



AGENTUR FÜR  
QUALITÄTSSICHERUNG DURCH  
AKKREDITIERUNG VON  
STUDIENGÄNGEN E.V.

# AKKREDITIERUNGSBERICHT

Programmakkreditierung – Bündelverfahren

*Raster Fassung 02 – 04.03.2020*

HOCHSCHULE FULDA

**LEBENSMITTELTECHNOLOGIE (B.SC.)**

**WIRTSCHAFTSINGENIEUR\*IN INNOVATIONSMANAGEMENT  
LEBENSMITTEL (B.SC.)**

April 2022



[► Zum Inhaltsverzeichnis](#)

<b>Hochschule</b>	<b>Hochschule Fulda</b>
Ggf. Standort	

<b>Studiengang 01</b>	<b>Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS</b>			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	<b>Bachelor of Science</b>			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Fernstudium	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input type="checkbox"/>	Kooperation § 19 MRVO	<input type="checkbox"/>
	Berufs- bzw. ausbildungsbegleitend	<input type="checkbox"/>	Kooperation § 20 MRVO	<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	B.Sc. LT: 7 B.Sc. LTP: 8			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	B.Sc. LT: 210 B.Sc. LTP: 240			
Bei Masterprogrammen:	konsekutiv <input type="checkbox"/>	weiterbildend <input type="checkbox"/>		
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	Wintersemester 2005/2006			
Aufnahmekapazität (Maximale Anzahl der Studienplätze)	Keine Zulassungsbeschränkung Aktuelle Zielzahl: 87 Studienplätze pro Jahr			
Durchschnittliche Anzahl* der Studien- anfängerinnen und Studienanfänger	116	Pro Semester <input type="checkbox"/>	Pro Jahr <input checked="" type="checkbox"/>	
Durchschnittliche Anzahl* der Absolventinnen und Absolventen	54	Pro Semester <input type="checkbox"/>	Pro Jahr <input checked="" type="checkbox"/>	
* Bezugszeitraum:	Studienanfänger*innen: WiSe 2012/2013 – WiSe 2020/2021 Absolvent*innen: WiSe 2015/16 – SoSe 2020			

Konzeptakkreditierung	<input type="checkbox"/>
Erstakkreditierung	<input type="checkbox"/>
Reakkreditierung Nr. (Anzahl)	2

Verantwortliche Agentur	AQAS e.V.
Zuständige/r Referent/in	Corinna Herrmann
Akkreditierungsbericht vom	11.04.2022

<b>Studiengang 02</b>	<b>Wirtschaftsingenieur*in Innovationsmanagement Lebensmittel</b>		
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science		
Studienform	Präsenz <input checked="" type="checkbox"/>	Fernstudium <input type="checkbox"/>	
	Vollzeit <input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv <input type="checkbox"/>	
	Teilzeit <input type="checkbox"/>	Joint Degree <input type="checkbox"/>	
	Dual <input type="checkbox"/>	Kooperation § 19 MRVO <input type="checkbox"/>	
	Berufs- bzw. ausbildungsbegleitend <input type="checkbox"/>	Kooperation § 20 MRVO <input type="checkbox"/>	
Studiendauer (in Semestern)	7		
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	210		
Bei Masterprogrammen:	konsekutiv <input type="checkbox"/>	weiterbildend <input type="checkbox"/>	
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	Wintersemester 2015/16		
Aufnahmekapazität (Maximale Anzahl der Studienplätze)	Keine Zulassungsbeschränkung Aktuelle Zielzahl: 22 Studienplätze pro Jahr		
Durchschnittliche Anzahl* der Studien- anfängerinnen und Studienanfänger	24	Pro Semester <input type="checkbox"/>	Pro Jahr <input checked="" type="checkbox"/>
Durchschnittliche Anzahl* der Absolventinnen und Absolventen	10	Pro Semester <input type="checkbox"/>	Pro Jahr <input checked="" type="checkbox"/>
* Bezugszeitraum:	Studienanfänger*innen: WiSe 2015/2016 – WiSe 2020/2021 Absolvent*innen: WiSe 2018/2019 – SoSe 2020		
Konzeptakkreditierung	<input type="checkbox"/>		
Erstakkreditierung	<input type="checkbox"/>		
Reakkreditierung Nr. (Anzahl)	1		

**Inhalt**

<b>Ergebnisse auf einen Blick</b> .....	<b>6</b>
Studiengang 01 „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“ .....	6
Studiengang 02 „Wirtschaftsingenieur*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ .....	7
<b>Kurzprofile der Studiengänge</b> .....	<b>8</b>
Studiengang 01 „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“ .....	8
Studiengang 02 „Wirtschaftsingenieur*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ .....	8
<b>Zusammenfassende Qualitätsbewertungen des Gutachtergremiums</b> .....	<b>9</b>
Studiengang 01 „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“ .....	9
Studiengang 02 „Wirtschaftsingenieur*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ .....	9
<b>I. Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien</b> .....	<b>10</b>
I.1 Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO) .....	10
I.2 Studiengangsprofile (§ 4 MRVO) .....	10
I.3 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO) .....	10
I.4 Modularisierung (§ 7 MRVO) .....	11
I.5 Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO) .....	12
I.6 Anerkennung und Anrechnung (Art. 2 Abs. 2 StAkkrStV) .....	12
<b>II. Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien</b> .....	<b>13</b>
II.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung .....	13
II.1 Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO).....	13
II.2 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO) .....	15
II.2.1 Curriculum (§ 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 MRVO) .....	15
II.2.2 Mobilität (§ 12 Abs. 1 Satz 4 MRVO).....	19
II.2.3 Personelle Ausstattung (§ 12 Abs. 2 MRVO) .....	19
II.1.1 Ressourcenausstattung (§ 12 Abs. 3 MRVO).....	20
II.2.4 Prüfungssystem (§ 12 Abs. 4 MRVO).....	21
II.2.5 Studierbarkeit (§ 12 Abs. 5 MRVO) .....	21
II.3 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO) .....	23
II.4 Studienerfolg (§ 14 MRVO).....	23
II.5 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO) .....	24
<b>III. Begutachtungsverfahren</b> .....	<b>26</b>
III.1 Allgemeine Hinweise .....	26
III.2 Rechtliche Grundlagen.....	26
III.3 Gutachtergruppe .....	26
<b>IV. Datenblatt</b> .....	<b>27</b>

IV.1	Daten zum Studiengang zum Zeitpunkt der Begutachtung .....	27
IV.1.1	Studiengang 1: Lebensmitteltechnologie inklusive Verlaufsvariante .....	27
IV.1.2	Studiengang 2: Wirtschaftsingenieur*in Innovationsmanagement Lebensmittel .....	29
IV.2	Daten zur Akkreditierung .....	30
IV.2.1	Studiengang 1 Lebensmitteltechnologie inklusive Verlaufsvariante .....	30
IV.2.2	Studiengang 2 Wirtschaftsingenieur*in Innovationsmanagement Lebensmittel .....	30

## Ergebnisse auf einen Blick

---

### Studiengang 01 „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“

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

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

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

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

**Studiengang 02 „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“**

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

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

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

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

## Kurzprofile der Studiengänge

---

Die Hochschule Fulda (HFD) ist eine staatliche Hochschule des Landes Hessen. Sie versteht sich als regional verankerte, forschungsstarke Hochschule mit einem anwendungsorientierten und interdisziplinären Profil. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen „Gesundheit, Ernährung und Lebensmittel“, „Interkulturalität und soziale Nachhaltigkeit“ sowie „Informatik und Systemtechnik“. Kooperative Promotionen werden u. a. mit der Universität Kassel angeboten. Die Hochschule ist in acht Fachbereiche gegliedert: Angewandte Informatik, Elektrotechnik und Informationstechnik, Lebensmitteltechnologie, Oecotrophologie, Pflege und Gesundheit, Sozial- und Kulturwissenschaften, Sozialwesen sowie Wirtschaft. Das Studienangebot umfasst derzeit 36 Bachelor- und 22 Masterstudienprogramme, von denen einige dual angeboten werden. Insgesamt studieren zum Wintersemester 2020/2021 rund 2400 Studierende an der Hochschule.

### **Studiengang 01 „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“**

Der Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie (LT)“ ist fachlich breit aufgestellt und verzichtet bewusst auf die Spezialisierung in einem Produktsegment und hat einen ausgeprägten Praxisanteil. Viele der angebotenen Module enthalten ein Laborpraktikum, am Anfang (Grundpraktikum) und am Ende (Praxisphase) des Studiums ist ein Industriepraktikum integriert. Die Studieninhalte führen konsequent zur Qualifikation sowohl im branchenbezogenen Einsatz als auch bei branchennahen Firmen und Zulieferern, z. B. in der Pharma-/Kosmetikindustrie, Maschinenbauindustrie und in Beratungsunternehmen. So sollen die Absolvent\*innen befähigt sein, die Herstellung von Lebensmitteln, Lebensmittelinhaltsstoffen und vergleichbaren Produkten in modernen technologischen Verarbeitungsverfahren zu konzipieren, entwickeln, regeln und zu überwachen. Dabei Aufgaben u.a. in den Bereichen Produktion, Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement, Entwicklung, Vertrieb und Organisation übernehmen. Neben dem regulären siebensemestrigen Bachelorstudiengang wird zudem die achtsemestrige Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS (LTP)“ mit dem Abschluss Bachelor of Science angeboten. Diese Variante beinhaltet einen zweisemestrigen Auslandsaufenthalt. Über die Ziele des Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie“ hinaus sollen die Studierenden dieser Verlaufsvariante Auslandserfahrungen und damit einhergehende Kompetenzen hinsichtlich Sprache, Wissenschafts- und Unternehmenskultur sowie interkulturellem Umgang und Integrität erwerben. Die Studieninhalte des Bachelorprogramms an der Hochschule Fulda werden über Auslandsaufenthalte an der Partnerhochschule ergänzt. Zur Sicherstellung der Umsetzung und Qualität der Zusammenarbeit zwischen der Hochschule Fulda und den internationalen Partnerhochschulen sind die Vereinbarungen in Kooperationsverträgen festgehalten.

