

Gutachten zur Akkreditierung der Studiengänge

Lebensmitteltechnologie (Bachelor of Science)

Bioprodukttechnologie (Bachelor of Science)

Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie (Master of Science)

an der Hochschule Neubrandenburg (FH)

Begehung der Universität/Fachhochschule am 16./17. April 2008

Gutachtergruppe:

Prof. Dr. Dipl.-Ing. Karl Bayer	Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Angewandte Mikrobiologie
Prof. Dr. Ing. Mark Strobl	Fachhochschule Wiesbaden, Fachbereich Geisenheim
Dipl.-Ing. Beate Kolkmann	Food-Processing Initiative e.V., (Vertreterin der Berufspraxis)
Pietro Rosato	Johnson & Johnson Düsseldorf (Vertreter der Berufspraxis)
Andy Schrupp	Fachhochschule Trier (studentischer Gutachter)

Koordinatorin: **Katja Kluth**, Geschäftsstelle AQAS

1 Akkreditierungsentscheidung und Änderungsaufgaben

Auf der Basis des Berichts der Gutachterinnen und Gutachter und der Beratungen der Akkreditierungskommission in der 32. Sitzung vom 18./19. August 2008 spricht die Akkreditierungskommission folgende Entscheidung aus:

Der Bachelor-Studiengang „**Lebensmitteltechnologie**“ mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ wird unter Berücksichtigung der einschlägigen Beschlüsse des Akkreditierungsrats **ohne Auflagen akkreditiert**.

Die Akkreditierung wird für eine Dauer von fünf Jahren (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist gültig bis zum **30.09.2013**. Sollte der Studiengang zu einem späteren Zeitpunkt anlaufen, kann die Akkreditierung auf Antrag der Hochschule entsprechend verlängert werden.

Empfehlungen:

1. Der Aspekt Qualitätsmanagement (unter Bezugnahme auf gängige Systeme) sollte stärker in das Curriculum des Bachelorstudiengangs integriert werden.
2. Die Möglichkeiten zum Erwerb englischer Fachsprachenkompetenz (z.B. Präsentationen in Englisch, Englische Vorlesungen usw.) sollten verbessert und dem Bedarf angepasst werden.
3. Es sollten mehr Exkursionen angeboten werden.

Auf der Basis des Berichts der Gutachterinnen und Gutachter und der Beratungen der Akkreditierungskommission in der 32. Sitzung vom 18./19. August 2008 spricht die Akkreditierungskommission folgende Entscheidung aus:

Der Bachelor-Studiengang „**Bioproprodukttechnologie**“ mit dem Abschluss „**Bachelor of Science**“ wird unter Berücksichtigung der einschlägigen Beschlüsse des Akkreditierungsrats **ohne Auflagen akkreditiert**.

Die Akkreditierung wird für eine Dauer von fünf Jahren (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist gültig bis zum **30.09.2013**. Sollte der Studiengang zu einem späteren Zeitpunkt anlaufen, kann die Akkreditierung auf Antrag der Hochschule entsprechend verlängert werden.

Empfehlungen:

1. Der Aspekt Qualitätsmanagement (unter Bezugnahme auf gängige Systeme) sollte stärker in das Curriculum des Bachelorstudiengangs integriert werden.
2. Das Modul „weiße Biotechnologie“ sollte überarbeitet werden und stärker in Richtung Grundlagen der Bioverfahrenstechnik ausgerichtet werden. Als Grundlagenmodul sollte es im Studienverlauf in einem der ersten Semester integriert werden.
3. Das Modul „Chemie der Bioprodukte“ sollte noch einmal hinsichtlich seiner didaktischen Positionierung überprüft werden (7. Semester).

4. Die Möglichkeiten zum Erwerb englischer Fachsprachenkompetenz (z.B. Präsentationen in Englisch, Englische Vorlesungen usw.) sollten verbessert und dem Bedarf angepasst werden.
5. Es sollten mehr Exkursionen angeboten werden.

Auf der Basis des Berichts der Gutachterinnen und Gutachter und der Beratungen der Akkreditierungskommission in der 32. Sitzung vom 18./19. August 2008 spricht die Akkreditierungskommission folgende Entscheidung aus:

Der Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ mit dem Abschluss „**Master of Science**“ wird unter Berücksichtigung der einschlägigen Beschlüsse des Akkreditierungsrats **mit Auflagen akkreditiert**. Es handelt sich um einen konsekutiven Master-Studiengang. Die Akkreditierungskommission stellt für den Studiengang ein **stärker anwendungsorientiertes** Profil fest.

Die Auflagen beziehen sich auf im Verfahren festgestellte Mängel hinsichtlich der Erfüllung von Qualitätsanforderungen unwesentlicher Art im Sinne des Beschlusses des Akkreditierungsrats „Entscheidungen der Akkreditierungsagenturen: Arten und Wirkungen“ i.d.F. vom 29.02.2008. Die Auflagen sind umzusetzen. Die Umsetzung der Auflagen ist schriftlich zu dokumentieren und AQAS spätestens bis zum **30.09.2009** anzuzeigen.

Die Akkreditierung wird für eine Dauer von fünf Jahren (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist gültig bis zum **30.09.2013**. Sollte der Studiengang zu einem späteren Zeitpunkt anlaufen, kann die Akkreditierung auf Antrag der Hochschule entsprechend verlängert werden.

Auflagen:

1. Das Profil des Masterstudienganges ist zu schärfen und im Diploma Supplement zu dokumentieren. Insbesondere die zu erwerbenden Kompetenzen und damit avisierten Betätigungsfelder des Masterstudienganges gegenüber den Bachelorstudiengängen sind herauszuarbeiten.
2. Die Vertiefungsrichtungen sind zu überarbeiten und im Sinne einer Korrelation mit den beabsichtigten Betätigungsfeldern der Absolventen stärker zu profilieren. Die Hochschule sollte zumindest prüfen, inwiefern sie Ihren Studierenden stärker profilierte Modulkombinationen mit Blick auf bestimmte Berufsfelder empfiehlt – ohne die Möglichkeit zur weitgehend individuellen Spezialisierung aufgeben zu müssen.

Empfehlung:

1. Bis zur Reakkreditierung des Studienganges sollten Ergebnisse aus Absolventenverbleibsstudien vorliegen, die insbesondere thematisieren, inwiefern eine weitere Profilierung und Einschränkung der Spezialisierungsmöglichkeiten durch die Vertiefungsrichtungen im Masterstudium zielführend wäre.

