

Beschluss zur Akkreditierung

der Studiengänge

- **Lebensmitteltechnologie (inklusive der Variante Lebensmitteltechnologie PLUS) (B.Sc.)**
- **Food Processing (M.Sc.)**
- **Food Processing – berufsbegleitend (M.Sc.)**

an der Hochschule Fulda

Auf der Basis des Berichts der Gutachtergruppe und der Beratungen der Akkreditierungskommission in der 49. Sitzung vom 3./4. Dezember 2012 spricht die Akkreditierungskommission folgende Entscheidungen aus:

1. Der Bachelorstudiengang „**Lebensmitteltechnologie (inklusive der Variante Lebensmitteltechnologie PLUS)**“ mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ sowie die Masterstudiengänge „**Food Processing**“ und „**Food Processing – berufsbegleitend**“ jeweils mit dem Abschluss „**Master of Science**“ an der **Hochschule Fulda** werden unter Berücksichtigung der „Regeln des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Beschluss des Akkreditierungsrates vom 23.02.2012) mit Auflagen akkreditiert.

Die Studiengänge entsprechen grundsätzlich den Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen, den Anforderungen der Ländergemeinsamen Strukturvorgaben der Kultusministerkonferenz, den landesspezifischen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen sowie den Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse in der aktuell gültigen Fassung. Die im Verfahren festgestellten Mängel sind durch die Hochschule innerhalb von neun Monaten behebbar.

2. Es handelt sich um **konsequente** Masterstudiengänge.
3. Die Akkreditierungskommission stellt für den Masterstudiengang „**Food Processing**“ ein **stärker forschungsorientiertes Profil** fest.
4. Die Akkreditierung wird mit den unten genannten Auflagen verbunden. Die Auflagen sind umzusetzen. Die Umsetzung der Auflagen ist schriftlich zu dokumentieren und AQAS spätestens **bis zum 31.08.2013** anzuzeigen.
5. Die Akkreditierung für den Bachelorstudiengang „**Lebensmitteltechnologie (inklusive der Variante Lebensmitteltechnologie PLUS)**“ und für den Masterstudiengang „**Food Processing**“ wird für eine **Dauer von sieben Jahren** (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist **gültig bis zum 30.09.2020**.

Die Akkreditierung für den Masterstudiengang „**Food Processing – berufsbegleitend**“ wird für eine **Dauer von fünf Jahren** (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist **gültig bis zum 30.09.2018**.

Auflagen:

Studiengangübergreifend

1. Das Modulhandbuch ist zu überarbeiten. Dabei sind insbesondere folgende Aspekte zu berücksichtigen:
 - a. Die Teilnahmevoraussetzungen müssen klar ausgewiesen und sinnvoll festgelegt werden.
 - b. Die Voraussetzungen für die Vergabe der Kreditpunkte müssen definiert werden.
 - c. Prüfungsleistungen müssen in Art und Umfang beschrieben werden.

Lebensmitteltechnologie (B.Sc.)

2. In der Variante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ müssen die im Ausland absolvierten Module spezifisch hinsichtlich der aufgewendeten Arbeitsbelastung evaluiert und die Kreditierung an den tatsächlichen Arbeitsaufwand angepasst werden.

Food Processing (M.Sc.) und Food Processing - berufsbegleitend (M.Sc)

3. Studiengangstitel und Inhalt müssen insbesondere hinsichtlich der Internationalität stärker in Übereinstimmung gebracht werden.
4. Die Zugangsvoraussetzungen sind so zu formulieren, dass auch Absolventinnen und Absolventen eines Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie“ anderer Hochschulen die gleichen Chancen auf einen Studienplatz haben.
5. In den Zulassungsvoraussetzungen muss das Fachgespräch bzw. Auswahlgespräch als „Eignungsgespräch“ ausgewiesen werden.

Food Processing - berufsbegleitend (M.Sc)

6. Das spezifische Profil des berufsbegleitenden Studiengangskonzepts und die Zugangsvoraussetzungen müssen stärker in Übereinstimmung gebracht werden
7. Um die Studierbarkeit zu gewährleisten, muss die Bearbeitung der Masterarbeit in einem längeren Zeitraum möglich sein.
8. Es muss ein Qualitätssicherungskonzept vorgelegt werden, das die Spezifik des besonderen Profilsanspruchs als berufsbegleitendem Studiengang hinreichend berücksichtigt und aus dem hervorgeht, welche Instrumente konkret im Studiengang eingesetzt sollen, wie die Verantwortlichkeiten geregelt sind, wie die Studierenden involviert und inwieweit die Ergebnisse transparent gemacht werden sollen, insbesondere in Bezug auf die Arbeitsbelastung und die spezifischen Beratungs- und Betreuungsangebote.

Die Auflagen beziehen sich auf im Verfahren festgestellte Mängel hinsichtlich der Erfüllung der Kriterien des Akkreditierungsrates zur Akkreditierung von Studiengängen i. d. F. vom 23.02.2012.

Zur Weiterentwicklung der Studiengänge werden die folgenden **Empfehlungen** gegeben:

Studiengangübergreifend

1. Die Bemühungen zur Internationalisierung sollten weiter ausgebaut und das Angebot an englischsprachigen Veranstaltungen erweitert werden.
2. Das Spektrum an Prüfungsformen sollte erweitert werden.
3. Der Fachbereich sollte evaluieren, welche Module im Wahlpflichtbereich dauerhaft nachgefragt werden und hier das Angebot entsprechend anpassen.

4. Das Qualitätssicherungssystem sollte dahingehend weiterentwickelt werden, dass die Rückkopplung der Ergebnisse aus den Evaluationen stärker als bisher im Regelkreislauf verstetigt wird und dass die Ergebnisse zur Weiterentwicklung der Qualität der Studiengänge beitragen.
5. Die Modulbezeichnungen sollten die Inhalte konkreter widerspiegeln.

Die Auflagen wurden fristgerecht umgesetzt.

Die Akkreditierungskommission bestätigt dies mit Beschluss vom 18./19. November 2013.

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

Gutachten zur Akkreditierung

der Studiengänge

- **Lebensmitteltechnologie (inklusive der Variante Lebensmitteltechnologie PLUS) (B.Sc.)**
- **Food Processing (M.Sc.)**
- **Food Processing – berufsbegleitend (M.Sc.)**

an der Hochschule Fulda

Begehung am 23.10.2012

Gutachtergruppe:

Prof. Dr. Siegfried Bolenz	Hochschule Neubrandenburg, Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften
Werner Burk	Creana Pasta Ltd. & Co. KG, Lohr (Vertreter der Berufspraxis)
Felix Gregor Eikmeyer	Universität Bielefeld (studentischer Gutachter)
Prof. Dr. Harald Rohm	Technische Universität Dresden, Institut für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik

Koordination:

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

Präambel

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

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

1. Studiengangübergreifende Aspekte

Die Hochschule Fulda wurde 1974 gegründet und hat derzeit ca. 6.500 Studierende. Sie sieht sich durch die Vollmitgliedschaft in der Europäischen Universitätsvereinigung (EUA) als forschungsstarke Hochschule, die interdisziplinär und anwendungsorientiert ausgerichtet ist. Die Hochschule Fulda steht in Kontakt mit Unternehmen der Region, der Stadt, des Landkreises und dem Land Hessen. Der Wissenstransfer zwischen Hochschule und Unternehmen wird durch die Abteilung „Forschung und Transfer“ unterstützt.