### **Studiengang 02 „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“**

Der Bachelorstudiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel (WIL)“ stellt eine interdisziplinäre Verknüpfung naturwissenschaftlich-verfahrenstechnischen Wissens der Lebensmitteltechnologie mit Erkenntnissen der Wirtschaftswissenschaften und des Managements dar. Die Studierenden sollen die für eine selbstständige und verantwortliche Tätigkeit in Beruf und Gesellschaft notwendigen Fachqualifikationen für den Tätigkeitsbereich des Innovationsmanagements in der Lebensmittelindustrie erwerben. Sie sollen befähigt werden, auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden verantwortlich zu arbeiten und zu entscheiden. Schwerpunkt des Studiengangs ist das Innovationsmanagement als Teil der Unternehmensstrategie zur Umsetzung und Kontrolle von Produkt- und Prozessneuentwicklungen bzw. Verbesserungen in der Lebensmittelherstellung. Dazu werden Lehrinhalte der Betriebswirtschaft, Lebensmitteltechnologie, Natur- und Ingenieurwissenschaft vermittelt und miteinander verknüpft. Absolvent\*innen werden darauf vorbereitet, interdisziplinär zu arbeiten und als Schnittstelle zwischen rein naturwissenschaftlich-technischen und wirtschaftswissenschaftlichen Unternehmensbereichen fachlich zu kommunizieren und zielorientiert Innovationsprozesse zu initiieren und zu betreuen.



## Zusammenfassende Qualitätsbewertungen des Gutachtergremiums

---

### **Studiengang 01 „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“**

Die Gutachtergruppe hat einen guten Eindruck vom Studiengang erlangen können. An erprobten und gelungenen Ansätzen wurde festgehalten, wozu etwa die breite und generalistische Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnologie zählt, die es den Absolventen und Absolventinnen ermöglicht, in vielen Betrieben einsatzfähig zu sein. Gleichzeitig ist ein Bemühen um stete Weiterentwicklung des Studiengangs seitens der Hochschule sichtbar. Die Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ ermöglicht es den Studierenden durch einen verpflichtenden Auslandsaufenthalt interkulturelle Kompetenzen und einen Blick über den Tellerrand hinaus zu erlangen. Ein möglicher Ansatz für eine Weiterentwicklung bis zur nächsten Akkreditierung ist eine stärkere Sichtbarmachung des Mehrwerts der achtsemestrigen Verlaufsvariante gegenüber der siebensemestrigen Studienvariante. Zusätzlich kann über eine Erhöhung der Anzahl der Exkursionen in umliegende Betriebe nachgedacht werden sowie über Kooperationsmöglichkeiten mit Firmen im Zuge des Moduls „Projekt“.

### **Studiengang 02 „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“**

Die Kombination von Ingenieurwissenschaft und Betriebswirtschaft im Bereich Lebensmittel ist im Studiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ gelungen. Zudem wurden positiv zu bewertende Änderungen im Curriculum eingeführt, die dem Studiengangstitel gerecht werden. Der Studiengang erlaubt vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten, die sowohl naturwissenschaftliches wie technisches Wissen als auch betriebswirtschaftliche Fähigkeiten voraussetzen. Die gemeinsame Einstiegsphase mit dem Studiengang Lebensmitteltechnologie wird vor diesem Hintergrund als sinnvoll erachtet. Es gibt verschiedene Schnittstellen mit der Praxis, es wird jedoch im Hinblick auf Weiterentwicklungsmöglichkeiten des Studiengangs empfohlen, dass zusätzliche Exkursionen zu Betrieben in der Lebensmittelindustrie angeboten werden, in deren Zuge vor allem erste Erfahrungen mit Audits integriert werden können.

## I. Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien

---

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

### I.1 Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO)

#### Sachstand/Bewertung

Die Bachelorstudiengänge „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“ (LT bzw. LTP) und „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ werden als Vollzeitstudium angeboten.

Der Studiengang „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“ hat gemäß § 3 der Prüfungsordnung eine Regelstudienzeit von sieben (LT) bzw. acht (LTP) Semestern und einen Umfang von 210 ECTS (LT) bzw. 240 ECTS (LTP). Der Bachelorstudiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ hat gemäß § 3 der Prüfungsordnung eine Regelstudienzeit von sieben Semestern und einen Umfang von 210 ECTS.

#### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

### I.2 Studiengangprofile (§ 4 MRVO)

#### Sachstand/Bewertung

Gemäß § 9 der einschlägigen Prüfungsordnung ist eine Abschlussarbeit vorgesehen. Mit der Bachelorarbeit weisen die Studierenden in beiden Studiengängen die Fähigkeit zum eigenständigen Arbeiten nach den Regeln guter wissenschaftlicher Praxis nach. Sie arbeiten in begrenzter Zeit an einem praktischen Problem der jeweiligen Schwerpunktsetzung ihres Studiengangs. Sie zeigen auf, dass sie Ergebnisse logisch und strukturiert sowohl in schriftlicher (Bachelor-Thesis) als auch in mündlicher Form (Kolloquium) präsentieren und diskutieren können. Die Bachelorarbeit erfolgt in der Regel in Kooperation mit einem Unternehmen der Lebensmittelindustrie und schließt direkt an die Praxisphase an. Die Bearbeitungszeit in beiden Studiengängen beträgt gemäß § 9 der jeweiligen Prüfungsordnung sieben Wochen.

#### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

### I.3 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)

#### Sachstand/Bewertung

Die Studiengänge sind in den Fächergruppen Natur-, Ingenieur und Wirtschaftswissenschaften zu verorten. Als Abschlussgrad wird gemäß § 1 der jeweiligen Prüfungsordnung „Bachelor of Science“ vergeben.

Gemäß § 27 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen für Bachelor- und Masterstudiengänge an der Hochschule Fulda erhalten die Absolvent/inn/en zusammen mit dem Zeugnis ein Diploma Supplement. Dem Selbstbericht liegt ein Beispiel in deutscher und in englischer Sprache in der aktuell von HRK und KMK abgestimmten gültigen Fassung (Stand Dezember 2018) bei.

#### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

#### I.4 Modularisierung (§ 7 MRVO)

##### Sachstand/Bewertung

Die ersten beiden Semester der beiden Bachelorstudiengänge „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“ (LT bzw. LTP) und „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel (WIL)“ sind für die Studierenden identisch. In den Modulen „Mathematik 1“, „Mathematik 2“, „Allgemeine Chemie“, „Physik“, „Grundlagen Lebensmittelingenieurwesen“, „Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens“, „Grundlagen des Managements in Lebensmittel-Unternehmen“, „Organische Chemie“, „Physikalische Chemie“, „Grundlagen der Biologie und Rohstoffkunde“, „Lebensmittelmikrobiologie“, „Lebensmitteltechnologie 1“ sollen sie Basiswissen und -kompetenzen in den Bereichen mathematisches und naturwissenschaftliches Verständnis, Einführung in die Lebensmittelproduktion, verfahrens- und betriebswirtschaftliche Grundlagen erwerben.

Auf das zweisemestrige Basisstudium aufbauend unterscheidet sich der Studienverlaufsplan beider Studiengänge voneinander und beinhaltet Module zur Wissensvertiefung, -verbreiterung und -spezialisierung, abgestimmt auf das Qualifikationsziel des betreffenden Studiengangs. Das dritte und vierte Semester besteht aus Pflichtmodulen. Im Studiengang „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“ (LT bzw. LTP) sind es die Module „Lebensmittelchemie“, „Sensorik“, „Thermische Verfahrenstechnik“, „Lebensmittelhygiene“, Betriebswirtschaftliche Funktionen“, „Lebensmitteltechnologie 2“, „Grundlagen der Physiologie der Ernährung“, „Statistik für Ingenieur\*innen“, „Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik“, „Biochemie und Lebensmittel“, „Mechanische Verfahrenstechnik“, „Projekt“. Im Studiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ sind die Pflichtmodule „Projektmanagement und Prozessgestaltung in der Lebensmittelindustrie“, „Sensorik“, „Lebensmitteltechnologie 2“, „Lebensmittelhygiene“, „Investition und Finanzierung“, „Einführung in die Verfahrenstechnik“, „Grundlagen der Physiologie der Ernährung“, „Statistik für Ingenieur\*innen“, „Kostenmanagement/Controlling“, „Lebensmittel-Marketing und -vertrieb“, „Lebensmittel-Produkt- und -innovationsmanagement“ sowie „Existenzgründung“ verankert. Die Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ kann in den Varianten A-C studiert werden. Sie unterscheiden sich in den Modulausrichtungen und Auslandsphasen des sechsten bis achten Semesters.

Im fünften und sechsten Semester beider Studiengänge gibt es ein Angebot von Wahlpflichtmodulen zur individuellen Schwerpunktsetzung.

Die beiden Bachelorstudiengänge „Lebensmitteltechnologie inkl. Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS“ (LT bzw. LTP) und „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel (WIL)“ sind modular aufgebaut, die Module haben jeweils einen Umfang von 5 ECTS-Punkten. Ausnahme bilden hier das Praxisphasenmodul LT1038 Praxisphase (20 ECTS-Punkte) und die Abschlussmodule LT1125 (LT) bzw. LT1106 (WILL) mit 10 ECTS-Punkten. Alle Module sind innerhalb von ein bis zwei Semestern absolvierbar.

Die Modulhandbücher enthalten alle nach § 7 Abs. 2 MRVO erforderlichen Angaben, insbesondere Angaben zu den Inhalten und Qualifikationszielen, den Lehr- und Lernformen, den Leistungspunkten und der Prüfung sowie dem Arbeitsaufwand. Modulverantwortliche sind ebenfalls für jedes Modul benannt.

Aus § 28 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen geht hervor, dass auf dem Zeugnis neben der Abschlussnote nach deutschem Notensystem auch die Ausweisung einer relativen Note erfolgt.

##### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## I.5 Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO)

### Sachstand/Bewertung

Die vorgelegten idealtypischen Studienverlaufspläne legen dar, dass die Studierenden i. d. R. 30 ECTS pro Semester und 60 ECTS je Studienjahr erwerben können. Eine Ausnahme bildet die Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ (LTP). Dort werden in der Variante A 35 ECTS im 5. Semester erworben und 25 ECTS im 7. Semester. In Variante B werden 35 ECTS im 5. Semester erworben und 25 ECTS im 6. Semester. In Variante C werden 35 ECTS im 5. Semester erworben, im 6. und 7. Semester dafür zusammen nur 55 ECTS. Ähnliche Fälle von Verteilungsabweichungen wurden von Seiten des Akkreditierungsrats in der Vergangenheit als regelkonform eingestuft.

Aus der Dokumentation wird ersichtlich, dass einem ECTS-Punkt ein durchschnittlicher Arbeitsaufwand von 25-30 Stunden zugrunde gelegt wird.

Der Umfang der Bachelorarbeit ist in § 9 der Prüfungsordnung geregelt und beträgt 10 ECTS.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## I.6 Anerkennung und Anrechnung (Art. 2 Abs. 2 StAkkrStV)

### Sachstand/Bewertung

In § 22 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen sind Regeln zur Anerkennung von Leistungen, die an anderen Hochschulen erbracht wurden, und in § 23 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen Regeln zur Anrechnung außerhochschulisch erworbener Kompetenzen vorgesehen.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## II. Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

---

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

### II.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung

Eine der weitreichendsten Änderungen stellt die zukünftige gemeinsame Grundlagenphase der Studiengänge „Lebensmitteltechnologie“ und „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ dar. Entsprechend wurden die Beweggründe für diese Änderung erörtert und bei den Studierenden nach einem Meinungsbild gefragt. Die Gutachtergruppe kommt zu einer positiven Bewertung der gemeinsamen Einstiegsphase, die auch einen Wechsel zwischen den Studiengängen erlaubt, was jenen Studierenden zugutekommt, die nach Beginn des Studiums feststellen, dass sie gerne entweder ein eher technisches Profil oder eher ein wirtschaftliches Profil verfolgen wollen. Andere Schwerpunktthemen der Gespräche war die Ausstattung der Studiengänge mit Laborstellen sowie die Studierbarkeit und der Praxisbezug innerhalb der Curricula.

### II.1 Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO)

#### a) Studiengangübergreifende Aspekte

Die beiden Bachelorstudiengänge „Lebensmitteltechnologie“ und „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ sind nach Darstellung der Hochschule praxisnah ausgelegt und sollen die in diesem Fachgebiet besonders vielseitigen und umfangreichen fachlichen Schlüsselqualifikationen vermitteln. Daneben sollen sie auch zur Persönlichkeitsentwicklung beitragen, indem die Studierenden Kommunikations- und Teamfähigkeit, Präsentations- und Moderationskompetenzen sowie Fremdsprachenkenntnisse erwerben.

#### b) Studiengangsspezifische Bewertung

##### Studiengang 01: Lebensmitteltechnologie

###### Sachstand

Der Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ soll die Studierenden im Bereich der industriellen Verarbeitung von Lebensmitteln dazu befähigen, komplexe Handlungsabläufe in der Industrie sowie bei deren Zulieferern zu planen, zu organisieren und durchzuführen. Die Absolventen und Absolventinnen sollen über die Lebensmittelproduktion hinaus auch in den Bereichen Pharmazie, Kosmetik, Verfahrenstechnik und Biotechnologie eingesetzt werden können. Sie sollen Führungsaufgaben im Beruf übernehmen können, etwa in der Entwicklung, Planung, Produktion, Qualitätsmanagement und in der Vermarktung. Ein breiter Wahlbereich soll laut Hochschule individuelle Schwerpunkte ermöglichen.

Bei Wahl der Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ sollen Auslandserfahrungen gemacht und damit einhergehende Kompetenzen hinsichtlich Sprache, Wissenschafts- und Unternehmenskultur sowie Fähigkeiten in den Bereichen interkultureller Umgang und Integrität erworben werden. Der verpflichtende Aufenthalt an einer Partnerhochschule soll zudem die Studieninhalte des Studiengangs an der Hochschule Fulda ergänzen.

###### Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Es konnte festgestellt werden, dass die Qualifikationsziele und angestrebten Lernergebnisse übergreifend für den Studiengang in beiden Varianten klar formuliert und für Interessierte sowie Studierende transparent sind. Bestätigt wurde dies im Gespräch mit den Studierenden und Mitarbeitenden. Die Studierendenschaft äußerte sich positiv gegenüber dem Profil des Studiengangs und gegenüber der Grundlagenausbildung, die der Studiengang anfangs mit dem Studiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“

gemein hat. Der Aspekt einer umfassenden und breitangelegten Grundlagenausbildung in diesem Bachelorstudiengang wird damit als erfüllt angesehen. Die dennoch bestehende Quote Studierender, welche das Studium nicht beenden, wird weitgehend als typisch für ein technisch-wissenschaftliches Studium angesehen. Dies wird gemildert durch die Möglichkeit des Wechsels zum wesensverwandten Studiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“.

Unternehmen der Lebensmittelindustrie stellen an Absolventen und Absolventinnen hohe Anforderungen sowohl an die fachliche Tiefe der vermittelten Kenntnisse als auch an die Befähigung zur praktischen Umsetzung. Diesen hohen Anforderungen wird der Studiengang im Hinblick auf das vermittelte Abschlussniveau gerecht und trägt damit zur Befähigung zur Aufnahme einer qualifizierten Erwerbstätigkeit nachvollziehbar bei. Die Strukturierung des Studiengangs, der inhaltliche Aufbau der Module und die Untersetzung der Inhalte mit praktisch tätiger Umsetzung in Technikum und Labor zeigen, dass die Studiengangsverantwortlichen die Anforderungen an die Ausgestaltung eines Studiengangs der Lebensmitteltechnologie kennen und entsprechend erfolgreich umsetzen konnten. Die Beibehaltung der breiten und generalistischen Ausbildung in diesem Bereich wird ausdrücklich begrüßt. Diese spiegelt sich auch angemessen in der Darstellung der Qualifikationsziele wider.

Die Qualifikationsziele berücksichtigen neben den fachlichen Aspekten auch angemessen den Erwerb von Schlüsselqualifikationen im Hinblick zum Beispiel auf kommunikative und soziale sowie Transfer-Kompetenzen. Dies stellt sicher, dass auf konzeptueller Ebene dargestellt wird, dass die Studierenden Fähigkeiten und Kenntnisse erwerben, die dem Bachelorniveau nach dem Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse entsprechen.

Die Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie Plus“ stellt eine sinnvolle Ergänzung des Studienangebots dar, da sie durch den formalisierten zweisemestrigen Auslandsaufenthalt einen zusätzlichen Fokus auf internationale Tätigkeiten setzt und dies für die Absolventen und Absolventinnen etwa bei einer späteren Tätigkeit in einem internationalen Lebensmittelkonzern oder im Ausland Früchte tragen wird. Ein deutlicher Zugewinn an interkulturellen Kompetenzen ist damit sichergestellt und spiegelt sich angemessen in der Dokumentation der zugehörigen Qualifikationsziele wider. Gleichwohl ist zu empfehlen, dass darauf geachtet wird, den Mehrwert dieser Verlaufsvariante nach außen noch sichtbarer zu machen, zum Beispiel auf der Homepage und in studiengangsrelevanten Dokumenten, sodass für Studierende deutlicher wird, welchen Zugewinn sie gegenüber der siebensemestrigen Verlaufsvariante des Studiums haben, in der ebenso ein Auslandssemester möglich wäre.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlungen:

- Es sollte verstärkt darauf geachtet werden, dass der Mehrwert der Verlaufsvariante „PLUS“ nach außen sichtbar ist, sodass für Studierende deutlicher wird, welchen Zugewinn sie gegenüber der sieben-semesterigen Verlaufsvariante des Studiums haben.

## Studiengang 02: Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel

### Sachstand

In diesem Studiengang soll eine Verknüpfung zwischen naturwissenschaftlich-verfahrenstechnischem Wissen der Lebensmitteltechnologie mit Erkenntnissen der Wirtschaftswissenschaften und des Managements hergestellt werden. Die Studierenden sollen befähigt werden, auf Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden des Innovationsmanagements im Lebensmittelkontext verantwortlich zu arbeiten und zu

entscheiden. Ihr Wissen soll vertiefend über den allgemeinen Kenntnisstand der Fachliteratur hinaus auch Wissensbestände auf dem aktuellen Stand der Forschung einschließen. Die Absolventen und Absolventinnen sollen ihr Wissen in beruflichen Tätigkeiten anwenden können, um Problemlösungen und Argumente in ihrem Fachgebiet zu erarbeiten und weiterzuentwickeln. Relevante Informationen sollen dabei zur Lösung praktischer und theoretischer Problemstellungen genutzt werden, um daraus Strategien zu Produkt- und Prozessneuentwicklung bzw. -verbesserungen abzuleiten, die gesellschaftliche, wissenschaftliche und ethische Erkenntnisse berücksichtigen. Die Absolventen und Absolventinnen sollen interdisziplinär arbeiten können, insbesondere an der Schnittstelle zwischen naturwissenschaftlich-technischen und wirtschaftswissenschaftlichen Berufsgruppen. Sie sollen Qualifikationen für eine selbständige und verantwortliche Tätigkeit im Bereich des Innovationsmanagements in der Lebensmittelindustrie erwerben. Diese kann nach Angaben der Hochschule in Unternehmen und Institutionen, z.B. Behörden, Verbänden, Organisationen, im nationalen und internationalen Umfeld liegen.