1 Profil und Ziele der Studiengänge

1.1. Bachelorstudiengänge

Mit den **Bachelorstudiengängen Lebensmitteltechnologie und Bioprodukttechnologie** sollen Bachelorabsolvent/inn/en ausgebildet werden, die in einem sich ständig wandelnden Berufsfeld die Fähigkeit besitzen, selbstständig und evt. auch unter Wahrnehmung von Personalverantwortung, Produktionsprozesse zu betreuen, Verantwortung in Qualitätsmanagement und Kundenbetreuung zu übernehmen oder komplexe Problemstellungen zielorientiert zu bearbeiten. Im Idealfall sind die Absolvent/inn/en Generalisten auf dem Gebiet Lebensmittel- bzw. Bioprodukttechnologie.

Vor dem Studienbeginn müssen Bewerber/inn/en ohne Berufserfahrung ein Vorpraktikum von mindestens acht Wochen nachweisen. Bis zum Ende des 2. Semesters ist dann ein Vorpraktikum von insgesamt 13 Wochen (d.h. zusätzlich 5 Wochen) nachzuweisen. Schlüsselqualifikationen sollen vorrangig integrativ vermittelt werden.

Im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie werden Tätigkeiten in den folgenden Bereichen anerkannt: Produktion in der Lebensmittelindustrie oder Zulieferindustrie, Labore, die sich mit der Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln beschäftigen, außerdem Lebensmittelmaschinen- oder Apparateindustrie.

Für den Bachelorstudiengang Bioprodukttechnologie werden Tätigkeiten entsprechend den späteren Einsatzgebieten der Absolventen/innen anerkannt.

Bewertung:

Die guten Erfahrungen mit den Diplom-Ingenieuren der Hochschule Neubrandenburg lassen eine ähnliche Akzeptanz bei den Bachelorstudiengängen der Hochschule erwarten.

Die Ziele der beiden Bachelorstudiengänge sind überzeugend, transparent dargestellt und orientieren sich an fachlichen und überfachlichen Bildungszielen. Zudem stehen die Bildungsziele im Einklang mit dem Profil der Hochschule – die Studiengänge fügen sich konsistent in das Lehr- und Forschungsprofil des Fachbereichs ein.

1.2. Masterstudiengang Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie

Der eher anwendungsorientierte Masterstudiengang möchte die Möglichkeit bieten, die in den Bachelorstudiengängen erworbenen Fachkenntnisse wissenschaftlich zu vertiefen. Die Absolvent/inn/en sollen die Kompetenz besitzen, wissenschaftliche Aspekte aktueller Problemstellungen in besonderer Tiefe zu erkennen und zu bearbeiten; dadurch sollen sie sich auch für Tätigkeiten in F&E Abteilungen forschungsintensiver Firmen oder Institutionen qualifizieren.

Für den Masterstudiengang Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie kann zugelassen werden, wer einen siebensemestrigen Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie oder Bioprodukttechnologie mit der Gesamtnote von mindestens 2,5 abgeschlossen hat

bzw. einen als gleichwertig anerkannten akademischen Abschluss oder ein Diplom in einem der beiden Bereiche nachweisen kann. Studierende mit einem sechssemestrigen Bachelor sollen zugelassen werden, wenn dieser vom Prüfungsausschuss als gleichwertig anerkannt wird. Ein Praxissemester wird generell gefordert, u.U. fordert der Prüfungsausschuss die Belegung zusätzlicher Module.

Bewertung:

Masterstudien dienen der wissenschaftlichen Vertiefung und berufsbezogenen Ausbildung und sollen daher eine weitere Fokussierung gegenüber den Bachelorstudien darstellen. Dieses Ziel wird im vorliegenden Masterstudium Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie nur teilweise erreicht. Vor dem Hintergrund, dass der Master erst in den Anfängen steht und einen wachsenden Prozess darstellt, hat der Master jedoch durchaus die Möglichkeit sich mit starkem Profil zu entwickeln. Insbesondere die Überarbeitung der Vertiefungsrichtungen (siehe dazu weiter unten) kann hier Abhilfe leisten.

Für die Hochschule ist es sicherlich zudem erstrebenswert für das Masterstudium nicht nur Studierende zu gewinnen, die den Bachelor an der Hochschule Neubrandenburg absolviert haben. Vielmehr sollte der Masterstudiengang darauf ausgerichtet sein, durch seine gezielte Profilierung der Vertiefungsrichtung und seine offene Struktur, Studierende von anderen deutschen und auch internationalen Hochschulen nach Neubrandenburg zu holen.

Bisher ist das Profil des Masterstudiums aufgrund der bestehenden Aufgliederung in Vertiefungsrichtungen innerhalb derer wiederum Wahlmöglichkeiten bestehen, unscharf und lässt kein klares Berufsbild erkennen. Daraus ergibt sich auch, dass der „Mehrwert“ des Masterstudiums gegenüber dem Bachelorstudium nicht eindeutig erkennbar ist.

Das Profil des Masterstudienganges ist zu schärfen und im Diploma Supplement zu dokumentieren. Insbesondere die zu erwerbenden Kompetenzen und damit avisierten Betätigungsfelder des Masterstudienganges gegenüber den Bachelorstudiengängen sind herauszuarbeiten. **(Auflage 1)**

2 Qualität des Curriculums

2.1. Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie

Die Regelstudienzeit für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie beträgt sieben Semester.

Der Schwerpunkt der ersten drei Semester liegt auf dem Erwerb von Kenntnissen der angewandten Naturwissenschaften sowie technischer und betriebswirtschaftlicher Grundlagen. Die Lehrveranstaltungen sollen direkt Bezug nehmen, auf die Eigenschaften und Verarbeitung von Lebensmitteln. In diesem Studienabschnitt fertigen die Studierenden eine erste Studienarbeit über ein bestimmtes Lebensmittel an.

In den lebensmitteltechnologischen Fächern des 4. und 5. Semesters soll ein breiter, interdisziplinärer Überblick über die produktspezifische Technologie der wichtigsten Lebensmittelgruppen vermittelt werden. In diesem Studienabschnitt folgt eine weitere Studienarbeit über die Technologie eines bestimmten Lebensmittels oder Prozessschritts.

Das 6. Semester ist ein Praxissemester, in dem ein Industriepraktikum absolviert wird. Die Ergebnisse des Praktikums werden in einer Belegarbeit dokumentiert sowie in Seminaren an die Mitstudierenden weitergegeben. Lehrveranstaltungen zu Lebensmittelchemie, Beschaffung und Organisation sowie ein Wahlpflichtfach und die Anfertigung der Bachelorarbeit bestimmen das 7. Semester.