Die Hochschule ist in acht Fachbereiche untergliedert: Angewandte Informatik, Elektrotechnik und Informationstechnik, Lebensmitteltechnologie, Oecotrophologie, Pflege und Gesundheit, Sozial- und Kulturwissenschaften, Sozialwesen sowie Wirtschaft. Zudem gibt es an der Hochschule Fulda zentrale wissenschaftliche Einrichtungen sowie Organisationseinheiten für Serviceleistungen und Bibliotheksdienste.

Die Hochschule verfügt über ein Konzept zur Geschlechtergerechtigkeit und bemüht sich um die Frauenförderung. Der Hochschule wurden das „Total E-Quality Prädikat“ sowie das Zertifikat „familiengerechte Hochschule“ verliehen. Der Nachteilsausgleich ist in § 9 der „Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen an der Hochschule Fulda“ geregelt. Außerhalb der Hochschule erbrachte Leistungen können über das sogenannte APEL-Verfahren angerechnet werden.

Die Studiengänge sind am Fachbereich Lebensmitteltechnologie angesiedelt. Zudem sind sie im Lehr- und Forschungsschwerpunkt „Gesundheit, Ernährung und Lebensmittel“ der Hochschule Fulda integriert. Am Fachbereich existieren internationale Partnerschaften mit verschiedenen Hochschulen im Ausland. In diesem Rahmen können die Studierenden am Studierendenaustausch teilnehmen.

2. Profil und Ziele

Der Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ wird seit 2005 als siebensemestriger Bachelorstudiengang angeboten. Zur Stärkung der Internationalisierung soll im Fachbereich Lebensmitteltechnologie ab WS 2011/12 eine achtsemestrige Verlaufsvariante des Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie PLUS“ mit integriertem zweisemestrigem Auslandsaufenthalt eingeführt werden, die im Zusammenhang mit dem DAAD-Programm Bachelor PLUS steht. Die Verlaufsvariante PLUS erfolgt in Kooperation mit internationalen Partnerhochschulen. Begonnen werden soll diese Verlaufsvariante im WS 2012/13 mit den beiden Kooperationspartnern Universidad de Lleida (Spanien) und der Corvinus Universität Budapest (Ungarn). Durch Ausweitung der Kooperationen auf weitere internationale Partnerhochschulen soll langfristig das Angebot an Studienplätzen in dieser Verlaufsvariante erweitert werden. Die Vereinbarungen sind in Kooperationsverträgen festgehalten.

Die Studierenden der beiden Varianten des interdisziplinären Studiengangs „Lebensmitteltechnologie“ sollen zu einer effektiven Bearbeitung von praxisorientierten Aufgabenstellungen in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelbranche, der Kosmetik- und Pharmatechnologie sowie der chemischen und umwelttechnischen Industrie sowie verwandten Bereichen befähigt werden. In der Variante PLUS soll den Studierenden darüber hinaus durch das Auslandsstudium interkulturelle und Sprachkompetenz vermittelt werden.

Zum Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ kann zugelassen werden, wer über die allgemeine, fachgebundene oder Fachhochschulreife oder eine vom Hessischen Ministerium für Wissenschaft und Kunst als gleichwertig anerkannte Vorbildung verfügt und den Nachweis einer praktischen Tätigkeit im Umfang von acht Wochen vor oder während des Studiums (spätestens bis zum Ende des zweiten Semesters) erbringt. Für die Variante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ muss zusätzlich eine Bewerbung nach dem dritten Studiensemester erfolgen. Die Zulassung erfolgt über ein in der Prüfungsordnung geregeltes Auswahlverfahren, bestehend aus einer Leistungsübersicht über mindestens 80 CP, einem Motivationsschreiben in englischer Sprache und einem 30-minütigen teilweise in englischer Sprache geführten Einzelgespräch. Die Zugangsvoraussetzungen und das Zulassungsverfahren für den Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ haben sich laut Antrag bewährt.

Neben dem als Vollzeitstudium angebotenen forschungsorientierten Masterstudiengang „Food Processing“ soll ab dem Wintersemester 2012/13 eine berufsbegleitende Variante „Food Processing - berufsbegleitend“ eingeführt werden. In beiden Masterstudiengängen sollen die Studierenden in die Lage versetzt werden, effektiv und praxisnah anwendungs- und forschungsorientierte Aufgabenstellungen aus verschiedenen Bereichen der Lebensmittelbranche, der Kosmetik- und Pharmaindustrie sowie der chemischen und umwelttechnischen Industrie und verwandten Bereichen zu bearbeiten. Die Studiengänge sollen interdisziplinär Kernkompetenzen aus den Naturwissenschaften, Management, Technik und Technologie verbinden. Die Studierenden sollen sich durch die Wahl von Modulen individuell spezialisieren können. Ein wesentlicher Unterschied im Studiengang „Food Processing - berufsbegleitend“ ist, dass die Studierenden bei der Projektarbeit als Bestandteil einzelner Module Fragestellungen aus ihrem Berufsfeld bearbeiten können. Diese Fragestellungen sind i.d.R. eher anwendungsorientiert und praxisnäher. Die Besonderheit des Masterstudiengangs „Food Processing - berufsbegleitend“ liegt im Profil eines berufsbegleitenden Teilzeitstudiengangs. Der Studiengang wird überregional angeboten; die Lehre wird über Blended Learning, d.h. einem Mix aus E-Learning und Präsenzveranstaltungen angeboten. Da es zum Zeitpunkt der Antragstellung nur wenige Absolvent/innen der Masterstudiengänge gab, gibt die Hochschule an, dass bisher keine Aussagen über die Tragfähigkeit der Qualifikationsziele gemacht werden können.

Zugangsvoraussetzung zum Masterstudiengang „Food Processing“ ist ein berufsqualifizierender Abschluss einer Hochschule in Lebensmitteltechnologie oder einer verwandten Fachrichtung mit hohen lebensmittelbezogenen Anteilen mit einem Notendurchschnitt von 2,5 oder besser und möglichst einer Regelstudierendauer von sieben Semestern. Im berufsbegleitenden Studiengang „Food Processing – berufsbegleitend“ muss zusätzlich eine berufliche Vorerfahrung von mindestens einem Jahr in einem einschlägigen Berufsfeld oder eine studienbegleitende Berufstätigkeit im Umfang von mindestens 19 Stunden nachgewiesen werden. Bewerber/innen mit Abschlüssen von weniger als 210 CP oder einer Regelstudierendauer von weniger als sieben Semestern müssen die zu 210 CP fehlenden CP durch die Absolvierung von Modulen aus dem Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ ergänzen. Für den Zugang zum Masterstudiengang „Food Processing“ wird zudem ein Fachgespräch zur Feststellung der fachlichen Eignung für Bachelorabsolvent/innen anderer Hochschulen durchgeführt.

