



AGENTUR FÜR
QUALITÄTSSICHERUNG DURCH
AKKREDITIERUNG VON
STUDIENGÄNGEN E.V.

AKKREDITIERUNGSBERICHT

Programmakkreditierung – Einzelverfahren

Raster Fassung 02 – 04.03.2020

HOCHSCHULE BREMERHAVEN

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE/-WIRTSCHAFT (PRAXISINTEGRIERT DUAL) (B.ENG.)

Monat 2021



Hochschule	Hochschule Bremerhaven
Ggf. Standort	

Studiengang	Lebensmitteltechnologie/-wirtschaft (praxisintegriert dual)		
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Engineering		
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 checked="" type="checkbox"/>	Kooperation § 19 MRVO <input checked="" type="checkbox"/>
	Berufs- bzw. ausbildungsbegleitend	<input type="checkbox"/>	Kooperation § 20 MRVO <input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	6		
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	180		
Bei Masterprogrammen:	konsekutiv <input type="checkbox"/>	weiterbildend <input type="checkbox"/>	
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	01. Oktober 2021		
Aufnahmekapazität (Maximale Anzahl der Studienplätze)	15	Pro Semester <input type="checkbox"/>	Pro Jahr <input checked="" type="checkbox"/>
Durchschnittliche Anzahl* der Studienanfängerinnen und Studienanfänger	–	Pro Semester <input type="checkbox"/>	Pro Jahr <input type="checkbox"/>
Durchschnittliche Anzahl* der Absolventinnen und Absolventen	–	Pro Semester <input type="checkbox"/>	Pro Jahr <input type="checkbox"/>
* Bezugszeitraum:	–		

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

Verantwortliche Agentur	AQAS e.V.
Zuständige/r Referent/in	Tim Christossek
Akkreditierungsbericht vom	28.10.2021

Inhalt

Ergebnisse auf einen Blick	4
Kurzprofil des Studiengangs	5
Zusammenfassende Qualitätsbewertung des Gutachtergremiums	6
I. Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien	7
I.1 Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO)	7
I.2 Studiengangprofile (§ 4 MRVO)	7
I.3 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)	7
I.4 Modularisierung (§ 7 MRVO)	7
I.5 Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO)	8
I.6 Anerkennung und Anrechnung (Art. 2 Abs. 2 StAkkrStV)	8
II. Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien	9
II.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung	9
II.2 Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO).....	9
II.3 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO)	11
II.3.1 Curriculum (§ 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 MRVO)	11
II.3.2 Mobilität (§ 12 Abs. 1 Satz 4 MRVO).....	12
II.3.3 Personelle Ausstattung (§ 12 Abs. 2 MRVO)	13
II.3.4 Ressourcenausstattung (§ 12 Abs. 3 MRVO).....	14
II.3.5 Prüfungssystem (§ 12 Abs. 4 MRVO).....	14
II.3.6 Studierbarkeit (§ 12 Abs. 5 MRVO)	15
II.3.7 Besonderer Profilanspruch (§ 12 Abs. 6 MRVO).....	17
II.4 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)	17
II.4.1 Aktualität der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen.....	17
II.5 Studienerfolg (§ 14 MRVO).....	18
II.6 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)	19
III. Begutachtungsverfahren	21
III.1 Allgemeine Hinweise.....	21
III.2 Rechtliche Grundlagen.....	21
III.3 Gutachtergruppe	21
IV. Datenblatt	22
IV.1 Daten zum Studiengang zum Zeitpunkt der Begutachtung	22
IV.2 Daten zur Akkreditierung.....	22

Ergebnisse auf einen Blick

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

Das Gutachtergremium schlägt dem Akkreditierungsrat folgende Auflagen vor:

Auflage 1 (Kriterium § 12): Es müssen durch eine größere Auswahl von Wahl(pflicht)modulen den Studierenden Freiräume für ein selbstgestaltetes Studium eröffnet werden.

Auflage 2 (Kriterium § 12): Das Curriculum des Studiengangs muss so gestaltet werden, dass es geeignete Rahmenbedingungen zur studentischen Mobilität bietet, damit den Studierenden ein Aufenthalt an anderen Hochschulen ohne Zeitverlust ermöglicht wird.

Auflage 3 (Kriterium § 12): Der Fachbereich muss entsprechend dem allgemeinen Teil der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule dafür Sorge tragen, dass nachgewiesene Kompetenzen und Fähigkeiten, die außerhalb des Hochschulbereichs erworben wurden, bis zur Hälfte der für das Studium vorgegebenen Leistungspunkte angerechnet werden können.

Auflage 4 (Kriterium § 12): Der Fachbereich muss dafür sorgen, dass die Lernorte systematisch inhaltlich und organisatorisch miteinander verzahnt sind, sodass dem Begriff „dual“ Rechnung getragen wird.

Kurzprofil des Studiengangs

Die Hochschule Bremerhaven ist eine staatliche Fachhochschule mit rund 3.000 Studierenden. Sie bezeichnet sich als „Hochschule am Meer“ und bezieht sich damit nicht nur auf ihre geografische Lage, sondern auch auf ihre maritime Orientierung in Lehre und Forschung. Dieses Profil schlägt sich im Angebot verschiedener Studiengänge nieder, die sich thematisch in die Schwerpunktbereiche Lebensmittel, Industrietechnologien, Dienstleistungen sowie Logistik aufteilen.

Der praxisintegrierte duale Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie/-wirtschaft“ (LTW-Dual) stellt eine Erweiterung des Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie/-wirtschaft“ dar, bei der die Studierenden von Unternehmen, bei denen sie angestellt sind, an die Hochschule entsandt werden. Viele der angebotenen Lehrveranstaltungen werden vom ersten bis dritten Semester gemeinsam mit den Studierenden des regulären Bachelors besucht. Die Studierenden im praxisintegrierten dualen Zweig sollen sich jedoch während des Studiums zu Industrieprojekten – und zum Praxissemester – in das eigene kooperierende Unternehmen begeben. Die beiden letzten Semester wurden für das duale Studium konzipiert und finden in englischer Sprache statt.

Der Studiengang soll den Studierenden eine Qualifikation im Bereich Lebensmitteltechnologie ermöglichen, die durch die Arbeit in einem Unternehmen der Lebensmittelbranche gefestigt und während des Studiums dort angewandt wird. Zudem soll das Studium die Absolvent/inn/en für gehobene Positionen in der Lebensmittelwirtschaft befähigen. Die Studierenden sollen dabei bereits in einem Unternehmen beschäftigt sein und von diesem für die gehobenen Positionen vorgesehen sein. Ebenso soll durch die regionale und überregionale Einbindung des Studiengangs die Partnerschaft zwischen Hochschule und Wirtschaft weiter gestärkt werden. Durch diese Einbindung sowie durch national und international geknüpfte Netzwerke zur Lebensmittelwirtschaft soll die Ausbildung den wechselnden Anforderungen fachgerecht angepasst werden können. Des Weiteren soll durch die gemeinsame Ausbildung mit den regulären Bachelorstudierenden auch im dualen Studiengang Wert auf die Entwicklung der persönlichen Kompetenzen der Studierenden gelegt werden.