Bewertung:

Das Curriculum des Bachelorstudienganges Lebensmitteltechnologie ist inhaltlich stimmig und pädagogisch-didaktisch sinnvoll aufgebaut. Es umfasst die Vermittlung von Fach- und fachübergreifendem Wissen. Das Curriculum ist auf die Erreichung der Bildungsziele ausgerichtet und transparent beschrieben.

Allerdings sollte der Aspekt Qualitätsmanagement (unter Bezugnahme auf gängige Systeme) stärker in das Curriculum des Bachelorstudiengangs integriert werden (z.B. eine eigene Veranstaltung oder stärkerer Bezug in den einzelnen fachlichen Veranstaltungen). **(Empfehlung)**

Die Vorlesungen finden in einem angemessenen Rahmen und verlässlich statt. Die Module werden mit einer mündlichen oder einer schriftlichen Prüfung abgeschlossen. 15 Studierende als Teilnehmer eines Praktikums werden in den Praktika nicht überschritten, bei einzelnen Übungen, wie in der Verfahrenstechnik bei Wärmetauschern, werden kleinere Gruppen (>6) eingehalten. Die hier praktizierten Gruppengrößen sind als vorbildlich einzustufen.

Das Technikum ist neuwertig und bestens ausgerüstet. Die benötigten Maschinen werden bei Bedarf aufgestellt. Das Technikum ist damit ideal geeignet für die Lehre, Bachelor- und Masterthesis, die Erstellung von Doktorarbeiten, wie auch (bei entsprechender Koordination) für Forschungs- und Kooperationsarbeiten mit der Industrie.

Die Labors für Lehre und Forschung sind zweckmäßig ausgestattet, sehr gepflegt und entsprechen den Sicherheitsstandards für einen Betrieb mit Studierenden und Doktoranden. Hier ist einer der großen Vorteile des Studiums in Neubrandenburg zu sehen. Die Betreuer verbergen ihre Begeisterung nicht, Wissenschaft und Lehre gehen hier Hand in Hand.

Die e-Learning-Plattform befindet sich zurzeit noch im Aufbau. Der Begriff e-Learning ist nicht festgelegt definiert. Der Einsatz von Computerkabinetten zur Information und die Verwendung von Internet und Intranet zum Austausch von Skripten, Übungsaufgaben und Lösungen findet im didaktisch sinnvollen Stil statt und kann auch als e-Learning in den Modulbeschreibungen mit aufgenommen werden. An der Hochschule Neubrandenburg werden Inter- und Intranet als Werkzeug für die Lehre eingesetzt und angenommen.

Exkursionen finden statt (laut den befragten Studierenden zwei bis zum Beginn des 4. Semesters + Besuche von Fachmessen). Die Studierende tragen 1/3 der Kosten bei Exkursionen, die meist ohne Übernachtung in die nähere Umgebung durchgeführt werden. Die Verdichtung des Diplom Studienganges zum Bachelorstudiengang lässt weniger Zeit für Exkursionen. Hier sind mehrtägige Exkursionen in den Semesterferien zu empfehlen, die die Praxisrelevanz der theoretisch erworbenen Kenntnisse vermitteln. Zudem verschaffen sie Einblicke in den realen Ablauf Lebensmittelverarbeitender Prozesse. Es sollten deshalb insgesamt mehr Exkursionen angeboten werden. **(Empfehlung)**

Der Studiengang beinhaltet wenige Elemente der Internationalisierung. Die Möglichkeiten zum Erwerb englischer Fachsprachenkompetenz (z.B. Präsentationen in Englisch, Englische Vorlesungen usw.) sollten verbessert und dem Bedarf angepasst werden. **(Empfehlung)**

Auch die Förderung von Auslandssemestern verbessert die Sprachfähigkeiten vieler Studierender und erweitert den Horizont.

2.2. Bachelorstudiengang Bioprodukttechnologie

Der Bachelorstudiengang Bioprodukttechnologie ist dem vorhergehenden Lebensmitteltechnologie ähnlich aufgebaut. Die Studierenden absolvieren ebenfalls ein Industriepraktikum im 6. Semester. Ebenso vermitteln die ersten beiden Semester Grundlagen in angewandten Naturwissenschaften sowie in den Bereichen Technik und BWL. Die Veranstaltungen nehmen Bezug auf die Eigenschaften biogener Ressourcen und die daraus hergestellten Produkte. In diesem Studienabschnitt wird eine Studienarbeit über ein „Non-Food-Produkt“ aus biogenen Ressourcen angefertigt. Im zweiten Studienjahr soll ein breiter, interdisziplinärer Überblick die produktionsspezifischen Technologien der wichtigsten Bioprodukte vermittelt werden. Außerdem wird eine zweite Studienarbeit zu einem bestimmten Bioprodukt angefertigt. Das 7. Semester umfasst neben der Bachelor-Arbeit Veranstaltungen zur Chemie der Bioprodukte, Beschaffung und Organisation sowie ein Wahlpflichtfach.

Neben der Vertiefung der mathematischen, naturwissenschaftlichen und fremdsprachlichen Kenntnisse sollen die Studierenden im Bachelorstudium Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit und Selbstmanagement erlernen.

Bewertung:

Das Curriculum umfasst die Vermittlung von Fach- und fachübergreifendem Wissen sowie methodischen, systemischen und kommunikativen Kompetenzen und ist weitgehend zielführend im Hinblick auf die zuvor definierten Bildungsziele.

Der Studienverlauf folgt in großen Teilen dem Studiengang Lebensmitteltechnologie. Synergien werden genutzt, d.h. eine Vorlesung für beide Studiengänge angeboten. Theoretische Grundlagen werden daher ausreichend vermittelt und durch Seminare und Semesterarbeiten ergänzt und vertieft.

Weitergehende Vorlesungen zu Themen der Bioprodukttechnologie werden angeboten und decken alle wichtigen Teilbereiche ab.