Die Zugangsvoraussetzungen und das Zulassungsverfahren für den Masterstudiengang „Food Processing“ haben sich laut Antrag grundsätzlich bewährt. Insbesondere die Durchführung von Fachgesprächen zur Feststellung der fachlichen Eignung soll zu einer hohen Passung der Studie-

renden und damit zu einer Optimierung des Studienerfolgs beitragen. Als Nachteil dieses Zulassungsverfahrens wird der hohe administrative und zeitliche Aufwand der Fachgespräche genannt. Zukünftig wird das Vergabeverfahren daher nicht wie bislang zweimal pro Jahr, sondern nur noch zum Sommersemester durchgeführt.

Bewertung

Die Konzeptionen der Studienprogramme orientieren sich grundsätzlich an von der Hochschule definierten Qualifikationszielen. Diese beinhalten fachliche und überfachliche Aspekte und sie zielen auf eine wissenschaftliche Befähigung. Insbesondere der forschungsorientierte Vollzeit-Masterstudiengang zielt auch auf eine Weiterführung der wissenschaftlichen Karriere ab.

Neben den fachlichen und überfachlichen Qualifikationszielen werden durch die Programme die Persönlichkeitsentwicklung und die Befähigung zum zivilgesellschaftlichen Engagement gefördert. Durch eigenständige Laborarbeiten werden die Studierenden darüber hinaus dazu befähigt, selbständig zu arbeiten. Durch die Praxisnähe im Studium werden die Studierenden auf die spätere Berufstätigkeit in vielseitigen Einsatzfeldern vorbereitet. 90 Prozent der Abschlussarbeiten im Bachelorstudiengang werden in der Industrie durchgeführt, dies stärkt die Praxisnähe zusätzlich. Das hochschulweite Konzept zur Geschlechtergerechtigkeit und zur Förderung der Chancengleichheit von Studierenden findet in den Studienprogrammen Anwendung. Die Bemühungen zur Umsetzung familiengerechter Angebote werden ausdrücklich von der Gutachtergruppe begrüßt und sollten stärker als bisher in der Außendarstellung sichtbar gemacht werden. (Monitum 1)

Inhalte und Konzept des Bachelorstudiengangs bewegen sich inhaltlich im üblichen Rahmen vergleichbarer Studiengänge anderer deutscher Hochschulen. Der Bachelorstudiengang ist sehr stark auf die Bedürfnisse der Lebensmittelindustrie hin ausgerichtet, welche der dominierende Arbeitgeber der Absolvent/innen ist. Dies drückt sich insbesondere in der Endphase des Studiums durch die enge Verzahnung und überwiegende Bearbeitung von Projekten zusammen mit der Industrie aus. Positiv stellen sich auch die Rückmeldung von Absolvent/innen über die Relevanz der vermittelten Inhalte und Kompetenzen dar.

Die Variante Bachelor Plus stellt sich insgesamt als attraktive Variante für solche Studierende dar, die eine verstärkt internationale Ausrichtung für wichtig halten. Dadurch werden zusätzliche interkulturelle Kompetenzen ausgebildet. Umfang und Art der Kooperation bzw. die der Kooperation zu Grunde liegenden Vereinbarungen sind transparent dokumentiert. Die Bemühungen zur Internationalisierung in den anderen Studiengängen werden begrüßt, sollten aber weiter ausgebaut und das Angebot an englischsprachigen Veranstaltungen sollte erweitert werden. (Monitum 2)

Die Forschungsorientierung des Masterstudiengangs „Food Processing“ wurde überzeugend dargelegt. Durch die Wahl unterschiedlicher Fächer ist es den Studierenden möglich, sich entweder eher technischen, oder eher naturwissenschaftlich zu profilieren. Eine wissenschaftliche Karriere wird durch die Förderung von Möglichkeiten zur Promotion auch für Absolvent/innen einer Fachhochschule ermöglicht – v.a. durch die Kooperation mit der Universität Kassel. Dies unterstreicht den wissenschaftlichen Anspruch des Masterstudiums. Inwiefern sich die wissenschaftlichen Aspekte des regulären Masterstudiengangs auch in der neu einzurichtenden berufsbegleitenden Variante werden umsetzen lassen, bleibt abzuwarten.

Hinsichtlich des Titels der Masterstudiengänge sehen die Gutachter Schwächen. Ein englischsprachiger Titel suggeriert ein internationales Studienprogramm. Dies können die Gutachter nicht bestätigen. Auf die Internationalität im Titel für die Masterstudiengänge ist daher zu verzichten bzw. diese ist solange fallen zu lassen, bis sie inhaltlich begründet werden kann. (Monitum 9) Zudem gehen der im Titel kommunizierte Fokus auf Processing einerseits und die generalistische Forschungsorientierung mit der Möglichkeit, auch naturwissenschaftliche Schwerpunkte zu set-

zen, andererseits nicht zusammen. Titel und Inhalt müssen daher inhaltlich stärker in Übereinstimmung gebracht werden. (Monitum 10)

Die Zugangsvoraussetzungen zu allen Studiengängen sind transparent formuliert, dokumentiert und veröffentlicht. Für den Bachelorstudiengang sind diese so ausgestaltet, dass die Studierenden die Anforderungen, die im Studienprogramm gestellt werden, erfüllen können.

Für die Masterstudiengänge hingegen erscheint der Aufbau zusätzlicher Hürden wie Auswahlgespräche oder Besuch zusätzlicher Lehrveranstaltungen für Bachelorabsolvent/innen anderer Hochschulen willkürlich, sodass derzeit die „hauseigenen“ Absolvent/innen bevorzugt werden. Die Zugangsvoraussetzungen müssen stattdessen so formuliert werden, dass alle Absolventinnen und Absolventen eines Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie“ im Umfang von 210 CP die gleichen Chancen auf einen Studienplatz haben, unabhängig davon, an welcher Hochschule der Abschluss erworben wurde. (Monitum 11) In den Zulassungsvoraussetzungen sollte zudem das derzeit s.g. „Fachgespräch“ bzw. „Auswahlgespräch“ als „Eignungsgespräch“ ausgewiesen werden, da vom Fachbereich versichert wurde, dass aufgrund dieses Gesprächs keine Auswahl getroffen würde. (Monitum 12)

Zudem konnte für den Studiengang „Food Processing – berufsbegleitend“ nicht hinreichend dargelegt werden, warum auch Studierende ohne Berufstätigkeit in einen als „berufsbegleitend“ deklarierten Studiengang zugelassen werden. Letztendlich stellt sich der Studiengang für solche Studierenden eher als Teilzeitstudiengang dar, ohne dass diese die Möglichkeit haben, im Beruf erfahrene Praxis mit dem Studium zu kombinieren. Das spezifische Profil des berufsbegleitenden Studiengangskonzepts und die Zugangsvoraussetzungen müssen daher stärker in Übereinstimmung gebracht werden. (Monitum 13)

3. Qualität des Curriculums

In den ersten drei Semestern des Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie“ sollen naturwissenschaftliche und technische Grundlagen, Grundwissen aus dem chemischen und mikrobiologischen Bereich sowie Kernkompetenzen im Bereich der Betriebswirtschaft, der Ernährung und der Lebensmittelensorik vermittelt werden. Um mögliche Defizite im Hinblick auf die erwartete Eingangsqualifikation ausgleichen zu können, werden für Studienanfänger/innen Vorbereitungskurse in den Fächern Mathematik und Chemie vor Semesterbeginn angeboten. Darüber hinaus werden in den ersten drei Semestern studienbegleitend Fachtutorien angeboten: in Mathematik, Chemie, Physik, Unternehmenslehre, Physikalische Chemie, Mechanische Verfahrenstechnik und Thermische Verfahrenstechnik.

