

Beschluss zur Akkreditierung

der Studiengänge

- „Ernährungswissenschaften“ (B.Sc.)
- „Ernährungswissenschaften mit Minorstudium“ (B.Sc.)
- „Lebensmittelwissenschaften“ (B.Sc.)
- „Lebensmittelwissenschaften mit Minorstudium“ (B.Sc.)
- „Catering und Hospitality Services“ (B.Sc.)
- „Catering und Hospitality Services mit Minorstudium“ (B.Sc.)
- „Ernährungswissenschaften“ (M.Sc.)
- „Lebensmittelwissenschaften“ (M.Sc.)

an der Hochschule Niederrhein, Standort Mönchengladbach

Auf der Basis des Berichts der Gutachtergruppe und der Beratungen der Ständigen Kommission in der 1. Sitzung vom 27./28.05.2019 spricht die Kommission folgende Entscheidung aus:

1. Die Studiengänge „Ernährungswissenschaften“, „Ernährungswissenschaften mit Minorstudium“, „Lebensmittelwissenschaften“, „Lebensmittelwissenschaften mit Minorstudium“, „Catering und Hospitality Services“ und „Catering und Hospitality Services mit Minorstudium“ jeweils mit dem Abschluss „Bachelor of Science“ und die Studiengänge „Ernährungswissenschaften“ und „Lebensmittelwissenschaften“ jeweils mit dem Abschluss „Master of Science“ an der Hochschule Niederrhein, Standort Mönchengladbach, werden unter Berücksichtigung der „Regeln des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Beschluss des Akkreditierungsrates vom 20.02.2013) mit Auflagen akkreditiert.

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. Die Ständige Kommission stellt jeweils ein **anwendungsorientiertes Profil** fest.
3. 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 31.03.2020** anzuzeigen.
4. Die Akkreditierung der Studiengänge „Ernährungswissenschaften mit Minorstudium“, „Lebensmittelwissenschaften mit Minorstudium“ und „Catering und Hospitality Services mit Minorstudium“ wird für eine **Dauer von sieben Jahren** (unter Berücksichtigung des vollen

zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist unter Anrechnung der vorläufigen Akkreditierung gemäß Beschluss der Akkreditierungskommission vom 20./21.08.2018 **gültig bis zum 30.09.2025**.

5. Die Akkreditierung der Bachelorstudiengänge „**Ernährungswissenschaften**“, „**Lebensmittelwissenschaften**“ und „**Catering und Hospitality Services**“ sowie der Masterstudiengänge „**Ernährungswissenschaften**“ und „**Lebensmittelwissenschaften**“ wird für eine **Dauer von sieben Jahren** (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist **gültig bis zum 30.09.2026**.

Auflagen:

Alle Studiengänge:

1. Alle Module der Studiengänge müssen in ihrer aktuellen Form im Modulhandbuch dokumentiert und den Studierenden zugänglich gemacht werden.
2. Pro Modul ist in der Regel eine Modulprüfung vorzusehen, die sich auf die im Modul zu erwerbenden Kompetenzen bezieht. Ausnahmen müssen im Einzelfall stichhaltig begründet werden.

Alle Masterstudiengänge:

3. Die Modulbeschreibungen müssen so überarbeitet werden, dass auch aus der Dokumentation erkennbar wird, dass die zu erwerbenden Kompetenzen dem Niveau eines Masterstudiengangs entsprechen.

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

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

Alle Studiengänge:

1. Eine dauerhafte Betreuung der Labore und Laborgeräte sollte durch festangestelltes Personal sichergestellt werden.
2. Der Absolventenverbleib sollte genauer dokumentiert werden, um ihn mit Daten belegen zu können.
3. Es sollte sichergestellt werden, dass die Evaluationsergebnisse an die Studierenden zurückgemeldet werden und die Ergebnisse am Fachbereich diskutiert und ggf. Maßnahmen abgeleitet werden, z. B. im Rahmen des Qualitätszirkels.
4. Das Beschwerdesystem am Fachbereich sollte transparent und unter den Studierenden bekannter gemacht werden.
5. Die Studierenden sollten verbindlicher an die fachliche Arbeit in internationalen Berufsfeldern herangeführt werden, z. B. durch spezialisierte Sprachkurse oder englischsprachige Literatur in einzelnen Modulen.
6. Es sollte eine fachbereichsweite Internationalisierungsstrategie entwickelt werden, um die aktuellen Maßnahmen nachhaltig am Fachbereich zu verankern.

Alle Bachelorstudiengänge:

7. Es sollten mehr mündliche Prüfungen durchgeführt werden.

8. Die Modultitel sollten präzisiert werden, sodass sie den Inhalt der Module konkreter wiedergeben.

Bachelorstudiengänge „Ernährungswissenschaften“ und „Lebensmittelwissenschaften“ (mit und ohne Minorstudium)

9. Die Anzahl der Vertiefungsrichtungen sollte reduziert werden.
10. Die Veranstaltungen „Fachpraxis 1“ und „Fachpraxis 2“ sollten wieder in das Curriculum aufgenommen werden.

Bachelorstudiengang „Ernährungswissenschaften“ (mit und ohne Minorstudium)

11. Die Wahl der Vertiefungsrichtung sollte zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.

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

Gutachten zur Akkreditierung

der Studiengänge

- „Ernährungswissenschaften“ (B.Sc.)
- „Ernährungswissenschaften mit Minorstudium“ (B.Sc.)
- „Lebensmittelwissenschaften“ (B.Sc.)
- „Lebensmittelwissenschaften mit Minorstudium“ (B.Sc.)
- „Catering und Hospitality Services“ (B.Sc.)
- „Catering und Hospitality Services mit Minorstudium“ (B.Sc.)
- „Ernährungswissenschaften“ (M.Sc.)
- „Lebensmittelwissenschaften“ (M.Sc.)

an der Hochschule Niederrhein, Standort Mönchengladbach

Begehung am 26./27.02.2019

Gutachtergruppe:

Prof. Dr. Ingrid Seuß-Baum	Hochschule Fulda, Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Lehrstuhl Ernährungswissenschaft
Prof. Dr. Dr. Reinhold Carle	Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Fachgebiet Technologie und Analytik pflanzlicher Lebensmittel
Sabine Schulz	Dipl.-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE Bielefeld (Vertreterin der Berufspraxis)
Benjamin Runow	Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (Studentischer Gutachter)
Koordination: Felix Schaap	Geschäftsstelle AQAS e.V., Köln



AQAS

Agentur für Quali-
tätsicherung durch
Akkreditierung von
Studiengängen

Präambel

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

Die Begutachtung der Studiengänge erfolgte unter Berücksichtigung der „Regeln des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ in der Fassung vom 20.02.2013.

I. Ablauf des Verfahrens

Die Hochschule Niederrhein beantragt die Akkreditierung der Studiengänge „Ernährungswissenschaften“, „Ernährungswissenschaften mit Minorstudium“, „Lebensmittelwissenschaften“, „Lebensmittelwissenschaften mit Minorstudium“, „Catering und Hospitality Services“ und „Catering und Hospitality Services mit Minorstudium“ mit dem Abschluss „Bachelor of Science“ und „Ernährungswissenschaften“ und „Lebensmittelwissenschaften“ mit dem Abschluss „Master of Science“.

Es handelt sich um eine Reakkreditierung.

Das Akkreditierungsverfahren wurde am 20./21.08.2018 durch die zuständige Akkreditierungskommission von AQAS eröffnet. Für die Studiengänge „Lebensmittelwissenschaften“, „Lebensmittelwissenschaften mit Minorstudium“, „Ernährungswissenschaften“ und „Ernährungswissenschaften mit Minorstudium“ mit dem Abschlussgrad „Bachelor of Science“ und die Studiengänge „Lebensmittelwissenschaften“ und „Ernährungswissenschaften“ mit dem Abschlussgrad „Master of Science“ wurde eine vorläufige Akkreditierung bis zum 30.08.2019 ausgesprochen. Am 26./27.02.2019 fand die Begehung am Hochschulstandort Mönchengladbach durch die oben angeführte Gutachtergruppe statt. Dabei erfolgten unter anderem getrennte Gespräche mit der Hochschulleitung, den Lehrenden und Studierenden.

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

II. Bewertung der Studiengänge

1 Allgemeine Informationen

Die Hochschule Niederrhein versteht sich als Hochschule der Region. An den drei Standorten Krefeld Süd, Krefeld West und Mönchengladbach werden an zehn Fachbereichen etwa 50 Bachelor- und 30 Masterstudiengänge für rund 14.000 Studierende angeboten. Die Hochschule legt nach eigenen Angaben großen Wert auf eine fachliche Ausbildung mit starkem Fokus auf die zukünftige Berufstätigkeit der Studierenden. Durch den Austausch mit Unternehmen, Firmen und Institutionen der Region sollen Praxiskontakte hergestellt und somit Forschung und Transfer gefördert werden.

Die zu reakkreditierenden Studiengänge werden vom Fachbereich „05 Oecotrophologie“ angeboten. Der Fachbereich gehört mit 800 Studierenden laut eigenen Angaben zu den größten ökotrophologischen Fachbereichen in Deutschland und legt seine Schwerpunkte auf Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Naturwissenschaften und Sozioökonomie.

