiden und das fünfte Semester. Plätze sind gemäß Angaben im Selbstbericht an der Partnerhochschule vorgehalten. Die Hochschule bietet nach eigenen Angaben Sprachkurse, interkulturelle Trainings sowie länderkundliche Veranstaltungen an, um den Einstieg in das entsprechende Studiumfeld zu erleichtern. Die Studierenden werden in den Auslandssemestern als Gasthörer an der Partnerhochschule eingeschrieben; die Anerkennung der Leistungen erfolgt gemäß dem Kooperationsvertrag pauschal.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Bachelorstudiengänge mit Ausnahme des Studiengangs „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ (siehe unten) und der Masterstudiengang weisen kein explizites curricular verankertes Mobilitätsfenster auf. Die Rahmenbedingungen für eine Mobilität sind aber dennoch gegeben; so sieht die Prüfungsordnung Anerkennungsregelungen für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen gemäß der Lissabon-Konvention vor und die Hochschule nutzt Learning Agreements im Vorfeld von Auslandsaufenthalten. Beratung bietet u. a. das International Office und der Fachbereich führt eine Liste bevorzugter Hochschulen, mit denen ein Kooperationsvertrag besteht und die einen Auslandsaufenthalt erleichtern. Das Praxissemester in den siebensemestrigen Bachelorstudiengängen kann auch im Ausland oder an einer Hochschule im Ausland geleistet werden; dies könnte durch eine bessere Betitelung des Moduls (derzeit „Praxissemester“) transparenter gemacht werden.

Allerdings ist die Zahl der Studierenden, die ins Ausland gehen, sehr gering. Dies mag zum Teil an individuellen Gründen der Studierenden liegen. Die Gutachter/innengruppe hat aber auch den Eindruck gewonnen, dass der Fachbereich Auslandsaufenthalte nicht proaktiv genug bewirbt, um interessierte und möglicherweise noch unentschlossene Studierende zu erreichen. Dieses Thema wurde bereits bei der letzten Begehung diskutiert und die Gutachter/innengruppe möchte die Empfehlung der letzten Akkreditierung erneut aussprechen und die Hochschule motivieren, die Möglichkeiten, ins Ausland zu gehen, stärker zu bewerben. Der Gutachter/innengruppe ist bewusst, dass durch die hohe Spezialisierung der Bachelorstudiengänge vergleichbare Angebote im Ausland schwierig zu finden sind. Sie möchte die Lehrenden aber dazu anregen, die Anerkennungsregelungen nicht zu restriktiv auszulegen. Hier sollten die Lehrenden berücksichtigen, dass die Studierenden, die im Ausland Module absolvieren, nicht nur ihren fachwissenschaftlichen, sondern auch ihren sozialen Horizont erweitern und somit dem Internationalisierungsaspekt, der sich von Hochschuleseite in englischen Modulen und internationalen Kooperationspartnern widerspiegelt, Rechnung zu tragen.

Die verpflichtenden Auslandsaufenthalte im Double Degree-Studiengang „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ sind sinnvoll in das Studienkonzept integriert und organisatorisch so gestaltet, dass es zu keinen studienzeitverzögernden Momenten kommt. Die Partnerschaft mit der Université de Lorraine besteht bereits seit langer Zeit und die Kooperationspartner arbeiten eng und konstruktiv zusammen. Beratungsangebote sowie Sprachkurse werden an beiden Standorten vorgehalten. Die Studierenden erhalten zudem ein Reisestipendium für die Auslandssemester durch die Deutsch-Französische Hochschule, die den Studiengang unterstützt.

## Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

Die Mobilität der Studierenden, vor allem im Rahmen eines Auslandssemesters bzw. -praktikums, könnte stärker von der Hochschule gefördert werden. Dies wurde auch bereits bei der letzten Akkreditierung empfohlen. Die Gutachter/innengruppe möchte diese Empfehlung wiederholen und der Hochschule raten, die Möglichkeiten stärker zu bewerben und die Anerkennung von Leistungen großzügiger zu gestalten.

## Personelle Ausstattung

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 2 MRVO. [Link Volltext](#)

## Studiengangsübergreifende Aspekte

### Dokumentation

Die vorgelegten Studiengänge greifen laut Hochschule auf gemeinsame Ressourcen des Fachbereichs zurück, auch was die Lehre betrifft; Module werden zum Teil polyvalent für die Bachelorstudiengänge genutzt. In den Studiengängen lehren die am Fachbereich angesiedelten 21 Professor/inn/en sowie 60 wissenschaftliche Mitarbeiter/innen. Die Lehre wird damit laut Hochschule hauptsächlich durch hauptberuflich tätige Professor/inn/en abgedeckt.

Hochschuldidaktische Weiterbildungsangebote bietet die zentrale Einrichtung der TH OWL, das Institut für Wissenschaftsdialog. Den Lehrenden stehen zudem die Angebote des NRW-Bildungszentrums offen. Neuberufenen Professor/inn/en werden im ersten Jahr durch eine Kommission begleitet.

### Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Der Fachbereich ist personell sehr gut aufgestellt. Die Inhalte der Studiengänge sind in vollem Umfang durch sehr qualifizierte hauptamtlich tätige Professor/inn/en abgedeckt. Zurzeit befindet sich eine Professur in der Neuausschreibung; die Hochschule nutzt dafür die etablierten und landesrechtlichen Prozesse. Auch die Lehre an der Partnerhochschule in Frankreich ist gesichert.

Die Lehrenden weisen insgesamt ein gutes Forschungsrenommee auf und nehmen aktiv am wissenschaftlichen Diskurs teil. In didaktischen Methoden können sie auf das Weiterbildungsangebot der Hochschule zurückgreifen. Neuberufene Professor/inn/en sind zu einer didaktischen Fortbildung verpflichtet. Hervorzuheben ist hier das Angebot des Instituts für Wissenschaftsdialog, das eine individuelle Betreuung und Begleitung der Lehrenden entweder im Unterricht oder z. B. bei der Einführung digitaler Lehrmethoden umfasst.

Die Nutzung der Angebote der Hochschule liegt in der Eigenverantwortung der Lehrenden. Die Hochschule nutzt bereits erste Anreizstrukturen für gute Lehre und die Weiterbildung (z. B. im Rahmen von leistungsbezogener Besoldung), die noch weiter ausgebaut werden könnten.

Lehrbeauftragte aus der Praxis werden regelmäßig eingeladen, um vor allem im Wahlbereich spezialisierte Themen zu lehren und den Praxisbezug in den Studiengängen zu stärken. Die Hochschule berichtete von ca. zehn Lehrenden, die aus Unternehmen und von Verbänden eingeladen werden. Deren Beitrag wird von der Gutachter/innengruppe als wertvoll eingeschätzt.

## Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Ressourcenausstattung**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 3 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Studiengangsübergreifende Aspekte**

#### **Dokumentation**

Die Bachelorstudiengänge werden zum überwiegenden Teil am Standort Lemgo unterrichtet und in Teilen in Detmold. Die an der TH OWL durchgeführten Veranstaltungen des Double Degree-Studiengangs finden in Lemgo statt. Der Masterstudiengang wird komplett am Standort Lemgo gelehrt.

Der Fachbereich kann für die Studiengänge nach Angaben im Selbstbericht auf Laborflächen im Gesamtumfang von 5000 m<sup>2</sup> zurückgreifen. Die Labore sollen auf einem industrieadäquaten Niveau ausgestattet sein. Vorlesungs- und Übungsräume sind laut Hochschule mit Projektionsflächen, Projektoren, Beamern und zum Teil mit modernen Medienanlagen ausgestattet. Fachliteratur hält die Bibliothek am Standort Lemgo vor.

Den Professor/inn/en sind laut Hochschule bis zu zwei Mitarbeiter/innenstellen zugeteilt. Darüber hinaus sind den Fachbereichen Verwaltungsstellen wie eine Dekanatsassistentin zugeordnet.

#### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die sächliche und räumliche Ausstattung ist als äußerst gut zu bewerten. Besonders die Labore und deren Ausstattung sind auf modernem Niveau und ermöglichen eine passgenaue und aktuelle Anleitung zu praktischer Arbeit in den verschiedenen Fächern. Die Geräteausstattung ist beeindruckend. Die Labore werden von nicht-wissenschaftlichem Personal betreut, das in ausreichendem Maße vorhanden ist. Zudem ist ein Neubau geplant, der weitere moderne Räumlichkeiten zur Verfügung stellen wird.

#### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Prüfungssystem**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 4 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Studiengangsübergreifende Aspekte**

#### **Dokumentation**

Module sollen durch studienbegleitende Prüfungen abgeschlossen werden. Als Prüfungsformen führt die Hochschule Klausurarbeit, mündliche Prüfung, Präsentation, Präsentation mit Kolloquium, Ausarbeitung mit Präsentation und Kolloquium sowie Projektarbeit an.

In den Bachelorstudiengängen sollen in den Grundlagenfächern überwiegend schriftliche Prüfungen erfolgen; in den höheren Semestern soll durch Präsentationen und Projektarbeiten die Fähigkeiten gefördert werden, Problemlösungsstrategien anzuwenden und Lösungsansätze zu erörtern.

#### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Prüfungen in den Studiengängen sind kompetenzorientiert, modulbezogen und bestehen aus einer Prüfung pro Modul, wie es die Prüfungsordnungen vorgeben. In den Grundlagenfächern bestehen diese überwiegend aus Klausuren, was der Wissensabfrage bzw. -wiedergabe dienlich ist. In den höheren Semestern und dann auch im Masterstudiengang werden auch mündliche

Prüfungen und Präsentationen eingesetzt. Im Masterstudiengang wird auch mithilfe von Projektarbeiten Teamfähigkeit und Führungskompetenz geschult. Insgesamt überwiegt die Prüfungsform Klausur und die Hochschule ist bestrebt, den Anteil alternativer Prüfungsformen zu erhöhen. Die Gutachter/innengruppe unterstützt dies. Die Verwendung von überwiegend Klausuren in den Grundlagenfächern ist nachvollziehbar. Allerdings wäre es zu überlegen, in den ersten Semestern bereits einige alternative Prüfungsformen einzubauen.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

### **Studierbarkeit**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 5 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Studiengangsübergreifende Aspekte**

#### **Dokumentation**

Der/die Dekan/in zeichnet verantwortlich für die Studiengänge. Der/die Studiendekan/in ist für organisatorische Fragen der Studiengänge zuständig. Zudem ist für die Studiengänge jeweils ein/e Sprecher/in benannt. Die Dekanatsassistentin stimmt den Stundenplan gemeinsam mit den Lehrenden ab. Laut Hochschule soll es zu keiner Überschneidung von Pflichtveranstaltungen und Wahlpflichtmodulen kommen, u. a. da Wahlangebote nur in bestimmten Zeitfenstern angeboten werden sollen.

Studienberatung bieten die Hochschullehrer/innen sowie die zentrale Studienberatung.

