



# **ASIIN-Akkreditierungsbericht**

**Bachelorstudiengänge**

***Weinbau und Oenologie (Reakk.)***

***Getränketechnologie (Reakk.)***

***Internationale Weinwirtschaft (Reakk.)***

an der

**Hochschule Geisenheim University**

Stand: 02.10.2013

## Rahmendaten zum Akkreditierungsverfahren

<b>Studiengänge</b>	<p>Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie (Reakk.)</p> <p>Bachelorstudiengang Getränketechnologie (Reakk.)</p> <p>Bachelorstudiengang Internationale Weinwirtschaft (Reakk.)</p>
<b>Hochschule</b>	<b>Hochschule Geisenheim University</b>
<b>Beantragte Qualitätssiegel</b>	<p>Die Hochschule hat folgende Siegel beantragt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ASIIN-Siegel für Studiengänge</li> <li>• Siegel der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland</li> <li>• EQAS-FOOD Award<sup>1</sup></li> </ul>
<b>Gutachtergruppe</b>	<p>Prof. Dr. Rolf Blaich, Universität Hohenheim</p> <p>Dr. Frank Emde, Heinrich Frings GmbH &amp; Co. KG</p> <p>Prof. Dr. Gerhard Flick, Hochschule Neubrandenburg</p> <p>Prof. Dr. Peter Kronsbein, Hochschule Niederrhein</p> <p>Erik Marquardt, Student der Technischen Universität Berlin</p> <p>Prof. Dr. Winfried Ruß, Fachhochschule Weihenstephan (Gutachter der ISEKI Food Association für die Verleihung des EQAS FOOD Award)</p>
<b>Verfahrensbetreuer der ASIIN-Geschäftsstelle</b>	Dr. Georg Ebertshäuser
<b>Vor-Ort-Begehung</b>	Die Vor-Ort-Begehung fand am 12. Juli 2013 statt.

<sup>1</sup> Nur für den Bachelorstudiengang Getränketechnologie beantragt.

# Inhaltsverzeichnis

<b>A Rahmenbedingungen</b> .....	<b>4</b>
<b>B Bericht der Gutachter (Auditbericht)</b> .....	<b>6</b>
B-1 Formale Angaben .....	6
B-2 Studiengang: Inhaltliches Konzept & Umsetzung .....	8
B-3 Studiengang: Strukturen, Methoden und Umsetzung .....	18
B-4 Prüfungen: Systematik, Konzept und Ausgestaltung .....	24
B-5 Ressourcen .....	26
B-6 Qualitätsmanagement: Weiterentwicklung von Studiengängen.....	31
B-7 Dokumentation & Transparenz .....	34
B-8 Diversity & Chancengleichheit.....	36
<b>C Nachlieferungen</b> .....	<b>37</b>
<b>D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)</b> .....	<b>38</b>
<b>E Abschließende Bewertung der Gutachter (02.09.2013)</b> .....	<b>57</b>
<b>F Stellungnahme des Fachausschusses</b> .....	<b>60</b>
F-1 Fachausschuss 08- Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege (05.09.2013) .....	60
<b>G Beschluss der Akkreditierungskommission (27.09.2013)</b> .....	<b>61</b>

## A Rahmenbedingungen

Am 12. Juli 2013 fand an der Hochschule Geisenheim das Audit der vorgenannten Studiengänge statt. Die Gutachtergruppe traf sich vorab zu einem Gespräch auf Grundlage des Selbstberichtes der Hochschule. Dabei wurden die Befunde der einzelnen Gutachter zusammengeführt und die Fragen für das Audit vorbereitet. Professor Flick übernahm das Sprecheramt.

Die Bachelorstudiengänge Weinbau und Oenologie sowie Getränketechnik wurden bereits am 23. März 2007, der Bachelorstudiengang Internationale Weinwirtschaft am 27. März 2009 von ASIIN akkreditiert.

Die Gutachter führten Gespräche mit folgenden Personengruppen:

Hochschulleitung, Programmverantwortliche, Lehrende, Studierende.

Darüber hinaus fand eine Besichtigung der räumlichen und sächlichen Ausstattung der Hochschule am Standort Geisenheim statt.

Die folgenden Ausführungen beziehen sich sowohl auf den Akkreditierungsantrag der Hochschule in der Fassung vom Juni 2013 als auch auf die Audit-Gespräche und die während des Audits vorgelegten und nachgereichten Unterlagen und exemplarischen Klausuren und Abschlussarbeiten.

Der Begutachtung und der Vergabe des ASIIN-Siegels liegen in allen Fällen die European Standards and Guidelines (ESG) zu Grunde. Bei der Vergabe weiterer Siegel/Labels werden die Kriterien der jeweiligen Siegeleigner (Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland, ISEKI-Food Association) berücksichtigt.

Der Bericht folgt folgender Struktur: Im Abschnitt B werden alle Fakten dargestellt, die für die Bewertung der beantragten Siegel erforderlich sind. Diese Angaben beziehen sich grundsätzlich auf die Angaben der Hochschule in der Selbstdokumentation, inkl. Anlagen. Es erfolgt eine Analyse und anschließend eine separate Bewertung der Gutachter zur Erfüllung der jeweils für das beantragte Siegel relevanten Kriterien. Die Bewertungen der Gutachter erfolgen vorläufig und vorbehaltlich weiterer Erkenntnisse im Verfahrensverlauf. Die Stellungnahme der Hochschule zu dem Akkreditierungsbericht (Abschnitt D) wird im Wortlaut übernommen. Auf Basis der Stellungnahme und eingereichten Nachlieferungen kommen die Gutachter zu einer abschließenden Empfehlung (Abschnitt E). Der beteiligte Fachausschuss formuliert eine Beschlussempfehlung über die Akkreditierung (Ab-

## **A Rahmenbedingungen**

---

schnitt F). Der abschließende Beschluss über die Akkreditierung wird von der Akkreditierungskommission für Studiengänge getroffen (Abschnitt G).

Zur besseren Lesbarkeit wird darauf verzichtet, weibliche und männliche Personenbezeichnungen im vorliegenden Bericht aufzuführen. In allen Fällen geschlechterspezifischer Bezeichnungen sind sowohl Frauen als auch Männer gemeint.