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

Die Qualifikationsziele und angestrebten Lernergebnisse für den Bachelorstudiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ sind klar dargestellt. Interessierte sowie Studierende bekommen einen guten Einblick in das Profil des Studiengangs. Der interdisziplinäre Fokus mit Kombination von Lebensmitteltechnologie und betriebswirtschaftlichen Fragenstellungen stellt eine breite wissenschaftliche Qualifizierung sicher und ermöglicht unterschiedliche Karrierewege in der Lebensmittelindustrie und verwandten Feldern, wobei neben klassischen Tätigkeiten in der Lebensmittelproduktion und Verarbeitung auch Potentiale in der Unternehmensentwicklung bzw. im Innovationsmanagement gegeben sind. Dies deckt sich gut mit den besonderen Anforderungen dieses Wirtschaftsbereichs, vor allem da Wissen von verschiedenen naturwissenschaftlichen, technischen und betriebswirtschaftlichen Fachbereichen benötigt wird, um den besonderen Anforderungen an Lebensmittelqualität und Sicherheit gerecht zu werden. Der Studiengang adressiert diese Aspekte erfolgreich. Durch eine verpflichtende Praxisphase und Studienprojekte mit Unternehmenspartnern wird zudem der Transfer von erlerntem Wissen in die Industrie gefördert. So wird den Absolventinnen und Absolventen der Einstieg in die Berufspraxis oder die Teilnahme an aufbauenden Masterstudiengängen ermöglicht, sowohl an der Hochschule Fulda als auch anderen Institutionen im In- und Ausland. Die Persönlichkeitsentwicklung und Kommunikationsfähigkeiten der Studierenden werden durch kooperative Module, wie beispielsweise „Entscheidungstraining/Planspiele“, gefördert, was einen zusätzlichen Mehrwert des Studiengangs darstellt. Diese überfachlichen Kompetenzbereiche sind auch in der Dokumentation der Qualifikationsziele angemessen enthalten. Die im „Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse“ definierten Dimensionen sind somit angemessen in der Konzeption des Studiengangs und dessen Dokumentation berücksichtigt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **II.2 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO)**

### **II.2.1 Curriculum (§ 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 MRVO)**

#### **a) Studiengangübergreifende Aspekte**

Der Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ sowie der Studiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ haben ein gemeinsames Basisstudium, in dem die Studierenden Module im Umfang von insgesamt 60 CP über zwei Semester absolvieren. Diese sollen dem Erwerb von Basiswissen und -kompetenzen in den Bereichen mathematisches und naturwissenschaftliches Verständnis, Einführung in die Lebensmittelproduktion sowie verfahrens- und betriebswirtschaftliche Grundlagen dienen. Dies ist eine



Neustrukturierung, die im Zuge der Reakkreditierung erfolgt. Laut Hochschule werden damit die Ziele verfolgt, dass zum einen die Grundlagen für alle Studiengänge des Fachbereichs definiert und vereinheitlicht werden und zum anderen soll diese Konzeption Vorteile bei der Akquise von Studierenden wie auch bei der Konzeption neuer Studiengänge für den Fachbereich bieten. Nach dem zweisemestrigen Basisstudium unterscheidet sich der Studienverlaufsplan beider Studiengänge voneinander und beinhaltet Module, die der Wissensvertiefung, -verbreiterung und -spezialisierung der gewählten Studienrichtung dienen sollen.

## b) Studiengangsspezifische Bewertung

### Studiengang 01: Lebensmitteltechnologie

#### Sachstand

Der Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ umfasst 31 Pflichtmodule inklusive Praxisphase und Bachelor-Thesis. Von den Pflichtmodulen weisen laut Selbstbericht 40 % ein Laborpraktikum auf. Wahloptionen je nach thematischen Interessen bestehen im fünften Semester im Umfang von drei Modulen und im sechsten Semester im Umfang von vier Modulen aus einem vorgegebenen Katalog von Wahlpflichtmodulen. Ein Modul aus dem Katalog der Wahlpflichtmodule kann durch ein frei wählbares Modul aus dem Angebot des Fachbereichs Sozial- und Kulturwissenschaften (z. B. Fremdsprache) ersetzt werden, das mindestens 5 CP umfassen und benotet sein muss. Bis zur Anmeldung zu den Modulen ab dem vierten Semester ist eine einschlägige berufspraktische Tätigkeit (Grundpraktikum) zu absolvieren, die acht Wochen Arbeitszeit einer Vollzeitstelle entspricht. Dieses Praktikum soll vor Antritt des Studiums bzw. innerhalb der Semesterferien absolviert werden. Im Studium ist vor der Bachelor-Thesis zudem eine 13-wöchige Praxisphase mit einem Umfang von 20 CP vorgesehen.

Die Besonderheit im Ablauf der Studienverlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ (LTP) besteht in der Integration eines obligatorischen zweisemestrigen Auslandsaufenthalts. Zur Vorbereitung auf den Auslandsaufenthalt sind über das Modulportfolio des Studiengangs „Lebensmitteltechnologie“ hinausgehend die Module „Fremdsprache“ sowie „Interkulturelle Kompetenz“ verpflichtend. Der Auslandsaufenthalt kann in drei Varianten integriert werden. In Variante A wird er im siebten und achten Semester absolviert, sodass ein Semester Inhalte von der Partnerhochschule umfasst und das andere Semester die Praxisphase und das Abschlussmodul. In der Variante B findet die Studienphase an der Partnerhochschule im sechsten Semester statt und im siebten Semester die Praxisphase und das Abschlussmodul ebenfalls im Ausland. Verbliebene Kurse werden dann an der HS Fulda im achten Semester belegt. In der Variante C werden sowohl im sechsten als auch im siebten Semester Module im Umfang von 45 CP der Partnerhochschule belegt, Praxisphase und Abschlussmodul werden dann wieder im Inland absolviert.

Laut Selbstbericht werden als Lehrformen zunächst Vorlesungen eingesetzt, um vor allem das Grundlagenwissen der ersten Semester zu vermitteln. Diese werden ergänzt durch a Übungen und Praktika, in denen praktische Kleingruppenarbeiten im Fokus stehen sollen. Im späteren Verlauf des Studiums wird zusätzlich auf Seminare als Lehrform zurückgegriffen, in denen laut Hochschule die Verbindung von Theorie zu Praxis unter anderem durch Lehrbeauftragte aus der Industrie und unter Beteiligung der Studierenden geschaffen werden soll.

#### Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Das Curriculum ist unter Berücksichtigung der Eingangsqualifikation und im Hinblick auf die Erreichbarkeit der für den Studiengang übergreifend definierten Qualifikationsziele adäquat aufgebaut. Ein Beispiel hierfür ist die Konzentrierung von Grundlagenfächern am Anfang des Studiums, welche von einigen Studierenden als schwierig empfunden werden, aber von der Gutachtergruppe als sinnvoll bewertet werden. Hierdurch werden



einerseits Voraussetzungen für spätere Module sicher geschaffen und andererseits frühzeitig Entscheidungshilfen für eventuell fehlorientierte Studierende gegeben. Gleichzeitig besteht die Möglichkeit des Wechsels in den eher wirtschaftlich orientierten Parallel-Studiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“.

Die Dokumentation (v. a. Modulbeschreibungen) ist ausführlich und gut nachvollziehbar. Dabei ist das Konzept der Module weitgehend stimmig auf die Qualifikationsziele bezogen. Der Studiengang umfasst vielfältige und dem Studienformat entsprechende Lehr- und Lernformen, die am Anfang des Studiums der Lehre von Grundlagenwissen angepasst sind und später durch Seminare sowie ausführliche, wissenschaftlich begleitete Praxisanteile ergänzt werden. Die Bezeichnung des Studiengangs, der Abschlussgrad und die Abschlussbezeichnung passen zu Qualifikationszielen und Curriculum. Schlüsselqualifikationen bzw. Soft Skills können wie Kommunikations- und Teamfähigkeit, Präsentations- und Moderationskompetenzen insbesondere durch das Modul „Projekt“ sowie durch Gruppenarbeiten und Präsentationen im Studienverlauf hinreichend erworben werden.

Im Gespräch mit den Studierenden entstand der überzeugende Eindruck, dass diese aktiv in die Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen einbezogen sind. Durch eine angemessene Anzahl von Modulen mit projektorientiertem Lernen eröffnet der Studiengang im Rahmen der Möglichkeit einer Grundlagenausbildung auch einige Freiräume für ein selbstgestaltetes Studium; diese werden durch die oben dargestellten Wahloptionen zur individuellen Schwerpunktsetzung untermauert. Somit ist das curriculare Konzept überzeugend. Gleichwohl kann Weiterentwicklungspotential darin gesehen werden, dass die Studierenden schon frühzeitig mit potentiellen Arbeitgebern verknüpft werden sollten. Das kann durch eine Erhöhung der Anzahl an Exkursionen in umliegende Betriebe erfolgen, die möglicherweise wegen der Pandemie in den vergangenen Jahren nicht im gleichen Maße stattfinden konnten. Außerdem ließe sich möglicherweise über das Modul „Projekt“ eine frühe Kooperation mit Betrieben erschließen, indem Aufgabenstellungen für Studierenden-Projekte aus der Betriebswelt von Kooperationsunternehmen kommen könnten. Hier sollte geprüft werden, ob dies innerhalb der Lernziele des Projekts für sinnvoll erachtet wird und ob dies von den Studierenden positiv aufgenommen werden würde.

Das Curriculum der Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ unterscheidet sich von der normalen Verlaufsvariante durch die Integration eines zweisemestrigen Auslandsaufenthalts sowie durch zwei zusätzliche Module, die den Aufenthalt sprachlich und interkulturell vorbereiten sollen und damit eine sinnvolle Ergänzung darstellen. Die drei verschiedenen Varianten, in denen der Auslandsaufenthalt durchgeführt werden kann, eröffnen die Flexibilität, verschiedene Inhalte und/oder die Abschlussarbeit im Ausland zu belegen, garantieren dabei aber auch einen ausreichend strukturierten und formalisierten Ablauf. Dadurch wird sichergestellt, dass die anvisierten spezifischen Kompetenzen durch die Studierenden erworben werden.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlungen:

- Um den Studierenden im Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ mehr Anknüpfungspunkte mit Betrieben und der späteren Arbeitswelt schon während des Studiums zu ermöglichen, empfiehlt das Gutachtergremium, die Anzahl der Exkursionen in umliegende Betriebe zu erhöhen.
- Ein Anknüpfungspunkt für frühe Kooperationen mit Betrieben ließe sich über das Modul „Projekt“ erschließen; bspw. durch feste Kooperationen, die Aufgabenstellungen für die Studierenden-Projekte liefern. Hier sollte geprüft werden, ob dies innerhalb der Lernziele des Projekts für sinnvoll erachtet wird und ob dies von den Studierenden positiv aufgenommen werden würde.