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

Bewertung

Das Hochschulkonzept zur Förderung der Chancengleichheit und der Geschlechtergerechtigkeit wird auf Fakultätsebene umgesetzt. Es studieren überwiegend Frauen in den betreffenden Studiengängen. Das Geschlechterverhältnis hinsichtlich des Lehrpersonals zeigt sich im Durchschnitt der vergangenen Jahre annähernd paritätisch. Ein Nachteilsausgleich bei Prüfungen für Studierende mit z.B. Behinderung ist vorgesehen. Es gibt hinsichtlich dieser Aspekte keine Probleme an der Hochschule.

2 Zu den Studiengängen

2.1 Studiengänge Lebensmittelwissenschaften

Der Bachelor- und der Masterstudiengang „Lebensmittelwissenschaften“ wurde bis 2015 zusammen mit den Studiengängen „Ernährungswissenschaften“ als gemeinsamer Studiengang „Oecotrophologie“ (Bachelorstudiengang) bzw. „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft“ (Masterstudiengang) angeboten. Durch die Trennung der Studiengänge möchte die Hochschule das breite Profil der klassischen Oecotrophologie aufteilen und so eine frühere Spezialisierung der Studierenden zu einer ersten Berufsqualifizierung ermöglichen.

2.1.1 Profil und Ziele

Der Bachelorstudiengang soll naturwissenschaftliche Inhalte der Chemie, Physik, Biologie und Mathematik mit ökonomischen und technologischen Grundlagen sowie Projekt- und Methodenkompetenzen kombinieren und die Studierenden auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse und unter Einbeziehung anwendungsbezogener Inhalte auf eine erste berufsqualifizierte Tätigkeit in lebensmittelwissenschaftlich geprägten Berufsfeldern zwischen Primärproduktion und Lebensmittelhandel qualifizieren. Im Studienverlauf sollen die Studierenden sich in den Vertiefungsrichtungen „Produktentwicklung“, „Qualität und Lebensmittelsicherheit“, „Applikationsmanagement“ und „Regulatory Affairs“ für die angestrebten Berufsfelder spezialisieren können. Im Studiengangskonzept sind mehrere Projektarbeiten vorgesehen. Darin sollen neben fachlichen auch überfachliche Kompetenzen wie Teamarbeit und Problemlösung praktiziert werden. Zudem sollen die Projektarbeiten zur Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden beitragen. Der Studiengang ist auf eine Regelstudienzeit von sechs Semestern ausgelegt, kann aber auch mit einem zusätzlichen Auslands- oder Praxissemester (Minorstudium) mit einer Regelstudienzeit von sieben Semestern studiert werden.

Der Masterstudiengang ist konsekutiv zum Bachelorstudiengang konzipiert und zielt auf eine Vertiefung und Spezialisierung des Fachwissens sowie die Stärkung der Fähigkeit zum selbstständigen wissenschaftlichen Arbeiten. Entsprechend soll er sich durch ein großes Maß an praktischer Forschungsarbeit sowie durch Anregung zum Selbststudium auszeichnen und die Studierenden zur Übernahme von Planungs- und Führungsaufgaben in Unternehmen und Organisationen der Lebensmittelwirtschaft sowie zur Aufnahme einer Promotion befähigen.

Als formale Zugangsvoraussetzung gilt die Fachhochschulreife oder als gleichwertig anerkannte Vorbildung bzw. in der beruflichen Bildung qualifizierte Studienbewerberinnen und -bewerber gemäß § 49 Abs. 6 Hochschulgesetz oder die Allgemeine Hochschulreife. Zudem muss der Nachweis eines einschlägigen mindestens achtwöchigen betrieblichen Grundpraktikums erbracht werden,

wovon mindestens vier Wochen zusammenhängend absolviert sein müssen. Der Bachelorstudiengang ist zulassungsbeschränkt und unterliegt einem noten- und wartezeitbasierten Orts-NC.

Für die Zulassung zum Masterstudiengang „Lebensmittelwissenschaft“ ist ein fachlich einschlägiger erster Hochschulabschluss, z.B. in den Fächern „Lebensmittelwissenschaften“, „Lebensmittelchemie“ oder „Lebensmitteltechnologie“, mit einer Note von mindestens 2,5 erforderlich. Es können aber auch fachlich affine „Life Science“- oder biowissenschaftliche Studiengänge anerkannt werden. Die verfügbaren Studienplätze werden auf Basis der Vorkenntnisse in einem Auswahlverfahren vergeben, das in einer Auswahlordnung festgelegt ist.

Bewertung

Die vier Vertiefungsrichtungen des Bachelorstudiengangs und der Masterstudiengang sind grundsätzlich sinnvoll konzipiert und decken mit ihrer generalistischen Ausrichtung die fachlichen und überfachlichen Anforderungen der Lebensmittelwirtschaft weitgehend ab. Sie zielen auch auf die Ausbildung kritischer Persönlichkeiten, die in der Lage sind, gesellschaftlich reflektiert zu handeln. Gegenwärtig werden vom Fachbereich jedoch insgesamt nur elf Wahlmodule angeboten, die nicht auch für andere Vertiefungsrichtungen bestimmt sind. Die Anzahl der in den Bachelorstudiengängen wählbaren Vertiefungsrichtungen sollte daher eher reduziert werden, da die Anzahl der vertiefenden Module für eine (aus-)differenzierte Profilierung der Vertiefungsrichtungen im Bachelorstudiengang nicht ausreicht (**Monitum 13**, vgl. Kapitel 2.2.1).

Die Passung der von der Hochschule angestrebten Qualifikationsziele wird durch die gute Aufnahme der Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs durch die Lebensmittelwirtschaft der Region bestätigt. Der Fachbereich ist allerdings zu klein, um sämtlichen Wünschen der Branche nach Spezialisierung in bestimmten Warenbereichen Rechnung zu tragen. Trotz der (noch) stark regionalen Nachfrage nach Absolventinnen und Absolventen von Seiten der Wirtschaft sollten die Studierenden verbindlicher auch an die wissenschaftliche Arbeit in einem internationalen Berufsfeld herangeführt werden, z.B. durch spezialisierte Sprachkurse oder englischsprachige Literatur in einzelnen Modulen (**Monitum 6**, vgl. Kapitel 2.1.1 und 2.3.1). Aufgrund der zunehmend globalen Aktivitäten der Lebensmittelwirtschaft sollte ergänzend auch eine fachbereichsweite Internationalisierungsstrategie entwickelt werden, um die aktuell bereits vorhandenen Maßnahmen nachhaltig am Fachbereich zu verankern (**Monitum 7**, vgl. Kapitel 2.2.1 und 2.3.1).

Ein nach den veröffentlichten Zugangsvoraussetzungen einschlägiger Bachelorabschluss ist als Grundlage für den Masterstudiengang ausreichend. Erwartungsgemäß ist die Zahl der beruflich Qualifizierten unter den Studienbewerberinnen und -bewerbern für den Masterstudiengang gering. Immerhin die Hälfte der Bewerbungen für den Masterstudiengang kommt jedoch von anderen Hochschulen, wobei es gelegentlich zu Anpassungsproblemen kommt. In der Regel erfolgt eine formale Äquivalenzprüfung der eingereichten Studiennachweise. Nur in unklaren Fällen findet ein persönliches Bewerbungsgespräch statt.

2.1.2 Qualität der Curricula

Die Regelstudienzeit der Bachelorstudiengänge beträgt sechs Semester; es werden 180 Leistungspunkte (LP) erworben. Für Studierende, die den Studiengang mit fakultativen Praxissemester oder Auslandssemester (Minorstudium) absolvieren, beträgt die Regelstudienzeit sieben Semester, in denen 210 LP erworben werden.

Das Curriculum der Bachelorstudiengänge gliedert sich in ein für alle Studierenden verpflichtendes Kernstudium in den ersten vier Semestern und ein darauf aufbauendes Vertiefungsstudium im dritten Studienjahr, die im Studienverlauf von einem Projekt- und Methodenstudium begleitet werden. Im Kernbereich werden überwiegend natur- und wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen vermittelt sowie fachspezifische Module aus der Lebensmitteltechnologie, -chemie, -mikrobiologie, -logistik, -verfahrenstechnik, -sicherheit und -recht sowie Qualitäts- und Prozessmanagement belegt und durch Grundlagen der Biochemie und Ernährung ergänzt. Im fünften Fachsemester sollen die

Studierenden vier Module entsprechend ihrer gewählten Vertiefungsrichtung belegen. Das sechste Fachsemester sieht zwei ergänzende Wahlmodule sowie die Bachelorarbeit und ein Kolloquium vor. Studierende des siebensemestrigen Bachelorstudiengangs sollen stattdessen im sechsten Fachsemester ein Auslands- oder Praxissemester und die Module des sechsten Fachsemesters im siebten Semester absolvieren.