## B Bericht der Gutachter (Auditbericht)

### B-1 Formale Angaben

a) Bezeichnung & Abschlussgrad	b) Profil	c) konsekutiv/ weiterbildend	d) Studien- gangsform	e) Dauer & Kreditpkte.	f) Erstmal. Beginn & Aufnahme	g) Auf- nahmezahl	h) Gebüh- ren
Weinbau und Oeno- logie / B.Sc.	n.a.	n.a.	Vollzeit	6 Semester 180 CP	WS 2007/08 WS	120 pro Jahr	keine
Getränketechnologie / B.Sc.	n.a.	n.a.	Vollzeit	6 Semester 180 CP	WS 2007/08 WS	40 pro Jahr	Keine
Internationale Weinwirtschaft / B.Sc.	n.a.	n.a.	Vollzeit	6 Semester 180 CP	WS 2003/04	60 pro Jahr	keine

#### Analyse der Gutachter:

Die Studiengänge sind alle etabliert und können auf eine lange und erfolgreiche Praxis zurückblicken. Der Bachelorstudiengang Getränketechnologie ist aus der Studienrichtung Getränketechnologie des vorherigen Studiengangs „Weinbau und Getränketechnologie/B.Sc.“ hervorgegangen und jetzt erstmals eigenständig studierbar, ohne jedoch großen inhaltlichen Änderungen unterworfen zu sein. Auf Nachfrage der Gutachter führen Programmverantwortliche und Hochschulleitung aus, dass die Hochschule das Profil der Studiengänge primär in der Anwendungsorientierung sieht, auch wenn mit der Loslösung aus der Hochschule RheinMain und der Etablierung als Hochschule neuen Typs das Portfolio der Hochschule in Richtung Grundlagenforschung erweitert werden wird. An der generellen Ausrichtung der Hochschule, die auf einer bestimmten Tradition gegründet ist, wird sich nichts ändern.

Die Hochschulleitung berichtet, dass in Kooperation mit der Universität Gießen konsekutive Masterstudiengänge für Weinbau und Oenologie sowie Internationale Weinwirtschaft bestehen und für Getränketechnologie ein solcher eingerichtet wird. Gemeinsam mit der Fachgutachtern von Universitäten kann die Hochschule auch Promotionen betreuen und abnehmen.

Die Gutachter erkundigen sich, ob die Hochschule die Umstellung auf siebensemestrigem Studiengänge in Erwägung zieht. Die Hochschulleitung verneint dies. Die Frage sei zwar an der Hochschule diskutiert worden, die derzeitige Regelung biete den Studierenden aber

ein Höchstmaß an Flexibilität und gewährleiste den lückenlosen Übergang zu einem Masterstudium. Die Lehrenden und Studierenden bestätigen diese Sicht und zeigen sich mit den sechssemestrigen Studiengängen zufrieden.

Die Gutachter erörtern mit den Programmverantwortlichen die Frage, ob der Abschlussgrad eines Bachelor of Engineering eine Alternative zum Bachelor of Science sein könnte. Die Programmverantwortlichen sehen keine Notwendigkeit einer Änderung und berichten, dass die Studierenden den Bachelor of Science als vorgeblich „höherwertig“ bevorzugten. Zudem wird auf die enge Verknüpfung von Lehre und Forschungsaktivitäten verwiesen.

Abschließend erkundigen sich die Gutachter, ob die Nachfrage nach den Studiengängen als zufriedenstellend bewertet werde. Die Programmverantwortlichen erwidern, dass aus Sicht der Lehrenden die Kapazitätsgrenze der Studiengänge erreicht sei, wohingegen die Hochschulleitung ein moderates Wachstum anstrebe. Für den Studiengang Getränke-technologie geht die Hochschule aufgrund der Marktentwicklung von einem etwas stärkeren Zuwachs aus.

#### **Bewertung der Gutachter:**

##### **Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

###### *Kriterium 1 Formale Angaben*

Die Gutachter sind der Ansicht, dass die Angaben zu den Studiengangsbezeichnungen, der Studienform als Vollzeitstudiengang, der Regelstudienzeit, den zu vergebenden Kreditpunkten, den Gebühren, den angestrebten Abschlussgraden, dem Angebotsrhythmus und den Studienanfängerzahlen den Anforderungen entsprechen.

##### **Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

###### *Kriterium Nr. 2.2 Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem*

###### *Kriterium Nr. 2.10 Studiengänge mit besonderem Profilspruch*

Die Studiengänge entsprechen aus Sicht der Gutachter den Anforderungen der Ländergemeinsamen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen hinsichtlich der Studienstruktur und Studiendauer als Vollzeitprogramme mit sechs Semestern Regelstudienzeit. Die vorgesehenen Abschlussgrade entsprechen den KMK-Vorgaben.

## B-2 Studiengang: Inhaltliches Konzept & Umsetzung

### B-2-1 Ziele des Studiengangs

### B-2-2 Lernergebnisse des Studiengangs

Als **Ziele für die Studiengänge** gibt die Hochschule folgendes an:

Ziel der Bachelorstudiengänge Weinbau und Oenologie sowie Getränketechnologie ist die Ausbildung von Betriebsleitern vor allem für größere Betriebe der Wein- und Getränkewirtschaft. Die Ausbildung soll auch dazu befähigen weitere Berufsfelder zu besetzen (z. B. in Laboratorien oder in der Zulieferindustrie).

Für die Leitung von Betrieben werden umfassende wissenschaftsbasierte und anwendungsbezogene Kenntnisse in den Bereichen Weinbau und Oenologie bzw. im Bereich Getränketechnologie als Fachkompetenzen vermittelt. Darüber hinaus werden für die Betriebsführung die erforderlichen betriebswirtschaftlichen Kompetenzen und fachrechtlichen Kenntnisse (ergänzende Schlüsselqualifikationen) vermittelt.