Anschließend sollen die Kenntnisse und Fertigkeiten im Bereich der Lebensmitteltechnologie, der angewandten Lebensmittelchemie, der pharmazeutischen Technologie und der Verfahrenstechnik sowie der Hygiene, der Betriebswirtschaft, der Biotechnologie und dem Lebensmittelrecht vertieft werden. Die im siebten Semester angebotene Praxisphase soll ermöglichen, das im Studium erworbene Wissen in Kooperation mit der Industrie bzw. Institutionen interdisziplinär unter Einbezug aktueller Fragestellungen anzuwenden und die gewonnenen Erfahrungen zu reflektieren. Das Studium wird mit einer Bachelorarbeit abgeschlossen. Die Vermittlung von Schlüsselkompetenzen ist in die Lehrveranstaltungen integriert; es soll ein besonderes Augenmerk auf die Vermittlung von Kommunikations- und Teamfähigkeit, Präsentationsfähigkeiten und Moderationskompetenzen gelegt werden. Zivilgesellschaftliches Engagement soll in beiden Varianten durch Teamarbeit und Themen wie Umwelttechnik und Umweltrecht als Elemente der Nachhaltigkeit vermittelt werden. Als Mobilitätsfenster werden für die grundständige Variante das fünfte und sechste Semester ausgewiesen.

Die Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ unterscheidet sich ab dem fünften Semester vom grundständigen Bachelorstudiengang, da ein zweisemestriger (10-monatiger) Auslands-

aufenthalt integriert wird. Zur Vorbereitung auf den Auslandsaufenthalt sind über das Modulportfolio des Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie“ hinausgehende Module für die Studierenden verpflichtend. Dies sind insbesondere Module zum Erwerb von Fremdsprachenkompetenzen sowie von interkulturellen Kompetenzen.

Aus den Absolvent/innenbefragungen ging hervor, dass die Vermittlung von Softskills und Fremdsprachenkenntnisse als wichtig erachtet werden. Aus diesem Grund wurde im Bachelorstudiengang das Modul „Berufsorientierte Kompetenz“ eingeführt, in dem beide Aspekte kombiniert werden und darüber hinaus fachliche Aspekte einbezogen werden. Zudem wurden Veränderungen an den Kreditierungen einiger Module vorgenommen, Module zusammengefügt, der Anteil der Praktika zugunsten eines neu geschaffenen interdisziplinären Praktikumsmoduls „Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik“ im vierten Semester reduziert. Zudem wurde das Angebot an Wahlpflichtmodulen im fünften und sechsten Semester erweitert.

Die Lehrveranstaltungen im Masterstudiengang „Food Processing“ werden im Jahresrhythmus angeboten. Die Immatrikulation erfolgt zum Sommersemester. Die Regelstudienzeit beträgt einschließlich der Master-Thesis drei Semester und umfasst 90 CP. Das Studium gliedert sich in zwei theoretische Studiensemester mit Pflicht- und Wahlpflichtmodulen und ein weiteres Semester zur Anfertigung der Master-Thesis. Schlüsselqualifikationen wie Kommunikations- und Teamfähigkeit, Präsentations- und Moderationskompetenzen sollen im Rahmen der Lehrveranstaltungen und durch Projektarbeiten vermittelt werden. Auslandsaufenthalte sind laut Ausführungen der Hochschule jederzeit möglich.

Im Masterstudiengang „Food Processing - berufsbegleitend“ sollen die Lehrveranstaltungen im Zweijahresrhythmus angeboten werden. Eine Immatrikulation ist zum Wintersemester möglich. Die Regelstudienzeit beträgt einschließlich der Master-Thesis fünf Semester und umfasst ein Studienvolumen von 90 CP. Das Studium gliedert sich in vier theoretische Studiensemester und ein weiteres Semester zur Anfertigung der Master-Thesis. Der Semesterworkload der Studiensemester beträgt in der Regel 15 CP. Das fünfte Semester stellt eine Ausnahme dar, hier sollen 30 CP erworben werden. Das Studium setzt sich aus Pflicht- und Wahlpflichtmodulen zusammen, die zeitlich frei gewählt werden können. Nur die Module „Mathematische Entscheidungsinstrumente“ und „Datenanalyse I und II“ bauen aufeinander auf. Neben den Schlüsselqualifikationen des Vollzeitstudiengangs sollen im berufsbegleitenden Studiengang zudem integrative Kompetenz, Rücksichtnahme und Disziplin gefördert werden.

Die Module werden als Online-Module im internetgestützten betreuten Onlinestudium und als Blended Learning-Module angeboten. Die Präsenzanteile der Blended Learning-Module werden als zwei- bis dreitägige Blockveranstaltungen angeboten. Je nach individueller Festlegung der Wahlpflichtmodule ist mit vier bis sechs Präsenzblöcken zu rechnen, die an Wochenenden stattfinden (Freitag bis Samstag bzw. Freitag bis Sonntag). Für einzelne Schwerpunkte können davon abweichende Präsenzblöcke stattfinden.

Folgende Änderungen im Aufbau des Curriculums des Masterstudiengangs wurden vorgenommen: das Angebot an Wahlpflichtmodulen wurde erweitert, die Module „Mathematische Entscheidungselemente“ und „Datenanalyse“ sind vom Wahlpflicht- zum Pflichtmodul geändert worden und das Modul „Qualitätsmanagement, Qualifizierung und Validierung“ wurde in „Risikomanagement“ umbenannt und vom Pflicht- zum Wahlpflichtmodul geändert.

Bewertung

Die Curricula der zu akkreditierenden Studiengänge sind grundsätzlich so konzipiert, dass durch die Kombination der vorgesehenen Pflichtmodule und die angebotenen Wahlpflichtmodule die von der Hochschule definierten Qualifikationsziele des jeweiligen Studienprogramms erreicht werden können. Die einzelnen Module sind auf das gesamte Qualifikationskonzept abgestimmt und berücksichtigen die fachspezifischen Lehr- und Lernformen. In der Praxisphase können Leis-

tungspunkte erworben und anerkannt werden. Die Studienprogramme beinhalten neben der Vermittlung des notwendigen Fachwissens auch Elemente zum Erwerb von fachübergreifenden Inhalten und vermitteln somit fachliche Kompetenzen ebenso wie methodische und generische Kompetenzen. Damit entsprechen die Curricula den Anforderungen, die im „Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse“ für das jeweilige Qualifikationsniveau (also Bachelor- oder Masterniveau) definiert sind.