Zusammenfassende Qualitätsbewertung des Gutachtergremiums

Die Gutachtergruppe hat einen positiven Eindruck vom neu konzipierten Studiengang erhalten. Das Qualifikationsziel, Studierende mit den wählbaren Schwerpunkten „Technologie“ und „Wirtschaft“ auszubilden, erscheint plausibel, passt zum Profil der Hochschule und trifft auf einen entsprechenden Bedarf am Markt. Der Studiengang stellt somit eine gute Erweiterung des Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie/-wirtschaft“ (nicht Teil der vorliegenden Begutachtung) dar. Ebenso wird die Motivation, mit der die Verantwortungsträger die Einführung des dualen Studiengangs vorantreiben, begrüßt. Die Einführung von englischsprachigen Modulen in den letzten beiden Semestern ist gerade in Bezug auf eine qualifizierte Erwerbstätigkeit ausdrücklich hervorzuheben. Auch den Ausbau des hochschulweiten Qualitätsmanagements begrüßt die Gutachtergruppe ausdrücklich.

Ebenso begrüßt die Gutachtergruppe die starke Verbindung zur Wirtschaft, die dazu führt, den Studierenden eine spezielle Qualifikation im Bereich Lebensmitteltechnologie zu ermöglichen. Zudem ist das Profil des Studiengangs durch die hohe Anwendungsorientierung gekennzeichnet.

Allerdings wurde während der Begehung deutlich, dass Studium und Berufspraxis nicht ausreichend inhaltlich und organisatorisch miteinander verzahnt sind. Besonders eine Institutionalisierung, um diese Verzahnung zu gewährleisten, fehlt aus Sicht der Gutachtergruppe vollständig. Bisher liegt die Verantwortung allein beim Unternehmen und ist im Kooperationsvertrag nur sehr pauschal geregelt. Hier wäre zu überlegen, auf den Begriff „dual“ zu verzichten oder eine systematischere Verknüpfung der beiden Lernorte (Hochschule und Unternehmen) vorzusehen.

Zudem stellte sich heraus, dass außerhalb des Hochschulbereichs erworbene Kenntnisse und Fähigkeiten pauschal nicht angerechnet werden sollen. Dies steht jedoch im Widerspruch zu § 17 des allgemeinen Teils der Bachelorprüfungsordnung. Daher muss dafür Sorge getragen werden, dass entsprechende Ausbildungen etc. zukünftig in Übereinstimmung mit den Vorgaben der Prüfungsordnung angerechnet werden.

Des Weiteren fiel bei der Begehung auf, dass Freiräume für ein selbstgestaltetes Studium nur in einem sehr geringen Umfang vorhanden sind. Dies ist vor allem dem geringen Umfang an Wahl(pflicht)modulen geschuldet. Studierende aus dem Schwerpunkt „Lebensmitteltechnologie“ müssen aus den drei angebotenen Wahlpflichtmodulen alle drei belegen. Um die Selbstgestaltung des Studiums zu ermöglichen, müssen daher entsprechende Freiräume geschaffen werden. Die Gutachtergruppe regt an, dazu den Wahl(pflicht)bereich weiter auszubauen und um entsprechende Angebote aus dem ‚nicht-dualen‘ Bachelorstudiengang zu erweitern. Durch den Ausbau könnte zudem die Mobilität der Studierenden besser ermöglicht werden. Zurzeit existieren die Rahmenbedingungen nur zum Teil. Zwar sind unterstützende Angebote und Kooperationen vorhanden, jedoch behindert das straffe Curriculum mit wenig Wahl(pflicht)modulen die Mobilität ohne Zeitverlust. Dieser Umstand muss entsprechend geändert werden.

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

Der Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie/-wirtschaft“ soll ab dem Wintersemester 2021 als dualer Vollzeitstudiengang angeboten werden und umfasst gemäß § 1 des Fachspezifischen Teils der Bachelorprüfungsordnung LTW-Dual bzw. § 3 des Allgemeinen Teils der Bachelorprüfungsordnungen eine Regelstudienzeit von sechs Semestern und einen Umfang von 180 Leistungspunkten.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

I.2 Studiengangsprofile (§ 4 MRVO)

Sachstand/Bewertung

Gemäß § 8 des Allgemeinen Teils der Bachelorprüfungsordnungen ist eine Abschlussarbeit vorgesehen. Diese Bachelorarbeit soll gemäß § 8 der gleichen Ordnung zeigen, dass die oder der zu Prüfende in der Lage ist, ein Problem selbstständig wissenschaftlich und methodisch innerhalb einer vorgegebenen Frist zu bearbeiten und dabei in fächerübergreifende Zusammenhänge einzuordnen. Die Bearbeitungszeit beträgt gemäß § 4 des Fachspezifischen Teils der Bachelorprüfungsordnung LTW-Dual neun Wochen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

I.3 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)

Sachstand/Bewertung

Es handelt sich um einen Studiengang der Fächergruppe „Ingenieurwissenschaften“. Als Abschlussgrad wird gemäß § 6 4 des Fachspezifischen Teils der Bachelorprüfungsordnung LTW-Dual „Bachelor of Engineering“ vergeben.

Gemäß § 16 des Allgemeinen Teils der Bachelorprüfungsordnungen erhalten die Absolvent/inn/en zusammen mit dem Zeugnis ein Diploma Supplement. Dem Selbstbericht liegt ein Beispiel 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

Der Studiengang ist modularisiert aufgebaut, dem Selbstbericht und den Prüfungsordnungen liegen das Modulhandbuch und der Studienplan bei. Die insgesamt 26 Pflichtmodule umfassen Module aus dem Bereich der Lebensmitteltechnologie/ -wirtschaft. Unter anderem werden in diesen zu Beginn des Studiums

Grundlagen der Chemie, Physik, Mathematik und Mikrobiologie gelehrt. Im späteren Verlauf sind Module aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Betriebswirtschaft, Lebensmittelverarbeitung sowie Lebensmittelverpackung vorgesehen. Das Studium wird im sechsten Semester durch die Bachelorarbeit und das entsprechende Kolloquium abgeschlossen. Wahlpflichtanteile sind im dritten Semester in den jeweiligen Vertiefungen „Lebensmitteltechnologie“ (drei Wahlpflichtmodule) sowie „Lebensmittelwirtschaft“ (zwei Wahlpflichtmodule) vorgesehen. Das Studium gliedert sich in drei Phasen, wobei in der ersten Phase (ersten drei Semester) die Studierenden berufsbegleitend einige der Module des regulären Vollzeitstudiengangs belegen. Die zweite Phase (viertes Semester) besteht aus dem Praxissemester und wird ausschließlich im Unternehmen verbracht. Die letzte Phase (viertes und fünftes Semester) wird komplett in Englischer Sprache gelehrt und finden abwechselnd an der Hochschule bzw. im Unternehmen statt.

Als Lehr- und Lernformen sind Vorlesungen, Seminare, Experimentalpraktika, und Laborversuche vorgesehen. Die eingesetzten Prüfungsformen sind in § 7 des Allgemeinen Teils der Bachelorprüfungsordnungen definiert.