Zielstellung des Bachelorstudiengangs Internationale Weinwirtschaft ist die Bereithaltung eines akademischen Ausbildungsangebotes, das den in den letzten Jahren stattgefundenen Veränderungen in der Internationalen Weinwirtschaft Rechnung trägt. Besonders die aus der Praxis herangetragenen Anforderungen nach einer Verstärkung der Kenntnisse im ökonomischen Bereich, im Marketing und im Management sowie der sich aus der Internationalisierung des Weinmarktes ergebende Bedarf nach fachspezifischem Wissen zur internationalen Weinwirtschaft sollen durch das Modulangebot erfüllt werden. Ziel ist somit die Ausbildung von flexibel in der in- und ausländischen Weinwirtschaft einsetzbaren Hochschulabgängern. Aufgrund ihrer Ausbildung sollen sie ein profundes allgemeines und spezielles Fachwissen sowie eine hohe internationale Kompetenz besitzen und gleichzeitig in der Lage sein, durch die vermittelten und geübten Lernmethoden später im Berufsfeld rasch und erfolgreich zu reagieren.

Als **Lernergebnisse für die Studiengänge** gibt die Hochschule folgendes an:

Die Studierenden besitzen nach Abschluss der ersten Semester fundierte Grundkenntnisse, aus Naturwissenschaft, Informationstechnologie und Ökonomie, die für das folgende Fachstudium erforderlich sind.

Die Studierenden besitzen darüber hinaus umfassende wirtschaftswissenschaftliche und rechtliche Grundkenntnisse für das weinwirtschaftliche und Getränketechnologische Fachstudium.



Die Studierenden besitzen umfassende Kenntnisse zur Erzeugung der Produkte, mit denen sie im angestrebten Berufsfeld handeln.

Die Studierenden kennen den Internationalen Wein- und Getränkemarkt.

Die Studierenden können wissenschaftlich arbeiten und Arbeitsergebnisse präsentieren.

Die Studierenden verfügen über Schlüsselqualifikationen wie Kenntnis von Fachfremdsprachen, Teamfähigkeit sowie Sozial-, Kommunikations- und Problemlösungskompetenz.

Die Studienziele und Lernergebnisse sind nicht verankert.

**Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter erkennen, dass die Studiengänge Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie sowie Internationale Weinwirtschaft auf eine lange und erfolgreiche Geschichte zurückblicken können. Die Studiengangskonzepte sind entsprechend ausgereift und an den fachlichen und praktischen Erfordernissen des Arbeitsmarktes, aber auch der wissenschaftlichen Weiterqualifikation ausgerichtet.

Die Gutachter sehen, dass die Qualifikationsziele fachliche und überfachliche Aspekte umfassen und sich auf die Befähigung im wissenschaftlichen Bereich, zur Aufnahme einer qualifizierten Erwerbstätigkeit, zum gesellschaftlichen Engagement sowie zur Persönlichkeitsentwicklung beziehen. Die Anforderungen des maßgeblichen Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse sind umgesetzt.

Leider sind die Ziele und Lernergebnisse der Studiengänge nicht so verankert, dass die Studierenden, oder andere Interessenträger, sich darauf berufen könnten. Außerdem sind die Lernergebnisse nicht studiengangsspezifisch formuliert und konkretisiert, so dass das angestrebte Qualifikationsniveau für jeden einzelnen Studiengang ersichtlich wird. Hier muss die Hochschule nach Ansicht der Gutachter noch Abhilfe schaffen.

Ferner sind die Gutachter der Ansicht, dass sich die Profile der Bachelorprogramme Getränketechnologie sowie Weinbau und Oenologie einander zu nahe stehen. Nach der Trennung in zwei eigenständige Studiengänge ist dem Bachelorprogramm Getränketechnologie seine Herkunft aus dem Kernbereich Weinbau und Oenologie noch deutlich anzumerken.

Schließlich erachten die Gutachter die Vorlage einer Zielmatrix für erforderlich, um die Zuordnung der Ziele und Lernergebnisse besser nachvollziehen zu können. Die Zielmatrix ist auch für die Vergabe des EQAS Food Labels erforderlich

**Bewertung der Gutachter:**

**Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

*Kriterium 2.1 Ziele des Studiengangs*

*Kriterium 2.2 Lernergebnisse des Studiengangs*

Die Gutachter sind der Ansicht, dass die Anforderungen aus den beiden Kriterien bis auf die Frage der Verankerung erfüllt sind.

Die Lernergebnisse müssen studiengangsspezifisch konkretisiert werden und dabei das angestrebte Qualifikationsniveau widerspiegeln. Die Studienziele und die für die Studiengänge als Ganzes angestrebten Lernergebnisse sind für die relevanten Interessenträger – insbesondere Lehrende und Studierende – zugänglich zu machen und so zu verankern, dass diese sich (z.B. im Rahmen der internen Qualitätssicherung) darauf berufen können.

Die Gutachter bitten die Hochschule um die Nachlieferung einer Zielmatrix für alle Studiengänge.

Die Gutachter empfehlen außerdem, das spezifische Profil der Getränketechnologie zu schärfen und deutlicher herauszustellen.

**Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium Nr. 2.1 Qualifikationsziele des Studiengangskonzeptes*

*Kriterium Nr. 2.2 Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem*

Die Gutachter sehen die Anforderungen aus den beiden oben genannten Kriterien für erfüllt an. Allerdings müssen die Lernergebnisse studiengangsspezifisch konkretisiert werden und dabei das angestrebte Qualifikationsniveau widerspiegeln. Ferner sind die Studienziele und die für die Studiengänge als Ganzes angestrebten Lernergebnisse noch für die relevanten Interessenträger – insbesondere Lehrende und Studierende – zugänglich zu machen und so zu verankern, dass diese sich (z.B. im Rahmen der internen Qualitätssicherung) darauf berufen können.

Die Gutachter bitten die Hochschule um die Nachlieferung einer Zielmatrix für alle Studiengänge.

Die Gutachter empfehlen außerdem, das spezifische Profil der Getränketechnologie zu schärfen und deutlicher herauszustellen.

## **B-2-3 Lernergebnisse der Module/Modulziele**

Die **Ziele der einzelnen Module** sind einem Modulhandbuch zu entnehmen.