Im Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ (einschließlich der Verlaufsvariante PLUS) bilden die Pflicht- und Wahlpflichtmodule die Anforderungen an ein anwendungsorientiertes lebensmitteltechnologisches Studium gut ab. Das Spektrum der Lehrformen berücksichtigt hierbei die unterschiedlichen zu vermittelnden Kompetenzen. Mobilitätsfenster sind über das Modul „Praxisphase“ sowie insbesondere in der Variante PLUS ausreichend gegeben.

Im Masterstudiengang „Food Processing – berufsbegleitend“ sollte angedacht werden, Laborpraktika in die Präsenzphasen der berufsbegleitenden Variante zu integrieren, die bislang im Konzept nicht vorgesehen sind. (Monitum 14) Außerdem ist es notwendig, die Masterarbeit auf einen Zeitraum von zwei Semestern auszudehnen, damit der gesamte Studienverlauf einen einheitlichen Workload pro Semester aufweist und die Studierbarkeit in der Regelstudienzeit gegeben ist. (Monitum 15, siehe auch Kapitel 4) Für die Verlaufsvariante PLUS sollte zusätzlich die Kreditierung der im Ausland erbrachten Module an den tatsächlichen Arbeitsaufwand angepasst werden. (Monitum 8, siehe auch Kapitel 4)

Die Module sind für alle Studiengänge im Modulhandbuch vollständig ausgewiesen. Allerdings ist das Modulhandbuch in Teilen zu überarbeiten, wobei insbesondere nachstehende Aspekte zu berücksichtigen sind. (Monitum 3)

Wenig aussagekräftige Modultitel (z. B. „Mathematik I“, „Mathematik II“, „Physik I“, „Physik II“) sind zu vermeiden und stärker inhaltsbezogen zu formulieren. Der Titel des Moduls „Angewandte Informatik“ ist nicht im Einklang mit den in der Modulbeschreibung formulierten Inhalten und Qualifikationszielen (eher: Statistische Methoden in der Lebensmitteltechnologie). (Monitum 3a)

Die Teilnahmevoraussetzungen müssen klar und sinnvoll ausgewiesen werden und inhaltlich begründet sein; beispielsweise ist Chemie als Voraussetzung für Kostenmanagement nicht nachvollziehbar. (Monitum 3b) Nicht ausgewiesen ist außerdem, ob die als Voraussetzung definierten Module abgeschlossen sein müssen oder ob Kenntnisse, die noch nicht durch eine Modulnote dokumentiert sind, ausreichend sind.

Die Regeln zur Vergabe von Leistungspunkten und insbesondere die Wege zur Notenbildung müssen transparent ausgewiesen sein. Festzuschreiben ist in welchem Ausmaß die Noten der Praktika (bewertete Protokolle) in die Modulnote einbezogen werden. (Monitum 3c)

Prüfungsleistungen sowie eventuell vorgesehene lehrveranstaltungsbegleitende Studienleistungen müssen im Modulhandbuch in Art und Umfang transparent beschrieben werden. Festzuschreiben ist zudem der Workload dieser Studienleistungen sowie Art und Weise wie diese Studienleistungen in die Bildung der Modulnoteneinbezogen werden. (Monitum 3d)

Zur Erleichterung der Orientierung der Studierenden müssen die jeweiligen Modulverantwortlichen namentlich und nicht als Funktion ausgewiesen werden. (Monitum 3e)

4. Studierbarkeit

Studienorganisation

Die Verantwortlichkeit für die Studiengänge im Fachbereich obliegt dem/der Studiendekan/in. In ihrer/seiner Funktion wird er/sie unterstützt durch eine/n Studiengangskoordinator/in. Für die Koordination der Lehrinhalte eines Moduls ist der bzw. die Modulverantwortliche zuständig. Jedem

Modul ist ein/e Professor/in als modulverantwortliche Person zugeordnet. Die Abstimmung der Lehrinhalte über den gesamten Studienverlauf erfolgt vor und während des Semesters in den von der/dem Studiendekan/in einberufenen Dienstgesprächen.

Das Lehrangebot wird zeitlich und räumlich durch die/den Studiendekan/in organisiert. Überschneidungen von Pflichtveranstaltungen und Wahlpflichtmodulen sollen ausgeschlossen sein. Wahlpflichtmodule können sich in Einzelfällen zeitlich überschneiden.

Modulhandbücher und Prüfungsordnungen sind über die Homepage des Fachbereichs zugänglich. Zusätzlich können Modulbeschreibungen über die Moduldatenbank der Hochschule Fulda eingesehen werden. Die Moduldatenbank wird von der/dem Studiendekan/in und dem Sekretariat des Fachbereichs aktualisiert.

Information, Beratung, Betreuung

In der ersten Woche des Studiums werden verschiedene Einführungs- und Informationsveranstaltungen angeboten. Neben zentralen Einrichtungen der Studienberatung und –unterstützung existieren am Fachbereich Fachberatungen durch die/den Studiendekan/in, die/den Studiengangskordinator/in sowie die studentische Fachstudienberatung. Zudem bieten die Lehrenden wöchentliche Sprechstunden an. Für Studienanfänger/innen wurde zudem ein Mentoringprogramm eingerichtet.

Module mit vergleichsweise höheren Durchfallquoten im Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ sind die Grundlagenmodule der allgemeinen Naturwissenschaften und der Verfahrenstechnik. Der Fachbereich versucht dieser Tatsache durch das Angebot an studienbegleitenden Fachtutorien (u.a. für die Module „Mathematik“, „Physik“, „Chemie“, „Thermische und Mechanische Verfahrenstechnik“) sowie durch Propädeutika in den Fächern Chemie und Mathematik entgegenzuwirken.

Modularisierung und Leistungspunkt -Vergabe

Die Lehrinhalte sollen in Form von Vorlesungen, Übungen, Praktika, Projekten, Exkursionen und Vorträgen von Berufspraktiker/innen vermittelt werden. Die Praxisphase im Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ wird mit 20 CP bewertet. Laut Hochschule erfolgt die Überprüfung des studentischen Arbeitsaufwands in Lehrveranstaltungsevaluationen und auf deren Grundlage wurden ggf. Anpassungen vorgenommen.

Prüfungsorganisation

Die Prüfungen werden durch den/die Prüfungsausschuss-Vorsitzende/n koordiniert.

In der Regel wird jedes Modul mit einer benoteten Modulprüfung abgeschlossen (außer im Bachelorstudiengang die Module „Berufsorientierte Kompetenz“ und „Praxisphase“). Als Prüfungsformen werden Klausuren, mündliche Prüfungen, Präsentationen und Projektberichte eingesetzt. Laut Antrag hat sich das gewählte Prüfungskonzept bewährt und wurde seit der Erstakkreditierung im Wesentlichen nicht geändert. Prüfungen, die im Rahmen der Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ an den Partner-Universitäten abgelegt werden, liegen in deren Verantwortung. Über ein Learning Agreement im Vorfeld des Auslandsstudiums soll eine Anerkennung der dort erworbenen Leistungspunkte sichergestellt werden.