Der pädagogisch-didaktische Aufbau des Bachelorstudiengangs Bioprodukttechnologie scheint aus Sicht der Gutachter jedoch in einigen Punkten nicht logisch:

Insbesondere das Modul „Chemie der Bioprodukte“ sollte noch einmal hinsichtlich seiner didaktischen Positionierung überprüft werden (7. Semester). **(Empfehlung)**

Auch das Modul „weiße Biotechnologie“ sollte überarbeitet werden und stärker in Richtung Grundlagen der Bioverfahrenstechnik ausgerichtet werden. Als Grundlagenmodul sollte es im Studienverlauf in einem der ersten Semester integriert werden. **(Empfehlung)**

Hieraus ergeben sich weitere Möglichkeiten zur Umstrukturierung des Curriculums:

Nachdem Biopolymere im Umfeld des Bachelorstudiums Bioprodukttechnologie einen wesentlichen Schwerpunkt darstellen, sollte organische Chemie als Grundlage der Polymerchemie in den ersten Semestern stärker vertreten sein. Weiters sollten die Module B22B (Industrielle Chemie und Biochemie), B40 „Chemie der Bioprodukte“ aufeinander abgestimmt und in einem früheren Semester angesetzt werden. Weiters sollte überlegt werden das Modul B30 „Grundlagen der weißen Biotechnologie“ in „Grundlagen der Bioprozesstechnik“ umzuwandeln und in einem früheren Semester anzusiedeln. Im Anschluss könnte man spezielle Produktionstechnologien im 4. und 5. Semester, wie z.B. B36 Technologie tierischer und pflanzlicher Rohware, Non Food Polymere (dzt. hauptsächlich rein chemische Polymere, wenig Biopolymere) und Non Food Kosmetik anbieten.

Zudem gilt auch für den Bachelorstudiengang Bioprodukttechnologie, dass der Aspekt Qualitätsmanagement (unter Bezugnahme auf gängige Systeme) stärker in das Curriculum integriert werden sollte (z.B. eigene Veranstaltung oder stärkerer Bezüge in den einzelnen fachlichen Veranstaltungen). **(Empfehlung)**

Auch hier sollte die Möglichkeiten zum Erwerb englischer Fachsprachenkompetenz (z.B. Präsentationen in Englisch, Englische Vorlesungen usw.) verbessert und dem Bedarf angepasst werden. **(Empfehlung)** Zudem sollten mehr Exkursionen angeboten werden. **(Empfehlung)**

2.3. Masterstudiengang Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie

Die Regelstudienzeit umfasst drei Semester, das dritte Semester ist der Master-Arbeit vorbehalten.

Im Masterstudiengang wählen die Studierenden eine von drei Vertiefungsrichtungen: Lebensmittelproduktmanagement, Lebensmittelproduktion oder Non-Food Produkte. In dieser Vertiefungsrichtung absolvieren die Studierenden im ersten Studiensemester zwei Vertiefungsmodule. Zudem umfasst das erste Semester eine Studienarbeit über ein bestimmtes Produkt oder einen Prozess.

Im 2. Semester belegen Studierende aller Vertiefungsrichtungen die Module Instrumentelle Analytik und Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements, zudem zwei weitere Vertiefungsmodule im jeweiligen Bereich. Hinzu tritt ein Wahlpflichtmodul, das aus der Gesamtheit der angebotenen Module zu wählen ist. Auf Antrag können auch Wahlpflichtmodule anderer Fächern anerkannt werden. Das 7. Semester ist der Masterarbeit, die mit 30 Credits berechnet ist, vorbehalten.

Bewertung:

Mit Verweis auf das bisher wenig ausgeprägte Profil des Masterstudienganges sollte auch das Curriculum hinsichtlich seiner Ausrichtung auf die Vermittlung der durch das Profil bestimmten Bildungsziele noch einmal überarbeitet werden.

Die Vertiefungsrichtungen sind zu überarbeiten und im Sinne einer Korrelation mit den beabsichtigten Betätigungsfeldern der Absolventen stärker zu profilieren. Die Hochschule sollte zumindest prüfen, inwiefern sie Ihren Studierenden stärker profilierte Modulkombinationen mit Blick auf bestimmte Berufsfelder empfiehlt – ohne die Möglichkeit zur weitgehend individuellen Spezialisierung aufgeben zu müssen. **(Auflage 2)**

Bis zur Reakkreditierung des Studienganges sollten Ergebnisse aus Absolventenverbleibsstudien vorliegen, die insbesondere thematisieren, inwiefern eine weitere Profilierung und Einschränkung der Spezialisierungsmöglichkeiten durch die Vertiefungsrichtungen im Masterstudium zielführend wäre. **(Empfehlung)**

Basierend auf den Vertiefungsrichtungen empfiehlt sich eine Profilierung in Richtung „Management“ und eine in Richtung „Technologie & Forschung“. Dabei könnte der Managementaspekt auf der einen Seite stärker herausgearbeitet werden. Im Bereich Technologie sollte dann die „Non-Food-Komponente“ stärker integriert werden.

In diesem Kontext ist auch das Angebot an Kernfächern für die jeweilige Richtung zu entwickeln. Die derzeit einzigen Pflichtfächer Instrumentelle Analytik und Qualitäts- und Projektmanagement, decken zwar wichtige Bereiche ab, sind aber nicht ausreichend profilbildend. Darüber hinaus erscheint es nicht sinnvoll diese erst im zweiten Semester anzubieten.

Zudem würde sich anbieten, das Masterstudium stärker auf eine internationale Ausrichtung zu fokussieren. Beim Masterstudiengang kommt dies in besonderer Weise zum Tragen, da es Ziel des Studiums ist, die Studierenden z.B. auf eine Tätigkeit in der F&E eines großen Betriebes vorzubereiten, was noch einmal zusätzlich die Wichtigkeit der Integration der englischen Sprache ins Curriculum hervorhebt.

3 Studierbarkeit der Studiengänge

Die Hochschule Neubrandenburg unterhält eine zentrale Studienberatung, auch der hochschuleigene Hochschulinformationstag bietet sich als Anlaufpunkt für allgemeine Beratung an. Die Verantwortung für studiengangsspezifische Beratung liegt beim Studiendekan. Zu Studienbeginn führen spezifische Veranstaltungen in Studiengang und Hochschule ein. Eine Sonderveranstaltung informiert im Laufe des Semesters über die

Prüfungsordnung und -systematik. Für alle Studiengänge steht eine universelle e-Learning Plattform via Internet zur Verfügung.

Die inhaltliche Abstimmung des Lehrangebotes erfolgte einmalig während der Umstellung des Lehrangebotes auf die modularisierte Struktur. Die organisatorische Abstimmung erfolgt über den Studiendekan und durch Studiengangsberatungen der Dozent/inn/en. Das Praktikumssemester organisieren die Studierenden eigenverantwortlich, der Fachbereich veröffentlicht jedoch eine Liste mit Praktikumsanbietern.

Laut Antragsteller erfolgt die Leistungsbewertung nach einem einheitlichen Schema, jedoch ohne dass die Leistungsbeurteilung unter den Lehrenden abgestimmt wird. Zudem gibt der Fachbereich an aufgrund der unterschiedlichen Leistungsfähigkeit der Studierenden sowie der unterschiedlichen Anforderungen der Lehrenden, den Bewertungsprozess nicht transparent machen zu können.