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 § 16 des Allgemeinen Teils der Bachelorprüfungsordnungen 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

Für jedes Semester sind 30 CP veranschlagt. Gemäß § 3 des Allgemeinen Teils der Bachelorprüfungsordnungen müssen im Bachelorstudiengang 180 ECTS-Punkte erworben werden. Aus den in dem Modulhandbuch dokumentierten Präsenz- und Selbststudienzeiten ist indirekt erkennbar, dass in den Modulen grundsätzlich ein Arbeitsaufwand von 30 Stunden pro CP angesetzt wird. Die Bachelorthesis umfasst zehn ECTS-Punkte.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

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

Sachstand/Bewertung

Anerkennungs- und Anrechnungsmöglichkeiten für extern erbrachte Leistungen und außerhochschulisch erworbene Kompetenzen sind in § 17 des Allgemeinen Teils der Bachelorprüfungsordnungen festgelegt.

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

Während der Begehung wurde vor allem über den dualen Charakter des Studiengangs, die Anrechenbarkeit von außerhochschulischen Leistungen, das Qualitätssicherungssystem sowie die Anwendungsorientierung gesprochen.

II.2 Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO)

Sachstand

Der duale Bachelorstudiengang verfolgt gemäß den Darstellungen der Hochschule didaktisch in erster Linie das Ziel einer praxisnahen Qualifizierung der Studierenden. Die Studierenden sollen die notwendigen Kompetenzen erhalten, um diese sowohl im Bachelorstudium als auch später im Berufsleben bei der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln anzuwenden. Die praktische Arbeit in Laboren wird laut Hochschule parallel durch Lehrveranstaltungen für die Vermittlung von fundierten theoretischen Kenntnissen begleitet. Zudem sollen die Studierenden durch praktische Studienprojekte sowie das integrierte Praxissemester, die jeweils im entsendenden Unternehmen stattfinden, weitere Gelegenheiten erhalten, praktische Fähigkeiten zu erwerben und die erlernten theoretischen Grundlagen sowie soziale Kompetenzen anzuwenden.

Die Studierenden vertiefen laut Selbstbericht neben dem fundierten technologischen Wissen durch die Labor- und Projektarbeit in kleinen Gruppen ihre kommunikativen Fähigkeiten und Führungskompetenzen. Die Durchführung in den vorgesehenen kleinen Gruppen soll auch die Nutzung der erlernten sozialen Kompetenzen, nicht nur zur Gruppenarbeit, sondern auch für eine abschließende Präsentation der Ergebnisse, erfordern.

Gemeinsam mit dem Basiswissen erhalten die Studierenden nach Angaben im Selbstbericht Schlüsselqualifikationen im Bereich der Methodenkompetenz, der fachübergreifenden Sachkompetenz sowie kommunikative Kompetenzen. Das erlernte Wissen soll die Studierenden auch in den später geforderten Entscheidungen hinsichtlich der zu wählenden Spezialisierung unterstützen. Dazu gehört auch die Wahl des Schwerpunktes nach dem zweiten Semester. Dieser wird von den Studierenden in Absprache mit dem entsendenden Unternehmen festgelegt.

Vertiefung „Technologie“

Die Studierenden sollen in die Lage versetzt werden, auf der Basis der vertiefenden Fachinhalte entsprechende Anlagentechnik zu projektieren, in Betrieb zu nehmen und zu betreiben. Dazu gehören insbesondere Kenntnisse hinsichtlich der Produkteigenschaften tierischer, inkl. Fisch, und pflanzlicher Lebensmittel. Als Besonderheit am Standort Bremerhaven wird Seafood in die Ausbildung mit einbezogen. Hinzu kommt laut Selbstbericht das Erlernen der Beurteilung der Qualität von Produkten. Unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben sollen die Studierenden in die Lage versetzt werden, Lebensmittel und verwandte Produkte analytisch und rechtlich zu bewerten.

Vertiefung „Wirtschaft“

Dieser Studienschwerpunkt soll sich inhaltsmäßig auf das Verständnis von gesamtwirtschaftlichen Zusammenhängen und betriebswirtschaftlichen und damit unternehmensspezifischen Fragestellungen fokussieren. Folglich konzentriert sich laut Hochschule die Lehre hier auf die Vermittlung einer soliden Kenntnis der Lebensmittelmärkte. Darüber hinaus soll der Schwerpunkt strategische und operative Vorgehensweisen im Marketing berücksichtigen.

Es sollen in beiden Schwerpunkten Fachleute für Unternehmen ausgebildet werden, die sowohl in der Lage sind, neue Lebensmittel zu entwickeln, als auch dieses mit entsprechendem technologischen Know-how im Produktionsbereich zu realisieren. Die notwendigen Kenntnisse sollen in der Studienrichtung Technologie z. B. in den Fächern „Food Processing“ sowie den substratspezifischen Technologiefächern (Technologie Fleisch, pflanzlicher Lebensmittel, Fisch & Seafood) sowohl theoretisch als auch praxisorientiert vermittelt werden.

Zudem finden die Lehrveranstaltungen des fünften und sechsten Semesters in englischer Sprache statt. So soll der Forderung nach Kommunikationsfähigkeiten in einer globalisierten Welt Rechnung getragen werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die fortschreitende Internationalisierung der mittelständischen und großen Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft erfordert einen zunehmend hochleistungsfähigen und flexiblen Personal- und Gerätebestand, um sich auf wandelnde Konsumbedürfnisse sowie immer kürzere Produktlebenszyklen schnell und kompetent einstellen zu können. Dies gilt immer mehr auch für die kleineren Unternehmen, die meist eine Nische abdecken. Auch sie benötigen Technolog/inn/en mit grundlegendem Verständnis für wirtschaftliche Zusammenhänge.

Der neue Bachelorstudiengang ist geeignet, kompetente Fachleute für diese Unternehmen auszubilden, die in der Lage sind, neue Lebensmittel zu entwickeln und sie mit entsprechendem technologischem Know-how im Produktionsbereich zu realisieren. Die notwendigen Kenntnisse werden sowohl theoretisch als auch praxisorientiert vermittelt.

Durch die Kombination der vorgesehenen Module wird den Studierenden fachspezifisches Wissen und Können in dem Umfang vermittelt, der für eine erfolgreiche Berufspraxis notwendig ist. Die Studierenden werden dazu befähigt, problemorientiert und produktübergreifend zu arbeiten. Insofern wird dieses zentrale Ziel des Studiengangs erreicht. Die vorgesehenen Lehr- und Lernformen sind für den Bachelorstudiengang adäquat und zeichnen sich durch einen hohen Labor-Praktikumsanteil aus. Das Prinzip eines „dualen Studiengangs“ ermöglicht zudem die rasche Umsetzung theoretischer Lerninhalte in der Praxis.

Durch vielfältige Gruppenarbeit und Prüfungsformen wird sichergestellt, dass die Studierenden mit praktisch allen Prüfungsformen vertraut gemacht werden und dabei und in den Arbeitsgruppen soziale Kompetenz und die Fähigkeit zur Zusammenarbeit üben können. In der betrieblichen Praxis ist das eine ganz besonders benötigte Qualifikation. Dazu gehören auch Präsentationstechniken, die als Kommunikationsmittel und Hilfe bei der Durchsetzung von Zielen unumgänglich sind. Hierbei ist es die Aufgabe der Dozent/inn/en, jeder/jedem Studierenden die Möglichkeit zur Übung zu geben. Insgesamt wäre zu begrüßen, wenn die verschiedenen Aspekte der Persönlichkeitsentwicklung noch stärker in den etwaigen Modulen gefördert werden könnten.