Die Anforderungen hinsichtlich des Studiengangs, der Studienverläufe und Prüfungen, einschließlich der Nachteilsausgleichsregelungen für Studierende mit Behinderungen werden durch entsprechende Dokumentation und Veröffentlichung bekannt gemacht.

Statistische Daten

Die Hochschule erhebt Daten zur Regelstudienzeit, zu Abbrecherquoten und zu durchschnittlichen Abschlussnoten. Auf dieser Grundlage bewertet die Hochschule die Studiengänge als studierbar.

Bewertung

Die Kriterien hinsichtlich der Studienorganisation und der Information und Beratung werden in den begutachteten Studiengängen erfüllt. Die Verantwortlichkeiten hinsichtlich Studienorganisation und Beratung der Studierenden sind für die begutachteten Studiengänge klar geregelt. Ebenso wurden Maßnahmen ergriffen, um die Lehrinhalte inhaltlich und organisatorisch aufeinander abzustimmen. Weiterhin werden Orientierungs- und Einführungsveranstaltungen für die Studiengänge angeboten. Zudem sind fachübergreifende und fachspezifische Beratungs- und Betreuungsangebote vorgesehen. Es gibt spezielle Beratungsangebote für Studierende mit Behinderung bzw. für Studierende in besonderen Lebenssituationen.

Die Studiengänge sind modularisiert und die Studierenden haben die Möglichkeit, verschiedene und den Studiengangzielen entsprechende Palette an Lehr- und Lernformen kennenzulernen (Vorlesung, Seminar, Praktikum, Projekt). Der tatsächliche Workload einzelner Module in den bereits bestehenden Studiengängen wurde im Rahmen der Lehrevaluation erfragt. Hieraus ergab sich aber bisher kein weiterer Handlungsbedarf. Für den neu eingerichteten Masterstudiengang „Food Processing – berufsbegleitend“ wurde der Workload pro Semester reduziert und die Studienzeiten entsprechend verlängert. So sind nun – in der Regel – pro Semester 15 CP zu erwerben. Allerdings ist es vorgesehen, die Masterarbeit mit einem Studienvolumen von 30 CP im fünften Semester zu erstellen. Die Gutachtergruppe geht davon aus, dass dieses Studienvolumen generell nicht bei einer Vollzeit-Berufstätigkeit bewältigt werden kann. Daher muss hier das Studienvolumen des Moduls Masterarbeit pro Semester reduziert und die Studiendauer entsprechend angepasst werden (Monitum 15, siehe Kapitel 3).

In der Verlaufsvariante des Bachelorstudiengangs Lebensmitteltechnologie PLUS ist für das fünfte Semester an der Hochschule Fulda ein Studienvolumen von 35 CP vorgesehen. Im Gegenzug wird das erste Studiensemester im Ausland mit 25 CP vergütet. Begründet wird dies mit einem Workload, der im Ausland aufgrund der Fremdsprache höher anzusetzen ist. Tatsächlich würde dies aber dazu führen, dass Studierende im Ausland Module im Umfang von 25 CP ablegen, dann aber einen höheren Workload haben, der nicht entsprechend mit Kreditpunkten vergütet wird. Die im Ausland erbrachten Module sollten spezifisch hinsichtlich der aufgewendeten Arbeitsbelastung evaluiert und an den tatsächlichen Arbeitsaufwand angepasst werden (Monitum 8, siehe Kapitel 3).

Die im Bachelorstudiengang (und der Variante Lebensmitteltechnologie PLUS) vorgesehene Praxisphase wird entsprechend dem zeitlichen Aufwand mit Leistungspunkten kreditiert. Die Anerkennung von extern erbrachten Prüfungsleistungen erfolgt nach der Rahmenprüfungsordnung auf Basis entsprechender Modulbeschreibungen. Hier zeigte sich – wie an anderen Stellen auch – das engagierte Kollegium, das neben den Standardlösungen auch für Sonderwege offen ist. Für die Anrechnung von außerhochschulisch erworbenen Kompetenzen ist an der Hochschule das APEL (Accreditation of Prior Experiential Learning) Verfahren vorgesehen. Im Fachbereich selbst gibt es bisher mit diesem Verfahren keine Erfahrung. Es wurde auch als für die Studierenden sehr aufwändig dargestellt, da umfangreiche Angaben zum Erwerb dieser Kompetenzen gemacht werden müssen. Die Gutachtergruppe hat daher die Sorge, dass dies zu einer Beweislast auf Seiten der Studierenden führen könnte. Die Hochschule muss daher nachweisen, dass bei der Anerkennung von außerhochschulisch erworbenen Kompetenzen die Lissabon-Konvention berücksichtigt wird (Monitum 4).

Für jedes Modul ist in den begutachteten Studiengängen jeweils eine Modulprüfung vorgesehen. Die Prüfungen finden jeweils am Ende des Semesters in einer Prüfungsphase statt. Die zeitliche Lage der Prüfungen wird zentral organisiert. Regelungen zum Nachteilsausgleich für Studierende mit Behinderungen sind in der Rahmenprüfungsordnung vorgesehen. Die vorgelegten Prüfungsordnungen wurden zudem einer Rechtsprüfung unterzogen. Im Modulhandbuch wird zunächst nur zwischen zwei Prüfungsformen (mündlich oder schriftlich) unterschieden. Die tatsächliche

Prüfungsform (wie Klausur, Hausarbeit, Präsentation, mündliche Prüfung) wird den Studierenden dann zu Beginn des Semesters mitgeteilt. Bei der Begehung entstand der Eindruck, dass vor allem in den ersten Semestern ausschließlich schriftliche Prüfungen in Form von Klausuren erfolgen. Hier sollte das Spektrum an Prüfungsformen vor dem Hintergrund der stärkeren Kompetenzorientierung erweitert werden (Monitum 5). Dies könnte gegebenenfalls auch die Prüfungslast in der Prüfungsphase reduzieren. Unterlagen, die den Studiengang beschreiben und dazugehörige Ordnungen sind öffentlich und auch über das Internetangebot der Hochschule einsehbar.

5. Berufsfeldorientierung

Das Bachelorstudium in „Lebensmitteltechnologie“ soll v.a. für die beruflichen Einsatzfelder Lebensmittelproduktion und -verarbeitung sowie kosmetische und pharmazeutische Industrie qualifizieren. Die Absolvent/innen sollen Führungsaufgaben in Entwicklung, Planung, Produktion, Qualitätsmanagement und Vermarktung der Erzeugnisse übernehmen können. In der Variante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ sollen die Absolvent/innen für diese Aufgaben insbesondere in international operierenden Unternehmen vorbereitet werden. Die Berufsfeldorientierung soll durch den Praxisbezug im Studium mit Laborpraktika, Projekten, Exkursionen und der Praxisphase im siebten Semester sowie durch den Einsatz von praxiserfahrenen Lehrbeauftragten oder Berufspraktikern in einzelnen Lehrveranstaltungen hergestellt werden.