Modulbeschreibungen stehen allen Interessierten als Download auf der Homepage der Hochschule zur Verfügung.

### **Analyse der Gutachter:**

Die Modulbeschreibungen sind nach Ansicht der Gutachter im Allgemeinen vollständig, informativ und gut geschrieben. In Details sehen sie jedoch noch Möglichkeiten für Verbesserungen. Diese beziehen sich zumeist auf die Ausweisung des Workloads in Form der Kreditpunktevergabe. Diese werden in Kapitel B-3-2 ausführlich behandelt. Ansonsten erscheint den Gutachtern für einige Module die Beschreibung im Hinblick auf die vermittelte Tiefe des Lernstoffes etwas zu plakativ und könnte detaillierter gestaltet werden. Dies gilt insbesondere für das Modul Verfahrenstechnik.

Aus den Modulbeschreibungen ist nach Ansicht der Gutachter erkennbar, welche Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen die Studierenden in den einzelnen Modulen erwerben. Die angestrebten Lernergebnisse und die Voraussetzungen für ihren Erwerb sind für die Studierenden transparent.

Die Qualifikationsziele sind auch für die relevanten Interessenträger zugänglich dokumentiert. Die Anforderungen des maßgeblichen Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse sehen die Gutachter umgesetzt.

### **Bewertung der Gutachter:**

#### **Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

##### *Kriterium 2.3 Lernergebnisse der Module/Modulziele*

Die Gutachter empfehlen der Hochschule, aktuelle Modulbeschreibungen unter Berücksichtigung der im Akkreditierungsbericht vermerkten Anforderungen an diese vorzulegen. Ansonsten werden die Anforderungen des Kriteriums erfüllt.

#### **Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

##### *Kriterium Nr. 2.2 Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem*

Die Gutachter empfehlen der Hochschule, aktuelle Modulbeschreibungen unter Berücksichtigung der im Akkreditierungsbericht vermerkten Anforderungen an diese vorzulegen. Ansonsten sehen sie die Anforderungen aus dem Kriterium erfüllt.

## B-2-4 Arbeitsmarktperspektiven und Praxisbezug

Die Hochschule sieht folgende beruflichen Perspektiven für die Absolventen:

Die Hochschule legt ausdrücklichen Wert darauf, dass der beantragte Bachelorabschluss tatsächlich praxisorientiert und berufsbefähigend ist. Zu den Arbeitsmarktperspektiven liegt eine Absolventenbefragung des Studiengangs „Weinbau und Getränketechnologie“ für den Examensjahrgang 2010 vor. Zum Studiengang „Internationale Weinwirtschaft“ liegen noch keine belastbaren Daten vor.

Der Praxisbezug des Studiums soll durch folgende Maßnahmen erreicht werden:

- a) Beibehaltung der Vorpraxisphase von mindestens 6 Monaten
- b) Verstärkung des Anteils an Praktika und Übungen in den Modulen
- c) Höherer Anteil an Modulen mit Projektarbeit
- d) Beibehaltung eines Pflichtmoduls „Berufspraktisches Studium“ (WO / GT) bzw. „Berufspraktisches Studium Ausland“ (IWW) im Umfang von 3 Monaten
- e) Einführung eines Wahlpflichtmoduls „Berufspraktisches Studium Ausland“ (WO / GT) im Umfang von mind. 6 Wochen

Die hochschulseitige Betreuung der externen Praxisphase erfolgt für die Bachelorstudiengänge Weinbau und Oenologie und Getränketechnologie im Rahmen des Pflichtmoduls Berufspraktisches Studium organisatorisch durch den Modulverantwortlichen und inhaltlich durch den Dozenten. Im Bachelorstudiengang Internationale Weinwirtschaft erfolgt die Betreuung im Rahmen des Wahlpflichtmoduls Berufspraktisches Studium Ausland ebenfalls organisatorisch durch den Modulverantwortlichen und inhaltlich durch den Dozenten.

### Analyse der Gutachter:

Die Gutachter stellen fest, dass die Nachfrage auf dem Arbeitsmarkt nach Absolventen der Studiengänge hoch ist. Sie sehen, dass der Bachelor Weinbau und Oenologie der einzige seiner Art in Deutschland ist und national wie international über ein sehr hohes Renommee verfügt. Dass circa 50% der Studierenden aus Familienbetrieben des Weinbaus stammen unterstreicht die enge Verzahnung des Studiengangs mit den Anforderungen der beruflichen Praxis. Für den Studiengang Getränketechnologie erfahren die Gutachter, dass die Nachfrage nach Absolventen stetig wächst, weswegen sich die Hochschule auch entschlossen habe, den Studiengang als eigenständigen zu etablieren. Die Studierenden haben hier die Möglichkeit, sich kaufmännisch, verfahrenstechnisch oder analytisch zu spezialisieren. Der Studiengang Internationale Weinwirtschaft trifft auch auf eine stei-

gende Nachfrage, da die Globalisierung der Weinwirtschaft stetig voranschreitet. Viele Absolventen der Hochschule finden heute schon im Ausland eine Anstellung.

Praktikanten aller Studiengänge werden nach Darstellung der Hochschule sowohl im In- als auch im Ausland häufig übernommen. Es gibt ferner auch noch eine Stellenbörse, die die Absolventen bei der Suche unterstützt. Die Studierenden bestätigen den Gutachtern die positiven Berufsaussichten und gute praktische Ausrichtung der Studiengänge.

Die Gutachter erfahren von den Programmverantwortlichen, dass jährlich 5-10 Absolventen des Bachelorstudiengangs Internationale Weinwirtschaft ein Masterstudium anschließen. Im Bachelorprogramm Weinbau und Oenologie tun dies circa 10 Absolventen. Im Bachelorstudiengang Getränketechnologie nehmen 10-12 Absolventen ein Masterstudium auf. Die Zahlen sind nach Darstellung der Programmverantwortlichen deshalb relativ gering, weil schon der Bachelorabschluss sehr gute Berufschancen eröffnet.

#### **Bewertung der Gutachter:**

##### **Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

###### *Kriterium 2.4 Arbeitsmarktperspektiven und Praxisbezug*

Die Gutachter halten die Anforderungen aus dem Kriterium für erfüllt.