Offensichtlich auf Wunsch kooperierender Unternehmen finden die Lehrveranstaltungen des fünften und sechsten Semesters in englischer Sprache statt, um deren Bedarf an international einsetzbaren Mitarbeiter/inne/n zu befriedigen. Dazu ist Englisch als eine Art Universalsprache besonders hervorzuheben, der Englischunterricht wird ausdrücklich begrüßt.

Das Curriculum entspricht insgesamt den Anforderungen, die im „Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse“ für das Bachelor-Qualifikationsniveau definiert werden. Der Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie/-wirtschaft (dual)“ vermittelt die wissenschaftlichen Grundlagen, die Methodenkompetenz und berufsfeldbezogene Qualifikationen und stellt breite wissenschaftlich/technische Fähigkeiten sicher. Die vergleichsweise kleine Studierendenzahl ermöglicht zudem einen intensiven Austausch aller Teilnehmer/innen und sollte damit die Basis für ein erfolgreiches Netzwerk sein. Das ist in der beruflichen Praxis eine starke Säule des Erfolges.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlungen:

- Die Gutachtergruppe regt an, bei einer zukünftigen Weiterentwicklung des Studiengangs die Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden noch stärker in das Curriculum zu integrieren.

II.3 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO)

II.3.1 Curriculum (§ 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 MRVO)

Sachstand

Der Studiengang richtet sich an Studierende aus Unternehmen, von denen sie zum Studium an die Hochschule Bremerhaven entsandt werden. Die Lehrveranstaltungen werden im ersten bis dritten Semester in deutscher, im fünften und sechsten Semester in englischer Sprache angeboten.

In den ersten drei Semestern des Bachelorstudiengangs sollen vor allem die grundlegenden natur- und ingenieurwissenschaftlichen Fächer vermittelt werden. Daneben wird laut Selbstbericht in spezifischen Fächern wie „Lebensmitteltechnologische Basisreaktionen“, „Lebensmittelchemie“ und „Lebensmittel-Mikrobiologie“ sowie in grundlegenden betriebswirtschaftlichen Fächern zu den Vertiefungen hingeleitet. Nach dem zweiten Semester dürfen und müssen sich die Studierenden in Absprache mit dem entsendenden Unternehmen entscheiden, auf welche der beiden angebotenen Vertiefungen – Lebensmitteltechnologie oder Lebensmittelwirtschaft – sie sich im dritten Semester festlegen. Die Schwerpunktwahl ist vertraglich zwischen Unternehmen und Studierenden zu klären. Bei Fragen oder Unklarheiten steht der für den Studiengang zuständige Studiengangsleiter als Ansprechpartner zur Verfügung.

Ein Fokus wurde laut Hochschule auf die Vermittlung verschiedener Querschnittsqualifikationen gelegt. So sollen die Studierenden Schlüsselkompetenzen erwerben, um sich zivilgesellschaftlich engagieren zu können. Dies geschieht nach eigenen Angaben durch die Einbindung von gesellschaftlichen Fragen, nicht nur aus dem Lebensmittelbereich, in die Lehrveranstaltungen. Das duale sechssemestrige Bachelorstudium beinhaltet darüber hinaus ein Praxissemester, das im entsendenden Unternehmen absolviert wird.

Im fünften und sechsten Semester sollen sowohl verfahrenstechnische als auch betriebswirtschaftliche Kenntnisse ausgebaut werden. Beide Semester finden durchgängig in englischer Sprache statt. Damit sollen Kommunikationskompetenzen ausgebaut werden, die nicht nur innerhalb global agierender Unternehmen von Bedeutung sind, sondern auch im Kontakt mit anderen internationalen Unternehmen oder Einrichtungen. Zudem sollen die bereits erworbenen Kenntnisse durch weitere Fächer, die in der Lebensmittelwirtschaft von Bedeutung sind, abgerundet werden. Dazu zählen insbesondere „Food Hygiene“, „Food Packaging“ und „Automation / Industry 4.0 / AI“. Im fünften und sechsten Semester ist eine verkürzte Präsenzzeit an der Hochschule vorgesehen. Die daraus folgende längere Präsenzzeit im Unternehmen soll diesen eine spezifischere Ausbildung in der Praxis ermöglichen. Dies wird nach Angaben im Selbstbericht unterstützt durch das „Study Project“, das im entsendenden Unternehmen bearbeitet wird und einerseits den Transfer von Wissen unterstützen und andererseits auf die das sechste Semester abschließende Bachelorarbeit vorbereiten soll.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Das Qualifikationsziel, Studierende mit den wählbaren Schwerpunkten „Technologie“ und „Wirtschaft“ auszubilden, erscheint plausibel, passt zum Profil der Hochschule und trifft auf einen entsprechenden Bedarf am Markt. Das entsprechende Curriculum ist unter Berücksichtigung der Eingangsqualifikation und im Hinblick auf die Erreichbarkeit der für den Studiengang übergreifend definierten Qualifikationsziele adäquat aufgebaut. Die Dokumentation des Curriculums sollte aber in Bezug auf die aktuelle geplante Umsetzung des Praxissemesters im Modulhandbuch aktualisiert werden. Die Modulbeschreibungen aus dem fünften und sechsten Semester sollten entsprechend der Unterrichtssprache Englisch auch englischsprachige Literaturangaben enthalten.

Das Studiengangskonzept umfasst adäquate Lehr- und Lernformen und bezieht die Studierenden mit Seminaren und Seminarvorträgen aktiv in die Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen ein. Insbesondere ist das Konzept durch die hohe Anwendungsorientierung gekennzeichnet und weist einen hohen Labor- und Praktikumsanteil auf. Freiräume für ein selbstgestaltetes Studium sind aber nur in einem sehr geringen Umfang vorhanden. Dies ist vor allem dem geringen Umfang an Wahl(pflicht)modulen geschuldet. Studierende aus dem Schwerpunkt „Lebensmitteltechnologie“ müssen aus den drei angebotenen Wahlpflichtmodulen alle drei belegen. Um die Selbstgestaltung des Studiums zu ermöglichen, müssen daher entsprechende Freiräume geschaffen werden. Die Gutachtergruppe regt an, dazu den Wahl(pflicht)bereich weiter auszubauen und um entsprechende Angebote aus dem ‚nicht-dualen‘ Bachelorstudiengang zu erweitern.

Auch wurde während der Begehung deutlich, dass Studium und Berufspraxis nicht ausreichend inhaltlich und organisatorisch miteinander verzahnt sind. Besonders eine Institutionalisierung, um diese Verzahnung zu gewährleisten, fehlt aus Sicht der Gutachtergruppe vollständig. Hier wäre zu überlegen, auf den Begriff „dual“ zu verzichten oder eine engere Verbindung der beiden Lernorte (Hochschule und Unternehmen) zu ermöglichen (siehe Kapitel „Besonderer Profilspruch“).

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist nicht erfüllt.