Mögliche Arbeitsfelder nach Abschluss der Masterstudiengänge „Food Processing“ und „Food Processing - berufsbegleitend“ liegen im Projektmanagement sowie der Wahrnehmung von Führungs-, Planungs- und Koordinierungsaufgaben im Bereich der Lebensmittelwirtschaft und -wissenschaft und angrenzender Fachgebiete, in der Beratung (z. B. Verbraucherschutz) und im höheren Dienst.

Bewertung

Im Rahmen der Studiengänge wird die Befähigung der Studierenden zur Aufnahme einer qualifizierten Erwerbstätigkeit in den genannten Bereichen nicht nur durch die Lehrinhalte vermittelt, sondern auch fächerübergreifende Kenntnisse und Techniken werden in Gruppenarbeiten, bei der Präsentation von Projekten, Versuchsergebnissen und Seminararbeiten eingeübt. Durch die reichhaltige technische Ausstattung der Fachbereiche mit Versuchsanlagen zur Lebensmittelproduktion können die Studierenden Verfahren und Herstellungsprozesse kennenlernen und an praxisnahen Forschungsprojekten mitwirken.

Generell ist die in den Bachelorstudiengängen integrierte Praxisphase im letzten Studiensemester das Element, bei dem Studieninhalte in der Praxis konkret angewendet werden. In der Mehrheit der Fälle wird die anschließend zu erstellende Bachelorarbeit mit Themen der Praxisphase verknüpft und nicht selten ist die Praxisphase auch Einstiegstor in eine fachbezogene Berufstätigkeit nach dem Studium. In der Verlaufsvariante PLUS werden durch den längeren Auslandsaufenthalt und das dort abgeleistete Praktikum die interkulturellen Fähigkeiten der Studierenden besonders gefördert.

Die Ausstattung der Technika des Fachbereichs und die damit verbundenen Forschungsaufträge aus den verschiedensten Industriezweigen zeugen von einer guten Einbindung der Industrie in die Lehre und eine weitgehend und vorbildlich umgesetzte Berufsfeldorientierung der zu akkreditierenden Studiengänge. Darüber hinaus gewährleisten Lehrbeauftragte, die im Hauptberuf in der Industrie tätig sind, dass aktuelle Fragestellungen und Entwicklungen aus den jeweiligen Fachgebieten in den Lehrveranstaltungen behandelt werden können.

6. Personelle und sächliche Ressourcen

Im Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ sollen pro Jahr 120 Studierende aufgenommen werden, in den Masterstudiengang „Food Processing“ 15 Studierende pro Jahr und in den berufsbegleitenden Masterstudiengang „Food Processing - berufsbegleitend“ 10 Studierende pro Jahr.

Die Studiengänge werden vom Fachbereich Lebensmitteltechnologie getragen. An der Lehre beteiligt sind 11 Professuren, 6,5 Wissenschaftliche Mitarbeiter/innenstellen und 1,5 nicht wissenschaftliche Mitarbeiter/innenstellen. Zum Zeitpunkt der Antragsstellung befindet sich am Fachbereich Lebensmitteltechnologie eine Professur im Berufungsverfahren. Unter den derzeit besetzten Professuren läuft in den nächsten Jahren eine weitere aus, die wiederbesetzt werden soll.

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

Bewertung

Am Fachbereich sind insgesamt genügend und geeignete personelle Ressourcen vorhanden, um die Lehre und Betreuung der Studierenden im Studiengang zu gewährleisten, auch unter Berücksichtigung von möglichen Verflechtungen mit anderen Studiengängen.

Im Bereich der Betreuung der Laborpraktika kam es in der Vergangenheit zu Personalknappheit, v.a. im Bachelorstudium. Der Fachbereich reagierte darauf, indem Praktika in den mittleren Teil des Studiums verlegt wurden. Zu Beginn des Studiums sind ca. 120 Studierenden eingeschrieben. In dieser Größenordnung sind Praktika nur schwer durchführbar. Bei der Begehung wurde angegeben, dass sechs Gruppen machbar seien. Bei 15 Studierenden pro Gruppe im Praktikum ergibt sich eine praktische Kapazität von 90 Studierenden, d.h. es ist eine Abbrecherquote von 25 Prozent einkalkuliert. Dies wurde nachvollziehbar dargestellt und deckt sich mit den Erfahrungen anderer technischer Studiengänge.

Im Wahlpflichtbereich des Bachelorstudiums kommt es nach Aussagen der Studierenden teilweise zu Engpässen in besonders beliebten Kursen. Der Fachbereich sollte daher evaluieren, welche Module im Wahlpflichtbereich dauerhaft nachgefragt werden und hier das Angebot entsprechend anpassen. (Monitum 6)

Die sächliche Ausstattung, die von der Hochschule für die Durchführung des Studiengangs zur Verfügung gestellt wird, um die Lehre adäquat durchzuführen, ist ausreichend. Es stehen Räumlichkeiten, eine Bibliothek, Computerarbeitsplätze und Labore zur Verfügung. Insbesondere die Laborausstattung wird von der Gutachtergruppe als sehr gut eingeschätzt. Die Studierenden gaben an, dass in Praktika Rohstoffe und Versuchsmaterial in ausreichendem Umfang zur Verfügung standen. Dies stärkt ebenfalls den Praxisbezug im Studium.

7. Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherung der Studiengänge ist in ein hochschulweites Qualitätsmanagementsystem eingebunden. Alle Fachbereiche haben zur Qualitätssicherung der Lehre ein Evaluationssystem unter Verwendung verschiedener Instrumente aufgebaut, das z. B. Lehrevaluationen, Absolvent/innenbefragungen, Akkreditierungen und Reakkreditierungen umfasst.

Die Ergebnisse der internen Evaluationen sollen gemäß den Ausführungen der Hochschule zwischen Lehrenden und Studierenden zum Semesterende diskutiert werden. Zudem verschaffen sich die Studiengangleitung und das Dekanat einen Überblick über die Ergebnisse und führen bei Bedarf Gespräche mit den Lehrenden über erforderliche bzw. mögliche Anpassungen.

Alle zwei Jahre wird ein hochschulöffentlicher Evaluationsbericht erstellt, der die Ergebnisse und daraus abgeleitete Maßnahmen darstellt. Die Ergebnisse der Fachbereichserhebungen fließen

darin ein und werden gemeinsam mit den Evaluationsberichten der anderen Fachbereiche im Rahmen der Evaluationskommission diskutiert.

Die hessischen Fachhochschulen bieten gemeinsam ein jährliches Weiterbildungsprogramm für Lehrende an. Die Seminare, Workshops und andere Weiterbildungsveranstaltungen richten sich an die Professorinnen und Professoren sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der hessischen Fachhochschulen und ihre Lehrbeauftragten. Zudem existiert an der Hochschule Fulda ein Fortbildungskonzept, das sowohl Personalentwicklung als auch didaktische Weiterbildungsmaßnahmen enthält. Darüber hinaus haben pro Jahr mindestens drei wissenschaftliche Mitarbeiter/innen die Möglichkeit, an einem Weiterbildungsmasterstudium zu Methoden und Didaktik in angewandten Wissenschaften teilzunehmen.