##### **Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

###### *Kriterium Nr. 2.1 Qualifikationsziele des Studiengangskonzeptes*

Die Gutachter erkennen, dass die Anforderungen aus dem Kriterium erfüllt sind.

## **B-2-5 Zugangs- und Zulassungsvoraussetzungen**

§ 54 Abs. 2 des Hessischen Hochschulgesetzes legt folgende Zugangs- und Zulassungsvoraussetzungen fest:

Die Qualifikation für ein Studium, das zu einem ersten berufsqualifizierenden Abschluss führt, wird nachgewiesen durch:

1. die allgemeine Hochschulreife,
2. die fachgebundene Hochschulreife,
3. die Fachhochschulreife,
4. die Meisterprüfung sowie vergleichbare Abschlüsse der beruflichen Aufstiegsfortbildung nach Maßgabe der Verordnung nach Abs. 6,
5. einen durch die Rechtsverordnung nach Abs. 6 geregelten Zugang.

§ 2 der Praktikumsordnung für die Bachelorstudiengänge Weinbau und Oenologie, Getränke-technologie sowie Internationale Weinwirtschaft schreibt als weitere Zulassungsvoraussetzung ein Vorpraktikum von mindestens 6 Monaten Dauer vor. Eine abgeschlossene einschlägige Berufsausbildung kann das Praktikum ersetzen.

Die Anerkennungsregelungen für extern erbrachte Leistungen sind in Kapitel 2.1.3 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule verankert und sehen vor:

Studien- und Prüfungsleistungen, die in einem anderen Studiengang an der Hochschule Geisenheim oder einem Studiengang an einer Hochschule in der Bundesrepublik Deutschland oder einer anerkannten Hochschule im Ausland erbracht worden sind, werden auf Antrag angerechnet. Die Hochschule kann die Anrechnung nur versagen, wenn bei einem Vergleich der Lernziele der anzurechnenden Studien- und Prüfungsleistungen mit den Lernzielen der zu ersetzenden Studien- und Prüfungsleistungen wesentliche Unterschiede nachgewiesen werden. Indikatoren bei der Prüfung auf wesentliche Unterschiede sind Qualität, Niveau, Lernergebnisse und Umfang der erworbenen Studien- und Prüfungsleistungen. Die Ablehnung kann nicht darauf gestützt werden, dass die Leistungen rein nach formalen Kriterien (Prüfungsform und –dauer, Bezeichnung und zugehörige ECTS) nicht einer Leistung in dem Studiengang der Hochschule Geisenheim entsprechen. Eine Anrechnung der Abschlussarbeiten ist nicht zulässig. Dies gilt nicht für Abschlussarbeiten, die mit Kooperationspartnern geschrieben werden.

### **Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter stellen fest, dass die Zulassungsvoraussetzungen transparent und verbindlich geregelt sind. Sie unterstützen das Erreichen der Lernergebnisse und sorgen für einen Ausgleich fehlender Vorkenntnisse.

Nach Ansicht der Gutachter erscheint die Forderung nach einem Vorpraktikum von mindestens sechs Monaten zunächst einmal anspruchsvoll. Sie drücken ihre Besorgnis aus, dass es dadurch zu einer Verzögerung des Studienbeginns kommen könne. Die Programmverantwortlichen räumen ein, dass die Zeit zwischen Schulabschluss und Studienbeginn in der Regel für ein sechsmonatiges Praktikum zu kurz ist. Dennoch besteht die Hochschule darauf, weil nur so adäquate Vorkenntnisse in einem Studiengebiet erworben werden können, das stark von den Vegetationsphasen und damit längeren Zeiträumen abhängig ist. Die Mehrzahl der Studierenden absolviert ohnehin ein längeres Praktikum, in der Regel von einem Jahr, was von der Hochschule sehr begrüßt wird. Die Programmverantwortlichen erklären den Gutachtern, dass auch Studierende aus Familienbetrieben des Weinbaus nicht einfach ihre Tätigkeit im elterlichen Betrieb pauschal als Vorprakti-

kum anerkennen lassen können, sondern die Tätigkeiten müssen genau dokumentiert sein. Die Studierenden zeigen sich von der Notwendigkeit des langen Vorpraktikums ebenfalls überzeugt. Sie vertreten auch die Meinung, dass sechs Monate im Grunde genommen schon zu wenig seien. Alle bestätigen, dass ihnen das Praktikum sehr für das Studium geholfen hat und vertreten die Ansicht, dass es auch eine gute Maßnahme sei, die Quote der Studienabbrecher zu minimieren. Der Nachweis des Vorpraktikums muss bis Studienbeginn erfolgen.

Die Studiengänge entsprechen im Urteil der Gutachter den Ländergemeinsamen Strukturvorgaben. Die Anerkennungsregeln für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen entsprechen der Lissabon-Konvention. Die Studierbarkeit der Studiengänge wird durch die Berücksichtigung der erwarteten Eingangsqualifikation gewährleistet.

### **Bewertung der Gutachter:**

#### **Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

##### *Kriterium 2.5 Zugangs- und Zulassungsvoraussetzungen*

Die Gutachter sind der Ansicht, dass die Studiengänge den Anforderungen des Kriteriums gerecht werden.

#### **Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

##### *Kriterium Nr. 2.2 Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem*

##### *Kriterium Nr. 2.3 Studiengangskonzept*

##### *Kriterium Nr. 2.4 Studierbarkeit*

Die Gutachter beurteilen die Studiengänge als den Anforderungen aus den drei Kriterien konform.

## **B-2-6 Curriculum/Inhalte**

Im Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie besteht das 1. Studienjahr aus den Pflichtmodulen Botanik, Chemie I und II, Informationstechnologie, Mathematik und Statistik, Betriebswirtschaft, Grundlagen Marketing, Physik, Phytomedizin und Sensorik, den Wahlpflichtmodulen Weinmärkte der Welt, Volkswirtschaftslehre und Unternehmensführung sowie dem Wahlmodul Suchtprävention.