Das Gutachtergremium schlägt folgende Auflage vor:

- Es müssen durch eine größere Auswahl von Wahl(pflicht)modulen den Studierenden Freiräume für ein selbstgestaltetes Studium eröffnet werden.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlungen:

- Die Modulbeschreibung für das Praxissemester sollte in Bezug auf die geplante Umsetzung aktualisiert werden.
- Die Modulbeschreibungen aus dem fünften und sechsten Semester sollten entsprechend der Unterrichtssprache Englisch auch englischsprachige Literaturangaben enthalten.

II.3.2 Mobilität (§ 12 Abs. 1 Satz 4 MRVO)

Sachstand

Die Hochschule legt laut Selbstbericht Wert darauf, die Internationalisierung entsprechend ihrer Grundsätze voranzutreiben. Sollten Studierende einen Auslandsaufenthalt wünschen, bietet die Hochschule an, hier durch den zuständigen Studiengangsleiter, beratend das Gespräch mit Unternehmen und Studierenden aufzunehmen.

Studierende des dualen Studiengangs können bei Interesse grundsätzlich auf das Netzwerk des Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie und -wirtschaft“ zurückgreifen. Dieser ist nach Angaben der Hochschule Mitglied der „European Federation of Food Science and Technology“. Ein Auslandssemester kann laut Aussage der Hochschule mithilfe des International Office und der fachbereichseigenen Dozentinnen und Dozenten organisiert werden. Mittels im Vorfeld geschlossener „Learning Agreements“ soll die Anrechenbarkeit ausländischer Studienleistungen sichergestellt werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Allgemein sind die Rahmenbedingungen für einen möglichen Auslandsaufenthalt gegeben. So können Studierende auf die Unterstützung des International Office sowie auf einschlägige Beratungen durch das Lehrpersonal zurückgreifen. Die bereits vorhandenen Bemühungen der Hochschule Bremerhaven zum Aufbau

internationaler Hochschulkooperationen im Bachelorstudiengang sollten auf jeden Fall weiter vorangetrieben werden.

Wie bereits erwähnt sind zwar unterstützende Angebote und Kooperationen vorhanden, jedoch behindert das straffe Curriculum mit wenig Wahl(pflicht)modulen die Mobilität ohne Zeitverlust. Daher muss der Wahl(pflicht)bereich weiter ausgebaut werden und um entsprechende Angebote z.B. aus dem ‚nicht-dualen‘ Bachelorstudiengang erweitert werden (siehe Kapitel „Curriculum“). Durch den Ausbau könnte auch die Mobilität der Studierenden besser ermöglicht werden.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist nicht erfüllt.

Das Gutachtergremium schlägt folgende Auflage vor:

- Das Curriculum des Studiengangs muss so gestaltet werden, dass es geeignete Rahmenbedingungen zur studentischen Mobilität bietet, damit den Studierenden ein Aufenthalt an anderen Hochschulen ohne Zeitverlust ermöglicht wird.

II.3.3 Personelle Ausstattung (§ 12 Abs. 2 MRVO)

Sachstand

Das Lehrpersonal des Studiengangs, welches im Wesentlichen dem des regulären Bachelorstudiengangs entspricht, wird gemäß Angaben der Hochschule nach entsprechender Anforderung und Eignung eingestellt. Wissenschaftlich-technische Mitarbeiter/innen sollen je nach ihren Vorkenntnissen und Qualifizierungen für die jeweiligen Labore eingesetzt werden und sind teilweise bereits für den regulären Bachelorstudiengang tätig. Lehrimporte erfolgen generell aus dem Bachelorstudiengang innerhalb des Fachbereichs 1. Die Lehrleistungen sollen insofern langfristig gesichert sein, als sie von dauerhaft eingerichteten Stellen geleistet werden. Aufgrund der Mehrbelastung ist laut Selbstbericht zudem die Zuweisung von zwei zusätzlichen Professor/inn/enstellen (mit Teilbelastung im Masterstudiengang) vorgesehen.

Die hochschuldidaktische Qualifikation soll zusätzlich zur fachlichen Qualifikation bei der Einstellung der Professorinnen und Professoren von einer Berufungskommission überprüft werden. Dies geschieht nach Angaben im Selbstbericht u. a. durch Lehrproben. Auch der Praxisbezug der Lehre soll durch die Einstellungs Voraussetzungen gewährleistet werden, welche eine ausreichende Praxiserfahrung fordern.

Ständige Weiterbildung wird von der Hochschule Bremerhaven nach eigenen Angaben ausdrücklich unterstützt. Eigens für Professorinnen und Professoren, die ihren Ruf an der Hochschule antreten, wird eine „Eingangsphase für Neuberufene“ angeboten, die ihnen den Einstieg erleichtern soll. Dieses Angebot läuft laut Hochschule neben weiteren didaktischen und zur Nutzung von digitalen Lernformen ausgerichteten Kursen über die Servicestelle Lernen und Lehren. So soll die adäquate Ausübung der Tätigkeit aller Lehrkräfte unterstützt und eine kontinuierliche Weiterbildung gewährleistet werden. Außerdem sollen auch didaktische Angebote des Aus- und Fortbildungszentrums der Freien Hansestadt Bremen kostenfrei in Anspruch genommen werden können.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Hochschule verfügt über fachlich sowie methodisch-didaktisch gut qualifiziertes Lehrpersonal aus dem Studiengang „Lebensmitteltechnologie/-wirtschaft (praxisintegriert dual)“, welches sich durch verschiedene Formate, wie zum Beispiel durch die oben bereits erwähnte „Eingangsphase für Neuberufene“, weiterbildet. Alle Professor/inn/en der Hochschule Bremerhaven können zudem auf didaktische Weiterbildungskurse

zugreifen, welche von der Servicestelle „Lernen und Lehren“ angeboten werden. Die Maßnahmen der Hochschule hinsichtlich der Personalauswahl entsprechen den gängigen Standards.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

II.3.4 Ressourcenausstattung (§ 12 Abs. 3 MRVO)

Sachstand

Die Hochschule Bremerhaven verfügt nach eigenen Angaben über Selbstlernräume, welche von allen Studierenden genutzt werden können und auch für Gruppenarbeiten geeignet sind. Des Weiteren sind alle Gebäude der Hochschule mit WLAN ausgestattet. Die hochschuleigene Bibliothek stellt Mittel zur sowohl analogen als auch digitalen Literaturrecherche zur Verfügung. Ergänzend haben die Studierenden Zugang zu allen Standorten der Staats- und Universitätsbibliothek Bremen. Für die Durchführung von etwaigen Laborpraktika stehen fünf Labore (Labor für Technologie pflanzlicher Lebensmittel, Labor für Technologie tierischer Lebensmittel, Labor für Lebensmittelverpackung und -hygiene, Labor für Seafood und das Labor für Lebensmittelverfahrenstechnik) zur Verfügung. Die Größe der jeweiligen Labore ist laut Selbstbericht ausreichend, um Laborveranstaltungen in kleinen Gruppen à 15 Studierenden durchzuführen. Hinsichtlich der apparativen Ausstattung legt die Hochschule nach eigenen Angaben Wert darauf, den aktuellen Stand der Technik zu repräsentieren. Dies wird zum Teil durch Spenden und Leihgaben ermöglicht. Nach eigenen Angaben der Hochschule können die Studierenden somit auf Geräte wie eine Panierstraße oder einen Cutter zurückgreifen. Zudem besteht durch eine Kooperation mit dem ttz Bremerhaven (Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven) dort die Möglichkeit, zusätzliche Geräte zu nutzen.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Raum- und Sachausstattung wird von der Gutachtergruppe positiv bewertet. Aus dem Bachelorstudiengang stehen gut ausgestattete Labore zur Verfügung, die im dualen Bachelorstudiengang mitgenutzt werden sollen. Kapazitative Engpässe werden laut Hochschulleitung zunächst aufgrund kleinerer Studienkohorten nicht erwartet. Die finanzielle Ausstattung der Labore beispielsweise für Lehr- und Lernmittel wird durch ein etabliertes Zuweisungsverfahren der Hochschule sichergestellt. Die Gutachtergruppe sieht somit die Ressourcenausstattung für den neuen Studiengang als sehr umfangreich an.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