Die Organisation der Prüfungen obliegt dem Prüfungsausschuss des Fachbereichs; der/die Prüfungsausschussvorsitzende sowie das Prüfungsamt beraten bei allgemeinen und prüfungsrechtlichen Fragen. Im Jahr sind drei Prüfungszeiträume festgesetzt. Änderungen an der Prüfungsorganisation seit der letzten Begutachtung betreffen laut Hochschule eine nun konkrete Festlegung der Kriterien zur Abmeldung von Prüfungen sowie die Möglichkeit, auf Antrag mündliche Prüfungen auch im Klausurzeitraum ablegen zu können.

Der Workload wird im Rahmen der Lehrevaluation erhoben und zeigt laut Hochschule, dass das Studium bezüglich des Zeitaufwandes bewältigt werden kann, da sich der angesetzte Workload als realistisch herausgestellt hat. Um mögliche Wissenslücken der Studierenden frühzeitig zu schließen und auf das Studium vorzubereiten, bietet die Hochschule in den Bachelorstudiengängen nach eigenen Angaben Vorkurse in Englisch und in naturwissenschaftlichen Fächern an.

In der Regel umfassen Module fünf oder mehr CP; Ausnahmen sind studiengangsspezifisch unten beschrieben.

#### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Studienorganisation läuft hauptsächlich über das Dekanat, das auch für die Lehr- und Prüfungsplanung zuständig ist. Die Pflichtveranstaltungen werden überschneidungsfrei angeboten; dies ist auch für den Wahlbereich angedacht, der feste Zeitfenster in der Woche belegt. Hier kann es vereinzelt zu Überschneidungen kommen, die aber bei einem größeren Pool von Veranstaltungen nicht zu verhindern sind.

Der Workload wird regelmäßig im Rahmen der Lehrevaluation abgefragt und hat sich bisher als plausibel angesetzt herausgestellt. Auffällig waren recht hohe Durchfallquoten in einigen Grundlagenfächern; hier hat die Hochschule weitere Tutorien zur Unterstützung eingerichtet. Auch Vorkurse in traditionell kritischen Fächern wie Mathematik können von den Studierenden genutzt werden. Hier könnte die Hochschule die Instrumente Tutorien und Vorkurse auf ihre Wirksamkeit hin überprüfen und ggf. weitere Maßnahmen einleiten.

Insgesamt hat die Hochschule in letzter Zeit verstärkt auf die vergleichsweise hohe Anzahl von Studienabbrechern und eine Überschreitung der Regelstudienzeit mit der Einführung weiterer Beratungsangebote reagiert. Neben Tutorien werden Studierende unterstützt, Lerngruppen einzurichten und Lernscouts werden ihnen zur Seite gestellt. Das Programm „WakeUp OWL“ soll gezielt Studierende ansprechen und Beratung bieten, bei denen Verzögerungen im Studienverlauf auftreten. Ziel ist, möglichst früh Entwicklungen entgegen zu steuern. Es gibt auch ein Mentoringprogramm sowie – ganz neu an der Hochschule eingeführt – ein Programm, das Studierende mit psychischen Belastungen und Erkrankungen durch andere geschulte Studierende unterstützt.

Die Überschreitung der Regelstudienzeit um ein bis zwei Semester liegt im üblichen Rahmen und ist häufig auf die Abgabe der Abschlussarbeit zurückzuführen, die häufig erst zu Beginn des siebten Semesters eingereicht wird (August/September). Eine Überschreitung um mehrere Semester ist hingegen ungewöhnlich und kann in strukturellen oder persönlichen Gründen liegen. Die Gutachter/innengruppe rät dazu, die Gründe für die Überschreitung der Regelstudienzeit systematischer zu erfassen, um auszuschließen, dass es organisatorische Hürden gibt. Falls sich dies doch herausstellen sollte, könnten dann Gegenmaßnahmen ergriffen werden. Auch wenn sich zeigen sollte, dass es sich mehrheitlich um persönliche Gründe handelt, kann die Hochschule ihre Beratungsangebote darauf hin anpassen. Die Hochschule erklärt sich die Überschreitung der Regelstudienzeit auch mit der Zusammensetzung der Studierendenschaft, in der Studierende ohne Abitur häufiger Grundlagen nachholen müssen. Dies erscheint verständlich und würde die Überschreitung plausibel erklären. Es wäre aber gut, hierzu eine konkretere Rückmeldung der Studierenden zu haben.

Ähnliches betrifft den Studienabbruch, dessen systematische Untersuchung der Gründe sinnvoll wäre. Die Abbrecherquote in den Bachelorstudiengängen liegt oberhalb des Bundesdurchschnitts und mag durch falsche Vorstellungen der Studierenden zu den naturwissenschaftlichen und ingenieurwissenschaftlichen Studiengängen bedingt sein. Grundsätzliche strukturelle Probleme in den Studiengängen sieht die Gutachter/innengruppe – wie auch die Studierenden – nicht; die Hochschule könnte dies aber durch entsprechende systematischere und detailliertere Erhebungen validieren. Sowohl bei der Überschreitung der Regelstudienzeit als auch beim Studienabbruch sollten Beratungsangebote kontinuierlich auf ihre Effektivität hin überprüft und ggf. angepasst werden.

Obwohl die räumliche wie auch personelle Ausstattung sehr gut ist, berichteten sowohl Studierende als auch Lehrende von vereinzelt Engpässen bei der Zuteilung von Laborplätzen für verpflichtende Praktika. Die Prüfungsordnung gibt vor, dass Plätze für alle verpflichtenden Lehranteile vorgehalten werden müssen; das Dekanat überwacht dies auch. Trotzdem scheint es vereinzelt zu Problemen zu kommen – wie Studierende und Lehrende berichteten – was auch deshalb möglichst umgegangen werden sollte, weil es dadurch im Einzelfall zu einer Studienzeitverlängerung kommen kann. Die Gutachter/innengruppe empfiehlt, diese Einzelfälle nachzuverfolgen und mögliche individuelle Hindernisse für die Teilnahme an Praktika zu beseitigen. Auch könnte das Vergabeverfahren für die Praktikumsplätze transparenter kommuniziert werden, damit Fairness gegenüber allen Studierenden gewährleistet ist.

Die Prüfungsorganisation ist gut. Studierende haben eine relativ hohe Flexibilität, da Prüfungen über das Jahr verteilt in drei Prüfungszeiträumen stattfinden. Es gibt ausreichend Wiederholungsmöglichkeiten. Die Prüfungsdichte liegt mit fünf bis sechs Prüfungen pro Semester im Rahmen; die Studierenden haben von keiner zu hohen Belastung gesprochen. Teilprüfungen kommen sehr selten vor und sind in ihrer unterschiedlichen Kompetenzorientierung sinnvoll und nicht einschränkend für die Studierbarkeit. Im Falle von Klausuren müssen diese in den Prüfungszeiträumen liegen oder im Falle von mündlichen Prüfungen oder Präsentationen müssen sie außerhalb dieser liegen; in der Regel werden solche Prüfungen im Semester abgelegt.

## Entscheidungsvorschlag

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlungen:

Organisatorische Hindernisse bei der Einhaltung der Regelstudienzeit könnten systematischer identifiziert werden und entsprechende Gegenmaßnahmen ergriffen werden. Zudem ist es auch ratsam, die Gründe für den Studienabbruch konkreter und systematischer zu erheben. Damit zusammenhängend empfiehlt die Gutachter/innengruppe, die Beratungsangebote kontinuierlich auf ihre Effektivität hin zu überprüfen, ob sie zur Verringerung des Studienabbruchs beitragen oder die Überschreitung der Regelstudienzeit eingrenzen.

Die Gutachter/innengruppe rät dazu, bei der Zuteilung der Praktikumsplätze sicherzustellen, dass es zu keinen studienzeitverlängernden Momenten für einzelne Studierende kommt.

### b) Studiengangsspezifische Bewertung

#### Studiengänge 1 & 2 „Industrielle Biotechnologie“ (B.Sc.) & „Industrielle Biotechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)

##### Dokumentation

Module mit geringerem Umfang von fünf CP sind ein „Chemisch-Analytisches Praktikum“ mit drei CP sowie drei Module („Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene“, „Verfahrenstechnik“ und „Biochemisches Praktikum für Biotechnologen“) und die drei zu belegenden Wahlpflichtmodule mit jeweils vier CP.

##### Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Dadurch, dass die kleineren Module zum Teil Module mit einer höheren CP-Anzahl ergänzen, kommt es zu keiner höheren Prüfungsdichte als in den anderen Semestern. Da der Wahlbereich zwölf CP umfasst, ist der Umfang von vier CP der Wahlmodule im Sinne der Studierenden, um drei Veranstaltungen besuchen zu können. So können sich die Studierenden für mehrere Vertiefungen im Wahlbereich entscheiden und ihr wissenschaftliches Profil nach ihren eigenen Interessen schärfen.

## Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

#### Studiengänge 3 & 4 „Lebensmitteltechnologie“ & „Lebensmitteltechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)

##### Dokumentation

In den Studiengängen gibt es ein Modul mit zwei CP („Sensorik für Lebensmitteltechnologien“), zwei Module mit drei CP („Lebensmittelproduktion“ und „Chemisch-analytisches Praktikum“) und vier Module („Grundlagen der Mikrobiologie“, „Lebensmittelchemisches Praktikum“, „Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene“ und „Verfahrenstechnik“) sowie die drei zu belegenden Module aus dem Wahlpflichtbereich mit vier CP.

##### Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Bei den Modulen handelt es sich um sinnvoll konzipierte Lehreinheiten, die zum Teil Praktika umfassen. Insgesamt steigt dadurch die Prüfungsdichte nicht, da es wiederum Module mit einem größeren CP-Umfang gibt.



### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

### **Studiengänge 5 & 6 „Pharmatechnik“ & „Pharmatechnik (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

#### **Dokumentation**

Neben größeren Modulen mit mehr als fünf CP sind in den Studiengängen ein Modul mit drei CP („Chemisch-analytisches Praktikum“) und vier Module („Grundlagen der Mikrobiologie“, „Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene“, „Praktikum der Chemie und Analytik der Pharmazeutika“ und „Verfahrenstechnik“) sowie die drei Wahlpflichtmodule mit vier CP angesetzt.

#### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Auch für diese Studiengänge treffen die oben gemachten Aussagen zu, da es sich teilweise um die gleichen Module handelt, die z. T. von allen Studierenden in den Bachelorstudiengängen besucht werden müssen. Die Konzeption der Module mit weniger als fünf CP ist für die Gutachter/innengruppe nachvollziehbar und erhöht nicht die Prüfungsdichte.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

### **Studiengänge 7 & 8 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ & „Technologie der Kosmetika und Waschmittel (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

#### **Dokumentation**

Auch in diesen Studiengängen sind Module mit weniger als fünf CP vorgesehen, nämlich ein Modul mit drei CP („Chemisch-analytisches Praktikum“) und mehrere Module mit vier CP („Grundlagen der Mikrobiologie“, „Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene“, „Verfahrenstechnik“ und drei Wahlfächer).

#### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die nachvollziehbar konzipierten Module sind in Anbetracht von Modulen mit deutlich mehr CP akzeptabel; die Gutachter/innengruppe konnte keine erhöhte Prüfungslast feststellen. Der Wahlbereich von insgesamt zwölf CP wird gut genutzt, um den Studierenden die Teilnahmen an verschiedenen Veranstaltungen zu ermöglichen.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

### **Studiengang 9 „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ (B.Sc.)**

#### **Dokumentation**

Für die Organisation und Abstimmung untereinander haben die beiden kooperierenden Hochschulen Organisationsteams eingesetzt, die jeweils aus der Studiengangsleitung, einem Mitglied des Leitungsteams des Fachbereichs, der/dem Prüfungsausschussvorsitzenden und der Leitung des internationalen Austauschbüros besteht. Diese Teams treffen sich laut Hochschule mindestens einmal jährlich, um organisatorische Aufgaben abzustimmen.

Die Studierenden sind an ihrer Heimathochschule durchgehend eingeschrieben und werden an der Partnerhochschule als Gaststudierende immatrikuliert.

Zu Prüfungsfragen und -aufgaben gibt es einen studiengangspezifischen internationalen Prüfungsausschuss, in dem auch Studierendenvertreter/innen der Partnerhochschulen sind.

Alle stundenplan- und prüfungsorganisatorischen Fragen und Prozesse werden an den Partnerhochschulen entsprechend den hochschulinternen Abläufen behandelt und organisiert. Demnach treffen für die an der TH OWL angebotenen Module die oben genannten Prozesse und Verantwortlichkeiten zu.

Module umfassen fünf CP oder mehr mit Ausnahme von zwei Modulen mit vier CP („Projektarbeit“ und „Lebensmittelchemisches Praktikum“) und des Moduls zum „Wissenschaftlichen Arbeiten“ mit drei CP.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Auch bedingt durch sehr kleine Kohortengrößen ist die Studierbarkeit im Studiengang gegeben, da die Betreuung sehr intensiv ist und ein sehr gutes Verhältnis zwischen Lehrenden und Studierenden besteht, um Probleme frühzeitig anzusprechen. Beratungsangebote stehen in ausreichendem Maße zur Verfügung. Auch erfahren die Studierenden eine individuelle Betreuung der Lehrenden.

Die Stundenplangestaltung erfolgt an der TH OWL wie oben beschrieben direkt am Fachbereich. In der Stundenplangestaltung der französischen Studierenden, die an die Hochschule nach Lemgo kommen, ist es im dritten Semester vereinzelt zu Überschneidungen von Pflichtveranstaltungen gekommen. Die Lehrenden haben in diesen Fällen individuelle Angebote für die Studierenden gemacht, um das Lehrangebot vorzuhalten. Dies ist eine akzeptable Lösung, um den Gegebenheiten der Hochschule und den Bedürfnissen der Studierenden gerecht zu werden.

Bei den Modulen mit weniger als fünf CP handelt es sich um eine Projektarbeit, ein technologisches Praktikum und eine Anleitung zum wissenschaftlichen Arbeiten. Diese Module sind gut konzipiert und ergänzen das Curriculum sinnvoll. Durch den Ausgleich aufgrund von größeren Modulen ist die Prüfungsdichte in den Semestern nicht erhöht.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 10 „Life Science Technologies“ (M.Sc.)**

### **Dokumentation**

Aus dem Wahlbereich sind zwei Module zu belegen, die jeweils drei CP umfassen.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Um den Studierenden den Besuch von mehreren Wahlmodulen zu ermöglichen, ist die Konzeption der Wahlmodule mit jeweils drei CP nachvollziehbar. Die Prüfungsbelastung liegt in einem angemessenen Rahmen.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Besonderer Profilspruch**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 6 MRVO. [Link Volltext](#)

**Studiengänge 3, 5 & 7 „Lebensmitteltechnologie“ (B.Sc.), „Pharmatechnik“ (B.Sc.) & „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ (B.Sc.)**

## **Studiengangsübergreifende Aspekte**

### **Dokumentation**

Der duale Aspekt der Studiengangsvarianten ist so gestaltet, dass ein Tag in der Woche für eine berufliche Tätigkeit freigehalten wird. Zugangsvoraussetzung ist eine abgeschlossene fachnahe Ausbildung und ein vorliegender Arbeitsvertrag.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Bei den von der Hochschule als dual bezeichneten Varianten handelt es sich – wie während der Begehung erläutert – um praxisintegrierende bzw. berufsbegleitende Studienkonzepte, da ein Tag in der Woche in einem Unternehmen gearbeitet wird. Eine Ausnahme besteht im Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ im Schwerpunkt Back- und Süßwaren, in dem zeitgleich eine Ausbildung sinnvoll mit der Berufsschule abgestimmt ist, wie die Hochschule während der Begehung berichtet hat; ein Ausbildungsvertrag ist somit Zugangsvoraussetzung.

Die Varianten wurden seit der letzten Akkreditierung eingeführt und sind inhaltlich identisch mit der Vollzeitvariante. Die Varianten stellen ein attraktives Angebot für junge Berufstätige dar, sich nach einer Ausbildung weiter zu qualifizieren, die als Zugangsvoraussetzung definiert ist. Für das Studium ist die Unterstützung des Betriebs von Nöten, mit dem die Hochschule einen Kooperationsvertrag abschließt und in dem die jeweiligen Zeiten an der Hochschule und im Betrieb von beiden Seiten zugesichert werden. Somit ist gewährleistet, dass das Studienkonzept auch studierbar ist. Im Unternehmen wird im Semester lediglich ein Tag gearbeitet; die restlichen Tage der Woche finden Lehrveranstaltungen statt. Das Konzept ist somit anspruchsvoll, aber organisatorisch gut gestaltet und für Studierende auch leistbar, wie während der Begehung berichtet wurde.

In der Vergangenheit kam es zu Problemen bei der Stundenplangestaltung im vierten Semester, sodass der Kooperationsvertrag dahingehend geändert wurde, dass in diesem Semester nun Verpflichtungen an fünf Tagen der Woche an der Hochschule geleistet werden müssen und die Probleme damit behoben sind.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)**

### **Aktualität der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 13 Abs. 1 MRVO. [Link Volltext](#)

## **Studiengangsübergreifende Aspekte**

### **Dokumentation**

Aktuelle wissenschaftliche Entwicklungen und die daraus resultierenden Ergebnisse sollen in die Lehre der Studiengänge einfließen. Die Lehrenden des Fachbereichs arbeiten nach eigenen Angaben in industriellen Kooperationen und Verbänden an der Erzeugung und Umsetzung wissenschaftlicher Erkenntnisse der jeweiligen Branchen.

Die Lehrenden besuchen zudem laut Hochschule regelmäßig Fachtagungen, auch als Referent/inn/en, und unterhalten Kontakt zu Vertreter/inne/n der Praxis, um sowohl den Praxisbezug der Lehre zu gewährleisten als auch Forschungsergebnisse in die Lehre einzubringen. Der Fachbereich organisiert auch selber Symposien und Kolloquien, um nach eigenen Angaben Forschungsergebnisse zu präsentieren.

In einigen Bereichen arbeitet der Fachbereich zudem mit Kooperationspartnern wie regionalen und internationalen Universitäten zusammen.

Die Hochschule beschreibt die technische Ausstattung als sehr gut, wodurch die aktuellen regulative und fachlichen Anforderungen der Berufsfelder passend bedient werden sollen.

Nach Angaben der Hochschule zeigen die Ergebnisse der Lehrevaluation sowie das Feedback der Alumni eine hohe Passgenauigkeit der Studiengänge mit den beruflichen Anforderungen.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen der Studiengänge sind gegeben. Fachlich-inhaltliche Gestaltung und methodisch-didaktische Ansätze der verschiedenen Module entsprechend den Anforderungen einer zeitgemäßen aktuellen Ausbildung im Bereich Life Sciences. Auch bewerten die Studierenden und die Absolvent/inn/en die Aktualität der Lehrinhalte positiv.

Der Fachbereich ist insgesamt sehr forschungsstark aufgestellt und die Forschungsaktivitäten der Lehrenden fließen direkt in die Lehre ein. Die Studierenden sind an der Gewinnung neuer Erkenntnisse beteiligt und werden von den Lehrenden ermutigt, die Ergebnisse von Abschlussarbeiten auf Fachtagungen und Messen vorzustellen, so z. B. auf der Chocotech Messe. Auch veranstaltet der Fachbereich selber internationale Symposien; der Lemgoer Arbeitskreis Fleischtechnologie findet zweimal jährlich statt und ist eine etablierte Plattform für den wissenschaftlichen Austausch.

Die Hochschule unterstützt Lehrende in ihren Forschungsvorhaben und -projekten durch ein neugegründetes Forschungs- und Transferzentrum, das Ausschreibungen publik macht und Hilfestellung bei der Antragstellung bietet. Die Weiterbildungsmaßnahmen im Bereich der Didaktik wurden bereits oben erwähnt und sind als gut zu bewerten.

Abschlussarbeiten werden zum überwiegenden Teil in Kooperation mit Unternehmen geschrieben und thematisieren so aktuelle und anwendungsbezogene Aspekte. Der Kontakt des Fachbereichs zu Fachverbänden, Netzwerken und der Industrie ist eng und ermöglicht so einen kontinuierlichen Austausch über Lehrinhalte bezüglich aktueller Entwicklungen. Beispielhaft soll hier die enge Zusammenarbeit im Studiengang „Technologien der Kosmetika und Waschmittel“ aufgeführt werden, die zur (Weiter-)Entwicklung des Studiengangs beigetragen hat.

Die fachliche Aktualität wird auch dadurch indirekt belegt, dass die Absolvent/inn/en gut bis sehr am Arbeitsmarkt unter kommen und auch vergleichsweise hohe Einstiegsgehälter erhalten.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## Studienerfolg (§ 14 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 14 MRVO. [Link Volltext](#)

## Studiengangsübergreifende Aspekte

### Dokumentation

Die TH OWL führt in ihrem Selbstbericht mehrere Maßnahmen zur Qualitätssicherung an, die in den vorgelegten Studiengängen Anwendung finden. Administrativ werden die Maßnahmen u. a. durch Stellen für die Evaluation, Projekt- und Prozessmanagement sowie für ein ECTS-Monitoring unterstützt. Die Hochschule befindet sich nach eigenen Angaben in der Umstrukturierung und dem Ausbau eines kennzahlgestützten und prozessorientierten Qualitätsmanagementsystems.

Das Präsidium trifft laut Hochschule Zielvereinbarungen mit den Fachbereichen, die regelmäßig überprüft und korrigiert werden sollen.