## Studiengang 02: Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel

### Sachstand

Der Studiengang umfasst 33 Pflichtmodule inklusive Praxisphase und Bachelor-Thesis. Von den Pflichtmodulen weisen laut Selbstbericht 25 % ein Laborpraktikum auf. Wahloptionen je nach thematischen Interessen bestehen im fünften Semester im Umfang von zwei Modulen und im sechsten Semester im Umfang von vier Modulen aus einem vorgegebenen Wahlpflichtmodulkatalog. Eines der Wahlpflichtmodule kann durch ein frei wählbares Modul aus dem Angebot des Fachbereichs Sozial- und Kulturwissenschaften (z. B. Fremdsprache) ersetzt werden, das mindestens 5 CP umfassen und benotet sein muss. Bis zur Anmeldung zu den Modulen ab dem vierten Semester ist eine einschlägige berufspraktische Tätigkeit (Grundpraktikum) zu absolvieren, die acht Wochen Arbeitszeit einer Vollzeitstelle entspricht. Dieses Praktikum soll vor Antritt des Studiums bzw. innerhalb der Semesterferien absolviert werden. Im Studium ist vor der Bachelor-Thesis eine Praxisphase mit einem Umfang von 20 CP vorgesehen.

Laut Selbstbericht wird in dem Studiengang ein besonderer Fokus auf projektorientiertes Arbeiten in Kleingruppen gelegt. Im späteren Verlauf des Studiums wird vornehmlich auf Seminare als Lehrform zurückgegriffen, in denen laut Hochschule die Verbindung von Theorie zu Praxis unter anderem durch Lehrbeauftragte aus der Industrie und unter Beteiligung der Studierenden geschaffen werden soll.

### Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Der Aufbau des Studiengangs berücksichtigt die Erreichbarkeit der übergreifend definierten Qualifikationsziele. Die durchgeführten Änderungen am Studiengang sind nachvollziehbar und klar begründet. Hierbei ist vor allem die gemeinsame Einstiegsphase mit dem Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ eine interessante Lösung, um den Studierenden den Start durch die Vermittlung von Grundlagenwissen zu erleichtern. Durch zusätzliche Beratungsangebote und vielseitige Anrechnungsmöglichkeiten wird hiermit ebenfalls ein interner Wechsel von bzw. in den Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ ermöglicht. Zusätzlich ist zu erwarten, dass die gemeinsame Einstiegsphase zu mehr Klarheit über die Anforderungen der einzelnen, mit anderen Studiengängen geteilten, Module führt.

Modulkonzept und Modelbeschreibungen sind ebenfalls im Einklang mit den für den Studiengang definierten Zielen und enthalten entsprechend stimmige Inhalte aus den Bereichen Naturwissenschaften, Technologie und Betriebswirtschaft. Der Fokus auf Innovationsmanagement wird überwiegend als Querschnittsthema innerhalb von Modulen umgesetzt und ist somit in die vielseitigen Lehrinhalte eingegliedert. Explizit soll das neue Modul „Existenzgründung“ im vierten Semester den mit dem Innovationsmanagement verwobenen Bereich Entrepreneurship im Studium unterstützen und ist damit eine sinnvolle Ergänzung. Die Studiengangsbezeichnung erlangt hierdurch weitere Berechtigung und wurde auch von den Studierenden als passend empfunden.

Die Studierenden werden durch die vorgesehenen Lehr- und Lernformen in die Gestaltung der Lehr- und Lernprozesse eingebunden und erhalten durch die Wahloptionen in ausreichendem Maße Freiräume für ein selbstgestaltetes Studium. Durch ein Praktikum und vielseitige Schnittstellen mit der Lebensmittelindustrie werden Praxisanteile in das Studiengangskonzept integriert. Um diese Verbindung von Theorie und Praxis sowie von Ingenieurwissenschaften und Betriebswirtschaft weiter zu fördern, werden zusätzliche Exkursionen zu Betrieben in der Lebensmittelindustrie empfohlen, wobei für die Studierenden vor allem erste Erfahrungen mit Audits als besonders zielführend für die Vorbereitung auf einschlägige berufliche Tätigkeiten hervorzuheben sind.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlungen:

- Das Gutachtergremium empfiehlt, dass Studierende mehr Exkursionsangebote in Betriebe erhalten, um das Zusammenwirken der ingenieurwissenschaftlichen Anteile und der betriebswirtschaftlichen Anteile in der Praxis zu erleben. Erfahrungen hinsichtlich Audits sollten hierbei möglichst integriert werden.

## II.2.2 Mobilität (§ 12 Abs. 1 Satz 4 MRVO)

### Sachstand

Sowohl für den Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ als auch für den Studiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ wird ein Auslandsaufenthalt laut Selbstbericht im fünften. oder sechsten Semester empfohlen. Begründet wird dies mit der höheren Flexibilität der Leistungsanerkennung in diesen Semestern auf Grund der Wahlpflichtmodule. Zusätzlich nennt der Selbstbericht die Möglichkeit die Praxisphase und die Bachelor-Thesis im Ausland zu absolvieren.

Bei dem Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ mit der Verlaufsvariante Plus ist ein verpflichtendes Auslandsjahr (zwei Semester) vorgesehen, das in drei verschiedenen Varianten gestaltet werden kann (s. Kapitel II.2.1 Curriculum zu den möglichen Varianten).

Die Hochschule hat Regelungen zur Anerkennung von an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen in der Prüfungsordnung vorgesehen. Im Falle eines Auslandsaufenthalts wird ein Learning Agreement vereinbart, das die Leistungsanerkennung sicherstellen soll. Durch den/die Auslandsbeauftragte/n des Fachbereiches wird zusammen mit dem International Office über Auslandsaufenthaltsmöglichkeiten informiert.

### Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Um der Bedeutung von Mobilität durch zunehmende Internationalisierung Rechnung zu tragen, wird in den Studiengängen „Lebensmitteltechnologie“ und „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ ein Auslandssemester im fünften oder sechsten Semester empfohlen und damit ein Mobilitätsfenster ausgewiesen. Besonders aktiv wird die Mobilität in der Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ gefördert, in der sie formalisiert durch einen zweisemestrigen Auslandsaufenthalt verankert ist. Dies ist eindeutig als überregionales Alleinstellungsmerkmal anzuerkennen.

Die notwendigen Rahmenbedingungen für die Mobilität der Studierenden sind durch flexible Leistungsanerkennung von Wahlpflichtmodulen wie auch durch eine Vereinbarung in Form von Learning Agreements vorhanden.

Um die Mobilität auch hinsichtlich Incoming-Studierender zu verbessern, könnte darüber nachgedacht werden, mehr Wahlpflichtmodule am Fachbereich in englischer Sprache abzuhalten und die Attraktivität eines Aufenthalts an der Hochschule Fulda somit zu steigern.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## II.2.3 Personelle Ausstattung (§ 12 Abs. 2 MRVO)

### Sachstand

Der Fachbereich Lebensmitteltechnologie verfügt über zwölf Professuren. Im Studiengang „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ lehren zusätzlich Professoren oder Professorinnen des Fachbereichs Wirtschaft. Zusätzlich zu den Professoren und Professorinnen übernehmen Lehrkräfte für besondere Aufgaben sowie Lehrbeauftragte aus der beruflichen Praxis einen Teil der Lehre. Laut Selbstbericht wird die Lehre zu rund 80 % durch hauptberuflich Lehrende abgedeckt.

Die Hochschule hat ein Personalentwicklungs- und Fortbildungskonzept, das mentorielle Begleitung neuer Lehrkräfte sowie ein Fort- und Weiterbildungsangebot enthält. Dabei sollen Themen wie Führungskompetenz, Hochschuldidaktik und weitere zum Tragen kommen. Für das Wahrnehmen dieser Angebote kann für neue Professoren oder Professorinnen eine Lehrdeputatsreduzierung angeboten werden.

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

Der vorhandene Personalstand ist sowohl quantitativ als auch qualitativ geeignet zur Betreuung der begutachteten Studiengänge. Es besteht ein hoher Anteil an hauptberuflich tätigem Lehrpersonal. Weitreichende Fortbildungsangebote fördern zudem die kontinuierliche Weiterentwicklung. Hierunter fallen beispielsweise die erwähnte mentorielle Begleitung neuer Kollegen und Kolleginnen sowie das jährliche Fortbildungsprogramm der Arbeitsgruppe wissenschaftliche Weiterbildung hessischer Hochschulen. Es ist hervorzuheben, dass die Hochschule neue Professoren und Professorinnen bei der Teilnahme an der hochschuldidaktischen Woche und einem weiteren hochschuldidaktischen Seminar durch Lehrdeputatsreduzierung unterstützt.

Die Maßnahmen zur Personalauswahl entsprechen den an staatlichen Hochschulen üblichen. Die didaktische Unterstützung neuer Professorinnen und Professoren ist eine sehr sinnvolle Maßnahme.

#### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

### **II.1.1 Ressourcenausstattung (§ 12 Abs. 3 MRVO)**

#### **Sachstand**

Neben dem Lehrpersonal stehen 5,75 Stellen für Laboringenieure und Laboringenieurinnen im Fachbereich Lebensmitteltechnologie zur Verfügung. Zusätzlich gibt es 1,5 Stellen für die Bearbeitung von Verwaltungsaufgaben im Fachbereichssekretariat. Die Studiengänge werden außerdem jeweils von einer Studiengangskoordinatorin oder einem Studiengangskoordinator betreut. Für Auslandsangelegenheiten ist eine Auslandsbeauftragte oder ein Auslandsbeauftragter angestellt.