Das 2. Studienjahr setzt sich zusammen aus den Pflichtmodulen Fachfremdsprache, Grundlagen des Weinbaus, Mikrobiologie, Oenologie, Weinbau I, Weinbautechnik, Grundlagen der Verfahrenstechnik, Weinchemie, Lebensmittel- und Weinrecht, Weinbeurtei-

lung und dem Projekt Allgemeiner Weinbau oder Ökologischer Weinbau. Hinzu kommen die Wahlpflichtmodule Kostenrechnung, Ökologie und Umweltschutz, Recht, Rebschutz, Wein- und Getränkemarketing, dem Projekt Sektherstellung, Investitions- und Finanzierungsplanung und dem Berufspraktischen Studium Ausland sowie die Wahlmodule Große Exkursion, Unternehmensethik, dem Projekt Marktforschung, E-Commerce und Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherpolitik.

Zwischen dem 4. und 5. Semester findet das Berufspraktische Studium mit einer Dauer von 12 Wochen statt. Der Vorlesungsbeginn des 5. Semesters wird wegen der großen Bedeutung der Ernte und Verarbeitung im Herbst auf Ende Oktober oder Anfang November verschoben. Im 3. Studienjahr finden dann noch die Pflichtmodule Projekt Oenologie, Seminar für Weinbau und Oenologie, Verfahrenstechnik, die Bachelor-Thesis und das Seminar Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation statt, ferner die Wahlpflichtmodule Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe, Betriebstechnik, Biotechnologie, Füll- und Verpackungstechnik, Rebenzüchtung, das Projekt Strategische Planung, Weinbau II, Weltweinbau, Ausgewählte Kapitel der Chemie, Beratung und Kommunikation, Betriebsverwaltung, Qualitätsmanagement, Tafeltrauben sowie Unternehmensplanspiel. Außerdem finden noch die Wahlmodule Arbeits- und Berufspädagogik sowie Business Plan statt.

Im Bachelorstudiengang Getränketechnologie besteht das 1. Studienjahr aus den Pflichtmodulen Chemie I und II, Informationstechnologie, Mathematik und Statistik, Betriebswirtschaft, Grundlagen Marketing, Physik, Rohwarenkunde, Wasser und Sensorik, den Wahlpflichtmodulen Volkswirtschaftslehre und Unternehmensführung sowie dem Wahlmodul Suchtprävention.

Das 2. Studienjahr setzt sich zusammen aus den Pflichtmodulen Fachfremdsprache, Grundlagen der Verfahrenstechnik, Erfrischungsgetränke, Frucht- und Gemüsesäfte, Getränkechemie, Mikrobiologie, Oenologie, Brauerei, Lebensmittel- und Weinrecht und dem Projekt Fruchtsaft. Hinzu kommen die Wahlpflichtmodule Kostenrechnung, Weinchemie, Weinbeurteilung, Recht, Wein- und Getränkemarketing, dem Projekt Sektherstellung, dem Projekt Bier, Investitions- und Finanzierungsplanung und dem Berufspraktischen Studium Ausland sowie die Wahlmodule Große Exkursion, Unternehmenstechnik, dem Projekt Marktforschung, E-Commerce und Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherpolitik.

Zwischen dem 4. und 5. Semester findet das Berufspraktische Studium mit einer Dauer von 12 Wochen statt. Der Vorlesungsbeginn des 5. Semesters wird wegen der großen Bedeutung der Ernte und Verarbeitung im Herbst auf Ende Oktober oder Anfang November verschoben. Im 3. Studienjahr finden dann noch die Pflichtmodule Alkoholische Getränke, Seminar für Getränketechnologie, Verfahrenstechnik, die Bachelor-Thesis und das



Seminar Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation statt, ferner die Wahlpflichtmodule Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe, Biotechnologie, Füll- und Verpackungstechnik, das Projekt Spirituosen, das Projekt Strategische Planung, Ausgewählte Kapitel der Chemie, Beratung und Kommunikation, Qualitätsmanagement sowie Unternehmensplanspiel. Außerdem finden noch die Wahlmodule Arbeits- und Berufspädagogik sowie Business Plan statt.

Im Bachelorstudiengang Internationale Weinwirtschaft besteht das 1. Studienjahr aus den Pflichtmodulen Fach- und Wirtschaftsenglisch I, Informationstechnologie, Mathematik und Statistik, Betriebswirtschaft, Volkswirtschaftslehre, Grundlagen Marketing, Allgemeine Chemie und Weinchemie, Sensorik, Recht und Unternehmensführung, den Wahlpflichtmodulen Grundlagen des Weinbaus, Phytomedizin, Biologie der Rebe und Internationale Produktprofile sowie dem Wahlmodul Suchtprävention.

Das 2. Studienjahr setzt sich zusammen aus den Pflichtmodulen Kostenrechnung, Mikrobiologie, Oenologie, dem Marketingprojekt Frankreich, dem Marketingprojekt Verbrauchermärkte West- und Nordeuropas, Wein- und Getränkemarketing Weinmärkte der Welt, Weinbau I, Lebensmittel- und Weinrecht sowie Weinbeurteilung. Hinzu kommen die Wahlpflichtmodule Fach- und Wirtschaftsenglisch II, Fach- und Wirtschaftsfranzösisch, Fachfremdsprache, Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Investitions- und Finanzierungsplanung und dem Projekt Südeuropa sowie die Wahlmodule Große Exkursion, Unternehmenstechnik, dem Projekt Marktforschung, E-Commerce und Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherpolitik.

Zwischen dem 4. und 5. Semester findet das Berufspraktische Studium Ausland mit einer Dauer von 12 Wochen statt. Der Vorlesungsbeginn des 5. Semesters wird wegen der großen Bedeutung der Ernte und Verarbeitung im Herbst auf Ende Oktober oder Anfang November verschoben. Im 3. Studienjahr finden dann noch die Bachelor-Thesis und das Seminar Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation statt, ferner die Wahlpflichtmodule Weltweinbau, Beratung und Kommunikation, Ressourcen und Umwelt, dem Projekt Strategische Planung, Alkoholische Getränke, Unternehmensplanspiel, Betriebsverwaltung, Qualitätsmanagement, dem Projekt Italien, Schweiz, Österreich, dem Projekt „New World“ Marketing, dem Marketingprojekt Mittel- und Osteuropa sowie dem Marketingprojekt Asien. Außerdem finden noch die Wahlmodule Kleine Exkursionen, Arbeits- und Berufspädagogik sowie Business Plan statt.