Zu den oben genannten Maßnahmen gehört die Lehrevaluation, die auf Basis der Evaluationsordnung durchgeführt wird. Demnach müssen Lehrende ihre Veranstaltungen mindestens einmal innerhalb von zwei Jahren evaluieren, es sei denn, die Ergebnisse weichen von einem definierten Qualitätsindex ab. Die Lehrevaluation inkludiert auch die Erhebung des Workloads. Die Ergebnisse müssen laut Hochschule den Studierenden vorgestellt werden; sie sollen darüber hinaus in der Studienkommission des Fachbereichs besprochen werden. Anpassungen sollen auf entsprechende Rückmeldung vorgenommen werden. Zugriff auf die Ergebnisse haben zudem gemäß Angaben im Selbstbericht die Fachbereichsleitungen, das Präsidium, die Evaluationsbeauftragten sowie Beauftragte für Qualitätsentwicklung.

Nach Angaben der Hochschule sind die Ergebnisse der Lehrevaluation für die Studiengänge unauffällig und zeigen die Zufriedenheit der Studierenden. Die Auswertung der Prüfungsergebnisse hat gemäß Angaben im Selbstbericht einige auffällige Durchfallquoten in den Grundlagenfächern der Bachelorstudiengänge aufgezeigt, wie z. B. in Chemie oder Mathematik. Die Hochschule hat darauf mit der Einführung weiterer Tutorien reagiert.

Darüber hinaus erhebt die Hochschule Daten zu Studienbeginn (Erstsemesterbefragung) und -abschluss (Absolventenstudie) sowie im Rahmen einer hochschulweiten Online-Befragung zur Zufriedenheit aller Studierender. Die Alumni-Arbeit soll in Zukunft weiter ausgebaut werden; dafür hat die Hochschule eine neue Stelle geschaffen.

### Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Hochschule führt umfangreiche Befragungen der Studierenden und Alumni durch, deren Ergebnisse dem Dekanat und der bzw. dem Evaluationsbeauftragten sowie im Falle der Lehrevaluation den Lehrenden aufbereitet vorgelegt werden. Die Lehrevaluation umfasst auch die Erhebung des Workloads, der sich als realistisch eingeschätzt herausgestellt hat.

Die Evaluationsordnung, die erfreulicherweise in Abstimmung mit der Studierendenvertretung erarbeitet wurde, definiert den Prozess und den Turnus der Lehrevaluation. Diese wird zurzeit noch in den Studiengängen in Papierform in der Mitte des Semesters durchgeführt. Die Lehrenden geben dafür Zeit in der Veranstaltung aus, sodass eine Rücklaufquote im Einzelfall von bis zu 90 % zustande kommt. Dieser Rücklauf ist sehr hoch und ermöglicht eine umfassende Rückmeldung. Die Hochschule testet derzeit eine Online-Version der Evaluation, die aber auch in der Veranstaltung durchgeführt werden soll und so auch zu ähnlichen Rücklaufquoten führen soll. Der Vorteil, dass Ergebnisse schneller zur Verfügung stehen, kann für die Rückmeldung der Ergebnisse und die Berücksichtigung dieser für die eigene Veranstaltung genutzt werden.

Die Rückmeldung der Ergebnisse ist laut Evaluationsordnung verpflichtend vorgesehen. Allerdings scheint dies nicht von allen Lehrenden immer so gehandhabt zu werden, wie die Studie-

renden berichteten. Es wäre daher empfehlenswert, wenn die Hochschule die Rückmeldung verbindlicher nachhalten würde – auch um den eigenen Anspruch der Evaluationsordnung (siehe §6 Abs. 2) Rechnung zu tragen.

Die Ergebnisse der Evaluation werden anhand eines definierten Maßstabes eingeordnet und mithilfe eines Ampelsystems berücksichtigt. Dies ist grundsätzlich ein guter Ansatz, Qualität in der Lehre zu definieren und Qualitätsminderung zu identifizieren. Laut Hochschule ist bisher noch keine der Evaluationen in den gelben oder roten Bereich gerutscht. Im Gespräch mit den Studierenden ist aber durchaus auch Kritik an einzelnen Lehrveranstaltungen geäußert worden, die durch das Ampelsystem nicht aufgefallen sind. Hier wäre es sinnvoll, das System noch einmal auf die Wirksamkeit kritische Lehrveranstaltungen zu identifizieren hin zu überprüfen, ggf. nachjustieren oder durch weitere Rückmeldewege zu ergänzen.

Sollte die Ampel doch einmal anschlagen, sind Gespräche des Dekans bzw. der Dekanin mit der bzw. dem Lehrenden vorgesehen, um die Gründe zu eruieren und ggf. Maßnahmen zu diskutieren. Die Rückmeldung der Studierenden wird von den Lehrenden individuell für die Verbesserung ihrer Lehre genutzt. Ergebnisse der Absolventen- und der Alumnibefragungen werden für die Weiterentwicklung der Studiengänge genutzt.

Im Studiengang „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ greifen die gleichen qualitätssichernden Maßnahmen in den Studienanteilen an der TH OWL und erlauben so eine Überprüfung der Qualität in den entsprechenden Modulen. Die Kooperationspartner tauschen sich zudem regelmäßig über die Ergebnisse am Partnerstandort aus. Zusätzlich unterliegt der Studiengang der engmaschigen Evaluation der Deutsch-Französischen Hochschule (DFH), die auch Studierendenbefragungen umfasst. Die Evaluation der DFH ist sehr umfassend und ein positiver Bescheid, zuletzt 2017 für den Studiengang, zeugt von der Qualität des Programms. Die Anteile an der Université de Lorraine sind zudem in Frankreich nach den nationalen Kriterien akkreditiert.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

Die Gutachter/innengruppe empfiehlt, die formalen Prozesse zur Lehrevaluation zu überprüfen und auf ihre Tauglichkeit hin zu testen. Das Ampelsystem für die Bewertung der Lehre scheint nicht alle Problemfälle erkennen zu können. Darüber hinaus wäre es sinnvoll, die Rückmeldung der Evaluationsergebnisse verbindlicher nachzuhalten, auch um der Evaluationsordnung gerecht zu werden.

### **Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 15 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Studiengangsübergreifende Aspekte**

#### **Dokumentation**

Gleichstellungsarbeit wird an der TH OWL nach eigener Darstellung als Querschnittsaufgabe verstanden, deren Ziele sowohl im Hochschulentwicklungsplan als auch in einem Gleichstellungskonzept definiert sind. Für die Förderung einer ausgewogenen Belegung von Arbeits- und Studienplätzen ist u. a. das zentrale Gleichstellungsbüro zuständig.

Die Hochschule ist als familiengerecht zertifiziert und betreibt eine hochschuleigene Kindertagesstätte. Die Personal- und Organisationspolitik ist nach Angaben im Selbstbericht als chancengerecht prämiert.

Beratungsangebote für Studierende in besonderen Lebenslagen sollen vorgehalten werden. Ein/e Beauftragte/r für Studierende mit Behinderung ist benannt.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Die Hochschule strebt in ihrem Hochschulentwicklungsplan Gender-Diversity-Kompetenz an und unterstützt spezifische Themen hierzu. Die Geschlechterzusammensetzung der Studierenden in den Studiengängen ist – mit kleinen Unterschieden – ausgewogen. Ausnahme ist der Studiengang „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“, für den die Hochschule ihr Marketing angepasst hat, um gezielt mehr männliche Studieninteressenten anzusprechen.

Der Anteil weiblicher Lehrender am Fachbereich ist mit ca. 30 % im Vergleich gut. Die Hochschule ist bestrebt, diesen Anteil weiter auszubauen und setzt dafür verschiedene Maßnahmen ein. Auch die Teilnahme an Projekten wie dem Professorinnen-Programm wird zur weiteren Verbesserung der Situation beitragen können.

Studierenden mit Kind steht die hochschuleigene Kindertagesstätte zur Verfügung, was eine gute Unterstützung darstellt und zu Studierbarkeit und Studienerfolg sowie zu einem Abschluss in der Regelstudienzeit hilfreich beiträgt.

Es ist begrüßenswert, dass die Hochschule Studierenden und Studieninteressierten in besonderen Lebenslagen ein gutes und breites Beratungsangebot an allen drei Standorten offeriert und den betreffenden Studierenden zusätzliche Ansprechpartner/innen zur Seite stellt. Ein Nachteilsausgleich ist in der Prüfungsordnung verankert, der von Studierenden mit unterschiedlichen Beeinträchtigungen, wie z. B. Lernschwächen, formlos beantragt werden kann und vom Prüfungsausschuss genehmigt wird. Somit werden besondere Ansprüche von Studierenden in der Studienorganisation angemessen berücksichtigt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **Hochschulische Kooperationen (§ 20 MRVO)**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 20 MRVO.

[Link Volltext](#)

## **Studiengang 9 „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ (B.Sc.)**

### **Dokumentation**

Mit der Université de Lorraine (ehemals Universität Nancy) besteht seit 2011 eine „Anwendungsvereinbarung“, die die Regelungen des gemeinsamen Studiengangs festlegen. Die Vereinbarung regelt im Einzelnen die Modalitäten des Studiengangs, die Zusammensetzung des Lehrkörpers, die Auswahl der Studierenden, die Prüfungsbedingungen und Übermittlung der Prüfungsleistungen, die Bestellung der Prüfer/innen und Zeugnisausstellung, die Organisationsverantwortlichkeiten, die Finanzierung sowie die Dauer und Verfahren zur Änderung der Vereinbarung. Die Vereinbarung regelt laut Hochschule zudem die automatische Anerkennung der Leistungen, die an der Partnerhochschule erbracht wurden; die Regelungen sollen in den jeweiligen Studien- und Prüfungsordnungen umgesetzt sein.

### **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Der bestehende Kooperationsvertrag regelt die Rechte und Pflichten der Vertragspartner und wird konsequent von beiden Seiten umgesetzt. Die Anrechnung der Leistungen an der jeweiligen Partnerhochschule wird durch den Vertrag gewährleistet, was die Studierbarkeit des Programms maßgeblich sicherstellt. Auch die Ressourcen, die an den jeweiligen Standorten zur Verfügung gestellt werden, um die Lehre adäquat abzudecken, sind durch die Vereinbarung gewährleistet.

Qualitätssichernde Maßnahmen sind an beiden Standorten engmaschig vorhanden (siehe „Studienerfolg“).

**Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.



### **3 Begutachtungsverfahren**

#### **3.1 Allgemeine Hinweise**

Die Hochschule hat sich im Laufe des Verfahrens in „Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe“ umbenannt.

Während der Begehung bestand die Möglichkeit, mit Lehrenden der Partneruniversität per Telefonkonferenz zu sprechen. Die Gutachter/innengruppe hat gemeinsam beschlossen, darauf zu verzichten, da alle offenen Fragen bereits mit den vor-Ort anwesenden Lehrenden der Hochschule geklärt werden konnten.