Für die Studiengänge stehen nach Darstellung der Hochschule fünf Lehrveranstaltungsräume zur Verfügung, darunter auch über Computerarbeitsplätze, sowie Labore und Technika, die nach Aussage der Hochschule eine für das jeweilige Lehrgebiet spezifische, am aktuellen Stand der Forschung und Entwicklung ausgerichtete Ausstattung besitzen. Den Studierenden steht außerdem die Hochschul- und Landesbibliothek, unter anderem mit fachspezifischen Datenbanken ausgestattet, zur Verfügung.

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

Der Studiengang verfügt über eine als noch ausreichend anzusehende Ausstattung an fachpraktischem Personal. Da die verfügbaren 5,75 Stellen durch Teilzeit- und ähnliche Regelungen auf mehr Personen verteilt sind, kann bei bestmöglicher Organisation eine ausreichende fachliche Breite erzeugt werden. Darüber hinaus wurden während der Begehung entsprechende Fragen dahingehend beantwortet, dass sich auch Professoren und Professorinnen und Lehrbeauftragte an der praktischen Betreuung der Studierenden beteiligen. Unter dieser Voraussetzung kann eine adäquate fachpraktische Betreuung der Studierenden sichergestellt werden.

Diese wird somit insgesamt als ausreichend, aber nicht als optimal angesehen – hierzu müssten dem Studiengang weitere Stellen im fachpraktischen Bereich zugewiesen werden.

Im Bereich der sächlichen Ressourcen (Räumlichkeiten und Geräte) erscheint die Ausstattung als adäquat im Hinblick auf die angestrebte vielfältige und generalistische Grundlagen-Ausbildung. Mit Hilfe der Versuchsstände lässt sich eine große Vielfalt an Lebensmitteln praktisch herstellen, welche anschließend in den verschiedenen Laboren untersucht werden können. Studierende berichteten, dass im Falle von Verschleiß/Versagen von Gerätschaften stets schnell für Ersatz gesorgt wurde. Dies deutet auf ausreichende Mittelverfügbarkeit und gute Organisation hin. Ebenso erscheint die Versorgung mit IT-Infrastruktur, Lehr- und Lernmitteln, Zugang zu Fachliteratur etc. als angemessen.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## II.2.4 Prüfungssystem (§ 12 Abs. 4 MRVO)

### Sachstand

Im Globalmodulkatalog werden die Prüfungsformen Klausur, Präsentation, Hausarbeit, Bericht, Fachgespräch, Portfolio, Kolloquium oder Projektarbeit genannt.

Prüfungen, die im Rahmen der Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ an den internationalen Partnerhochschulen abgelegt werden, liegen in Verantwortung dieser. Über ein Learning Agreement, das im Vorfeld des Auslandsstudiums erstellt wird, soll eine Anerkennung der dort erworbenen Leistungen sichergestellt werden.

### Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Zu allen angebotenen Lehrveranstaltungen sind die entsprechenden Prüfungsarten im Modulkatalog angegeben. Jeweils abgestimmt auf die Module sind verschiedene Prüfungsformen vorgesehen, sodass die im jeweiligen Studiengang zu vermittelnden Kompetenzen sinnvoll abgeprüft werden. Es konnte im Gespräch mit den Studierenden festgestellt werden, dass grundsätzliche Zufriedenheit mit dem Prüfungssystem beider Studiengänge besteht.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## II.2.5 Studierbarkeit (§ 12 Abs. 5 MRVO)

### Sachstand

Bei der Planung der Lehrveranstaltungen der hier betrachteten Studiengänge wird dem Selbstbericht nach auf Überschneidungsfreiheit geachtet. Um Planbarkeit und Verlässlichkeit für Studierende und Lehrende sicherzustellen, wird laut Hochschule der Stundenplan des entsprechenden Studiengangs etwa vier Wochen vor Beginn des Semesters online zur Verfügung gestellt. Die Veröffentlichung des Stundenplans erfolgt über das hochschulweit genutzte System horstl (Hochschul- und Organisationssystem für Studium und Lehre), in dem sich die Studierenden innerhalb bestimmter Fristen sowohl zu den Lehrveranstaltungen als auch zu Prüfungen anmelden. Die Anmeldefristen werden auf der Website des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie und über die eLearning-Plattform Moodle bekannt gegeben. Die Belegung der Lehrveranstaltungen erfolgt nach dem Prinzip des Prioritätenverfahrens. Im Anschluss an das Prioritätenverfahren haben die Studierenden bei freien

Platzkapazitäten noch einmal die Möglichkeit, ihren Stundenplan anzupassen und im Bereich der Wahlpflichtmodule weitere Lehrveranstaltungen als Zusatzmodule nachzumelden.

Die Prüfungen sollen von der Studiendekanin oder dem Studiendekan in Abstimmung mit dem Prüfungsausschuss koordiniert und von den Studiengangskordinatorinnen oder Studiengangskordinatoren organisiert werden. Sie finden i. d. R. im zweiwöchigen Prüfungszeitraum im direkten Anschluss an die Lehrveranstaltungszeit statt. In Einzelfällen werden Prüfungsleistungen auch im Rahmen der Lehrveranstaltung abgelegt (z. B. Referate). Fast alle Prüfungen werden jedes Semester angeboten. Die Module weisen, abgesehen von der Praxisphase und dem Abschlussmodul, einen Umfang von 5 CP auf und schließen gemäß Selbstbericht mit einer Modulprüfung ab. Ab dem Wintersemester 2021/22 soll es in den beschriebenen Studiengängen drei flexibel nutzbare Freiversuche geben. Der Fachbereich „Lebensmitteltechnologie“ erhofft sich laut Selbstbericht damit, dass Studierende früher in den Prüfungsprozess eintreten und vermeintlich schwere Prüfungen nicht wiederholt aufschieben.

Die Hochschule führt in ihrem Selbstbericht zudem die Studiengangskoordination für eine individuelle Beratung zum Studienverlaufsplan an und legt das Prinzip eines studentischen Mentorenprogramms dar, das Schwierigkeiten im Verlauf des Studiums adressieren soll.

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

Generell hält das Gutachtergremium die beiden Bachelorprogramme für studierbar. Der Arbeitsaufwand ist plausibel und im Studienverlauf gleichmäßig verteilt. Dieser wird regelmäßig im Rahmen der Evaluierung überprüft. Auch die zur Begutachtung vorgelegten Daten und Zahlen zeigen für die Fachrichtungen übliche Studienverläufe und Erfolgsquoten. Sie untermauern die Einschätzung einer guten Studierbarkeit aus gutachterlicher Sicht (siehe auch Abschnitt II.4).

Die einzelnen Module weisen eine angemessene Größe auf, Prüfungsdichte und -organisation sind adäquat. Auch im fünften Semester der Verlaufsvariante „Lebensmitteltechnologie PLUS“ werden die 35 CP nicht als signifikant höhere Arbeitsbelastung wahrgenommen. Aus dem Gespräch mit den Studierenden und Absolventen und Absolventinnen ging ebenfalls hervor, dass ein Abschluss des Studiums in Regelstudienzeit gut realisierbar ist.

Die Prüfungstermine werden rechtzeitig veröffentlicht und eine Überschneidungsfreiheit ist gegeben. Um zu vermeiden, dass sich Studierende am Anfang des Studiums von nicht bestandenen Prüfungen entmutigen lassen und den Studiengang wechseln bzw. das Studium abbrechen, wurde in die Prüfungsordnung eine Freiversuchsregelung aufgenommen, die dies adressiert. Dies ermöglicht den Studierenden ein hohes Maß an Flexibilität hinsichtlich der individuellen Vorbereitung auf die Prüfung, auch bei einer möglichen ungünstigen zeitlichen Abfolge der Prüfungen in Verbindung mit der Fächerwahl oder bei erhöhter Lernbelastung durch Praktika oder Studienaufenthalte im Ausland.

Es stehen ausreichende Ressourcen für die individuelle Betreuung, Beratung und Unterstützung von Studierenden zur Verfügung. Die Studierenden sind nach eigener Aussage zufrieden mit Studium und Beratungsangeboten sowie der Betreuungsrelation in den Laboren. Im Falle der WIL-Studierenden wurde jedoch festgestellt, dass es in der Vergangenheit bei der Belegung von Lebensmitteltechnologie-Veranstaltungen keine klare Kommunikation darüber gab, welche Inhalte für die anders gestalteten Prüfungen der WIL-Studierenden relevant waren. Hier scheint mit einer gemeinsamen Eingangsphase eine Lösung gefunden worden zu sein, sodass dieser Effekt in Zukunft nicht mehr auftreten sollte und für klare Kommunikation gesorgt sein dürfte. Eine Überprüfung dessen ist anzustreben.

Insgesamt kommt das Gutachtergremium zu dem Eindruck, dass beide Studiengänge in allen vorliegenden Varianten gut studierbar sind und dass auch die besonderen Anforderungen für einen Studienverlauf mit Auslandsaufenthalt sinnvoll berücksichtigt werden.



### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## II.3 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)

### Sachstand

Die Hochschule weist auf die nationalen und internationalen Kooperationen sowie auf die Forschungsprojekte der hauptamtlich Lehrenden hin, die sowohl Tagungen und Kongresse wie Fachmessen auf nationaler wie auch internationaler Ebene besuchen. Die Erkenntnisse sollen in die Lehre einfließen. Außerdem nehmen laut Selbstbericht die Lehrenden aktiv an Weiterbildungsveranstaltungen der AGWW (Arbeitsgruppe wissenschaftliche Weiterbildung hessischer Hochschulen) teil und sind gehalten, die methodisch-didaktischen Ansätze des Curriculums dahingehend zu reflektieren.

Die Einbindung von Lehrbeauftragten aus der Praxis und Exkursionen in Lebensmittelunternehmen sollen die Einbindung aktueller Entwicklungen und Herausforderungen der Lebensmittelindustrie in der Lehre ebenfalls sicherstellen.

### Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Fachliche und wissenschaftlichen Anforderungen, welche im Studienprogramm „Lebensmitteltechnologie“ gestellt werden, sind aktuell und inhaltlich adäquat. Der Studiengang ist inhaltlich und fachlich ähnlich aufgestellt wie andere vergleichbare Studiengänge in Deutschland und Europa. Dies erleichtert der Lebensmittelindustrie als Endkunden die Akquise fachlich qualifizierten Personals, welches dort dringend benötigt wird. Daneben ist für Studierende der Wechsel des Studienorts sowie ein aufbauendes Masterstudium an einer anderen Hochschule relativ leicht umsetzbar. Laut Aussage der Studierenden werden fachlich-inhaltliche Gestaltung und methodisch-didaktische Ansätze des Curriculums kontinuierlich überprüft und an Weiterentwicklungen angepasst. Der fachliche Diskurs auf nationaler und ggf. internationaler Ebene wird systematisch berücksichtigt. Als Beispiel hierfür ist der intensive Austausch mit der Industrie über gemeinsam gestaltete Abschlussarbeiten zu nennen.

Die fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen sind auch im Studienprogramm „Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel“ aktuell und inhaltlich adäquat dargestellt. Durchgeführte Änderungen, wie beispielsweise die gemeinsame Einstiegsphase, zeigen zudem den Willen, die Studienprogramme ständig weiterzuentwickeln und auf Studierendenfeedback einzugehen. Eine stärkere Internationalisierung der Lehr- und Forschungsaktivitäten würde die zukünftige Weiterentwicklung fördern, wobei es hierbei allerdings bereits, trotz Pandemie, eine Vielzahl an Kooperationen gibt. Hinsichtlich der methodisch-didaktischen Weiterentwicklung gelten die gleichen Rahmenbedingungen wie für den Studiengang „Lebensmitteltechnologie“.

### Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

## II.4 Studienerfolg (§ 14 MRVO)

### Sachstand

Das Qualitätssicherungssystem der Hochschule Fulda sieht regelmäßige fachbereichsinterne Evaluationen, die semesterbezogene Abfragen zur Gestaltung der Module sowie Auswertungen von Studierendenstatistiken vor. Zudem gibt es anlassbezogene fachbereichsexterne Evaluationen, die bei Bedarf zusätzlich

hinzugezogen werden können. Zu den externen Evaluationen zählen Studieneingangsbefragungen, Absolventen- und Absolventinnenbefragungen, das CHE Ranking und bei Bedarf Fokusevaluationen.

Ergebnisse übergreifender Evaluationen werden den Lehrenden der Hochschule zufolge zur Verfügung gestellt und je nach Bedarfslage einzelnen Gruppen separat kommuniziert sowie im Fachbereichsrat thematisiert. Die Diskussion mit Studierenden wird den Lehrenden empfohlen. Ergebnisse statistischer Auswertungen wurden vorgelegt.

Die Hochschule beschreibt, dass bei identifizierten Problemlagen jeweilige Gremien diese diskutieren und Entwicklungsmaßnahmen ergreifen. Als Beispiel führt sie die Einrichtung von Vorkursen in Mathematik und Chemie oder das Austausch- und Gesprächsangebot „Meet & Talk zur Onlinelehre“ für Studierende an. Außerdem informiert sie darüber, dass im Rahmen eines neuen, hochschulweiten Monitoring-Projekts regelmäßige Berichte entstehen sollen, die der Studiendekanin bzw. dem Studiendekan zur Verfügung gestellt werden und die auch als Grundlage dienen sollen, Studierenden ggf. Hilfsangebote zu unterbreiten.

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

Evaluationen werden an der Hochschule Fulda im Rahmen eines seit Jahren angewandten und kontinuierlich angepassten Systems erhoben und ausgewertet, was auch anhand der mitgelieferten aggregierten Evaluationsergebnisse sowie der Studieneingangsbefragung zu sehen ist. Ebenso werden die Ergebnisse dieser Prozesse innerhalb der betroffenen Fachbereiche diskutiert und an Studierende kommuniziert. Dabei ist die Hochschule an die Berücksichtigung datenschutzrechtlicher Anforderungen gebunden. Eine Rückmeldung der Ergebnisse wurde im Gespräch mit den Studierenden bestätigt. Es wurde darauf hingewiesen, dass diese teilweise erst mit den Teilnehmenden der Veranstaltung im nachfolgenden Semester stattfindet. Hier ließe sich darüber nachdenken, ob man das Ergebnis der Evaluation noch an die evaluierenden Studierenden zurückmeldet, sollte dies noch nicht geschehen.

Aus Sicht der Gutachtergruppe konnte die Hochschule die grundlegende Studierbarkeit darlegen. Eine dennoch bestehende Quote Studierender, welche die Studienprogramme nicht beenden, wird weitgehend als typisch für technisch-wissenschaftliche Programme angesehen. Die Studierenden sahen kein strukturelles Problem hinsichtlich der Abbruchquoten und berichteten, dass bei schwierigen Lehrveranstaltungen mit Fachtutorien Unterstützung angeboten wird. Zusätzlich bestätigten die Lehrenden, dass die Hochschule fachbereichsübergreifend ein neues Monitoring-Projekt aufsetzt, um etwaige Hürden besser erkennen und ein zielgerichtetes Beratungsangebot aufbauen zu können.

Anpassungen und Veränderungen von Studienverlaufsplänen und Prüfungsmodalitäten werden anhand von Evaluationsergebnissen diskutiert und umgesetzt. Dies legen die oben dargestellten Maßnahmen wie die Einrichtung von Vorkursen dar.

### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

## **II.5 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)**

### **Sachstand**

Der Professorinnenanteil an der Hochschule Fulda beträgt 44,1 % und der Anteil an wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen 62,4 %. Der Promovendinnenanteil an der Hochschule liegt bei 66 %. Die Hochschule erhielt laut Selbstbericht im Rahmen des Professorinnenprogramms III des Bundes und der Länder im November 2018 das Prädikat „Gleichstellung: ausgezeichnet“.



Als aktive Personalentwicklungspolitik beschreibt die Hochschule die Übertragung von Funktionen an Frauen in der Wissenschaft und im wissenschaftsstützenden Bereich wie auch die Neugestaltung der Berufungsverfahren mit dem Ziel der Objektivierung. Es werden laut Selbstbericht Förderprogramme für Nachwuchswissenschaftlerinnen, besonders im MINT-Bereich angeboten, Frauen sollen frühzeitig auf Karrierewege an einer HAW aufmerksam gemacht werden, die Ansprache soll zielgerichteter gestaltet werden und Frauen zu beruflichen Erfahrungen außerhalb des Hochschulsystems ermutigt werden, um der notwendigen Doppelqualifikation in Wissenschaft und Praxis zu begegnen.

Die Hochschule bietet studienbegleitende Maßnahmen, wie z. B. Mentoring Hessen und die frauen@hs-fulda-Veranstaltungsreihe für den Berufseinstieg und zur Förderung der Persönlichkeitsentwicklung an. Die Studiendekanin ist Mitglied der hochschulweiten Gleichstellungskommission. Auf diese Weise soll der Fachbereich aktiv zur Gestaltung der genannten Maßnahmen beitragen.

Das Leitbild der Hochschule enthält den Anspruch, für familiengerechte Arbeits- und Studienbedingungen zu sorgen, auch unter Berücksichtigung der Angehörigenpflege. Es gibt ein Beratungs- und Informationsangebot, ein Familienbüro als zentrale Service- und Anlaufstelle sowie Kinderbetreuungsangebote auf dem Campus.

Für Studierende mit Behinderung oder chronischen Erkrankungen gibt es eine zentrale Stelle an der Hochschule, die Information, Beratung und Betreuung bietet. Auch Maßnahmen zum Nachteilsausgleich soll diese Stelle ergreifen. Regulierungen zum Nachteilsausgleich legt die Hochschule im Selbstbericht dar. Der Prodekan ist im Fachbereich Lebensmitteltechnologie Beauftragter für Nachteilsausgleich und soll Studierende bei Fragen beraten. Verbindliche Regelungen finden sich in den Ordnungen.

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

Das Gutachtergremium stellt fest, dass an der Hochschule Fulda ein umfassendes Gleichstellungskonzept vorliegt. Konzepte zur Chancengleichheit von Studierenden in besonderen Lebenslagen sind in den entsprechenden Ordnungen verankert und werden ausreichend umgesetzt, wie hier auf Studiengangsebene deutlich wurde. Dabei stehen die Angebote der Hochschule Fulda den Studierenden beider Studiengänge gleichermaßen zur Verfügung.

Da sich im Bereich der Lebensmittelwissenschaften weniger männliche Studierende als weibliche Studierende befinden, kann über Maßnahmen zur Erhöhung des Anteils der männlichen Studierenden nachgedacht werden.

Zusammenfassend ist davon auszugehen, dass die HS Fulda Gleichstellung und Chancenvielfalt ernsthaft wahrnimmt.

#### **Entscheidungsvorschlag**

Das Kriterium ist erfüllt.

### III. Begutachtungsverfahren

---

#### III.1 Allgemeine Hinweise

Wegen der Reise- und Versammlungsbeschränkungen aufgrund der Corona-Pandemie konnte keine Begehung vor Ort stattfinden. Entsprechend dem Beschluss des Vorstands der Stiftung Akkreditierungsrat vom 10.03.2020 wurde die Begutachtung in Absprache mit den Beteiligten in einer Kombination aus schriftlichen und virtuellen Elementen durchgeführt. Dabei wurden auf Seiten der Hochschule Fulda alle unter 4.2 genannten Gruppen in die Befragung durch das Gutachtergremium eingebunden. Die Räumlichkeiten und die sächliche Ausstattung wurden im Selbstbericht dokumentiert und im Rahmen einer Präsentation dargestellt.