Bewertung:

Die Studierbarkeit der Bachelor Studiengänge Lebensmitteltechnologie und Bioprodukttechnologie sowie der Masterstudiengang Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie ist voll gegeben.

Die Studienorganisation sieht zurzeit noch keine Tutorien vor, jedoch sollen auf Grund der gestiegenen Studierendenzahlen im nächsten Semester Tutorien in kritischen Fächern angeboten werden. Ansonsten werden die Studierenden fachlich wie auch überfachlich gut unterstützt. Es werden Sonderveranstaltungen zu Prüfungs- und Studienordnungen durchgeführt. Eine besondere Unterstützung für Studierende mit Behinderung ist nicht erkennbar.

Die Prüfungsdichte und -organisation ist angemessen. Die Prüfungstermine werden frühzeitig bekannt gegeben. Die Prüfungen sind so organisiert, dass jede/r Studierende an allen für das Semester vorgesehenen Prüfungen teilnehmen kann. Eine Pluralität von Prüfungsformen ist gewährleistet. In der Prüfungsordnung sind schriftliche sowie mündliche Prüfungen vorgesehen.

Die Anforderungen hinsichtlich Studiengang, Studienverlauf und Prüfungen werden durch geeignete Dokumentation und Veröffentlichung bekannt gegeben. Dazu werden die Prüfungsordnung und das Modulhandbuch veröffentlicht. Die Modulbeschreibungen enthalten Angaben über notwendige Vorkenntnisse, Prüfungsformen, studentischen Arbeitsaufwand und evtl. Teilprüfungen. Laut den Studierenden könnte die Studienorganisation am Anfang des Semesters noch verbessert werden, weil hier noch viele kurzfristige Änderungen stattfinden.

Das Studium ist in der Regelstudienzeit studierbar. Der Fachbereich verfügt über Anerkennungsregeln für extern erbrachte Leistungen. Die Anrechnung von Praktikumszeiten verschiedener Ausbildungsberufe auf die, während des Studiums, zu erbringende Praktikumszeit sollte jedoch noch einmal überarbeitet werden. Die Studierenden werden bei der Suche nach Praktikumsplätzen unterstützt.

Im Semester müssen 30 Credits erworben werden, dabei wird die ECTS-Notensystematik angewendet. Die Prüfungen finden zeitnah zu den Modulen statt und es gibt eine Wiederholmöglichkeit und einen Freiversuch. Nach einem Freiversuch stehen jedem Studenten noch zwei Versuche zum Bestehen der Prüfung zur Verfügung. Dies soll das zeitnahe Absolvieren der Prüfungen attraktiver machen und eine Verschleppung von unerledigten Prüfungen vermeiden. Das System wird von den Studierenden akzeptiert und ist insofern als probates Mittel als positiv zu beurteilen. Die mündlichen Prüfungen finden mit Beisitzer statt und sind damit transparenter, als zunächst in den Antragsunterlagen umschrieben.

Abschließend kann festgestellt werden, dass die Studierbarkeit gegen zu sein scheint.

4 Berufsfeldorientierung

Der Fachbereich hat Arbeitsgruppen beauftragt, die die notwendigen Kompetenzen und Qualifikationsprofile eruiieren sollen. Zudem wurde 2006 eine Umfrage bei Unternehmen der Nahrungsmittelbranche durchgeführt. Zentrales Ergebnis der Umfrage war, dass die Vermittlung natur- und ingenieurwissenschaftlicher Grundkenntnisse aus Sicht der Unternehmen höchste Priorität genießt – der Fachbereich hat versucht diesen Bereich entsprechend zu gewichten. Zur Sicherung des Praxisbezugs arbeitet der Fachbereich u.a. mit dem Kompetenzzentrum Lebensmitteltechnologie e.V., dem An-Institut für Lebensmittelforschung und dem Steinbeis-Transferzentrum für Bioprozessdynamik zusammen.

4.1. Bachelor Lebensmitteltechnologie

Laut Antragsteller benötigen Lebensmitteltechnologe ingenieurmäßige Kenntnisse zur Anwendung von Verfahrensschritten wie Erwärmen, Kühlen, Formen, Zerkleinern usw. Zusätzlich müssen sie den rationellen Einsatz von Wasser und Energie sowie die Minimierung von Abfällen bedenken und durch kontinuierliche Überprüfung aller Verfahrensparameter einen hohen Qualitätsstandard der Produkte sicherstellen können. Auch ernährungsphysiologische und lebensmittelrechtliche Anforderungen müssen erfüllt werden und schließlich ist Wettbewerbsfähigkeit sicherzustellen. Die Absolvent/inn/en des Studiengangs sollen über die Kenntnis verfügen, diese Herausforderung bewältigen zu können.

Ingenieure/innen für Lebensmitteltechnologie finden ihr Tätigkeitsfeld überwiegend in Betrieben der Lebensmittel- und Zulieferindustrie sowie der Maschinen- und Anlagenindustrie, hier insbesondere in den Bereichen Produktion, Entwicklung und Qualitätssicherung.

Bewertung:

Lebensmitteltechnologe/innen finden zudem durchaus berufliche Tätigkeiten in Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen. Durch die große Bandbreite des Tätigkeitsfeldes eines/r Technologen/in ist es umso wichtiger, dass die Inhalte des Studiums auf die Bedarfe des zukünftigen Berufsfeldes ausgelegt sind. Ein breit

aufgestelltes Wissen rund um das Berufsfeld ist für die Studierenden zu erlangen, aber ebenso auch eine Fokussierung in speziellen Bereichen, die durch Wahlpflichtfächer erreicht werden kann.

Die Hochschule Neubrandenburg befähigt die Studierenden durch die breit aufgestellten Fächer der Lebensmitteltechnologie zu Generalisten. Diese haben dadurch gute Chancen einen Berufseinstieg zu erhalten. Dazu tragen die Studien- und Semesterarbeiten sowie Auslandssemester ebenfalls positiv bei.

Um tiefgehende Praxiserfahrungen während des Studiums zu erlangen, sind Praxissemester eine der besten Möglichkeiten für die Studierenden. Nicht nur die praktische Tätigkeit in einem Industrieunternehmen, sondern auch das erlernte Wissen aus dem Studium umzusetzen, ist nicht nur für die Studierenden eine wichtige Erkenntnis sondern auch für die Hochschule. Gerade der Know-how Transfer aus der Hochschule in die Unternehmen sollte möglichst gewährleistet sein, um auch eine Spiegelung des Wissens zu erreichen.

Den Studierenden wird durch das sehr gut ausgestattete Labor und Technikum ein relativ industrie- bzw. praxisnahes Arbeiten ermöglicht.