#### **3.2 Rechtliche Grundlagen**

Akkreditierungsstaatsvertrag

Verordnung zur Regelung des Näheren der Studienakkreditierung in Nordrhein-Westfalen (StudakVO) vom 25.01.2018

#### **3.3 Gutachtergruppe**

Vertreter der Hochschule: Prof. Dr. Marco Ebert, Hochschule Neubrandenburg, Fachbereich Agrarwissenschaft und Lebensmittelwissenschaft

Vertreterin der Hochschule: Prof. Dr. Petra Hellwig, Université de Strasbourg, Laboratoire de bioélectrochimie et spectroscopie

Vertreterin der Hochschule: Prof. Dr. Heike Raddatz, Hochschule Trier, Fachbereich Bauingenieurwesen, Lebensmitteltechnik, Versorgungstechnik

Vertreter der Berufspraxis: Andreas Rielage, Bayer AG, Bergkamen

Vertreterin der Studierenden: Liv Teresa Muth, Masterstudentin der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster

## 4 Datenblatt

### 4.1 Daten zu den Studiengängen zum Zeitpunkt der Begutachtung

#### Studiengänge 1 & 2 „Industrielle Biotechnologie“ & „Industrielle Biotechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)

Erfolgsquote	33 % Studierende mit Abschluss in Regelstudienzeit (in den letzten fünf Jahren)
Notenverteilung	Abschlussnoten 2015-2017: sehr gut: 0%; gut: 56%; befriedigend: 41%; genügend: 0%; ungenügend: 3%
Durchschnittliche Studiendauer	2012-2017 von insgesamt 145 mit Abschluss Exmatrikulierten: 49 nach 6 Semestern, 41 nach 7 Semestern, 21 nach 8 Semestern, 34 nach mehr als 8 Semestern
Studierende nach Geschlecht	männlich: 54, weiblich: 45

#### Studiengänge 3 & 4 „Lebensmitteltechnologie“ & „Lebensmitteltechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)

Erfolgsquote	19 % Studierende mit Abschluss in Regelstudienzeit (in den letzten fünf Jahren)
Notenverteilung	Abschlussnoten 2015-2017: sehr gut: 1%; gut: 58%; befriedigend: 33%; genügend: 0%; ungenügend: 8%
Durchschnittliche Studiendauer	2012-2017 von insgesamt 458 mit Abschluss Exmatrikulierten: 91 nach 6 Semestern, 137 nach 7 Semestern, 98 nach 8 Semestern, 132 nach mehr als 8 Semestern
Studierende nach Geschlecht	männlich: 196, weiblich: 153

#### Studiengänge 5 & 6 „Pharmatechnik“ & „Pharmatechnik (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)

Erfolgsquote	20 % Studierende mit Abschluss in Regelstudienzeit (in den letzten fünf Jahren)
Notenverteilung	Abschlussnoten 2015-2017: sehr gut: 2%; gut: 38%; befriedigend: 48%; genügend: 0%; ungenügend: 13%
Durchschnittliche Studiendauer	2012-2017 von insgesamt 129 mit Abschluss Exmatrikulierten: 26 nach 6 Semestern, 44 nach 7 Semestern, 16 nach 8 Semestern, 43 nach mehr als 8 Semestern
Studierende nach Geschlecht	männlich: 57, weiblich: 66

**Studiengänge 7 & 8 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ & „Technologie der Kosmetika und Waschmittel (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)**

Erfolgsquote	31 % Studierende mit Abschluss in Regelstudienzeit (in den letzten fünf Jahren)
Notenverteilung	Abschlussnoten 2015-2017: sehr gut: 6%; gut: 53%; befriedigend: 38%; genügend: 0%; ungenügend: 4%
Durchschnittliche Studiendauer	2012-2017 von insgesamt 132 mit Abschluss Exmatrikulierten: 41 nach 6 Semestern, 33 nach 7 Semestern, 22 nach 8 Semestern, 36 nach mehr als 8 Semestern
Studierende nach Geschlecht	männlich: 6, weiblich: 93

**Studiengang 9 „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ (B.Sc.)**

Erfolgsquote	Bisher eine Absolventin
Notenverteilung	1,1
Durchschnittliche Studiendauer	6 Semester
Studierende nach Geschlecht	Studienanfänger/innen WiSe 12/13: männlich: 1/weiblich 3; WiSe13/14: 1/1; WiSe 14/15: 1/3; WiSe 15/16: 2/1; WiSe 16/17: 2/2

**Studiengang 10 „Life Science Technologies“ (M.Sc.)**

Erfolgsquote	Siehe durchschnittliche Studiendauer
Notenverteilung	Abschlussnoten 2015-2017: sehr gut: 14%; gut: 83%; befriedigend: 3%; genügend: 0%; ungenügend: 0%
Durchschnittliche Studiendauer	WiSe 12/13: 5 Semester; WiSe 13/14: 4 Semester; WiSe 14/15: 4 Semester; WiSe 15/16: 4 Semester; WiSe 16/17: 4 Semester; WiSe 17/18: 5 Semester
Studierende nach Geschlecht	männlich: 25, weiblich: 28

## 4.2 Daten zur Akkreditierung

### Studiengang 1 „Industrielle Biotechnologie“ (B.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.07.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	30.07.2018
Zeitpunkt der Begehung:	23.05.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	27.06.2005 AQAS e.V.
Re-akkreditiert (1): durch Agentur:	Von 26.08.2013 bis 30.09.2019 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierenden
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Fleischtechnologielabor, Biotechnologielabor, Labor für Getränketechnologie

### Studiengang 2 „Industrielle Biotechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.07.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	30.07.2018
Zeitpunkt der Begehung:	23.05.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	26.08.2013 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierenden
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Fleischtechnologielabor, Biotechnologielabor, Labor für Getränketechnologie

### Studiengang 3 „Lebensmitteltechnologie“ (B.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.07.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	30.07.2018
Zeitpunkt der Begehung:	23.05.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	27.06.2005 AQAS e.V.
Re-akkreditiert (1):	Von 26.08.2013 bis 30.09.2019

durch Agentur:	AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierenden
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Fleischtechnologielabor, Biotechnologielabor, Labor für Getränketechnologie

#### Studiengang 4 „Lebensmitteltechnologie (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.07.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	30.07.2018
Zeitpunkt der Begehung:	23.05.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	26.08.2013 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierenden
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Fleischtechnologielabor, Biotechnologielabor, Labor für Getränketechnologie

#### Studiengang 5 „Pharmatechnik“ (B.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.07.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	30.07.2018
Zeitpunkt der Begehung:	23.05.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	27.06.2005 AQAS e.V.
Re-akkreditiert (1): durch Agentur:	Von 26.08.2013 bis 30.09.2019 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierenden
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Fleischtechnologielabor, Biotechnologielabor, Labor für Getränketechnologie

### Studiengang 6 „Pharmatechnik (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.07.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	30.07.2018
Zeitpunkt der Begehung:	23.05.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	26.08.2013 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierenden
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Fleischtechnologielabor, Biotechnologielabor, Labor für Getränketechnologie

### Studiengang 7 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ (B.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.07.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	30.07.2018
Zeitpunkt der Begehung:	23.05.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	27.06.2005 AQAS e.V.
Re-akkreditiert (1): durch Agentur:	Von 26.08.2013 bis 30.09.2019 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierenden
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Fleischtechnologielabor, Biotechnologielabor, Labor für Getränketechnologie

### Studiengang 8 „Technologie der Kosmetika und Waschmittel (mit Praxissemester)“ (B.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.07.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	30.07.2018
Zeitpunkt der Begehung:	23.05.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	26.08.2013 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierenden

An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Fleischtechnologielabor, Biotechnologielabor, Labor für Getränketechnologie
--	---

### Studiengang 9 „Industrielle Lebensmittel- und Bioproduktion“ (B.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.07.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	30.07.2018
Zeitpunkt der Begehung:	23.05.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	26.08.2013 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierenden
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Fleischtechnologielabor, Biotechnologielabor, Labor für Getränketechnologie

### Studiengang 10 „Life Science Technologies“ (M.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.07.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	30.07.2018
Zeitpunkt der Begehung:	23.05.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	27.06.2005 AQAS e.V.
Re-akkreditiert (1): durch Agentur:	Von 26.08.2013 bis 30.09.2019 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierenden
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Fleischtechnologielabor, Biotechnologielabor, Labor für Getränketechnologie

## 5 Glossar

Akkreditierungsbericht	Der Akkreditierungsbericht besteht aus dem von der Agentur erstellten Prüfbericht (zur Erfüllung der formalen Kriterien) und dem von dem Gutachtergremium erstellten Gutachten (zur Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien).
Akkreditierungsverfahren	Das gesamte Verfahren von der Antragstellung der Hochschule bei der Agentur bis zur Entscheidung durch den Akkreditierungsrat (Begutachtungsverfahren + Antragsverfahren)
Antragsverfahren	Verfahren von der Antragstellung der Hochschule beim Akkreditierungsrat bis zur Beschlussfassung durch den Akkreditierungsrat
Begutachtungsverfahren	Verfahren von der Antragstellung der Hochschule bei einer Agentur bis zur Erstellung des fertigen Akkreditierungsberichts
Gutachten	Das Gutachten wird von der Gutachtergruppe erstellt und bewertet die Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien
Internes Akkreditierungsverfahren	Hochschulinternes Verfahren, in dem die Erfüllung der formalen und fachlich-inhaltlichen Kriterien auf Studiengangsebene durch eine systemakkreditierte Hochschule überprüft wird.
MRVO	Musterrechtsverordnung
Prüfbericht	Der Prüfbericht wird von der Agentur erstellt und bewertet die Erfüllung der formalen Kriterien
Reakkreditierung	Erneute Akkreditierung, die auf eine vorangegangene Erst- oder Reakkreditierung folgt.
SV	Studienakkreditierungsstaatsvertrag



## **Anhang**

### **§ 3 Studienstruktur und Studiendauer**

(1) <sup>1</sup>Im System gestufter Studiengänge ist der Bachelorabschluss der erste berufsqualifizierende Regelabschluss eines Hochschulstudiums; der Masterabschluss stellt einen weiteren berufsqualifizierenden Hochschulabschluss dar. <sup>2</sup>Grundständige Studiengänge, die unmittelbar zu einem Masterabschluss führen, sind mit Ausnahme der in Absatz 3 genannten Studiengänge ausgeschlossen.