### **Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter bescheinigen der Hochschule für alle drei Studiengänge ein ausgereiftes und stimmiges Curriculum im Hinblick auf die formulierten Qualifikationsziele. Die einzel-

nen Module sind gut aufeinander abgestimmt. Redundanzen können die Gutachter keine feststellen. Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse und vermitteln Fachwissen, fachübergreifendes Wissen, sowie fachliche, methodische und generische Kompetenzen.

Auf die Frage der Gutachter, ob die vermittelten Grundlagen in Verfahrenstechnik und Mikrobiologie für die Vorbereitung auf einen konsekutiven Master ausreichen, antworten die Programmverantwortlichen, dass diese Inhalte früher nur fakultativ waren und nun im Rahmen der Verfahrenstechnik verbindlich gemacht wurden. Ihrer Erfahrung nach gibt es keine Probleme für die Absolventen, die sich für den Anschluss eines Masterstudiums entschieden haben.

**Bewertung der Gutachter:**

**Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

*Kriterium 2.6 Curriculum/Inhalte*

Die Gutachter halten alle Anforderungen aus dem Kriterium bei den Studiengängen für erfüllt.

**Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium Nr. 2.3 Studiengangskonzept*

*Kriterium Nr. 2.4 Studierbarkeit*

Die Studiengänge entsprechen in den Augen der Gutachter allen Anforderungen aus den beiden Kriterien.

## **B-3 Studiengang: Strukturen, Methoden und Umsetzung**

### **B-3-1 Struktur und Modularisierung**

Die Module weisen folgende Größen auf: die Mehrzahl der Module weist 6 Kreditpunkte auf. Die Bachelorarbeit wird in den drei Studiengängen mit 12 Kreditpunkten bewertet. Das berufspraktische Studium wird ebenfalls mit 12 Kreditpunkten berechnet. Einige Wahlmodule haben nur zwischen 2 und 4 Kreditpunkten, einige Pflichtmodule nur 4 oder 5 Kreditpunkte.

Die Studierenden haben laut Selbstbericht folgende Möglichkeiten für einen Auslandsaufenthalt: Das berufspraktische Studium im Umfang von 12 Kreditpunkten kann im Ausland

absolviert werden. Es bestehen ferner zahlreiche Kooperationen mit ausländischen Hochschulen, die sich auch auf die Lehre beziehen. Mit den italienischen Universitäten Udine, Trento und S. Michele bestehen Vereinbarungen zu einem Doppelbachelor. Förderung über DAAD und ERASMUS ist möglich.

### **Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter sehen, dass die Module der drei Studiengänge inhaltlich abgestimmte Lehr- und Lernpakete bilden. Der Studienbeginn ist in dem vorgesehenen Zulassungssemester möglich. Ein vorgesehenes Mobilitätsfenster wird in die Studiengänge curricular eingebunden, indem bspw. das berufspraktische Studium im Ausland absolviert werden kann. Die Praxisanteile sind so ausgestaltet, dass ECTS-Punkte erworben werden können. Die Studiengangsorganisation gewährleistet nach Ansicht der Gutachter die Umsetzung des Studiengangskonzeptes.

Die Gutachter diskutieren mit den Programmverantwortlichen den Wahlpflichtbereich für die Studiengänge, insbesondere für den Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie. Den Gutachtern fällt auf, dass der Pflichtbereich für diesen Studiengang einschließlich der Bachelor-Arbeit schon 166 CP von 180 CP umfasst. Damit verbleiben nur noch 14 Kreditpunkte für Wahlpflicht- oder Wahlmodule und damit für die individuelle Schwerpunktbildung. Die Programmverantwortlichen erklären, dass es an der Hochschule Diskussionen zu diesem Thema schon lange gegeben hat. Die Branche verlangt nach einer breiten inhaltlichen Qualifikation der Studierenden, weswegen die Hochschule den hohen Anteil an Pflichtmodulen festgelegt hat. Die Hochschule versteht es als ihre Aufgabe, in den sechsemestrigen Studiengängen einen verbindlichen Mindeststandard an die Studierenden zu vermitteln. Sie ermuntert die Studierenden, darüber hinaus Wahlpflicht- und Wahlmodule zu belegen. Nach Auskunft der Programmverantwortlichen beschränken sich die meisten Studierenden auf die Mindestmenge von vorgeschriebenen Modulen und hören nebenher zusätzliche Module unbenotet. Dies wird von den Studierenden so bestätigt. Die Studierenden vertreten darüber hinaus die Ansicht, dass die Pflichtmodule im Bachelorprogramm Weinbau und Oenologie sehr wichtig sind und daher verbindlich vorgeschrieben werden müssen. Die Gutachter akzeptieren die Begründung der Hochschule.

Abschließend erkundigen sich die Gutachter, warum einige Module mit weniger als der empfohlenen Mindestgröße von fünf Kreditpunkten ausgestattet sind. Die Programmverantwortlichen erklären, dass es sich bei diesen Modulen um spezielle Themen aus der Praxis handele, die nicht mit anderen Lehrveranstaltungen zu einem größeren Modul gebündelt werden können. Um diese Spezialgebiete auch abhandeln zu können, werden sie ausnahmsweise in kleineren Modulen angeboten. Dies geschehe auch auf Wunsch der

Studierenden. Die Gutachter können diese Argumentation nachvollziehen und finden sie ausreichend begründet.

**Bewertung der Gutachter:**

**Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

*Kriterium 3.1 Struktur und Modularisierung*

Die Gutachter sehen die Anforderungen aus dem Kriterium als erfüllt an.

**Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium Nr. 2.3 Studiengangskonzept*

*Kriterium Nr. 2.4 Studierbarkeit*

Die Anforderungen aus den beiden Kriterien sind nach Ansicht der Gutachter erfüllt.