II.3.5 Prüfungssystem (§ 12 Abs. 4 MRVO)

Sachstand

Die Hochschule Bremerhaven gibt an, dass je Modul eine Modulprüfung vorgesehen ist. Die Prüfungsformen sollen dazu dienen, das Erreichen der Lernziele des jeweiligen Moduls nachzuweisen. Die zum Einsatz kommenden Prüfungsarten sind in der jeweiligen Modulbeschreibung angegeben. Dabei kann der/die Professor/in zu Beginn des Semester entscheiden, welche Form der Prüfung für das Modul Verwendung findet. Als Prüfungsformen sind mündliche Prüfungen, Hausarbeiten, Referate und Laborversuche vorgesehen. Somit sollen den Studierenden während des Studiums unterschiedliche Prüfungsformen begegnen.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

In der Bachelorprüfungsordnung und den Modulbeschreibungen sind die Prüfungsformen für die verschiedenen Module festgelegt. Dabei ist bei den Modulen durchgängig mehr als eine Prüfungsform angegeben. Damit soll erreicht werden, dass abhängig von der Anzahl der zu prüfenden Studierenden die Prüfungsform variiert werden kann. Über die jeweils zutreffende Prüfungsform werden die Studierenden in der Regel Anfang des Semesters in den Lehrveranstaltungen und durch das jeweilige Vorlesungsskript informiert. Die Studierenden bestätigten, dass dies auch zuverlässig erfolgt. Nur während der Corona-Pandemie gab es teilweise kurzfristige Änderungen der Prüfungsform. Über die Prüfungsformen gibt es einen Austausch zwischen den Professor/inn/en, so dass sichergestellt wird, dass die Studierenden, während ihres Studium mit unterschiedlichen Prüfungsformen konfrontiert werden. Die Bachelorarbeit kann als schriftliche Prüfungsarbeit in deutscher oder englischer Sprache abgefasst werden. Sie ist in einem Kolloquium zu verteidigen. Das gewählte Prüfungssystem ist angemessen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

II.3.6 Studierbarkeit (§ 12 Abs. 5 MRVO)

Sachstand

Der/Die Studiendekan/in des Studiengangs ist für die Studienorganisation auf Fakultätsebene zuständig. Ergänzend existiert die Studienkommission, welche sich aus fünf Lehrenden und fünf Studierenden zusammensetzt und für die Sicherstellung der Lehre für den Studiengang verantwortlich ist.

Als Modulverantwortliche/r wird die bzw. der jeweils Lehrende des Moduls geführt. Dabei soll darauf geachtet werden, dass auch im Fall der Vergabe an Lehrbeauftragte die oder der Modulverantwortliche eine Hochschul-lehrerin bzw. ein Hochschullehrer ist. Bei Lehrveranstaltungen, denen aufgrund einer nichtbesetzten Professur kein/e Modulverantwortliche/r zugewiesen werden können, übernimmt die oder der Vorsitzende der Studienkommission diese Aufgabe. Die jeweiligen Modulverantwortlichen sind auch für die Betreuung und Koordinierung der Lehrbeauftragten zuständig, die Lehrveranstaltungen in ihrer Verantwortlichkeit durchführen. Die Modulverantwortlichen sollen auf die quantitativ und qualitativ ordnungsgemäße Durchführung der Lehre achten und die Lehrbeauftragten mit erforderlichen Informationen versorgen. In dem durchzuführenden Industrieprojekt im kooperierenden Unternehmen sorgen laut Selbstbericht die jeweiligen betreuenden Hochschullehrer/innen für die Einhaltung des vorgegebenen Workloads, z. B. durch regelmäßige Gespräche mit Studierenden und unternehmensseitigen Betreuerinnen und Betreuern.

Die Fachverantwortlichen können über einen abgeschlossenen Bereich einer Lernplattform der Hochschule Bremerhaven auf das aktuelle Modulhandbuch und die Modulbeschreibungen zugreifen. Sie verfügen über die jeweils aktuelle Fassung des Modulhandbuchs und werden laut Selbstbericht gebeten, geplante Änderungen ihrer Veranstaltungen mit dem Vorsitzenden der Studienkommission abzusprechen und die Modulbeschreibungen entsprechend zu aktualisieren.

Alle Module, außer dem Modul der Bachelorarbeit, umfassen einen Umfang von 5 CP.

Informationen bezüglich der Organisation des Studiengangs werden auf der Fachbereichshomepage und dem E-Learning-Server veröffentlicht. Ergänzend dazu werden diese ebenfalls am „schwarzen Brett“ innerhalb der Hochschule bekannt gemacht.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Der Studienbetrieb ist durchführbar geplant worden. Eine Überschneidungsfreiheit kann somit grundsätzlich sichergestellt werden. Ebenso sind zeitnahe Wiederholungsmöglichkeiten vorhanden, sodass durch eine Prüfungswiederholung kein erheblicher Zeitverlust hingenommen werden muss. Zudem werden die einzelnen Prüfungen überschneidungsfrei geplant, sodass keine ungewünschte Verzögerung im Studienablauf entsteht. Der gesamte Workload ist plausibel berechnet worden und wird durch die Qualitätssicherungsmaßnahmen, wie zum Beispiel Befragungen der Studierenden, von der Hochschule regelmäßig überprüft, sodass bei Bedarf weitere Abstimmungen vorgenommen werden können. Eine regelmäßige Validierung des Workloads ist somit geplant.

Jedes Modul umfasst fünf CP. Eine Ausnahme bildet das Modul „Mathematik“, welches aufgrund des Workloads mit zehn CP kreditiert wird. Zudem haben die Module „Allgemeine Chemie“ und „Grundlagen VWL/BWL“ lediglich einen Umfang von drei CP und das Modul „Industrieprojekt“ lediglich vier CP. Die geringe CP-Anzahl begründet die Hochschule mit dem vorbereitenden Charakter der Module. Diese Begründungen sieht die Gutachtergruppe als nachvollziehbar an. Eine deutliche Erhöhung der Prüfungsbelastung können sie dabei nicht feststellen, sodass das Modularisierungskonzept nicht nur inhaltlich, sondern auch studienorganisatorisch überzeugt.