(2) <sup>1</sup>Die Regelstudienzeiten für ein Vollzeitstudium betragen sechs, sieben oder acht Semester bei den Bachelorstudiengängen und vier, drei oder zwei Semester bei den Masterstudiengängen. <sup>2</sup>Im Bachelorstudium beträgt die Regelstudienzeit im Vollzeitstudium mindestens drei Jahre. <sup>3</sup>Bei konsekutiven Studiengängen beträgt die Gesamtregelstudienzeit im Vollzeitstudium fünf Jahre (zehn Semester). <sup>4</sup>Wenn das Landesrecht dies vorsieht, sind kürzere und längere Regelstudienzeiten bei entsprechender studienorganisatorischer Gestaltung ausnahmsweise möglich, um den Studierenden eine individuelle Lernbiografie, insbesondere durch Teilzeit-, Fern-, berufsbegleitendes oder duales Studium sowie berufspraktische Semester, zu ermöglichen. <sup>5</sup>Abweichend von Satz 3 können in den künstlerischen Kernfächern an Kunst- und Musikhochschulen nach näherer Bestimmung des Landesrechts konsekutive Bachelor- und Masterstudiengänge auch mit einer Gesamtregelstudienzeit von sechs Jahren eingerichtet werden.

(3) Theologische Studiengänge, die für das Pfarramt, das Priesteramt und den Beruf der Pastoralreferentin oder des Pastoralreferenten qualifizieren („Theologisches Vollstudium“), müssen nicht gestuft sein und können eine Regelstudienzeit von zehn Semestern aufweisen.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

### **§ 4 Studiengangprofile**

(1) <sup>1</sup>Masterstudiengänge können in „anwendungsorientierte“ und „forschungsorientierte“ unterschieden werden. <sup>2</sup>Masterstudiengänge an Kunst- und Musikhochschulen können ein besonderes künstlerisches Profil haben. <sup>3</sup>Masterstudiengänge, in denen die Bildungsvoraussetzungen für ein Lehramt vermittelt werden, haben ein besonderes lehramtsbezogenes Profil. <sup>4</sup>Das jeweilige Profil ist in der Akkreditierung festzustellen.

(2) <sup>1</sup>Bei der Einrichtung eines Masterstudiengangs ist festzulegen, ob er konsekutiv oder weiterbildend ist. <sup>2</sup>Weiterbildende Masterstudiengänge entsprechen in den Vorgaben zur Regelstudienzeit und zur Abschlussarbeit den konsekutiven Masterstudiengängen und führen zu dem gleichen Qualifikationsniveau und zu denselben Berechtigungen.

(3) Bachelor- und Masterstudiengänge sehen eine Abschlussarbeit vor, mit der die Fähigkeit nachgewiesen wird, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein Problem aus dem jeweiligen Fach selbständig nach wissenschaftlichen bzw. künstlerischen Methoden zu bearbeiten.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## **§ 5 Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten**

(1) <sup>1</sup>Zugangsvoraussetzung für einen Masterstudiengang ist ein erster berufsqualifizierender Hochschulabschluss. <sup>2</sup>Bei weiterbildenden und künstlerischen Masterstudiengängen kann der berufsqualifizierende Hochschulabschluss durch eine Eingangsprüfung ersetzt werden, sofern Landesrecht dies vorsieht. <sup>3</sup>Weiterbildende Masterstudiengänge setzen qualifizierte berufspraktische Erfahrung von in der Regel nicht unter einem Jahr voraus.

(2) <sup>1</sup>Als Zugangsvoraussetzung für künstlerische Masterstudiengänge ist die hierfür erforderliche besondere künstlerische Eignung nachzuweisen. <sup>2</sup>Beim Zugang zu weiterbildenden künstlerischen Masterstudiengängen können auch berufspraktische Tätigkeiten, die während des Studiums abgeleistet werden, berücksichtigt werden, sofern Landesrecht dies ermöglicht. Das Erfordernis berufspraktischer Erfahrung gilt nicht an Kunsthochschulen für solche Studien, die einer Vertiefung freikünstlerischer Fähigkeiten dienen, sofern landesrechtliche Regelungen dies vorsehen.

(3) Für den Zugang zu Masterstudiengängen können weitere Voraussetzungen entsprechend Landesrecht vorgesehen werden.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## **§ 6 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen**

(1) <sup>1</sup>Nach einem erfolgreich abgeschlossenen Bachelor- oder Masterstudiengang wird jeweils nur ein Grad, der Bachelor- oder Mastergrad, verliehen, es sei denn, es handelt sich um einen Multiple-Degree-Abschluss. <sup>2</sup>Dabei findet keine Differenzierung der Abschlussgrade nach der Dauer der Regelstudienzeit statt.

(2) <sup>1</sup>Für Bachelor- und konsekutive Mastergrade sind folgende Bezeichnungen zu verwenden:

1. Bachelor of Arts (B.A.) und Master of Arts (M.A.) in den Fächergruppen Sprach- und Kulturwissenschaften, Sport, Sportwissenschaft, Sozialwissenschaften, Kunstwissenschaft, Darstellende Kunst und bei entsprechender inhaltlicher Ausrichtung in der Fächergruppe Wirtschaftswissenschaften sowie in künstlerisch angewandten Studiengängen,

2. Bachelor of Science (B.Sc.) und Master of Science (M.Sc.) in den Fächergruppen Mathematik, Naturwissenschaften, Medizin, Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften, in den Fächergruppen Ingenieurwissenschaften und Wirtschaftswissenschaften bei entsprechender inhaltlicher Ausrichtung,

3. Bachelor of Engineering (B.Eng.) und Master of Engineering (M.Eng.) in der Fächergruppe Ingenieurwissenschaften bei entsprechender inhaltlicher Ausrichtung,

4. Bachelor of Laws (LL.B.) und Master of Laws (LL.M.) in der Fächergruppe Rechtswissenschaften,

5. Bachelor of Fine Arts (B.F.A.) und Master of Fine Arts (M.F.A.) in der Fächergruppe Freie Kunst,

6. Bachelor of Music (B.Mus.) und Master of Music (M.Mus.) in der Fächergruppe Musik,

7. <sup>1</sup>Bachelor of Education (B.Ed.) und Master of Education (M.Ed.) für Studiengänge, in denen die Bildungsvoraussetzungen für ein Lehramt vermittelt werden. <sup>2</sup>Für einen polyvalenten Studiengang kann entsprechend dem inhaltlichen Schwerpunkt des Studiengangs eine Bezeichnung nach den Nummern 1 bis 7 vorgesehen werden.

<sup>2</sup>Fachliche Zusätze zu den Abschlussbezeichnungen und gemischtsprachige Abschlussbezeichnungen sind ausgeschlossen. <sup>3</sup>Bachelorgrade mit dem Zusatz „honours“ („B.A. hon.“) sind ausgeschlossen. <sup>4</sup>Bei interdisziplinären und Kombinationsstudiengängen richtet sich die Abschlussbezeichnung nach demjenigen Fachgebiet, dessen Bedeutung im Studiengang überwiegt. <sup>5</sup>Für Weiterbildungsstudiengänge dürfen auch Mastergrade verwendet werden, die von den vorgenannten Bezeichnungen abweichen. <sup>6</sup>Für theologische Studiengänge, die für das Pfarramt, das Priesteramt und den Beruf der Pastoralreferentin oder des Pastoralreferenten qualifizieren („Theologisches Vollstudium“), können auch abweichende Bezeichnungen verwendet werden.

(3) In den Abschlussdokumenten darf an geeigneter Stelle verdeutlicht werden, dass das Qualifikationsniveau des Bachelorabschlusses einem Diplomabschluss an Fachhochschulen bzw. das Qualifikationsniveau eines Masterabschlusses einem Diplomabschluss an Universitäten oder gleichgestellten Hochschulen entspricht.

(4) Auskunft über das dem Abschluss zugrundeliegende Studium im Einzelnen erteilt das Diploma Supplement, das Bestandteil jedes Abschlusszeugnisses ist.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## § 7 Modularisierung

(1) <sup>1</sup>Die Studiengänge sind in Studieneinheiten (Module) zu gliedern, die durch die Zusammenfassung von Studieninhalten thematisch und zeitlich abgegrenzt sind. <sup>2</sup>Die Inhalte eines Moduls sind so zu bemessen, dass sie in der Regel innerhalb von maximal zwei aufeinander folgenden Semestern vermittelt werden können; in besonders begründeten Ausnahmefällen kann sich ein Modul auch über mehr als zwei Semester erstrecken. <sup>3</sup>Für das künstlerische Kernfach im Bachelorstudium sind mindestens zwei Module verpflichtend, die etwa zwei Drittel der Arbeitszeit in Anspruch nehmen können.

(2) <sup>1</sup>Die Beschreibung eines Moduls soll mindestens enthalten:

1. Inhalte und Qualifikationsziele des Moduls,
2. Lehr- und Lernformen,
3. Voraussetzungen für die Teilnahme,
4. Verwendbarkeit des Moduls,
5. Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten entsprechend dem European Credit Transfer System (ECTS-Leistungspunkte),
6. ECTS-Leistungspunkte und Benotung,
7. Häufigkeit des Angebots des Moduls,
8. Arbeitsaufwand und
9. Dauer des Moduls.

(3) <sup>1</sup>Unter den Voraussetzungen für die Teilnahme sind die Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten für eine erfolgreiche Teilnahme und Hinweise für die geeignete Vorbereitung durch die Studierenden zu benennen. <sup>2</sup>Im Rahmen der Verwendbarkeit des Moduls ist darzustellen, welcher Zusammenhang mit anderen Modulen desselben Studiengangs besteht und inwieweit es zum Einsatz in anderen Studiengängen geeignet ist. <sup>3</sup>Bei den Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten ist anzugeben, wie ein Modul erfolgreich absolviert werden kann (Prüfungsart, -umfang, -dauer).

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## § 8 Leistungspunktesystem

(1) <sup>1</sup>Jedem Modul ist in Abhängigkeit vom Arbeitsaufwand für die Studierenden eine bestimmte Anzahl von ECTS-Leistungspunkten zuzuordnen. <sup>2</sup>Je Semester sind in der Regel 30 Leistungspunkte zu Grunde zu legen. <sup>3</sup>Ein Leistungspunkt entspricht einer Gesamtarbeitsleistung der Studierenden im Präsenz- und Selbststudium von 25 bis höchstens 30 Zeitstunden. <sup>4</sup>Für ein Modul werden ECTS-Leistungspunkte gewährt, wenn die in der Prüfungsordnung vorgesehenen Leistungen nachgewiesen werden. <sup>5</sup>Die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten setzt nicht zwingend eine Prüfung, sondern den erfolgreichen Abschluss des jeweiligen Moduls voraus.