Das Curriculum des Masterstudiengangs umfasst Pflichtmodule, Forschungsprojekt-Module sowie die Masterarbeit samt Kolloquium. Die Regelstudienzeit beträgt vier Semester und es werden 120 LP erworben. Es sollen die Module „Produktentwicklung und Innovation“, „Lebensmittelprozess- und Biotechnologie“, „Lebensmittelsicherheit“, „Umwelt und Infrastruktur“, „Qualitätsmanagement“ sowie „Unternehmensführung“ belegt werden. Der Wahlanteil des Studiums besteht aus drei Forschungsprojekt-Modulen in den ersten drei Semestern. Hier sollen die Kompetenzen zur selbstständigen Durchführung von Forschungsarbeiten an aktuellen Themen gefördert werden. Im vierten Semester wird die Masterarbeit geschrieben und das Studium mit einem Kolloquium abgeschlossen.

Im Rahmen der Aufteilung der Studiengänge wurden keine größeren Änderungen am Curriculum der Studiengänge vorgenommen. Im Bachelorstudiengang wurden einzelne Lehrveranstaltungen hinsichtlich ihrer inhaltlichen Kohärenz zwischen grundlegenden und aufbauenden Veranstaltungen besser aufeinander abgestimmt. Das spezifische Profil des Masterstudiengangs soll nach seiner Aufteilung unverändert fortgeführt werden. Die Konzeption der Studiengänge hat sich nach Angaben der Hochschule insgesamt bewährt.

Bewertung

Das Studienkonzept der Bachelorstudiengänge soll eine breite Ausbildung zum „Generalisten“ sicherstellen, um den Studierenden bereichsübergreifende Kenntnisse zu vermitteln, da die Ökotrophologie neben natur- und ingenieurwissenschaftlichen auch sozial- und wirtschaftswissenschaftliche Inhalte zu vermitteln hat. Außerdem bieten die lokalen Lebensmittelunternehmen ein produktübergreifendes Sortiment an, weshalb auch keine Spezialisierung der Ausbildung in die klassischen Produktkategorien (Milch-, Fleisch-, Getreide-, Früchte- und Gemüse-technologie) vorgesehen ist. Die generalistische Ausbildung soll die Studierenden als „Transferspezialisten“ qualifizieren. Eine Spezialisierung erfolgt im anschließenden Masterstudium. Das Studium zielt somit in erster Linie auf die Vermittlung allgemeiner, methodischer und fachlicher Kompetenzen. Der Masterstudiengang ist durch einen hohen Selbststudienanteil gekennzeichnet, was große Eigeninitiative und Studiendisziplin voraussetzt. Die Curricula entsprechen insgesamt den Anforderungen, die im „Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse“ für die Qualifikationsniveaus (Bachelor- bzw. Masterniveau) definiert werden. Auffällig ist die bevorzugte Wahl der Spezialisierungsrichtungen „Produktentwicklung“ und „Qualitätsmanagement“. „Regulatory Affairs“ und „Applikationsmanagement“ werden dagegen von den Studierenden kaum gewählt. Es stellt sich daher die Frage, ob das Studium die beruflichen Haupteinsatzfelder angemessen widerspiegelt, oder ob es zu stark ausdifferenziert ist (s.o.).

Die Prüfungsformen sind fest im Modulhandbuch verankert. Viele Module sehen Teilprüfungen vor, was zu einer hohen Belastung der Studierenden führt. Die Anzahl der Teilprüfungen und die damit verbundene Belastung muss daher gesenkt werden. Pro Modul ist eine Modulabschlussprüfung vorzusehen, die sich auf die im Modul zu vermittelnden Kompetenzen bezieht, Ausnahmen müssen begründet werden (**Monitum 8**, vgl. Kapitel 2.2.2 und 2.3.2). Die vorgesehenen Lehr- und Lernformen sind für die Studiengänge adäquat. Um ein angemessenes Spektrum an Prüfungsformen zu gewährleisten, sollten aber im Bachelorstudiengang künftig vermehrt auch mündliche Prüfungen abgehalten werden (**Monitum 9**, vgl. Kapitel 2.2.2 und 2.3.2).

Das Modulhandbuch steht den Studierenden zur Verfügung, die Modulbeschreibungen sind jedoch teilweise veraltet, insbesondere die Modulbeschreibungen im Masterstudiengang sind noch nicht aktuell, weil der Studiengang „Lebensmittelwissenschaft“ noch nicht vollständig durchlaufen wurde.

Hier besteht Aktualisierungsbedarf (**Monitum 1**, vgl. Kapitel 3.1). Die Modultitel sollten zudem so geändert werden, dass sie den Inhalt der Lehrveranstaltungen in angemessener Weise und ausreichend konkret wiedergeben (**Monitum 10**, vgl. Kapitel 2.2.2 und 2.3.2). Die Modulbeschreibungen geben im Allgemeinen gut die Studieninhalte wieder, sie sind jedoch, insbesondere im Masterstudiengang, (noch) sehr allgemein. Das häufig dort mit „Grundkenntnissen“ umschriebene Wissensniveau lässt eher auf eine Wissensverbreiterung schließen, obwohl vornehmlich eine Wissensvertiefung erfolgt (**Monitum 11**, vgl. Kapitel 3.1). Bei seminaristischen Lehrveranstaltungen ist nicht klar zu erkennen, wie hoch jeweils die Vorlesungs- bzw. Seminaranteile sind. Die Module „Lebensmittelwissenschaft 1“ und „Qualitäts- und Prozessmanagement“ sind inhaltlich sehr heterogen (Verfahrenstechnik, Lebensmittelrecht und Logistik) und sollen daher, wie bereits angekündigt, überarbeitet werden (**Monitum 15**).

Für Auslandsemester, d.h. als Mobilitätsfenster, sind eigentlich nur die jeweiligen Wintersemester geeignet. Zur Förderung der Fremdsprachenkompetenz werden vom Sprachenzentrum Kurse angeboten, deren Terminlage am frühen Abend einer breiteren Wahrnehmung bisher allerdings entgegensteht.

2.1.3 Berufsfeldorientierung

Der Bachelorstudiengang soll die Absolventinnen und Absolventen analog zu den möglichen Vertiefungsrichtungen in die Lage versetzen, qualifizierte Tätigkeiten in den Bereichen Produktentwicklung, Qualitäts- und Prozessmanagement, Lebensmittelsicherheit, Qualitätssicherung, Applikationsmanagement und Regulatory Affairs zu übernehmen. Der Masterstudiengang soll darauf aufbauend die Studierenden zu wissenschaftlichem Arbeiten und der Übernahme von Planungs- und Führungsaufgaben befähigen und eine anschließende Promotion ermöglichen. Die Berufsfeldorientierung soll insbesondere durch die integrierten Praxisprojekte, das fakultative Praxis- oder Auslandssemester und einen engen Kontakt der Lehrenden mit der Wirtschaft sichergestellt werden.

Bewertung

Die Studiengänge zielen auf die Befähigung der Studierenden zur Aufnahme einer qualifizierten Erwerbstätigkeit. In den ersten vier Semestern der Bachelorstudiengänge werden vor allem allgemeine Grundlagen in Natur-, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften vermittelt. Einen ersten Bezug zur Berufspraxis bieten einzelne Veranstaltungen wie z.B. das Praktikum „Arbeitssicherheit und Qualitätsmanagement in der betrieblichen Praxis“. Hier sollten auch die Veranstaltungen „Fachpraxis 1 und 2“ wieder eingeführt werden, die den Bezug zu einer auch überregionalen Berufsfeldorientierung im Kernstudium ergänzen (**Monitum 14**, vgl. Kapitel 2.2.3).

Im Vertiefungsstudium und dem Masterstudiengang werden berufsrelevante Lehrinhalte abgestimmt auf die jeweiligen berufsbezogenen Vertiefungsrichtungen angeboten, z.B. Strategien der Produktentwicklung, Biochemische Arbeitsmethoden, Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusätzen, Psychologie der Risikokommunikation, Angewandte Prozesssteuerung, Praxis der PR und Öffentlichkeitsarbeit sowie ein Praktikum im Bereich Leadership-Training.

Die Hochschule verfügt über einen Pool mit zahlreichen Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des Handels vor Ort. Dieser regional gesteckte Rahmen gewährleistet einen wichtigen Bezug zur Berufspraxis der Studierenden.

2.2 Studiengänge Ernährungswissenschaften

Der Bachelor- und Masterstudiengang „Ernährungswissenschaften“ wurde bis 2015 zusammen mit dem Bachelorstudiengang „Lebensmittelwissenschaften“ als gemeinsamer Studiengang

„Oecotrophologie“ (Bachelorstudiengang) bzw. „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft“ (Masterstudiengang) angeboten (s. Kapitel 2.1).

2.2.1 Profil und Ziele

Der Bachelor- und der Masterstudiengang „Ernährungswissenschaften“ soll laut Antrag auf einen gesamtgesellschaftlich steigenden Bedarf an qualifizierten Fachkräften in ernährungswissenschaftlich geprägten Bereichen Ernährung, Gesundheit und Konsum reagieren. Der Bachelorstudiengang „Ernährungswissenschaften“ soll dabei interdisziplinär orientiert und naturwissenschaftlich fundiert auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse auf eine qualifizierte Berufstätigkeit in diesen Bereichen vorbereiten. Die Studierenden sollen Kompetenzen entsprechend ihrer späteren Tätigkeiten erwerben, Schwerpunkte setzt der Studiengang auf Kommunikation, Marketing und Vertrieb, Beratung und Bildung, Management und Dienstleistung sowie im Kernbereich der Humanernährung. Entsprechend sollen die Studierenden im Vertiefungsbereich des Bachelorstudiengangs ab dem dritten Semester die Vertiefungsrichtungen „Ernährungskommunikation und Marketing“, „Ernährungsmanagement“, „Ernährungs- und Gesundheitsberatung“ und „Humanernährung“ wählen können. Zusätzlich ist ein Projekt- und Methodenbereich vorgesehen, in dem Methoden- und Schlüsselkompetenzen erworben werden sollen. Auch der Bachelorstudiengang „Ernährungswissenschaften“ kann mit optionalem Praxis- oder Auslandssemester (Minorstudium) mit einer Regelstudienzeit von sieben Semestern studiert werden. Kleinere Praxis- oder Auslandsphasen können auch im Wahlbereich anerkannt werden.