Im Begutachtungsverfahren stellte sich heraus, dass außerhalb des Hochschulbereichs erworbene Kenntnisse und Fähigkeiten pauschal nicht angerechnet werden sollen. Dies steht jedoch im Widerspruch zu § 17 des allgemeinen Teils der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule. Daher muss dafür Sorge getragen werden, dass entsprechende Ausbildungen etc. zukünftig in Übereinstimmung mit den Vorgaben der Prüfungsordnung angerechnet werden.

Das fünfte und sechste Semester wird in englischer Sprache angeboten. Einen Englischtest vor der Zulassung gibt es nicht, die sprachliche Qualifikation wird durch verschiedene Maßnahmen bei Bedarf auf das erforderliche Niveau angehoben. Die Gutachtergruppe möchte daher den Fachbereich anregen, die Studierenden zur Wahrnehmung eines freiwilligen Englischtests zu motivieren, sodass eine akkurate Einschätzung der eignen Englischkenntnisse erfolgen kann und diese bei Bedarf verbessert werden können.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist nicht erfüllt.

Das Gutachtergremium schlägt folgende Auflage vor:

- Der Fachbereich muss entsprechend dem allgemeinen Teil der Bachelorprüfungsordnung der Hochschule dafür Sorge tragen, dass nachgewiesene Kompetenzen und Fähigkeiten, die außerhalb des Hochschulbereichs erworben wurden, bis zur Hälfte der für das Studium vorgegebenen Leistungspunkte angerechnet werden können.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

- Der Fachbereich könnte überlegen, die Studierenden zur Wahrnehmung eines freiwilligen Englischtests zu motivieren, sodass eine akkurate Einschätzung der eignen Englischkenntnisse erfolgen kann und diese bei Bedarf verbessert werden können.

II.3.7 Besonderer Profilerspruch (§ 12 Abs. 6 MRVO)

Sachstand

Als dualer Studiengang weist der vorliegende Studiengang laut Selbstbericht zwei Lernorte auf, das Unternehmen und die Hochschule. Insbesondere in dem interdisziplinären Gebiet der Lebensmitteltechnologie soll eine enge Anbindung an die Praxis einen Gewinn für die Studierenden darstellen, die Erlerntes dabei direkt in der Praxis umsetzen können sollen.

Die Studierenden im dualen Bachelorstudiengang begeben sich während des Studiums im Wechsel mit den Hochschulveranstaltungen in ihre Unternehmen. Der Bachelorstudiengang soll den Studierenden damit eine spezielle Qualifikation im Bereich Lebensmitteltechnologie ermöglichen, die durch die Arbeit in einem Unternehmen der Lebensmittelbranche gefestigt und während des Studiums dort angewandt wird. So sollen Konzepte und Methoden aus der Hochschule direkt in die Anwendung im Unternehmen gelangen und Problemstellungen aus dem Unternehmen in Lehrveranstaltungen diskutiert oder in Abschlussarbeiten bearbeitet werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Studierenden des Studiengangs besuchen sowohl die Hochschule als auch das jeweilige Unternehmen. Somit können an beiden Lernorten Kompetenzen erworben und auf freiwilliger Basis jeweils an dem anderen Lernort eingebracht werden. Allerdings wurde während der Begehung deutlich, dass Studium und Berufspraxis im Sinne der Kriterien zur Einordnung des Studiengangs als „dual“ nicht ausreichend inhaltlich und organisatorisch miteinander verzahnt sind. Besonders eine wissenschaftliche Begleitung der Praxisphasen durch Vertreter/innen der Hochschule, um diese Verzahnung zu gewährleisten, fehlt aus Sicht der Gutachtergruppe vollständig. Bisher liegt die Verantwortung allein beim Unternehmen und ist im Kooperationsvertrag nur sehr pauschal geregelt. Hier wäre zu überlegen, auf den Begriff „dual“ zu verzichten oder eine systematischere Verknüpfung der beiden Lernorte (Hochschule und Unternehmen) vorzusehen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist nicht erfüllt.

Das Gutachtergremium schlägt folgende Auflage vor:

- Der Fachbereich muss dafür sorgen, dass die Lernorte systematisch inhaltlich und organisatorisch miteinander verzahnt sind, sodass dem Begriff „dual“ Rechnung getragen wird.

II.4 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)

II.4.1 Aktualität der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen

Sachstand

Der Studiengang setzt laut Selbstbericht darauf, die fachlichen Anforderungen bei der Ausführung der Lehre so umzusetzen, dass die Aktualität des wissenschaftlichen Forschungsstands und des Kenntnisstands in der Industrie berücksichtigt werden. Dabei soll der bereits bestehende Austausch mit der Wirtschaft und kooperierenden Forschungseinrichtungen in und außerhalb Bremerhavens für den Wissensgewinn genutzt werden. Gleichzeitig haben gemäß Selbstbericht die bereits für den Bachelorstudiengang vorgesehenen Professor/inn/en Publikationen veröffentlicht und führen eigene Forschungsprojekte durch, deren Fortschritte und Erkenntnisse in die Lehre einfließen sollen. Alle Lehrenden arbeiten nach Angaben im Selbstbericht darüber hinaus im Rahmen von Praxissemestern, Bachelor- und Masterarbeiten mit regionalen und überregionalen

Unternehmen unterschiedlicher Größen und lokaler bzw. globaler Ausrichtung sowie wissenschaftlichen Einrichtungen zusammen.

Vorträge von Personen aus der beruflichen Praxis, die in die Hochschule eingeladen werden, und der Einsatz von Lehrbeauftragten aus der Wirtschaft sollen nicht nur Einblicke in konkrete Tätigkeitsfelder geben, sondern auch Hinweise auf Inhalte und Fragestellungen, die in der Lehre und Forschung Berücksichtigung finden müssen, geben.

Durch den regelmäßigen Besuch von Tagungen und Kongressen, die Mitgliedschaft in Fachverbänden und die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen sollen die Lehrenden in der Lage sein, Wissen zu aktualisieren und im Austausch mit den in der Wirtschaft tätigen Führungskräften zu bleiben.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen des Studienprogramms sind aktuell und decken nach heutigem Stand die notwendigen Inhalte gut ab. Die Dozierenden der Fakultäten nehmen offenkundig am aktuellen wissenschaftlichen Diskurs teil, aus dem sich auch inhaltliche Neuausrichtungen der Lehrinhalte speisen können. Das zeigt sich daran, dass das Lehrpersonal wissenschaftliche Projekte bearbeitet sowie über Konferenzteilnahmen und Publikationen am fachlichen Diskurs teilnimmt. Es ist damit davon auszugehen, dass die Dozierenden stets auf dem aktuellen Stand sind und somit den inhaltlichen Hintergrund haben, Lehrinhalte entsprechend weiterzuentwickeln.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

II.5 Studienerfolg (§ 14 MRVO)