In der späteren Berufspraxis werden immer wieder die sogenannten „Soft skills“ als ein wichtiger Aspekt aufgeführt. Diese werden durch die Seminararbeiten sowie durch das Arbeiten in kleinen Projektgruppen (Praktika) gefördert. Des Weiteren stellt die Präsentation der Ergebnisse durch die Praktikant/inn/en an die Mitstudierenden in Form von Seminaren eine gute Übung dar. Nebeneffekte, wie Präsentationsfähigkeiten u.a. Erstellen von Power-Point-Präsentationen und das freie Sprechen vor einem Auditorium sind für die spätere Berufspraxis gute Bausteine.

Um die Bedarfe der Industrie zu kennen, ist eine regelmäßige Kommunikation und Vernetzung zwischen Industrie und Hochschule vorteilhaft. Die von der Hochschule Neubrandenburg erwähnte Anbindung an die regionale Industrie sowie die Organisation von Fachsymposien bzw. Fachveranstaltungen ist daher zu begrüßen.

Auch die Möglichkeit, dass Studierende an Forschungs- und Entwicklungsarbeiten, die in der Regel Förderprojekte sind, sich zu integrieren kann für die spätere Arbeitswelt - ob nun in der Industrie oder Forschung - nur von Vorteil sein.

Durch die zunehmende Internationalisierung ist es erforderlich, ausreichende Fremdsprachenkenntnisse nachzuweisen. An der Fachhochschule Neubrandenburg sollten daher einige Fächer in englischer Sprache angeboten werden.

Ebenso sollte Exkursionen zu Firmen und Fachmessen mehr Berücksichtigung finden und ein fester Bestandteil im Studiumsverlaufsplan sein. Gerade Firmen- und Messebesuche sind für die erste Kontaktaufnahme zur Industrie geeignet und können die späteren Weichen für das zukünftige Tätigkeitsfeldes stellen.

Für die Studierenden bietet das Bachelor - Studium Lebensmitteltechnologie eine gute Ausbildung, um für die spätere Tätigkeit in der Lebensmittelindustrie ausgerüstet zu sein. Die Befähigung, die die Studierenden erhalten, sind durch aus in der angewandten Tätigkeit wie auch wissenschaftlichen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten zu sehen.

Somit können die folgenden Punkte für den Bachelor Lebensmitteltechnologie als positiv bewertet werden:

- Die Studierenden werden zum wissenschaftlichen Arbeiten befähigt.
- Der Studiengang enthält verschiedene Elemente zur Berufsbefähigung der Studierenden.
- Die Hochschule hat sich bei der Planung des Studiengangs an längerfristigen Anforderungen möglicher Berufsfelder orientiert und Vertreter potentieller Berufsfelder an der Planung beteiligt.

4.2. Bachelorstudiengang Bioprodukttechnologie

Der Studiengang wurde bereits 2001 eingerichtet, um die Lücke zwischen den Lebensmitteltechnolog/inn/en einerseits und den Chemieingenieur/inn/en andererseits zu schließen. Das neu definierte Berufsbild des/r Bioprodukttechnolog/en umfasst die Beherrschung der gesamten Wertschöpfungskette von den Agrarrohstoffen über die Intermediates bis hin zu den vermarktungsfähigen Endprodukten. Insbesondere sollen Bioprodukttechnolog/inn/en die Vor- und Nachteile von Produktionsverfahren auf der Basis nachwachsender Rohstoffe gegenüber solchen, die von konventionellen, fossilen Rohstoffen ausgehen, verstehen.

Bioprodukttechnolog/inn/en arbeiten in der Agroindustrie, den Konsumprodukt orientierten Bereichen der chemischen Industrie, die nachwachsende Rohstoffe verarbeitet sowie in der Biodiesel, Bioethanol- und Biogasproduktion. Daneben sollen die Absolvent/inn/en auch in wissenschaftlichen Instituten und Laboratorien, Beratungs- und Planungsbüros, Marketingorganisationen, Behörden, Verbänden und Hochschulen tätig werden können.

Als mögliche Tätigkeiten nach dem Bachelor-Abschluss nennt der Antragsteller: Produktionsleitung/-assistent, Qualitätssicherung, Verkauf, Entwicklung, Management, außerdem Maschinen- und Anlagenbau für die Lebensmittelindustrie, insbesondere Anwendungstechnik oder Verkauf.

Bewertung:

Der Studiengang enthält verschiedene Elemente zur wissenschaftlichen Befähigung der Studierenden:

Nicht nur die Seminare und Semesterarbeiten leisten dazu einen wesentlichen Beitrag. Auch die Praktika, die von den Studierenden beider Studiengänge gemeinsam besucht werden, (wobei die einzelnen Übungen auf den jeweiligen Studiengang ausgerichtet werden), sind als essentieller Bestandteil zur Befähigung der Studierende zum wissenschaftlichen Arbeiten zu bewerten und werden an der Hochschule Neubrandenburg in einer sehr guten, überdurchschnittlichen Form durchgeführt.

Die Inhalte der Praktika sind an wichtigen und aktuellen Themen der Bioprodukttechnologie orientiert. Die Gruppen sind sehr klein (ca. 15 Personen), praktisches Arbeiten ist absolut möglich.

Die Ausstattung des Technikums und der Laboratorien ist überdurchschnittlich, es sind ausreichend Materialien und personelle Ressourcen vorhanden. Die Bachelorarbeit wird im gesamten 6. Semester angefertigt und am Ende in Form eines Vortrages „verteidigt“. Der Studierende bearbeitet ein wissenschaftliches Thema mit ausreichend Zeit und hat z.T die Gelegenheit, an aktuellen Themen des Fachbereiches mitzuarbeiten. Auch dies ist überdurchschnittlich zu bewerten und befähigt den Studierenden ebenfalls zum wissenschaftlichen Arbeiten.

Neben Elementen zur wissenschaftlichen Befähigung der Studierende enthält der Studiengang verschiedene Elemente zur Berufsbefähigung der Studierenden im engeren Sinne:

Wie schon oben erwähnt, versteht es der Studiengang Bioprodukttechnologie, theoretische Grundlagen mit praktischen Übungen in überdurchschnittlicher Weise zu kombinieren. Dies fördert die Berufsbefähigung der Studierenden.

Des Weiteren ist hervorzuheben, dass in den Seminaren und Semesterarbeiten eine Vielzahl von Lehr- und Arbeitstechniken angewendet wird, die Studierenden haben zudem die Möglichkeit sowohl schriftliche als auch mündliche Prüfungen abzulegen.