Der konsekutive Masterstudiengang soll die ernährungswissenschaftlichen Kompetenzen der Studierenden vertiefen und das Erlernen und Trainieren von selbstständigem, wissenschaftlichem Arbeiten in den Mittelpunkt stellen. Dazu soll insbesondere das dreisemestrige Forschungsprojekt dienen, das unter Anleitung der Lehrenden alleine oder als Gruppe durchgeführt werden soll, in dem die Studierenden lernen sollen, sich mit Fachliteratur auseinander zu setzen, die eigene praktische Forschungsarbeit zu planen und zu organisieren, ein Forschungsthema auszuwerten, weiterzuentwickeln und zu diskutieren. Die Absolventinnen und Absolventen sollen für Fach- und Führungspositionen sowie für eine Promotion qualifiziert sein.

Die Zugangsvoraussetzungen für den Bachelorstudiengang entsprechen denen des Bachelorstudiengangs „Lebensmittelwissenschaften“ (s. Kapitel 4.1). Für den Masterstudiengang ist ein erster Hochschulabschluss aus der Ökotrophologie, Ernährungswissenschaft, Haushaltswissenschaft, Lebensmittelwissenschaften, Ernährungstherapie, Ernährung und Versorgungsmanagement, Ernährungsmanagement und Diätetik oder vergleichbarer neuer Studiengänge aus diesem Bereich erforderlich. Absolventinnen und Absolventen entsprechender Lehramtsstudiengänge sollen ebenfalls zugelassen werden können, wenn die fachwissenschaftlich-inhaltlichen Voraussetzungen erfüllt sind. Das Auswahlverfahren auf Basis der Vorkenntnisse für den jeweiligen Masterstudiengang findet auch in diesem Masterstudiengang Anwendung

Bewertung

Hinsichtlich der Profile und Ziele der Studiengänge erkennt man ein durchdachtes Studiengangskonzept, das auf die wissenschaftliche Ausbildung von Generalisten ausgerichtet ist und im Fachbereich kollegial getragen und unterstützt wird. Der Anspruch, im Rahmen des gesetzten Profils fachliche und überfachliche Kompetenzen zu vermitteln und die Studierenden zu gesellschaftlichem Engagement zu befähigen, kann eingelöst werden. Die Studiengänge zeigen einen hohen Praxisbezug, der sich in einer ausreichenden Anzahl an Praktika widerspiegelt und in einer guten Anbindung an in der Umgebung angesiedelte relevante Industrieunternehmen zeigt. Hierbei ist positiv zu erwähnen, dass die Gruppengrößen und damit auch die Betreuungsrelation zwischen Studierenden und Betreuenden sehr gut sind, was sich positiv auf den Lernerfolg und die Persönlichkeitsentwicklung auswirkt. In diesem Zusammenhang sei auch auf das Potential einer dauerhaften

Betreuung der Labore und Laborgeräte durch festangestelltes Personal hingewiesen, um die Qualität der Lehre weiter zu verbessern (**Monitum 2**, vgl. Kapitel 3.2).

In beiden Studiengängen fällt jedoch auf, dass die Heranführung an ein internationales Berufsfeld nicht zu erkennen ist. In diesem Zusammenhang sollten die Studierenden verbindlicher auf die wissenschaftliche Arbeit in einem internationalen Umfeld vorbereitet werden (**Monitum 6**, vgl. Kapitel 2.1.1 und 2.3.1). Dies bedeutet, dass spezialisierte Sprachkurseangebote etabliert und in einzelnen Modulen stärker englischsprachige Lehr- und Lernanteile integriert werden sollten. Dies kann durch Lehre oder Präsentationen der Studierenden in englischer Sprache geschehen oder durch gezielte Bearbeitung englischsprachiger Literatur und Texte. In diesen Kontext gehört auch die empfohlene Etablierung einer fachbereichsweiten Internationalisierungsstrategie, um die aktuellen Maßnahmen nachhaltig im Fachbereich zu verankern (**Monitum 7**, vgl. Kapitel 2.1.1 und 2.3.1). Dies könnte auch durch verstärkten Austausch für Studierende und Lehrende über entsprechende Abkommen und Austauschprogramme unterstützt werden.

Bei den Bachelorstudiengängen sind mehrere Vertiefungsrichtungen wählbar. Für eine bessere Transparenz im Blick auf die zukünftigen Arbeitgeber und eine nachvollziehbar differenzierte Kompetenz der Absolventinnen und Absolventen, die sich in ausreichend spezifiziertem Lehrangebot und einer signifikanten Anzahl spezifischer Module in der jeweiligen Vertiefung ausdrückt, wäre eine Reduzierung der Vertiefungsrichtungen sinnvoll (**Monitum 13**, vgl. Kapitel 2.1.1).

Die Zugangsvoraussetzungen sind für alle Studiengänge in den Prüfungsordnungen transparent festgelegt und insgesamt stimmig an die auf dem jeweiligen Niveau gestellten Anforderungen ausgerichtet.

2.2.2 Qualität des Curriculums

Die Bachelorstudiengänge sind ebenfalls in ein verpflichtendes Kernstudium, ein studiengangspezifisches Vertiefungsstudium sowie das begleitende Projekt- und Methodenstudium gegliedert. Alternativ kann auch für die Ernährungswissenschaft mit dem Minorstudium in einer Regelstudienzeit von sieben Semestern ein fakultatives Auslands- oder Praxissemester absolviert werden. Die 17 Module des Kernstudiums sollen weitgehend mit den Kernmodulen der übrigen Bachelorstudiengänge verzahnt sein und fachwissenschaftliche Grundlagen in Mathematik, Chemie, Anatomie, Physiologie mit sozio-ökonomischen Modulen und Lebensmittelkunde vermitteln. Ab dem dritten Semester sollen die Studierenden ein Vertiefungsprojekt und Vertiefungsmodule aus ihrer gewählten Vertiefungsrichtung sowie Wahlmodule belegen. Im sechsten Semester wird das Studium mit der Bachelorarbeit und Kolloquium abgeschlossen.

Im Masterstudiengang „Ernährungswissenschaft“ werden die Module „Spezielle Ernährungswissenschaft“, „Ernährungstherapie“, „Public Health Nutrition“, „Persönliches Gesundheitsmanagement“, „Demografischer Wandel und Beratungskonzepte“ sowie „Unternehmensführung“ belegt. Der parallel zu absolvierende Wahlanteil des Studiums besteht aus drei Forschungsprojekt-Modulen in den ersten drei Semestern. Hier sollen die Kompetenzen zur selbstständigen Durchführung von Forschungsarbeiten an aktuellen Themen gefördert werden. Im vierten Fachsemester soll das Studium mit der Masterarbeit und einem zugehörigen Kolloquium abgeschlossen werden.

Für die Reakkreditierung wurden, abgesehen von der Teilung der Studiengänge, keine inhaltlichen oder strukturellen Änderungen am Studiengangskonzept vorgenommen. Laut Hochschule hat sich das Profil bewährt und wird von den Studierenden angenommen.

Bewertung

Die Curricula sind, wie oben schon erwähnt, geeignet, die gewählten Profile und Ziele zu erreichen. Dabei sind in den eingesetzten Lehr- und Lernformen ein hoher Praxisbezug und eine gute Betreuungsrelation positiv hervorzuheben. Grundsätzlich ist das jeweilige Curriculum sinnvoll aufgebaut

und vermittelt je nach gewählten Vertiefungs- und Wahlmodulen das jeweils für die späteren Tätigkeitsfelder unverzichtbare naturwissenschaftliche, sozioökonomische und psychologische Fachwissen sowie methodische und allgemeine Kompetenzen. Die Entwicklung erfolgt vom Allgemeinen zum Speziellen, spezielle Kompetenzen werden überwiegend in den höheren Semestern vermittelt. Insgesamt entsprechen die Anforderungen dem Bachelor- bzw. Masterniveau gemäß „Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse“. Durch den Einsatz von sog. Langzeitprojekten, die z.T. über mehrere Semester stattfinden und bestimmten Vertiefungsrichtungen zugeordnet sind, ist in den Bachelorstudiengängen jedoch eine relativ frühe Wahl der Vertiefungsrichtung (z.T. schon im 2. Semester) notwendig. Es wäre deshalb sinnvoll, die Projekte, die einer Vertiefung zuzuordnen sind, erst ab dem 4. Semester beginnen zu lassen und den Studierenden damit eine spätere Wahl der Vertiefung zu ermöglichen (**Monitum 16**).