Bewertung

Es sind Maßnahmen zur Evaluation sowie Untersuchungen zur studentischen Arbeitsbelastung, zum Studienerfolg und zum Absolvent/innenverbleib vorgesehen, die ausreichend und sinnvoll sind.

Ergebnisse des hochschulinternen Qualitätsmanagements werden nach Angaben des Fachbereichs bei der Weiterentwicklung des Studiengangs berücksichtigt ebenso wie die Ergebnisse von Evaluationen, von Workload-Erhebungen, von Daten zum Studienerfolg und von Absolvent/innenbefragungen. Die Gutachter haben jedoch vor Ort den Eindruck bekommen, dass einige Ergebnisse nicht in den Regelkreislauf zurückfließen. Das Qualitätssicherungssystem des Fachbereichs sollte daher dahingehend weiterentwickelt werden, dass die Rückkopplung der Ergebnisse aus den Evaluationen stärker als bisher im Regelkreislauf verstetigt wird und dass die Ergebnisse zur Weiterentwicklung der Qualität der Studiengänge beitragen. (Monitum 7) Insbesondere könnte zur Steigerung der Qualität überlegt werden, inwieweit Kapazitätsengpässen bei stark nachgefragten Wahlpflichtmodulen entgegengewirkt werden kann (siehe Kapitel 6).

Der berufsbegleitende Masterstudiengang zeichnet sich durch ein spezifisches Profil und durch gesonderte curriculare und studienorganisatorische Elemente aus. Dieses bedarf nach Meinung der Gutachtergruppe gesonderter Qualitätssicherungsinstrumente, die bisher konzeptuell noch nicht verankert sind. Für den berufsbegleitenden Masterstudiengang muss ein Qualitätssicherungskonzept vorgelegt werden, das die Spezifik des besonderen Profilsanspruch hinreichend berücksichtigt und aus dem hervorgeht, welche Instrumente konkret im Studiengang eingesetzt sollen, wie die Verantwortlichkeiten geregelt, wie die Studierenden involviert und inwieweit die Ergebnisse transparent gemacht werden sollen, insbesondere in Bezug auf die Arbeitsbelastung und die spezifischen Beratungs- und Betreuungsangebote. (Monitum 16).

8. Empfehlung der Gutachtergruppe

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Lebensmitteltechnologie**“ (inklusive der Variante Lebensmitteltechnologie PLUS) an der Hochschule Fulda mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ mit Auflagen zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Food Processing**“ an der Hochschule Fulda mit dem Abschluss „**Master of Science**“ mit Auflagen zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Food Processing – berufsbegleitend**“ an der Hochschule Fulda mit dem Abschluss „**Master of Science**“ mit Auflagen zu akkreditieren.

Monita:

Studiengangübergreifend

1. Die Bemühungen zur Umsetzung familiengerechter Angebote sollten stärker als bisher in der Außendarstellung sichtbar gemacht werden.
2. Die Bemühungen zur Internationalisierung sollten weiter ausgebaut und das Angebot an englischsprachigen Veranstaltungen erweitert werden.
3. Das Modulhandbuch ist zu überarbeiten. Dabei sind insbesondere folgende Aspekte zu berücksichtigen:
 - a. Die Modultitel müssen aussagekräftig gewählt sein.
 - b. Die Teilnahmevoraussetzungen müssen klar und sinnvoll ausgewiesen werden.
 - c. Die Regeln zur Vergabe von Leistungspunkten sind deutlich auszuweisen.
 - d. Prüfungs- sowie eventuell vorgesehene Studienleistungen müssen in Art und Umfang beschrieben und somit transparent gemacht werden. Eventuelle Studienleistungen müssen im Workload berücksichtigt werden.
 - e. Zur Erleichterung der Orientierung der Studierenden müssen die jeweiligen Modulverantwortlichen namentlich und nicht als Funktion ausgewiesen werden.
4. Die Hochschulleitung muss bestätigen, dass die Anerkennungsregeln die Lissabon-Konvention berücksichtigen.
5. Das Spektrum an Prüfungsformen sollte vor dem Hintergrund der stärkeren Kompetenzorientierung erweitert werden.
6. Der Fachbereich sollte evaluieren, welche Module im Wahlpflichtbereich dauerhaft nachgefragt werden und hier das Angebot entsprechend anpassen.
7. Das Qualitätssicherungssystem sollte dahingehend weiterentwickelt werden, dass die Rückkopplung der Ergebnisse aus den Evaluationen stärker als bisher im Regelkreislauf verstetigt wird und dass die Ergebnisse zur Weiterentwicklung der Qualität der Studiengänge beitragen.

B.Sc. Lebensmitteltechnologie (inklusive der Variante Lebensmitteltechnologie PLUS)

8. In der Variante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ sollten die im Ausland erbrachten Module spezifisch hinsichtlich der aufgewendeten Arbeitsbelastung evaluiert und an den tatsächlichen Arbeitsaufwand angepasst werden

M.Sc. Food Processing und M.Sc. Food Processing (berufsbegleitend)

9. Auf die Internationalität im Titel für den Studiengang ist zu verzichten bzw. diese ist solange fallen zu lassen, bis sie inhaltlich begründet werden kann.
10. Studiengangstitel und Inhalt müssen inhaltlich stärker in Übereinstimmung gebracht werden.
11. Die Zugangsvoraussetzungen sind so zu formulieren, so dass auch Absolventinnen und Absolventen eines Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie“ anderer Hochschulen die gleichen Chancen auf einen Studienplatz haben.
12. In den Zulassungsvoraussetzungen muss das Fachgespräch bzw. Auswahlgespräch als „Eignungsgespräch“ ausgewiesen werden.

M.Sc. Food Processing (berufsbegleitend)

13. Das spezifische Profil des berufsbegleitenden Studiengangskonzepts und die Zugangsvoraussetzungen müssen stärker in Übereinstimmung gebracht werden

14. Der Fachbereich sollte prüfen, ob in den Präsenzphasen Laborpraktika integriert werden können.
15. Um die Studierbarkeit zu gewährleisten, muss das Modul „Masterarbeit“ in der berufsbegleitenden Variante entzerrt werden.
16. Es muss ein Qualitätssicherungskonzept vorgelegt werden, das die Spezifik des besonderem Profilspruchs als berufsbegleitenden Studiengang hinreichend berücksichtigt und aus dem hervorgeht, welche Instrumente konkret im Studiengang eingesetzt sollen, wie die Verantwortlichkeiten geregelt, wie die Studierenden involviert und inwieweit die Ergebnisse transparent gemacht werden sollen, insbesondere in Bezug auf die Arbeitsbelastung und die spezifischen Beratungs- und Betreuungsangebote.