(2) <sup>1</sup>Für den Bachelorabschluss sind nicht weniger als 180 ECTS-Leistungspunkte nachzuweisen. <sup>2</sup>Für den Masterabschluss werden unter Einbeziehung des vorangehenden Studiums bis zum ersten berufsqualifizierenden Abschluss 300 ECTS-Leistungspunkte benötigt. <sup>3</sup>Davon kann bei entsprechender Qualifikation der Studierenden im Einzelfall abgewichen werden, auch wenn nach Abschluss eines Masterstudiengangs 300 ECTS-Leistungspunkte nicht erreicht werden. <sup>4</sup>Bei konsekutiven Bachelor- und Masterstudiengängen in den künstlerischen Kernfächern an Kunst- und Musikhochschulen mit einer Gesamtregelstudienzeit von sechs Jahren wird das Masterniveau mit 360 ECTS-Leistungspunkten erreicht.

(3) <sup>1</sup>Der Bearbeitungsumfang beträgt für die Bachelorarbeit 6 bis 12 ECTS-Leistungspunkte und für die Masterarbeit 15 bis 30 ECTS-Leistungspunkte. <sup>2</sup>In Studiengängen der Freien Kunst kann in begründeten Ausnahmefällen der Bearbeitungsumfang für die Bachelorarbeit bis zu 20 ECTS-Leistungspunkte und für die Masterarbeit bis zu 40 ECTS-Leistungspunkte betragen.

(4) <sup>1</sup>In begründeten Ausnahmefällen können für Studiengänge mit besonderen studienorganisatorischen Maßnahmen bis zu 75 ECTS-Leistungspunkte pro Studienjahr zugrunde gelegt werden. <sup>2</sup>Dabei ist die Arbeitsbelastung eines ECTS-Leistungspunktes mit 30 Stunden bemessen. <sup>3</sup>Besondere studienorganisatorische Maßnahmen können insbesondere Lernumfeld und Betreuung, Studienstruktur, Studienplanung und Maßnahmen zur Sicherung des Lebensunterhalts betreffen.

(5) <sup>1</sup>Bei Lehramtsstudiengängen für Lehrämter der Grundschule oder Primarstufe, für übergreifende Lehrämter der Primarstufe und aller oder einzelner Schularten der Sekundarstufe, für Lehrämter für alle oder einzelne Schularten der Sekundarstufe I sowie für Sonderpädagogische Lehrämter I kann ein Masterabschluss vergeben werden, wenn nach mindestens 240 an der Hochschule erworbenen ECTS-Leistungspunkten unter Einbeziehung des Vorbereitungsdienstes insgesamt 300 ECTS-Leistungspunkte erreicht sind.

(6) <sup>1</sup>An Berufsakademien sind bei einer dreijährigen Ausbildungsdauer für den Bachelorabschluss in der Regel 180 ECTS-Leistungspunkte nachzuweisen. <sup>2</sup>Der Umfang der theoriebasierten Ausbildungsanteile darf 120 ECTS-Leistungspunkte, der Umfang der praxisbasierten Ausbildungsanteile 30 ECTS-Leistungspunkte nicht unterschreiten.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## **§ 9 Besondere Kriterien für Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen**

(1) <sup>1</sup>Umfang und Art bestehender Kooperationen mit Unternehmen und sonstigen Einrichtungen sind unter Einbezug nichthochschulischer Lernorte und Studienanteile sowie der Unterrichtssprache(n) vertraglich geregelt und auf der Internetseite der Hochschule beschrieben. <sup>2</sup>Bei der Anwendung von Anrechnungsmodellen im Rahmen von studiengangsbezogenen Kooperationen ist die inhaltliche Gleichwertigkeit anzurechnender nichthochschulischer Qualifikationen und deren Äquivalenz gemäß dem angestrebten Qualifikationsniveau nachvollziehbar dargelegt.

(2) Im Fall von studiengangsbezogenen Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen ist der Mehrwert für die künftigen Studierenden und die gradverleihende Hochschule nachvollziehbar dargelegt.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## **§ 10 Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme**

(1) Ein Joint-Degree-Programm ist ein gestufter Studiengang, der von einer inländischen Hochschule gemeinsam mit einer oder mehreren Hochschulen ausländischer Staaten aus dem Europäischen Hochschulraum koordiniert und angeboten wird, zu einem gemeinsamen Abschluss führt und folgende weitere Merkmale aufweist:

1. Integriertes Curriculum,
2. Studienanteil an einer oder mehreren ausländischen Hochschulen von in der Regel mindestens 25 Prozent,
3. vertraglich geregelte Zusammenarbeit,
4. abgestimmtes Zugangs- und Prüfungswesen und
5. eine gemeinsame Qualitätssicherung.

(2) <sup>1</sup>Qualifikationen und Studienzeiten werden in Übereinstimmung mit dem Gesetz zu dem Übereinkommen vom 11. April 1997 über die Anerkennung von Qualifikationen im Hochschulbereich in der europäischen Region vom 16. Mai 2007 (BGBl. 2007 II S. 712, 713) (Lissabon-Konvention)

anerkannt. <sup>2</sup>Das ECTS wird entsprechend §§ 7 und 8 Absatz 1 angewendet und die Verteilung der Leistungspunkte ist geregelt. <sup>3</sup>Für den Bachelorabschluss sind 180 bis 240 Leistungspunkte nachzuweisen und für den Masterabschluss nicht weniger als 60 Leistungspunkte. <sup>4</sup>Die wesentlichen Studieninformationen sind veröffentlicht und für die Studierenden jederzeit zugänglich.

(3) Wird ein Joint Degree-Programm von einer inländischen Hochschule gemeinsam mit einer oder mehreren Hochschulen ausländischer Staaten koordiniert und angeboten, die nicht dem Europäischen Hochschulraum angehören (außereuropäische Kooperationspartner), so finden auf Antrag der inländischen Hochschule die Absätze 1 und 2 entsprechende Anwendung, wenn sich die außereuropäischen Kooperationspartner in der Kooperationsvereinbarung mit der inländischen Hochschule zu einer Akkreditierung unter Anwendung der in den Absätzen 1 und 2 sowie in den §§ 16 Absatz 1 und 33 Absatz 1 geregelten Kriterien und Verfahrensregeln verpflichtet.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## § 11 Qualifikationsziele und Abschlussniveau

(1) <sup>1</sup>Die Qualifikationsziele und die angestrebten Lernergebnisse sind klar formuliert und tragen den in [Artikel 2 Absatz 3 Nummer 1 Studienakkreditierungsstaatsvertrag](#) genannten Zielen von Hochschulbildung

- wissenschaftliche oder künstlerische Befähigung sowie
- Befähigung zu einer qualifizierten Erwerbstätigkeit und
- Persönlichkeitsentwicklung

nachvollziehbar Rechnung. <sup>2</sup>Die Dimension Persönlichkeitsbildung umfasst auch die künftige zivilgesellschaftliche, politische und kulturelle Rolle der Absolventinnen und Absolventen. Die Studierenden sollen nach ihrem Abschluss in der Lage sein, gesellschaftliche Prozesse kritisch, reflektiert sowie mit Verantwortungsbewusstsein und in demokratischem Gemein Sinn maßgeblich mitzugestalten.

(2) Die fachlichen und wissenschaftlichen/künstlerischen Anforderungen umfassen die Aspekte Wissen und Verstehen (Wissensverbreiterung, Wissensvertiefung und Wissensverständnis), Einsatz, Anwendung und Erzeugung von Wissen/Kunst (Nutzung und Transfer, wissenschaftliche Innovation), Kommunikation und Kooperation sowie wissenschaftliches/künstlerisches Selbstverständnis / Professionalität und sind stimmig im Hinblick auf das vermittelte Abschlussniveau.

(3) <sup>1</sup>Bachelorstudiengänge dienen der Vermittlung wissenschaftlicher Grundlagen, Methodenkompetenz und berufsfeldbezogener Qualifikationen und stellen eine breite wissenschaftliche Qualifizierung sicher. <sup>2</sup>Konsekutive Masterstudiengänge sind als vertiefende, verbreiternde, fach-

übergreifende oder fachlich andere Studiengänge ausgestaltet. <sup>3</sup>Weiterbildende Masterstudiengänge setzen qualifizierte berufspraktische Erfahrung von in der Regel nicht unter einem Jahr voraus. <sup>4</sup>Das Studiengangskonzept weiterbildender Masterstudiengänge berücksichtigt die beruflichen Erfahrungen und knüpft zur Erreichung der Qualifikationsziele an diese an. <sup>5</sup>Bei der Konzeption legt die Hochschule den Zusammenhang von beruflicher Qualifikation und Studienangebot sowie die Gleichwertigkeit der Anforderungen zu konsekutiven Masterstudiengängen dar. <sup>6</sup>Künstlerische Studiengänge fördern die Fähigkeit zur künstlerischen Gestaltung und entwickeln diese fort.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 12 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung**

### **§ 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und Satz 5**

(1) <sup>1</sup>Das Curriculum ist unter Berücksichtigung der festgelegten Eingangsqualifikation und im Hinblick auf die Erreichbarkeit der Qualifikationsziele adäquat aufgebaut. <sup>2</sup>Die Qualifikationsziele, die Studiengangsbezeichnung, Abschlussgrad und -bezeichnung und das Modulkonzept sind stimmig aufeinander bezogen. <sup>3</sup>Das Studiengangskonzept umfasst vielfältige, an die jeweilige Fachkultur und das Studienformat angepasste Lehr- und Lernformen sowie gegebenenfalls Praxisanteile. <sup>5</sup>Es bezieht die Studierenden aktiv in die Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen ein (studierendenzentriertes Lehren und Lernen) und eröffnet Freiräume für ein selbstgestaltetes Studium.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 1 Satz 4**

<sup>4</sup>Es [das Studiengangskonzept] schafft geeignete Rahmenbedingungen zur Förderung der studentischen Mobilität, die den Studierenden einen Aufenthalt an anderen Hochschulen ohne Zeitverlust ermöglichen.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 2**

(2) <sup>1</sup>Das Curriculum wird durch ausreichendes fachlich und methodisch-didaktisch qualifiziertes Lehrpersonal umgesetzt. <sup>2</sup>Die Verbindung von Forschung und Lehre wird entsprechend dem Profil der Hochschulart insbesondere durch hauptberuflich tätige Professorinnen und Professoren



sowohl in grundständigen als auch weiterführenden Studiengängen gewährleistet. <sup>3</sup>Die Hochschule ergreift geeignete Maßnahmen der Personalauswahl und -qualifizierung.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 3**

(3) Der Studiengang verfügt darüber hinaus über eine angemessene Ressourcenausstattung (insbesondere nichtwissenschaftliches Personal, Raum- und Sachausstattung, einschließlich IT-Infrastruktur, Lehr- und Lernmittel).