Um die Arbeits- und Prüfungsbelastung der Studierenden nicht zu hoch werden zu lassen, ist außerdem darauf zu achten, dass die Anzahl der Teilprüfungen pro Modul möglichst gering ist. Bei gründlicher Prüfung für die zu bewertenden Studiengänge fällt auf, dass es in sehr vielen Modulen mehrere Teilprüfungen gibt, die reduziert werden müssen. Es muss pro Modul eine Prüfung vorgesehen werden, die sich auf die im Modul zu vermittelnden Kompetenzen bezieht, und Teilprüfungen müssen auf begründete Ausnahmefälle begrenzt werden (**Monitum 8**, vgl. Kapitel 2.1.2 und 2.3.2). Dabei sollte auch darauf geachtet werden, die Variation der eingesetzten Prüfungsformen zu erhöhen und es sollten insbesondere mehr mündliche Prüfungen durchgeführt werden (**Monitum 9**, vgl. Kapitel 2.1.2 und 2.3.2).

Außerdem fällt bei den Bachelorstudiengängen auf, dass viele Module sehr allgemeine Titel haben, die Inhalte und die zu vermittelnden Kompetenzen nur bedingt widerspiegeln. Die Modultitel sollten für eine bessere Transparenz entsprechend angepasst und konkretisiert werden (**Monitum 10**, vgl. Kapitel 2.1.2 und 2.3.2).

2.2.3 Berufsfeldorientierung

Die Studiengänge sollen für das Berufsfeld Ernährung – Gesundheit – Konsum qualifizieren. Die Absolventinnen und Absolventen sollen laut Antrag bei Unternehmen der Ernährungswirtschaft, Gesundheitswirtschaft in der Kommunikationsbranche, der Dienstleistungsbranche, bei Bundes- und Landesinstitutionen und Nicht-Regierungsorganisationen tätig sein können. In Informations- und Beratungsangeboten werden die Studierenden über die unterschiedlichen Berufsfelder informiert.

Bewertung

Alle Studiengänge zielen auf die Befähigung der Studierenden zur Aufnahme einer qualifizierten Berufstätigkeit. Im Kernstudium der Bachelorstudiengänge werden allgemeine wissenschaftliche Grundlagen vermittelt. Mit einzelnen Veranstaltungen wird aber bereits ein Bezug zur Praxis hergestellt, etwa „Kommunikation 1“ oder „Projektmanagement“. Durch die Wiedereinführung der Veranstaltungen „Fachpraxis 1 und 2“ könnte der Bezug zur Berufsfeldorientierung noch besser ergänzt werden (**Monitum 14**, vgl. Kapitel 2.1.3 und 2.3.3).

Die Studierenden müssen sich im Bachelorstudium bereits nach dem zweiten Semester auf eine Vertiefungsrichtung festlegen, in der die Inhalte grundlegend auf die Berufspraxis ausgerichtet sind. Die Struktur der Vertiefungsbereiche orientiert sich an den angestrebten Berufsfeldern, z.B. mit den Lehrinhalten Betriebliche Gesundheitsförderung in der Praxis, spezielle Lebensmittelzubereitung und Fallbeispiele Unternehmenspraxis. Diese Ausrichtung wird im anschließenden Masterstudiengang sinnvoll weitergeführt.

Mit den Möglichkeiten zum fakultativ ermöglichten Praxissemester wird ein breites Berufsfeldspektrum abgedeckt, z.B. regionale Beratungseinrichtungen und Kliniken, Unternehmen.

2.3 Studiengänge „Catering und Hospitality Services“

2.3.1 Profil und Ziele

Der Bachelorstudiengang „Catering und Hospitality Services“ mit dem Abschlussgrad „Bachelor of Science“ soll die Studierenden auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse unter Einbeziehung anwendungsbezogener Inhalte für den ersten berufsqualifizierenden akademischen Abschluss in den Berufsfeldern für Caterer bzw. Hospitalityfachkräfte qualifizieren. Der Studiengang ist dabei interdisziplinär ausgerichtet und naturwissenschaftlich fundiert. Er soll zentrale Fragestellungen aus den Themenbereichen Hauswirtschaft/Versorgung (Hospitality) und Verpflegung (Catering) auf Managementebene aufgreifen und auf die Bedarfe des Arbeitsmarkts ausgerichtet sein.

Der Bachelorstudiengang ist interdisziplinär angelegt und soll Grundlagen aus den Bereichen Naturwissenschaften, Sozialwissenschaften und Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften vermitteln. Im Studienverlauf sollen die Studierenden die Möglichkeit haben, sich in den fakultativen Vertiefungsrichtungen „Catering“ und „Hospitality Services“ zu spezialisieren.

Fachliche und methodische Inhalte sollen integrativ in allen Modulen vermittelt werden. Generische Kompetenzen sollen in den Modulen des Katalogs „Schlüsselqualifikation“ sowie in den Modulen des Projektmanagement-Anteils vermittelt werden. Darüber hinaus bietet der Spezialisierungskatalog den Studierenden die Möglichkeit, sich entweder fachlich zu vertiefen oder weitere Schlüsselqualifikationen zu erwerben. Analog zu den übrigen Bachelorstudiengängen am Fachbereich sollen die Studierenden die Möglichkeit haben, den Studiengang in einer Regelstudienzeit von sieben Semestern mit einem zusätzlichen Praxis- oder Auslandssemester (Minorstudium) zu studieren.

Die Zugangsvoraussetzungen entsprechen denen der übrigen Bachelorstudiengänge. Neben der allgemeinen oder fachgebundenen Hochschulreife bzw. anderen hochschulrechtlichen Zugangsmöglichkeiten ohne Hochschulreife ist ein achtwöchiges Vorpraktikum erforderlich (s. Kapitel 4.1).

Bewertung

Die Studiengänge haben ein sinnvoll ausgeformtes Profil, das sowohl auf die fachliche als auch die überfachliche Qualifikation der Studierenden zielt. Auch hier ist ein hoher Praxisbezug sichtbar und es bestehen enge Beziehungen zu entsprechenden Unternehmen, die auch potentielle Arbeitgeber darstellen. Es ist auch hervorzuheben, dass sowohl die Lehrenden als auch die Studierenden ein hohes Engagement für die Ausgestaltung des Studiums zeigen, was belegt, dass die Studierenden in ihrer Persönlichkeitsentwicklung gefördert und zu gesellschaftlichem Engagement befähigt werden. Die Kommunikation zwischen den beiden Gruppen scheint auch aufgrund der Größe des Studiengangs sehr gut zu sein.

Ähnlich wie bei den Bachelorstudiengängen der Ernährungswissenschaft und der Lebensmittelwissenschaft ist auch in den Bachelorstudiengängen „Catering und Hospitality Services“ eine ungenügende Vorbereitung der Studierenden auf wissenschaftliche Arbeit in einem internationalen Berufsfeld zu erkennen. Gerade im Bereich Tourismus und Gastronomie ist eine entsprechende Vorbereitung auf ein international geprägtes und oft fremdsprachliches Umfeld aber besonders wichtig. Dieser Mangel sollte daher durch ein spezialisiertes Sprachkursangebot und stärkere Integration von englischsprachigen Lehr- und Lerninhalten in einzelne Module behoben werden (**Monitum 6**, vgl. Kapitel 2.1.1 und 2.2.1). Damit diese internationale Ausrichtung nachhaltig gelingen kann, ist es auch für diesen Studiengang empfehlenswert, dass er in eine fachbereichsweit zu entwickelnde Internationalisierungsstrategie eingebunden wird (**Monitum 7**, vgl. Kapitel 2.1.1 und 2.2.1).

Die Zugangsvoraussetzungen sind in der Prüfungsordnung transparent dokumentiert und entsprechen den hochschulrechtlichen Vorgaben.

2.3.2 Qualität des Curriculums

Das Curriculum sieht einschließlich der Bachelorarbeit 30 Module vor. Zentral für das Curriculum sind Module des Kernbereichs, die spezifisches Fachwissen für Catering und Hospitality Services vermitteln und die ersten vier Semester durchziehen. Sie werden im ersten Studienjahr durch Module ergänzt, in denen die Studierenden Grundlagen der Psychologie, Wirtschaftswissenschaften und Kommunikation erwerben sollen. Ab dem dritten Semester sind Wahlpflichtmodule zu wählen, die fakultativ einer Vertiefungsrichtung zugeordnet sein können. Zusätzlich soll ein Modul für Schlüsselkompetenzen, ein Wahlmodul und ein Praxismodul absolviert werden können. Die Bachelorarbeit und das Kolloquium bilden im letzten Fachsemester den Abschluss des Studiums. Auch der Bachelorstudiengang „Catering und Hospitality Services“ kann alternativ in sieben Semestern mit einem zusätzlichen Auslands- oder Praxissemester (Minorstudium) studiert werden.

Gegenüber dem bisherigen Curriculum wurden einige Module verschoben und neu konzipiert, um das Lehrangebot an die übrigen Bachelorstudiengänge anzupassen. Zusätzlich wurden einige Module inhaltlich neu zugeschnitten, um die Prüfungsbelastung besser zu verteilen, den Studieneinstieg zu erleichtern und den Bereich Hospitality zu stärken.