Sachstand

Das „Qualitätssicherungskonzept in Studium und Lehre“ der Hochschule regelt die Qualitätskreisläufe, die Festlegung von Verantwortlichkeiten, die Etablierung von selbstgesteuerten Prozessen sowie die Einrichtung von Serviceangeboten. Laut Selbstbericht sind in die Qualitätsmanagementprozesse alle Statusgruppen der Hochschule Bremerhaven involviert. Eine durchgängige Qualitätskontrolle des Studiengangs soll zum einen durch die Studienkommission und zum anderen durch das Instrument des Studiengangsmanagements erfolgen. Zentrale Grundlage für Schlussfolgerungen sind Lehrevaluationen, die in einem festgelegten Turnus für alle Lehrveranstaltungen vorgesehen sind. Die Evaluationsergebnisse werden den jeweiligen Dozentinnen und Dozenten zurückgemeldet, die diese gemeinsam mit den Studierenden erörtern sollen. Ergebnisse aus der Befragung der Absolventinnen und Absolventen werden den zentralen Akteuren der Studiengänge zur Verfügung gestellt, um gegebenenfalls Maßnahmen einzuleiten, die zu einer Weiterentwicklung des Studiengangs führen können. Ergebnisse diesbezüglich werden für den vorliegenden Studiengang jedoch erst ab 2023 zur Verfügung stehen. Ebenso wurde die studentische Arbeitsbelastung der einzelnen Module durch die/den jeweilige/n Modulverantwortliche/n und ihre/seine bisherigen Erfahrungen eingeschätzt, eine Evaluation erfolgt nachlaufend.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Lehrveranstaltungsevaluationen werden vom zentralen Qualitätsmanagement organisiert und durchgeführt. Das zentrale Qualitätsmanagement der Hochschule wird aktuell durch vier weitere Stellen verstärkt, was von der Gutachtergruppe ausdrücklich begrüßt wird. Eine Evaluierung aller Lehrveranstaltungen im Abstand von zwei Jahren wird angestrebt. Bedingt durch die Corona-Pandemie fanden im zurückliegenden Studiensemester nur freiwillige Evaluierungen statt. Zusätzlich zu den Lehrveranstaltungsevaluierungen werden auch

regelmäßig Befragungen zur allgemeinen Studiensituation sowie Absolventenbefragungen durchgeführt. Grundlage für die Durchführung der Evaluierungen ist die Ordnung zur studentischen Lehrveranstaltungsevaluation an der Hochschule Bremerhaven. Für die Evaluierungen wird dabei ein standardisiertes Formular eingesetzt. Neben vielen Fragen mit vorgegebenen Antwortmöglichkeiten haben die Studierenden dabei auch die Möglichkeit, positive und negative Rückmeldungen zu formulieren. Das Evaluierungsformular enthält zu dem Fragen zum Workload der Studierenden. Die/der Lehrende erhält eine detaillierte statistische Auswertung der Evaluierungsformulare sowie Informationen über die durchschnittlichen Ergebnisse der im gleichen Zeitraum an der Hochschule durchgeführten Lehrevaluationen. Die in § 5 (2) der Ordnung zur studentischen Lehrveranstaltungsevaluation an der Hochschule Bremerhaven vorgesehene Dialog zwischen Studierenden und Lehrenden über die Ergebnisse der Lehrevaluation wird leider nicht durchgängig praktiziert. Die Studierenden haben daher z. T. auch keine Kenntnisse darüber, welche Maßnahmen aus den Evaluierungen abgeleitet wurden. Dies sollte in Zukunft verbessert werden. Neben den Lehrenden erhalten auch der Studiendekan und der Konrektor für Lehre und Studium die Evaluierungsergebnisse zur Kenntnis. Bei Bedarf führt der Studiendekan Gespräche mit den Studierenden und den Lehrenden. Anschließend werden Maßnahmen zur Verbesserung der Lehre vereinbart.

Änderungen am Studiengangskonzept werden in der Studiengangskommission abgestimmt. In diesem Gremium sind genauso viele Lehrende wie Studierende vertreten. Studierende können hier ihre Wünsche einbringen. Es findet hierzu ein konstruktiver Dialog statt, wie die Studierenden bestätigen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

- Es wäre wünschenswert, dafür Sorge zu tragen, dass zukünftig die Evaluationsergebnisse von allen Lehrenden mit den Studierenden diskutiert werden.

II.6 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)

Sachstand

Die Herstellung von Chancen- und Geschlechtergerechtigkeit sowie die Möglichkeit familiengerechter Arbeits-, Studien- und Lebensbedingungen sieht die Hochschule Bremerhaven nach eigener Darstellung als Querschnittsaufgabe an. Im Rahmen des Leitbilds der Hochschule, der Zielvereinbarung mit den Fachbereichen und des aktuellen Gleichstellungsgesetzes sind hierzu Situations- und Defizitanalysen sowie geplante Maßnahmen dokumentiert. Darüber hinaus legt die Hochschule nach eigenen Angaben Wert auf Barrierefreiheit und die Beratung von Personen mit physischen oder psychischen Beeinträchtigungen, um die Teilnahme am Studiengang unabhängig davon zu ermöglichen. Etwaige Nachteilsausgleiche für Studierende mit Behinderungen sind in der Prüfungsordnung geregelt. Somit soll den Studierenden ein Studium in der Regelstudienzeit ermöglicht werden. In den Räumlichkeiten des „little campus“ können die Kinder der Studierenden und der Mitarbeiter/innen selbstorganisiert betreut werden. Gleichzeitig stehen dort für die Mütter und Väter Arbeitsplätze mit Internetzugang zur Verfügung.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Hochschule hat ein „Konzept zur Geschlechtergleichstellung im wissenschaftlichen Bereich der Hochschule Bremerhaven“ verabschiedet, welches im Studiengang Anwendung finden soll. Gleichstellungsbeauftragte sind in allen Fakultäten benannt. Eine Kinderbetreuungsstätte erleichtert das Arbeiten und Studieren mit Kind an der Hochschule. Studierende mit besonderen familiären Verpflichtungen werden unterstützt. Regelungen zum Nachteilsausgleich sind im § 11 der Allgemeinen Prüfungsordnung enthalten.

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 Bremerhaven alle unter 4.2 genannten Gruppen in die Befragung durch das Gutachtergremium eingebunden. Die Räumlichkeiten und die sächliche Ausstattung wurden im Selbstbericht dokumentiert.

III.2 Rechtliche Grundlagen

Akkreditierungsstaatsvertrag

Bremische Verordnung zur Studienakkreditierung vom 14.05.2018

III.3 Gutachtergruppe

Hochschullehrerinnen / Hochschullehrer

- Prof. Dr. Carola Kuss, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Professur für Lebensmitteltechnologie, Produktentwicklung
- Prof. Dr. Matthias Wüst, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Bioanalytik/Lebensmittelchemie

Vertreterin / Vertreter der Berufspraxis

- Dr. Jochen Hamatschek, Gesellschaft deutscher Lebensmitteltechnologe e.V., Landau in der Pfalz

Studierende / Studierender

- Julian Pascal Beier, Student an der Universität Heidelberg

IV. Datenblatt

IV.1 Daten zum Studiengang zum Zeitpunkt der Begutachtung

Keine Daten vorhanden, da Erstakkreditierung.

IV.2 Daten zur Akkreditierung

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	23. Juli 2020
Eingang der Selbstdokumentation:	November 2020
Zeitpunkt der Begehung:	17./18. August 2021
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung Fachbereichsleitung Studiengangsverantwortliche, Lehrende Mitarbeiter/innen zentraler Einrichtungen Studierende
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Hörsäle Seminarräume Hochschulbibliothek, Institutsbibliothek Labore