Eine Vielzahl von Industriekooperationen und daraus hervorgehende Semester- und Bachelorarbeiten sind hervorzuheben. Durch die Mitarbeit an aktuellen Themen aus einem Unternehmen der Non-Food-Branche werden wichtige Erfahrungen gemacht und auch erste Kontakte zu potentiellen Arbeitgebern geknüpft. Auch dies ist als überdurchschnittlich hervorzuheben.

Als Kritikpunkt anzumerken wären die nur vereinzelt angebotenen Lehrveranstaltungen in Englisch. Obwohl sowohl die Lehrenden als auch die Studierenden während der Begehung der Hochschule ein generelles Interesse bestätigten, wird bisher nur eine Vorlesung in englischer Sprache angeboten. Englische Texte müssen in verschiedenen anderen Veranstaltungen bearbeitet werden. Es wäre wünschenswert weitere Veranstaltungen auf Englisch anzubieten, um die Studierenden auf den Arbeitsalltag, der in vielen Fällen ausschließlich in englischer Sprache abgehalten wird, vorzubereiten.

(Empfehlung)

Ebenso sollten Exkursionen mehr Berücksichtigung finden und ein fester Bestandteil im Studienverlaufsplan sein. **(Empfehlung)** Gerade Firmen- und Messebesuche sind für die erste Kontaktaufnahme zur Industrie geeignet und sind als sinnvolle Hilfe für den Studierenden zur Auswahl seines zukünftigen Tätigkeitsfeldes zu sehen.

Der Fachbereich führt regelmäßig Befragungen in der Industrie durch und überprüft und ergänzt anhand der Ergebnisse das Curriculum. Dies geschieht in regelmäßigen Abständen (letzte Befragung 2006) und kann als absolut ausreichend angesehen werden. Eine genauere statistische Auswertung der erhobenen Daten wäre wünschenswert.

Der Fachbereich unterhält eine Reihe von Industriekooperationen und veranstaltet ein Symposium für Lebensmitteltechnologie. Ein guter Kontakt zur Industrie kann daraus geschlossen werden, so dass der Fachbereich auch für die Bioprodukttechnologie

potentielle Berufsfelder gut abdeckt und sich durch einen kontinuierlichen Dialog mit den Industriepartnern auf dem neuesten Stand hält.

4.3. Masterstudiengang Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie

Das Masterstudium soll eine wissenschaftliche Vertiefung und Spezialisierung der vorhergehenden Bachelor-Ausbildung gewährleisten. Die Absolvent/inn/en sollen die Fähigkeit besitzen, wissenschaftliche Methoden systematisch anzuwenden und Probleme durch abstraktes analytisches Denken zu durchdringen. Dadurch sollen sie sich besonders für Aufgaben im F&E Bereich der Industrie oder für den höheren Dienst qualifizieren.

Masterabsolvent/inn/en sollen insbesondere für die folgenden Aufgaben qualifiziert sein: Produktionsleitung, Leitung der Qualitätssicherung, Verkauf, Forschung, Entwicklung und Management, im Bereich Anlagen- und Maschinenbau Anwendungstechnik, Projektierung und Verkauf, außerdem Wissenschaft, Forschung und Lehre sowie Tätigkeiten in Behörden, Verbänden und Instituten. Auch die Selbständigkeit mit einem Beratungsbüro soll möglich sein.

Bewertung:

Grundsätzlich kann man davon ausgehen, dass die Fähigkeiten die im Bachelor Studium erlangt werden, nicht nur eine solide Grundlage für das Masterstudium bilden, sondern auch das Rüstzeug für Anforderungen des Berufsfeldes Lebensmitteltechnologie und Bioproduktionstechnologie darstellen.

Gerade das Ziel, das im Bachelor Studium erlangte Wissen im Masterstudiengang zu vertiefen und somit die wissenschaftlichen Fähigkeiten zu stärken, erfordert eine erkennbare Linie der Schwerpunktsetzung im Masterstudiengang. Die Vertiefungsrichtungen sind zu befürworten, nur die Trennschärfe bzw. das Profil der drei Vertiefungsrichtungen ist nicht ganz klar erkennbar. Wünschenswert wäre hier eine klare Fokussierung der Schwerpunkte, um ein klares und stärkeres Profil des Masterstudienganges zu erhalten.

Dennoch kann die Vertiefungsrichtung Produktionsmanagement für die Berufsfeldorientierung als positiv bewertet werden. Auch das Ziel, dass die Studierenden im Masterstudium langfristig und intensiv an einem Thema arbeiten sollen, ist für die spätere Berufspraxis als positiv zu betrachten.

Wie auch schon bei beiden Bachelorstudiengängen erwähnt, wäre es beim Masterstudiengang Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie wünschenswert, mehr Lehrveranstaltungen auf Englisch anzubieten, um die Studierenden auf den Arbeitsalltag, der in vielen Fällen ausschließlich in englischer Sprache abgehalten wird, vorzubereiten. **(Empfehlung)**

5 Qualitätssicherung

Zur Qualitätssicherung führen die Dozent/inn/en eigenverantwortlich schriftliche und anonyme Befragungen der Teilnehmer/innen ihrer Veranstaltungen durch. Außerdem werden relevante Punkte auf den Gremiensitzungen des Fachbereichs angesprochen.

Die Hochschulleitung hat eine Stabsstelle Evaluation eingerichtet, die semesterweise verschiedene Veranstaltungen evaluieren lässt, die erhobenen Daten statistisch auswertet und die Ergebnisse an Hochschulleitung und Fachbereichsleitung weitergibt. Mit der Einführung einer hochschulweiten Evaluationsordnung sollte eine Standardisierung des Prozesses erreicht werden. Perspektivisch sollen die Ergebnisse auch im Zuge der leistungsorientierten Mittelvergabe eingesetzt werden. Außerdem erhebt die Hochschulleitung Studienanfängerzahlen, Absolventenzahlen, Studierende in der Regelstudienzeit, Abbrecherquote usw.

Die Ergebnisse einer Evaluation des Diplomstudiengangs in 2003 Lebensmitteltechnologie wurden bei der Überarbeitung der Studien- und Prüfungsordnung berücksichtigt.

Die Lehrenden können die hochschuldidaktischen Weiterbildungsangebote der Universität Rostock in Anspruch nehmen.

Bewertung:

Statistisch abgesicherten Zahlen zu den Absolvent/inn/en der bisherigen Diplomstudiengänge der Hochschule Neubrandenburg liegen nicht vor. Dies liegt unter anderem daran, dass die Hochschule noch relativ jung ist. Dies ist für die neuen Studienprogramme jedoch anders vorgesehen, Absolventenbefragungen finden bereits statt und ein Alumniverband soll den Kontakt zu den Ehemaligen sicherstellen. Industrieumfragen werden durchgeführt und sind Bestandteil der Umsetzung in Lehrziele.