Bewertung

Die Bewertungen zum Curriculum der Studiengänge „Catering und Hospitality Services“ sind denen für die anderen Bachelorstudiengänge ähnlich; die gewählten Profile und Ziele können erreicht werden. Dabei sind besonders der hohe Praxisbezug und eine gute Betreuungsrelation hervorzuheben. Grundsätzlich ist das Curriculum sinnvoll aufgebaut und vermittelt Fachwissen, methodische und allgemeine Kompetenzen, entsprechend den vorher schon bewerteten Bachelorstudiengängen, vom Allgemeinen zum Besonderen, d.h. spezielle Kompetenzen werden überwiegend in den höheren Semestern vermittelt. Insgesamt entsprechen die Anforderungen dem Bachelorniveau gemäß dem „Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse“.

Es gilt aber auch hier, dass die Arbeits- und Prüfungsbelastung der Studierenden nicht zu hoch werden darf und deshalb darauf zu achten ist, dass die Anzahl der Teilprüfungen pro Modul möglichst gering ist. Auffällig sind jedoch auch hier die in vielen Modulen vorgesehenen Teilprüfungen. Die Anzahl der Teilprüfungen muss daher sinnvoll reduziert und pro Modul eine Modulabschlussprüfung vorgesehen werden, die sich auf die im Modul zu vermittelten Kompetenzen bezieht. Wo in Ausnahmefällen Teilprüfungen unvermeidbar sind, sind diese Ausnahmen zu begründen (**Monitum 8**, vgl. Kapitel 2.1.2 und 2.2.2). Weiter gilt auch, dass im Studienverlauf möglichst verschiedene Prüfungsformen, entsprechend der jeweils zu prüfenden Kompetenzen, eingesetzt werden. Dies ist aber auch hier nicht durchgehend gegeben, sodass eine entsprechende Anpassung erfolgen und auch verstärkt mündliche Prüfungen durchgeführt werden sollten (**Monitum 9**, vgl. Kapitel 2.1.2 und 2.2.2).

Die Modulbeschreibungen sind, mit den o.g. Einschränkungen, vollständig, nicht alle Modultitel sind jedoch hinsichtlich der jeweiligen Modulinhalte gleichermaßen konkret, sondern äußerst allgemein gehalten, beispielsweise die Module „Catering und Hospitality 1-4“. Die Modultitel sollten für eine bessere Transparenz gegenüber Studierenden und spätere Arbeitgebern entsprechend angepasst werden (**Monitum 10**, vgl. Kapitel 2.1.2 und 2.2.2).

2.3.3 Berufsfeldorientierung

Ausgangspunkt soll die Arbeitswirklichkeit in Einrichtungen sein, in denen Personen qualifiziert gepflegt und versorgt werden. Im Studiengang sollen Kontakte zu potentiellen Unternehmen geboten werden, um den Studierenden Arbeitswirklichkeiten im Berufsfeld zu vermitteln und den Übergang in den Beruf zu ermöglichen.

Bewertung

Der Studiengang zielt auf die Befähigung der Studierenden zur Aufnahme einer qualifizierten Erwerbstätigkeit. Arbeitsplätze finden sich insbesondere im mittleren Management von Catering-Betrieben (Care-, Business- und Education-Verpflegung), sozialen Einrichtungen, Krankenhäusern und im betrieblichen Gesundheitsmanagement.

In der Fachpraxis 1 und 2 erhalten die Studierenden frühzeitig einen direkten Einblick in die Berufspraxis durch Erfahrungsberichte von Alumni der Hochschule, die bereits über mehrjährige Berufserfahrung verfügen. Weiterhin gibt es zur Berufsfeldorientierung Exkursionen in Cateringbetriebe, Hotels und Pflegeheime.

Praktika, das Langfristprojekt und das fakultativ integrierte Praxissemester stellen weiterhin den Bezug zur Berufspraxis sicher. Mehrere berufsbezogene Lehrinhalte finden sich bereits in den ersten beiden Semestern, z.B. Social Catering, Hygiene in Großküchen, Praktikum Produktions- und Verpflegungssysteme, Präsentation und Beratung.

Die Absolventenbefragung belegt, dass die Studierenden gut einen Arbeitsplatz finden.

3 Studiengangsübergreifende Aspekte

3.1 Studierbarkeit/Beratung, Betreuung, Information und Organisation

Für jeden Studiengang gibt es eine Studiengangsleitung, für jedes Modul werden Modulverantwortliche benannt, die für die inhaltliche und organisatorische Koordination des Moduls einschließlich der Modulbeschreibung sowie der inhaltlichen Prüfungsorganisation zuständig sind. Für die Weiterentwicklung der Curricula ist die Studiengangsleitung verantwortlich, die ggf. die Lehrenden, den Prüfungsausschuss und die Studierenden in den Prozess einbinden soll. Änderungen werden vom Fachbereichsrat beschlossen. Für die Organisation des Minorstudiums sind laut Hochschule eine Auslandskoordinations- sowie eine Praxissemesterberatungsstelle eingerichtet.

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

Die Gesamtorganisation der Prüfungen obliegt dem Prüfungsausschuss. Prüfungen finden in drei Prüfungszeiträumen während des Jahres statt, nach dem Wintersemester, nach dem Sommersemester und kurz vor dem Wintersemester. Die genauen Prüfungstermine sollen den Studierenden sechs bis acht Wochen vor dem jeweiligen Prüfungszeitraum per Aushang und im Internet bekanntgegeben werden. Die Prüfungsordnung wurde laut Antrag einer juristischen Prüfung unterzogen.

Die Hochschule Niederrhein verfolgt bei der Evaluation des Workloads das Ziel der Einführung hochschuleinheitlicher Standards. Daher ist das Thema „Überprüfung des angesetzten Workloads“ beim Vizepräsidenten für Lehre angesiedelt und fällt nicht in die Eigenregie der Fachbereiche. Hier gibt es erste Erhebungsversuche, jedoch noch keine flächendeckend systematisch erhobenen und ausgewerteten Daten. Der angesetzte Workload basiert daher nach Darstellung der Hochschule auf der Erfahrung der Lehrenden sowie auf einer im Fachbereich entwickelten pauschalen Berechnungsgrundlage. Diese Grundlage wurde im Rahmen der vorherigen Akkreditierung genauer untersucht und wird weiter als angemessen angesehen. Pro Leistungspunkt rechnet die Hochschule mit einem Zeitaufwand von 27 Stunden, der Präsenz-, Selbststudien- und Praxiszeiten einschließen soll.

Zusätzlich zu den allgemeinen Beratungsangeboten bietet der Fachbereich diverse Informations- und Orientierungsmöglichkeiten für Studierende verschiedener Semester an. Zu Semesterbeginn

gibt es eine Einarbeitungswoche. Speziell angeleitete Erstsemestertutorien helfen den neuen Studierenden beim Studieneinstieg. Für Studierende aller Semester stehen in fachspezifischen Fragen die Professorinnen und Professoren in Sprechstunden zur Verfügung. Um hohen Durchfallquoten in den ersten Semestern, v.a. in der Mathematik, zu begegnen, führt der Fachbereich einen Brückenkurs speziell zu Mathematik sowie zusätzliche Fachtutorien und Repetitorien durch.

Die Anforderungen hinsichtlich des Studiengangs, der Studienverläufe und Prüfungen, einschließlich der Nachteilsausgleichsregelungen für Studierende mit Behinderungen werden durch entsprechende Dokumentation und Veröffentlichung bekannt gemacht. Der Nachteilsausgleich ist in § 15 Abs. 4 der Bachelorprüfungsordnung bzw. in § 14 Abs. 4 der Masterprüfungsordnung geregelt. Die Modulhandbücher in der jeweils gültigen aktuellen Fassung stehen den Studierenden online zur Verfügung.

Die Hochschule hat für alle Bachelor- und Masterstudiengänge eine Anerkennungsordnung verabschiedet. Sie sieht die Anerkennung außerhalb des Hochschulbereiches erworbener Kompetenzen sowie, laut Antrag, von an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen nach den Regeln der Lissabon-Konvention vor.

Bewertung

Die Verantwortlichkeiten für die Studiengänge und die einzelnen Fachbereiche bzw. Ausrichtungen sind klar geregelt. Die Lehrinhalte sind inhaltlich und organisatorisch aufeinander abgestimmt, es kommt nicht zu Überschneidungen bei den Veranstaltungen. Angebote zu Information und Orientierung existieren, es gibt z.B. eine Studienverlaufsberaterin, welche schon in der Orientierungswoche vorgestellt wird. Die Angestellten der Hochschule sind jederzeit ansprechbar und haben für die Fragen der Studierenden ein offenes Ohr. Seit 2011 werden Studierende auf freiwilliger Basis beraten, wofür seitens der Hochschule eine halbe Stelle zur Verfügung steht.