#### III.2 Rechtliche Grundlagen

*Akkreditierungsstaatsvertrag*

*Studienakkreditierungsverordnung des Landes Hessen vom 22.07.2019*

#### III.3 Gutachtergruppe

Hochschullehrerinnen / Hochschullehrer

- Prof. Dr. Siegfried Bolenz, Hochschule Neubrandenburg, Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften, Professor für Lebensmitteltechnologie
- Prof. Dr. Christian Fikar, Universität Bayreuth, Fakultät für Lebenswissenschaften, Professor für Food Supply Chain Management

Vertreterin / Vertreter der Berufspraxis

- Werner Burk, Nudelmanufaktur Burks Nudeln, CREANA PASTA UG & Co.KG, Lohr a. Main (Vertreter/in der Berufspraxis)

Studierende / Studierender

- Julia Brandau, Technischen Universität Dresden, Verfahrenstechnik und Naturstofftechnik, Vertiefung Lebensmitteltechnik

## IV. Datenblatt

### IV.1 Daten zum Studiengang zum Zeitpunkt der Begutachtung

#### IV.1.1 Studiengang 1: Lebensmitteltechnologie inklusive Verlaufsvariante

##### B.Sc. LT inkl. LTP – Erfassung „Abschlussquote“<sup>1)</sup> und „Studierende nach Geschlecht“

Angaben für den Zeitraum der vergangenen Akkreditierung<sup>3)</sup> in Zahlen (Spalten 4, 7, 10 und 13 in Prozent-Angaben)

semesterbezogene Kohorten	StudienanfängerInnen mit Studienbeginn in Semester X			AbsolventInnen in RSZ oder schneller mit Studienbeginn in Semester X			AbsolventInnen in RSZ + 1 Semester mit Studienbeginn in Semester X			AbsolventInnen in RSZ + 2 Semester mit Studienbeginn in Semester X		
	insgesamt	davon Frauen		insgesamt	davon Frauen		insgesamt	davon Frauen		insgesamt	davon Frauen	
		absolut	%		absolut	%		absolut	%		absolut	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
WS 2012/2013	114	61	54%	11	7	64%	20	14	70%	7	6	85,71%
WS 2013/2014	152	88	58%	27	18	67%	4	3	75%	8	6	75,00%
WS 2014/2015	146	75	51%	13	10	77%	22	17	77%	11	3	27,27%
WS 2015/2016	133	73	55%	9	7	78%	19	12	63%	15	11	73,33%
WS 2016/2017	114	73	64%	6	2	33%	30	20	67%	12	9	75,00%
WS 2017/2018	124	74	60%	5	3	60%						
WS 2018/2019	85	48	56%									
WS 2019/2020	91	49	54%									
WS 2020/2021	84	48	57%									
<b>Insgesamt</b>	<b>1043</b>	<b>589</b>	<b>56%</b>	<b>71</b>	<b>47</b>	<b>66%</b>	<b>95</b>	<b>66</b>	<b>69%</b>	<b>53</b>	<b>35</b>	<b>66,04%</b>

<sup>1)</sup> Definition der kohortenbezogenen Abschlussquote: Absolvent\*innen, die ihr Studium in RSZ plus bis zu zwei Semester absolviert haben.

Berechnung: "Absolvent\*innen mit Studienbeginn im Semester X" geteilt durch "Studienanfänger\*innen mit Studienbeginn im Semester X", d.h. für jedes Semester, hier beispielhaft ausgehend von den Absolvent\*innen in RSZ + 2 Semester im WS 2012/2013.

<sup>2)</sup> Das gilt auch für bereits laufende oder noch nicht akkreditierte Studiengänge.

##### B.Sc. LT inkl. LTP – Erfassung „Notenverteilung“

Notenspiegel der Abschlussnoten des Studiengangs

Angaben für den Zeitraum der vergangenen Akkreditierung<sup>1)</sup> in Zahlen für das jeweilige Semester

Abschlusssemester	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft/ Ungenügend
	≤ 1,5	> 1,5 ≤ 2,5	> 2,5 ≤ 3,5	> 3,5 ≤ 4	> 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
WS 2012/2013	2	9	8		
SS 2013	1	17	6		1
WS 2013/2014	3	12	6		
SS 2014	2	20	10		3
WS 2014/2015	1	20	13	4	7
SS 2015	1	13	3	1	7
WS 2015/2016	2	13	7		3
SS 2016		22	6		5
WS 2016/2017	2	27	6		4
SS 2017	1	6	4		3
WS 2017/2018	2	17	5		2
SS 2018	3	21	7		3
WS 2018/2019	1	18	4		5
SS 2019	13	17			1
WS 2019/2020	5	22	1		2
SS 2020	16	21			1
WS 2020/2021	4	16	5		1
<b>Insgesamt</b>	<b>59</b>	<b>291</b>	<b>91</b>	<b>5</b>	<b>48</b>

<sup>1)</sup> Das gilt auch für bereits laufende oder noch nicht akkreditierte Studiengänge.

**B.Sc. LT inkl. LTP – Erfassung „Studiendauer im Verhältnis zur Regelstudienzeit (RSZ)“**Angaben für den Zeitraum der vergangenen Akkreditierung<sup>1)</sup> in Zahlen für das jeweilige Semester

Abschlusssemester	Studiendauer schneller als RSZ	Studiendauer in RSZ	Studiendauer in RSZ + 1 Semester	≥ Studiendauer in RSZ + 2 Semester	Gesamt (= 100%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
WS 2012/2013		4		15	19
SS 2013			18	6	24
WS 2013/2014		7	3	11	21
SS 2014		1	17	14	32
WS 2014/2015		13	2	23	38
SS 2015	1		10	7	18
WS 2015/2016		10	11	1	22
SS 2016		1	20	7	28
WS 2016/2017		26		9	35
SS 2017			4	7	11
WS 2017/2018		13		11	24
SS 2018			21	10	31
WS 2018/2019		7		16	23
SS 2019		2	19	9	30
WS 2019/2020		6		22	28
SS 2020			30	7	37
WS 2020/2021		4		21	25

<sup>1)</sup> Das gilt auch für bereits laufende oder noch nicht akkreditierte Studiengänge.

### IV.1.2 Studiengang 2: Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel

#### B.Sc. WIL – Erfassung „Abschlussquote“<sup>1)</sup> und „Studierende nach Geschlecht“

Angaben für den Zeitraum der vergangenen Akkreditierung<sup>2)</sup> in Zahlen (Spalten 4, 7, 10 und 13 in Prozent-Angaben)

semesterbezogene Kohorten	Studienanfängerinnen mit Studienbeginn in Semester X			Absolventinnen in RSZ oder schneller mit Studienbeginn in Semester X			Absolventinnen in RSZ + 1 Semester mit Studienbeginn in Semester X			Absolventinnen in RSZ + 2 Semester mit Studienbeginn in Semester X		
	insgesamt	davon Frauen		insgesamt	davon Frauen		insgesamt	davon Frauen		insgesamt	davon Frauen	
		absolut	%		absolut	%		absolut	%		absolut	%
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
WS 2015/2016	32	21	66%	2	2	100%	4	3	75%	4	2	50,00%
WS 2016/2017	24	12	50%	3	3	100%	2	1	50%	2	2	100,00%
WS 2017/2018	25	19	76%	1	1	100%						
WS 2018/2019	24	14	58%									
WS 2019/2020	22	12	55%									
WS 2020/2021	19	8	42%									
<b>Insgesamt</b>	<b>146</b>	<b>86</b>	<b>59%</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>67%</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>66,67%</b>

<sup>1)</sup> Definition der kohortenbezogenen Abschlussquote: Absolvent\*innen, die ihr Studium in RSZ plus bis zu zwei Semester absolviert haben.

Berechnung: "Absolvent\*innen mit Studienbeginn im Semester X" geteilt durch "Studienanfänger\*innen mit Studienbeginn im Semester X", d.h. für jedes Semester; hier beispielhaft ausgehend von den Absolvent\*innen in RSZ + 2 Semester im WS 2012/2013.

<sup>2)</sup> Das gilt auch für bereits laufende oder noch nicht akkreditierte Studiengänge.

#### B.Sc. WIL – Erfassung „Notenverteilung“

Notenspiegel der Abschlussnoten des Studiengangs

Angaben für den Zeitraum der vergangenen Akkreditierung<sup>1)</sup> in Zahlen für das jeweilige Semester

Abschlusssemester	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft/ Ungenügend
	≤ 1,5	> 1,5 ≤ 2,5	> 2,5 ≤ 3,5	> 3,5 ≤ 4	> 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
WS 2017/2018					1
SS 2018					1
WS 2018/2019		1	1		2
SS 2019	1	3			
WS 2019/2020	3	4			1
SS 2020	1	5			1
WS 2020/2021	1	2			1
<b>Insgesamt</b>	<b>7</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>

1) Das gilt auch für bereits laufende oder noch nicht akkreditierte Studiengänge.

#### B.Sc. WIL – Erfassung „Studiendauer im Verhältnis zur Regelstudienzeit (RSZ)“

Angaben für den Zeitraum der vergangenen Akkreditierung<sup>1)</sup> in Zahlen für das jeweilige Semester

Abschlusssemester	Studiendauer schneller als RSZ	Studiendauer in RSZ	Studiendauer in RSZ + 1 Semester	≥ Studiendauer in RSZ + 2 Semester	Gesamt (= 100%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
WS 2018/2019			2		2
SS 2019				4	4
WS 2019/2020			3		7
SS 2020				2	6
WS 2020/2021		1		2	3

<sup>1)</sup> Das gilt auch für bereits laufende oder noch nicht akkreditierte Studiengänge.

**IV.2 Daten zur Akkreditierung**

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	19.11.2019
Eingang der Selbstdokumentation:	30.06.2021
Zeitpunkt der Begehung:	21.01.2022
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung Fachbereichsleitung, Studiengangsverantwortliche, Lehrende Studierende
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Hörsäle Seminarräume Labore

**IV.2.1 Studiengang 1 Lebensmitteltechnologie inklusive Verlaufsvariante**

Erstakkreditiert am:	10.10.2005 - 30.09.2012
Begutachtung durch Agentur:	AQAS
Re-akkreditiert (1):	04.12.2012 - 30.09.2020
Begutachtung durch Agentur:	AQAS
Ggf. Fristverlängerung	01.10.2020 - 30.09.2022

**IV.2.2 Studiengang 2 Wirtschaftsingenieur\*in Innovationsmanagement Lebensmittel**

Erstakkreditiert am:	30.11.2015 - 30.09.2022
Begutachtung durch Agentur:	AQAS