Diese Alumnibefragung sollte zukünftig noch intensiviert werden. Die Adresspflege ehemaliger Absolvent/inn/en und der regelmäßige Kontakt zu den ehemaligen Studierenden sollte in statistisch auswertbaren Hinweisen auf die Praxisnähe der Ausbildung gepflegt werden. Darüber hinaus sollte der Fachbereich Kennzahlen zur Beobachtung der Entwicklung der Studiengänge erarbeiten, um die Studiengänge bis zur Reakkreditierung qualitätsorientiert weiterzuentwickeln. Auch die Studierenden sollten in die Weiterentwicklung der Studiengänge im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses integriert werden.

Insgesamt sollte die Evaluationsordnung der Hochschule im Fachbereich stärker Anwendung finden und falls notwendig im Bezug auf die Bedürfnisse des Fachbereiches weiter ausdifferenziert werden. Es sollte insbesondere stärker sichergestellt werden, dass die Ergebnisse aus den Qualitätssicherungsprozessen im Fachbereich diskutiert werden und Konsequenzen / Maßnahmen folgen.

Die Hochschule betont, dass in der Region Neubrandenburg viele Betriebe der Lebensmittel- und Non-Food-Branche ansässig sind. Des Weiteren wurde darauf hingewiesen, dass viele Kontakte zur Industrie bestehen und dass es Ziel ist, das

Netzwerk weiter zu stärken. Das ist als sehr positiv zu sehen und kann sich auch in der Zukunft positiv auf die Qualität der Studiengänge auswirken. Zu berücksichtigen ist, dass dies ein Weg ist, der nicht von heute auf morgen vollzogen werden kann.

Sicherlich stellt die Umstellung vom Diplomstudiengang zum Bachelor und Master ebenfalls einen Wandel und eine Veränderung für die Unternehmen dar. Auch vor diesem Hintergrund erscheint es umso wichtiger dass ein scharfes Profil des Masterstudienganges mit all seinen Vorzügen in den Vertiefungsrichtungen deutlich erkennbar wird.

6 Personelle und sächliche Ressourcen

Personelle Ressourcen:

Die Studiengänge werden vom Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften getragen. Von den insgesamt 23 Professor/inn/en sind 11 für die Studiengänge Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie berufen, eine Stelle ist zum 1.9.2007 wiederholt für fünf Jahre befristet vom Rektorat besetzt worden.

Lehre und Organisation werden zusätzlich durch fünf fachpraktische Mitarbeiterstellen sowie einen Techniker und eine Sekretärin gestützt. Zusätzlich sind zurzeit drei befristet angestellte wissenschaftliche Mitarbeiter/innen im Rahmen aktueller Forschungstätigkeit tätig.

Vom Studiengang Agrarwirtschaft werden 4 SWS, vom Fremdsprachenzentrum etwa 10 SWS Lehrimport geleistet. Auf Anfrage leistet der Fachbereich auch Lehreexporte. Überlasten werden ggf. durch Lehrbeauftragte aufgefangen. Die Fachrichtung Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie ist für eine Kapazität von 210 Studierenden ausgelegt.

Sächliche Ressourcen:

In 2007 standen den Studiengängen Mittel in Höhe von 82.500 Euro zur Verfügung. Dank eines in 2001 fertig gestellten Laborgebäudes sind die Studiengänge laut Antragsteller für die praktische Ausbildung sehr gut ausgerüstet.

Bewertung:

Die personellen Ressourcen sind als ausreichend zu bezeichnen. Ein Modul Qualitätsmanagement könnte bei vorhandenen Mitteln extern vergeben werden, DGQ Auditoren gibt es genug.

Die sächlichen Mittel, die der Studiengang zur Verfügung hat sind knapp bemessen und scheinen z.B. für eine umfassende Weiterbildung der Dozenten (Fahrtkosten, Übernachtungskosten, Seminargebühren) nicht ausreichend. Auch Exkursionen und Praxisnähe erfordern mehr Geld für Reisetätigkeit der Studierenden und Dozenten. Dem Fachbereich sollten mehr Mittel für Fortbildung der Dozenten und auch die Durchführung von Exkursionen zur Verfügung gestellt werden.

Die Instandhaltung des relativ neuen Technikums und der Gebäude wird in den kommenden Jahren ein zunehmendes Maß an Mitteln erfordern, da Gebäude,

Maschinen und Laborgeräte nicht nur einer technischen sondern auch einer natürlichen Alterung und Abnutzung unterliegen. Das 2001 gebaute Technikum ist im 7. Jahr gut erhalten und gut gepflegt. Für die kommenden Jahre müssen sicherlich mehr Mittel für die Instandhaltung eingeplant werden.

7 Zusammenfassende Wertung

Die zur Bewertung vorliegenden Studiengänge vermitteln die traditionelle Stärke der Hochschule Neubrandenburg in den beiden Bachelor Studien. Die Transformation des Diplomstudiums Lebensmitteltechnologie in die Bachelor Master Architektur wurde wohl für das Bachelorstudium Lebensmitteltechnologie nicht aber für das Masterstudium aufgrund nicht ausreichender Profilierung vollzogen. Die schwer festzumachende Fokussierung und Profilierung vermittelt Arbeitgebern nur ein unklares Bild der beruflichen Fähigkeiten der Absolventinnen und Absolventen und erschwert auch den Studierenden sich die anzustrebende Vertiefung anzueignen. Der Masterstudiengang ist noch nicht „gelebt“ und muss im Hinblick auf die Studierenden, Industrie und Dozent/inn/en genauer spezifiziert werden.

Die Bachelor Studiengänge sind gut durchdacht, strukturiert und studierbar. Qualitätsmanagement, englisches Fachvokabular und die Exkursionen müssten aus Sicht der Gutachter einen höheren Stellenwert bekommen. Personelle, fachliche, räumliche und apparatetechnische Ausrüstung sind hervorragend.

Insgesamt machen die Studiengänge einen sehr kompetenten und gut studierbaren Eindruck. Die Bereitschaft zur Auseinandersetzung mit einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess scheint bei den Dozent/inn/en gegeben zu sein, so dass weitere Optimierungen bei der Umstellungen der Studiengänge, der Einführung des Masterstudienganges und auf der Grundlage der Reaktionen der Industrie auf die modifizierten Studiengänge, möglich zu sein scheinen. Die Rahmenbedingungen sind optimal.