Der studentische Workload ist plausibel angesetzt und wird regelmäßig unter Einbezug der Studierenden validiert. Die Studierenden werden auch in Veränderungsprozesse eingebunden und nach ihrer Meinung befragt, welche dann auch gemeinsam mit ihnen diskutiert und berücksichtigt wird. Praxiselemente sind durchgehend mit Leistungspunkten versehen. Es gibt Anerkennungsregeln nach der Lissabon-Konvention für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen. In der Regel ist ein Nachstudieren von Inhalten für eingehende Hochschulwechsler nicht nötig. Die Prüfungsordnung wurde einer Rechtsprüfung unterzogen und ist veröffentlicht. Studienverlauf und Prüfungsanforderungen sind über die Webseite der Hochschule öffentlich zugänglich. Die vorliegenden Modulhandbücher und -beschreibungen sind jedoch unvollständig und für teilweise veraltet. Sie müssen daher für alle Studiengänge aktualisiert werden und alle vorgesehenen Module in ihrer aktuellen Form dokumentieren (**Monitum 1**, vgl. Kapitel 2.1.2). Die Modulbeschreibungen der Masterstudiengänge sind außerdem sehr allgemein gehalten und lassen nicht durchgehend erkennen, dass mit den dokumentierten Inhalten und Kompetenzen das Masterniveau tatsächlich erreicht wird. Sie müssen überarbeitet werden, sodass die auf dem Niveau eines Masterstudiengangs vermittelten Kompetenzen auch erkennbar werden (**Monitum 11**, vgl. Kapitel 2.1.2).

Im Rahmen der Digitalisierung werden Lernmethoden angeboten, die vor allem in Verbindung mit der „moodle“-Plattform stehen. Ergänzend wäre es wünschenswert, wenn sich der Fachbereich noch strukturierter in der Digitalisierung der Lehre engagiert, z. B. durch gezieltere Maßnahmen im E-Learning, die das bestehende Angebot ergänzen können. Eine Anwesenheitspflicht für Laborpraktika besteht in dem Sinne nicht, jedoch finden semesterbegleitende Testate statt. Sehr wichtig ist dem Fachbereich und auch der Hochschule die Erziehung der Studierenden zur Selbstständigkeit. Klausuren und mündliche Prüfungen finden in drei Zeiträumen statt und die Termine werden rechtzeitig bekannt gegeben. Die Prüfungsdichte und Organisation der Prüfungen sind insgesamt angemessen und werden von den Studierenden nur temporär als belastend empfunden. Viele fachlich unterschiedliche Themenbereiche werden aber in teilweise intensiven Klausurphasen gleichzeitig abgeprüft, wenn auch die Verteilung der Prüfungen auf die erwähnten drei Prüfungszeiträume

diese Belastung etwas ausgleichen kann. Es existieren für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften aus didaktischen Gründen Fortschrittssperren im dritten bzw. fünften Semester, bei denen zunächst eine bestimmte Anzahl grundständiger Module abgeschlossen sein müssen. Diese schränken nach Auffassung der Gutachter die Studierbarkeit nicht ein.

Für die Studierenden liegt der Standort der Hochschule günstig, viele kommen aus der Region. Generell bestehen Möglichkeiten zu einem Auslandsaufenthalt, die allerdings nur vereinzelt genutzt werden.

3.2 Ressourcen

In die Bachelorstudiengänge „Ernährungswissenschaften“ und „Lebensmittelwissenschaften“ sollen zum Wintersemester jeweils 75 Studierende und in den Studiengang Catering und Hospitality Services 60 Studierende aufgenommen werden. Die Studiengänge sind zulassungsbeschränkt. In Masterstudiengängen sollen zu jedem Sommer- und Wintersemester jeweils 10 Studierende aufgenommen werden.

Am Lehrangebot des Studiengangs sind 17 Professuren, 1,8 Lehrkräfte für besondere Aufgaben, zwei Honorarprofessuren und 19,6 vollzeitäquivalente Stellen auf Mittelbau-Ebene beteiligt, die darüber hinaus von Lehrbeauftragten unterstützt werden. Zwei Professuren sollen zukünftig besetzt werden.

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

Bewertung

Grundsätzlich sind auch im Hinblick auf Verflechtungen mit anderen Studiengängen genügend geeignete personelle Ressourcen vorhanden, um Lehre und Betreuung der Studierenden zu gewährleisten. Die eingesetzten Lehrbeauftragten sollen Deputatsbefreiungen kompensieren und vor allem Spezialfächer abdecken. Für einige Fächer ist es aufgrund eines nur kleinen Personalmarktes allerdings nicht leicht, geeignete Dozierende zu finden. Der Stellenwert der Naturwissenschaften in der Lebensmittelwissenschaft soll zukünftig auch im Hinblick auf personelle Ressourcen gestärkt werden. Das gleiche gilt laut Hochschulleitung auch bezüglich soziologischer und psychologischer Inhalte im Studiengang Ernährungswissenschaft.

Die Labore der Hochschule sind gut ausgestattet und die Betreuung findet in angemessenen Gruppengrößen statt. Eine dauerhafte Nutzungsmöglichkeit und Betreuung der Labore und Laborgeräte sollte aber zukünftig durch festangestelltes Personal sichergestellt werden (**Monitum 2**).

Die Hochschule verfügt über angemessene Maßnahmen zur Personalentwicklung und dessen Qualifizierung.

3.3 Qualitätssicherung

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

In Zusammenarbeit mit der Zentralstelle organisiert eine Evaluationsbeauftragte am Fachbereich die systematische Evaluation aller Lehrveranstaltungen. Das Dekanat erhält Kopien der Ergebnisse und führt bei Bedarf Beratungsgespräche. In regelmäßigen Abständen werden zudem interne Evaluationen des Fachbereichs durchgeführt, in Berichtsform zusammengefasst und mit den

Fachbereichsangehörigen diskutiert sowie Verbesserungspotential abgeleitet. Darüber hinaus wird durch fachbereichseigene Alumni-Befragung der Verbleib der Studierenden verfolgt und 2018 eine außerordentliche Studie zum Verbleib der Studierenden des Bachelorstudiengangs „Catering und Hospitality Services“ durchgeführt.

Bewertung

Die Ergebnisse des hochschulinternen Qualitätsmanagements werden bei der Weiterentwicklung der Studiengänge berücksichtigt. Die Hochschule ist insgesamt an einer Sicherung der Qualität und einer kontinuierlichen Fortentwicklung interessiert und entwickelt fortlaufend geeignete Maßnahmen dazu. Es werden regelmäßig Evaluationen und Workload-Erhebungen durchgeführt. Für die Bachelorstudiengänge „Ernährungswissenschaften“ und „Lebensmittelwissenschaften“ scheinen die aktuellen Workload-Annahmen jedoch teilweise vom tatsächlichen Arbeitsaufwand der Studierenden abzuweichen, sodass hier eine aktuelle Workload-Erhebung durchgeführt werden sollte, um den tatsächlichen Arbeitsaufwand genauer abbilden zu können (**Monitum 12**).

Absolventinnen und Absolventen sowie Studienabbrecherinnen und -abbrecher werden mit dem Ziel befragt, die Studiengänge hinsichtlich Studienqualität und Arbeitsmarkbedarf an aktuelle Entwicklungen anzupassen. Entsprechende Daten zum Studienerfolg und Befragungen der Absolvierenden existieren, sind aber durch die geringe Rücklaufquote der Absolventinnen und Absolventen nur wenig aussagekräftig. Um dem entgegenzuwirken, sollte der Absolventenverbleib durch geeignete Maßnahmen noch enger nachvollzogen werden und sich dann auch mit Zahlen belegen lassen (**Monitum 3**). Es sollte außerdem sichergestellt werden, dass die Evaluationsergebnisse an die Studierenden noch in der laufenden und vielleicht noch in der äquivalenten nächsten Veranstaltung rückgemeldet werden. Die Ergebnisse sollten zudem im Fachbereich, z.B. institutionalisiert in einem Qualitätszirkel, diskutiert werden, um ggf. weitere Maßnahmen abzuleiten (**Monitum 4**).

Den Studierenden stehen bei Problemen und Kritik zwar grundsätzlich Ansprechpersonen zur Verfügung, sie wissen aber nicht immer, an wen welche Problemstellungen und Fragen zu richten sind. Das direkte Beschwerdemanagementsystem am Fachbereich sollte daher transparenter, z.B. in einem kleinen Leitfadensystem, festgehalten werden und den Studierenden jederzeit zur Verfügung stehen (**Monitum 5**).

4 Zusammenfassung der Monita

Alle Studiengänge:

1. Alle Module der Studiengänge müssen in ihrer aktuellen Form im Modulhandbuch dokumentiert und den Studierenden und Studieninteressierten zugänglich gemacht werden.
2. Eine dauerhafte Betreuung der Labore und Laborgeräte sollte durch festangestelltes Personal sichergestellt werden.
3. Der Absolventenverbleib sollte enger nachvollzogen und mit Zahlen belegt werden.
4. Es sollte sichergestellt werden, dass die Evaluationsergebnisse an die Studierenden zurückgemeldet werden und die Ergebnisse am Fachbereich diskutiert und ggf. Maßnahmen abgeleitet werden, z.B. im Rahmen des Qualitätszirkels.
5. Das Beschwerdesystem am Fachbereich sollte transparent und unter den Studierenden bekannter gemacht werden.
6. Die Studierenden sollten verbindlicher an die wissenschaftliche Arbeit in einem internationalen Berufsfeld herangeführt werden, z.B. durch spezialisierte Sprachkurse oder englischsprachige Literatur in einzelnen Modulen.
7. Es sollte eine fachbereichsweite Internationalisierungsstrategie entwickelt werden, um die aktuellen Maßnahmen nachhaltig am Fachbereich zu verankern.