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 4**

(4) <sup>1</sup>Prüfungen und Prüfungsarten ermöglichen eine aussagekräftige Überprüfung der erreichten Lernergebnisse. <sup>2</sup>Sie sind modulbezogen und kompetenzorientiert.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 5**

(5) <sup>1</sup>Die Studierbarkeit in der Regelstudienzeit ist gewährleistet. <sup>2</sup>Dies umfasst insbesondere

1. einen planbaren und verlässlichen Studienbetrieb,
2. die weitgehende Überschneidungsfreiheit von Lehrveranstaltungen und Prüfungen,
3. einen plausiblen und der Prüfungsbelastung angemessenen durchschnittlichen Arbeitsaufwand, wobei die Lernergebnisse eines Moduls so zu bemessen sind, dass sie in der Regel innerhalb eines Semesters oder eines Jahres erreicht werden können, was in regelmäßigen Erhebungen validiert wird, und
4. eine adäquate und belastungsangemessene Prüfungsdichte und -organisation, wobei in der Regel für ein Modul nur eine Prüfung vorgesehen wird und Module mindestens einen Umfang von fünf ECTS-Leistungspunkten aufweisen sollen.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 6**

(6) Studiengänge mit besonderem Profilanspruch weisen ein in sich geschlossenes Studiengangskonzept aus, das die besonderen Charakteristika des Profils angemessen darstellt.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 13 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge**

### **§ 13 Abs. 1**

(1) <sup>1</sup>Die Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen ist gewährleistet. <sup>2</sup>Die fachlich-inhaltliche Gestaltung und die methodisch-didaktischen Ansätze des Curriculums werden kontinuierlich überprüft und an fachliche und didaktische Weiterentwicklungen angepasst. <sup>3</sup>Dazu erfolgt eine systematische Berücksichtigung des fachlichen Diskurses auf nationaler und gegebenenfalls internationaler Ebene.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 13 Abs. 2 und 3**

(2) In Studiengängen, in denen die Bildungsvoraussetzungen für ein Lehramt vermittelt werden, sind Grundlage der Akkreditierung sowohl die Bewertung der Bildungswissenschaften und Fachwissenschaften sowie deren Didaktik nach ländergemeinsamen und länderspezifischen fachlichen Anforderungen als auch die ländergemeinsamen und länderspezifischen strukturellen Vorgaben für die Lehrerausbildung.

(3) <sup>1</sup>Im Rahmen der Akkreditierung von Lehramtsstudiengängen ist insbesondere zu prüfen, ob

1. ein integratives Studium an Universitäten oder gleichgestellten Hochschulen von mindestens zwei Fachwissenschaften und von Bildungswissenschaften in der Bachelorphase sowie in der Masterphase (Ausnahmen sind bei den Fächern Kunst und Musik zulässig),
2. schulpraktische Studien bereits während des Bachelorstudiums und
3. eine Differenzierung des Studiums und der Abschlüsse nach Lehrämtern erfolgt sind. <sup>2</sup>Ausnahmen beim Lehramt für die beruflichen Schulen sind zulässig.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 14 Studienerfolg**

<sup>1</sup>Der Studiengang unterliegt unter Beteiligung von Studierenden und Absolventinnen und Absolventen einem kontinuierlichen Monitoring. <sup>2</sup>Auf dieser Grundlage werden Maßnahmen zur Sicherung des Studienerfolgs abgeleitet. <sup>3</sup>Diese werden fortlaufend überprüft und die Ergebnisse für die Weiterentwicklung des Studiengangs genutzt. <sup>4</sup>Die Beteiligten werden über die Ergebnisse und die ergriffenen Maßnahmen unter Beachtung datenschutzrechtlicher Belange informiert.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 15 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich**

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

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 16 Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme**

(1) <sup>1</sup>Für Joint-Degree-Programme finden die Regelungen in § 11 Absätze 1 und 2, sowie § 12 Absatz 1 Sätze 1 bis 3, Absatz 2 Satz 1, Absätze 3 und 4 sowie § 14 entsprechend Anwendung.

<sup>2</sup>Daneben gilt:

1. Die Zugangsanforderungen und Auswahlverfahren sind der Niveaustufe und der Fachdisziplin, in der der Studiengang angesiedelt ist, angemessen.
2. Es kann nachgewiesen werden, dass mit dem Studiengang die angestrebten Lernergebnisse erreicht werden.
3. Soweit einschlägig, sind die Vorgaben der Richtlinie 2005/36/EG vom 07.09.2005 (ABl. L 255 vom 30.9.2005, S. 22-142) über die Anerkennung von Berufsqualifikationen, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2013/55/EU vom 17.01.2014 (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 132-170) berücksichtigt.
4. Bei der Betreuung, der Gestaltung des Studiengangs und den angewendeten Lehr- und Lernformen werden die Vielfalt der Studierenden und ihrer Bedürfnisse respektiert und die spezifischen Anforderungen mobiler Studierender berücksichtigt.
5. Das Qualitätsmanagementsystem der Hochschule gewährleistet die Umsetzung der vorstehenden und der in § 17 genannten Maßgaben.

(2) Wird ein Joint Degree-Programm von einer inländischen Hochschule gemeinsam mit einer oder mehreren Hochschulen ausländischer Staaten koordiniert und angeboten, die nicht dem Europäischen Hochschulraum angehören (außereuropäische Kooperationspartner), so findet auf Antrag der inländischen Hochschule Absatz 1 entsprechende Anwendung, wenn sich die außereuropäischen Kooperationspartner in der Kooperationsvereinbarung mit der inländischen Hochschule zu einer Akkreditierung unter Anwendung der in Absatz 1, sowie der in den §§ 10 Absätze 1 und 2 und 33 Absatz 1 geregelten Kriterien und Verfahrensregeln verpflichtet.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 19 Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen**

<sup>1</sup>Führt eine Hochschule einen Studiengang in Kooperation mit einer nichthochschulischen Einrichtung durch, ist die Hochschule für die Einhaltung der Maßgaben gemäß der Teile 2 und 3 verantwortlich. <sup>2</sup>Die gradverleihende Hochschule darf Entscheidungen über Inhalt und Organisation des Curriculums, über Zulassung, Anerkennung und Anrechnung, über die Aufgabenstellung und Bewertung von Prüfungsleistungen, über die Verwaltung von Prüfungs- und Studierendendaten, über die Verfahren der Qualitätssicherung sowie über Kriterien und Verfahren der Auswahl des Lehrpersonals nicht delegieren.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 20 Hochschulische Kooperationen**

(1) <sup>1</sup>Führt eine Hochschule eine studiengangsbezogene Kooperation mit einer anderen Hochschule durch, gewährleistet die gradverleihende Hochschule bzw. gewährleisten die gradverleihenden Hochschulen die Umsetzung und die Qualität des Studiengangskonzeptes. <sup>2</sup>Art und Umfang der Kooperation sind beschrieben und die der Kooperation zu Grunde liegenden Vereinbarungen dokumentiert.

(2) <sup>1</sup>Führt eine systemakkreditierte Hochschule eine studiengangsbezogene Kooperation mit einer anderen Hochschule durch, kann die systemakkreditierte Hochschule dem Studiengang das Siegel des Akkreditierungsrates gemäß § 22 Absatz 4 Satz 2 verleihen, sofern sie selbst gradverleihend ist und die Umsetzung und die Qualität des Studiengangskonzeptes gewährleistet.

<sup>2</sup>Abs. 1 Satz 2 gilt entsprechend.

(3) <sup>1</sup>Im Fall der Kooperation von Hochschulen auf der Ebene ihrer Qualitätsmanagementsysteme ist eine Systemakkreditierung jeder der beteiligten Hochschulen erforderlich. <sup>2</sup>Auf Antrag der kooperierenden Hochschulen ist ein gemeinsames Verfahren der Systemakkreditierung zulässig.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 21 Besondere Kriterien für Bachelorausbildungsgänge an Berufsakademien**

(1) <sup>1</sup>Die hauptberuflichen Lehrkräfte an Berufsakademien müssen die Einstellungsvoraussetzungen für Professorinnen und Professoren an Fachhochschulen gemäß § 44 Hochschulrahmengesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. Januar 1999 (BGBl. I S. 18), das zuletzt durch Artikel 6 Absatz 2 des Gesetzes vom 23. Mai 2017 (BGBl. I S. 1228) geändert worden ist, erfüllen. <sup>2</sup>Soweit Lehrangebote überwiegend der Vermittlung praktischer Fertigkeiten und Kenntnisse dienen, für die nicht die Einstellungsvoraussetzungen für Professorinnen oder Professoren an Fachhochschulen erforderlich sind, können diese entsprechend § 56 Hochschulrahmengesetz und einschlägigem Landesrecht hauptberuflich tätigen Lehrkräften für besondere Aufgaben übertragen werden. <sup>3</sup>Der Anteil der Lehre, der von hauptberuflichen Lehrkräften erbracht wird, soll 40 Prozent nicht unterschreiten. <sup>4</sup>Im Ausnahmefall gehören dazu auch Professorinnen oder Professoren an Fachhochschulen oder Universitäten, die in Nebentätigkeit an einer Berufsakademie lehren, wenn auch durch sie die Kontinuität im Lehrangebot und die Konsistenz der Gesamtbildung sowie verpflichtend die Betreuung und Beratung der Studierenden gewährleistet sind; das Vorliegen dieser Voraussetzungen ist im Rahmen der Akkreditierung des einzelnen Studiengangs gesondert festzustellen.

(2) <sup>1</sup>Absatz 1 Satz 1 gilt entsprechend für nebenberufliche Lehrkräfte, die theoriebasierte, zu ECTS-Leistungspunkten führende Lehrveranstaltungen anbieten oder die als Prüferinnen oder Prüfer an der Ausgabe und Bewertung der Bachelorarbeit mitwirken. <sup>2</sup>Lehrveranstaltungen nach Satz 1 können ausnahmsweise auch von nebenberuflichen Lehrkräften angeboten werden, die über einen fachlich einschlägigen Hochschulabschluss oder einen gleichwertigen Abschluss sowie über eine fachwissenschaftliche und didaktische Befähigung und über eine mehrjährige fachlich einschlägige Berufserfahrung entsprechend den Anforderungen an die Lehrveranstaltung verfügen.

(3) Im Rahmen der Akkreditierung ist auch zu überprüfen:

1. das Zusammenwirken der unterschiedlichen Lernorte (Studienakademie und Betrieb),
2. die Sicherung von Qualität und Kontinuität im Lehrangebot und in der Betreuung und Beratung der Studierenden vor dem Hintergrund der besonderen Personalstruktur an Berufsakademien und

3. das Bestehen eines nachhaltigen Qualitätsmanagementsystems, das die unterschiedlichen Lernorte umfasst.

[Zurück zum Gutachten](#)

**Art. 2 Abs. 3 Nr. 1 Studienakkreditierungsstaatsvertrag**

Zu den fachlich-inhaltlichen Kriterien gehören

1. dem angestrebten Abschlussniveau entsprechende Qualifikationsziele eines Studiengangs unter anderem bezogen auf den Bereich der wissenschaftlichen oder der künstlerischen Befähigung sowie die Befähigung zu einer qualifizierten Erwerbstätigkeit und Persönlichkeitsentwicklung

[Zurück zu § 11 MRVO](#)

[Zurück zum Gutachten](#)