8. Die Anzahl der Teilprüfungen in den Modulen muss gesenkt werden. Pro Modul ist eine Modulabschlussprüfung vorzusehen, die sich auf die im Modul zu vermittelnden Kompetenzen bezieht, Ausnahmen müssen begründet werden.

Alle Bachelorstudiengänge

9. Die Variation der Prüfungsformen sollte erhöht werden, insbesondere sollten mehr mündliche Prüfungen durchgeführt werden.
10. Die Modultitel sollten so geändert werden, dass die den Inhalt der Module angemessen wiedergeben.

Alle Masterstudiengänge:

11. Die Modulbeschreibungen müssen überarbeitet werden, sodass erkennbar ist, welche Kompetenzen jeweils vermittelt werden und dass das Masterniveau erreicht wird.

Bachelorstudiengänge „Ernährungswissenschaften“ und „Lebensmittelwissenschaften“ (mit und ohne Minorstudium)

12. Es sollte eine Workload-Erhebung durchgeführt werden, um den tatsächlichen Arbeitsaufwand besser abbilden zu können.
13. Die Anzahl der Vertiefungsrichtungen sollte reduziert werden, da die Anzahl der vertiefenden Module für eine sinnvolle, differenzierte Vertiefung nicht ausreicht.
14. Die Veranstaltungen „Fachpraxis 1“ und „Fachpraxis 2“ sollten wieder in das Curriculum aufgenommen werden.

Bachelorstudiengang „Lebensmittelwissenschaften“ (mit und ohne Minorstudium)

15. Die Module Lebensmittelwissenschaft 1 und Qualitäts- und Prozessmanagement sollen wie angekündigt überarbeitet werden.

Bachelorstudiengang „Ernährungswissenschaften“ (mit und ohne Minorstudium)

16. Die Wahl der Vertiefungsrichtung sollte zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.

III. Beschlussempfehlung

Kriterium 2.1: Qualifikationsziele des Studiengangskonzepts

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

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

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

Kriterium 2.2: Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem

Der Studiengang entspricht

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

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

Hinsichtlich des Veränderungsbedarfs wird auf Kriterium 2.5 und 2.8 verwiesen.

Kriterium 2.3: Studiengangskonzept

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

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

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

Die Studienorganisation gewährleistet die Umsetzung des Studiengangskonzeptes.

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

Kriterium 2.4: Studierbarkeit

Die Studierbarkeit des Studiengangs wird gewährleistet durch:

- *die Berücksichtigung der erwarteten Eingangsqualifikationen,*
- *eine geeignete Studienplangestaltung*
- *die auf Plausibilität hin überprüfte (bzw. im Falle der Erstakkreditierung nach Erfahrungswerten geschätzte) Angabe der studentischen Arbeitsbelastung,*
- *eine adäquate und belastungsangemessene Prüfungsdichte und -organisation,*
- *entsprechende Betreuungsangebote sowie*
- *fachliche und überfachliche Studienberatung.*

Die Belange von Studierenden mit Behinderung werden berücksichtigt.

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

Kriterium 2.5: Prüfungssystem

Die Prüfungen dienen der Feststellung, ob die formulierten Qualifikationsziele erreicht wurden. Sie sind modulbezogen sowie wissens- und kompetenzorientiert. Jedes Modul schließt in der Regel mit einer das

gesamte Modul umfassenden Prüfung ab. Der Nachteilsausgleich für behinderte Studierende hinsichtlich zeitlicher und formaler Vorgaben im Studium sowie bei allen abschließenden oder studienbegleitenden Leistungsnachweisen ist sichergestellt. Die Prüfungsordnung wurde einer Rechtsprüfung unterzogen.

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

Die Gutachtergruppe konstatiert folgenden Veränderungsbedarf:

- Die Anzahl der Teilprüfungen in den Modulen muss gesenkt werden. Pro Modul ist eine Modulabschlussprüfung vorzusehen, die sich auf die im Modul zu vermittelnden Kompetenzen bezieht, Ausnahmen müssen begründet werden.

Kriterium 2.6: Studiengangsbezogene Kooperationen

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

Das Kriterium entfällt.

Kriterium 2.7: Ausstattung

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

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

Kriterium 2.8: Transparenz und Dokumentation

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

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

Die Gutachtergruppe konstatiert folgenden Veränderungsbedarf:

Für alle im Paket enthaltenen Studiengänge

- Alle Module müssen in ihrer aktuellen Form im Modulhandbuch dokumentiert und den Studierenden und Studieninteressierten zugänglich gemacht werden.

Für die im Paket enthaltenen Masterstudiengänge

- Die Modulbeschreibungen müssen überarbeitet werden, sodass erkennbar ist, welche Kompetenzen jeweils vermittelt werden und dass das Masterniveau erreicht wird.

Kriterium 2.9: Qualitätssicherung und Weiterentwicklung

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

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

Kriterium 2.10: Studiengänge mit besonderem Profilspruch

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

Das Kriterium entfällt.

Kriterium 2.11: Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit

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

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

Zur Weiterentwicklung der Studiengänge gibt die Gutachtergruppe folgende Empfehlungen:

Alle Studiengänge:

- Alle Module der Studiengänge müssen in ihrer aktuellen Form im Modulhandbuch dokumentiert und den Studierenden und Studieninteressierten zugänglich gemacht werden.
- Eine dauerhafte Betreuung der Labore und Laborgeräte sollte durch festangestelltes Personal sichergestellt werden.
- Der Absolventenverbleib sollte enger nachvollzogen und mit Zahlen belegt werden.
- Es sollte sichergestellt werden, dass die Evaluationsergebnisse an die Studierenden zurückgemeldet werden und die Ergebnisse am Fachbereich diskutiert und ggf. Maßnahmen abgeleitet werden, z.B. im Rahmen des Qualitätszirkels.
- Das Beschwerdesystem am Fachbereich sollte transparent und unter den Studierenden bekannter gemacht werden.
- Die Studierenden sollten verbindlicher an die wissenschaftliche Arbeit in einem internationalen Berufsfeld herangeführt werden, z.B. durch spezialisierte Sprachkursangebote oder englischsprachige Literatur in einzelnen Modulen.
- Es sollte eine fachbereichsweite Internationalisierungsstrategie entwickelt werden, um die aktuellen Maßnahmen nachhaltig am Fachbereich zu verankern.
- Die Anzahl der Teilprüfungen in den Modulen muss gesenkt werden. Pro Modul ist eine Modulabschlussprüfung vorzusehen, die sich auf die im Modul zu vermittelnden Kompetenzen bezieht, Ausnahmen müssen begründet werden.

Alle Bachelorstudiengänge

- Die Variation der Prüfungsformen sollte erhöht werden, insbesondere sollten mehr mündliche Prüfungen durchgeführt werden.
- Die Modultitel sollten so geändert werden, dass die den Inhalt der Module angemessen wiedergeben.

Alle Masterstudiengänge:

- Die Modulbeschreibungen müssen überarbeitet werden, sodass erkennbar ist, welche Kompetenzen jeweils vermittelt werden und dass das Masterniveau erreicht wird.

Bachelorstudiengänge „Ernährungswissenschaften“ und „Lebensmittelwissenschaften“ (mit und ohne Minorstudium)

- Es sollte eine Workload-Erhebung durchgeführt werden, um den tatsächlichen Arbeitsaufwand besser abbilden zu können.

- Die Anzahl der Vertiefungsrichtungen sollte reduziert werden, da die Anzahl der vertiefenden Module für eine sinnvolle, differenzierte Vertiefung nicht ausreicht.
- Die Veranstaltungen „Fachpraxis 1“ und „Fachpraxis 2“ sollten wieder in das Curriculum aufgenommen werden.

Bachelorstudiengang „Lebensmittelwissenschaften“ (mit und ohne Minorstudium)

- Die Module Lebensmittelwissenschaft 1 und Qualitäts- und Prozessmanagement sollen wie angekündigt überarbeitet werden.

Bachelorstudiengang „Ernährungswissenschaften“ (mit und ohne Minorstudium)

- Die Wahl der Vertiefungsrichtung sollte zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Ernährungswissenschaften**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ unter Berücksichtigung des oben genannten Veränderungsbedarfs zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Ernährungswissenschaften mit Minorstudium**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ unter Berücksichtigung des oben genannten Veränderungsbedarfs zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Ernährungswissenschaften**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Master of Science**“ unter Berücksichtigung des oben genannten Veränderungsbedarfs zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Lebensmittelwissenschaften**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ unter Berücksichtigung des oben genannten Veränderungsbedarfs zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Lebensmittelwissenschaften mit Minorstudium**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ unter Berücksichtigung des oben genannten Veränderungsbedarfs zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Lebensmittelwissenschaften**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Master of Science**“ unter Berücksichtigung des oben genannten Veränderungsbedarfs zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Catering und Hospitality Services**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ unter Berücksichtigung des oben genannten Veränderungsbedarfs zu akkreditieren.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Catering und Hospitality Services mit Minorstudium**“ an der **Hochschule Niederrhein** mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ unter Berücksichtigung des oben genannten Veränderungsbedarfs zu akkreditieren.