## **B-3-2 Arbeitslast & Kreditpunkte für Leistungen**

1 CP wird gemäß Bericht der Hochschule mit 30 h bewertet.

Pro Semester werden 30 CP vergeben. Ausnahme ist das 2. Studienjahr im Bachelor-Programm Weinbau und Oenologie, das allein durch die Pflichtmodule mit 64 CP ausgewiesen ist.

Für die Kreditierung von Praxisphasen ist ein Praxisbericht mit Präsentation vorgesehen.

**Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter bemerken, dass in den Bachelorstudiengängen Weinbau und Oenologie sowie Getränketechnologie Ungereimtheiten bei der Ausweisung des Workloads in Kreditpunkten auftauchen. Besonders betroffen sind insbesondere die Module Berufspraktisches Studium Ausland (mit nur 2 CP für mind. 6 Wochen Praxisphase), Berufspraktisches Studium (mit 12 CP für mind. 12 Wochen Praxisphase) und auf der anderen Seite z.B. Sektherstellung (mit 3 CP für nur 40 Stunden Workload laut vorgelegtem Modulhandbuch). Die Programmverantwortlichen erläutern, dass sie die Kreditpunktvergabe bisweilen mit Blick auf eine gewisse Lenkungsfunktion tätigen. Die Gutachter weisen darauf hin, dass die Kreditpunktvergabe den tatsächlichen Workload widerspiegeln und nicht für andere Zwecke genutzt werden sollte.

Ferner lassen sich die Gutachter erläutern, warum die Bachelor-Thesis mit 12 CP bewertet wird und das zugehörige Modul Wissenschaftliches Arbeiten mit 6 CP, obwohl der tat-

sächliche Workload eher die Verteilung 15 + 3 Kreditpunkte nahelegt. Die Programmverantwortlichen erklären, dass die Regelung gewährleisten solle, dass die Bachelor-Abschlussarbeit nicht über der Höchstzahl von 12 Kreditpunkten liegt.

Die Studierenden zeigen sich im Gespräch allgemein mit der Studienbelastung zufrieden. Der Ausweis der Workload in Kreditpunkten schwankt nach ihrer Ansicht und ist von Modul zu Modul verschieden.

Ansonsten stellen die Gutachter fest, dass Praxisphasen kreditiert werden und die Anerkennung von extern erbrachten Leistungen geregelt ist. Die Studiengänge entsprechen mit den genannten Einschränkungen den Anforderungen der Ländergemeinsamen Strukturvorgaben.

### **Bewertung der Gutachter:**

#### **Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

##### *Kriterium 3.2 Arbeitslast & Kreditpunkte für Leistungen*

Aufgrund der oben genannten Unstimmigkeiten in der Ausweisung des Workloads, weisen die Gutachter darauf hin, dass die durchschnittliche Arbeitsbelastung der Studierenden bei 25 bis 30 Stunden pro Kreditpunkt liegen muss. Dabei sind die Zeiten des Präsenz- und Selbststudiums einzurechnen. Eine systematische Rückkopplung mit den Ergebnissen der Studiengangsevaluation muss vorgenommen werden.

Die übrigen Anforderungen des Kriteriums sehen die Gutachter als erfüllt an.

#### **Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

##### *Kriterium Nr. 2.2 Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem*

##### *Kriterium Nr. 2.4 Studierbarkeit*

##### *Kriterium Nr. 2.10 Studiengänge mit besonderem Profilspruch*

Wegen der oben genannten Unstimmigkeiten in der Ausweisung des Workloads, weisen die Gutachter darauf hin, dass die durchschnittliche Arbeitsbelastung der Studierenden bei 25 bis 30 Stunden pro Kreditpunkt liegen muss. Dabei sind die Zeiten des Präsenz- und Selbststudiums einzurechnen. Eine systematische Rückkopplung mit den Ergebnissen der Studiengangsevaluation muss vorgenommen werden.

Alle übrigen Bedingungen aus den genannten Kriterien sind nach Ansicht der Gutachter gegeben.

### **B-3-3 Didaktik**

Folgende didaktische Mittel sind laut Bericht der Hochschule im Einsatz:

- Vorlesung
- Seminaristischer Unterricht
- Seminar
- Praktikum
- Berufspraktisches Studium
- Übung
- Exkursionen
- Projekte
- Bachelor-Thesis

Die Studierenden haben nachfolgende Wahlmöglichkeiten:

Der Pflichtbereich im Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie hat einen Umfang von 166 Kreditpunkten. Im Bachelorstudiengang Getränketechnologie umfasst der Pflichtbereich 159 Kreditpunkte. Der Bachelorstudiengang Internationale Weinwirtschaft ist mit 133 Kreditpunkten berechnet. Die Differenz zum Gesamtumfang der Studiengänge mit je 180 Kreditpunkte können die Studierenden aus einem breitgefächerten Angebot aus Wahlpflicht- und Wahlmodulen bestreiten.

#### **Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter überzeugen sich davon, dass die verwendeten didaktischen Mittel das Erreichen der Lernziele unterstützen. Das Verhältnis des Präsenz- zum Selbststudium ist angemessen. Die Studierenden werden an eigenständige wissenschaftliche Arbeit herangeführt und auf eine berufliche Tätigkeit oder ein anschließendes Masterstudium angemessen vorbereitet. Das Angebot an Wahlpflicht- und Wahlmodulen ist nach Meinung der Gutachter sehr gut. Dass dies sich insbesondere im Bachelorprogramm Weinbau und Oenologie nur in geringem Umfang in den Studienverlauf einbauen lässt, wurde in Kapitel B-3-1 erörtert. Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen der Ländergemeinsamen Strukturvorgaben und sehen adäquate Lehr- und Lernformen vor.

#### **Bewertung der Gutachter:**

#### **Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

#### *Kriterium 3.3 Didaktik*

Die Gutachter kommen zu dem Schluss, dass alle Bedingungen aus dem Kriterium gegeben sind.

**Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium Nr. 2.2 Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem*

*Kriterium Nr. 2.3 Studiengangskonzept*

Die Gutachter stellen fest, dass die Anforderungen aus den Kriterien erfüllt werden.

### **B-3-4 Unterstützung und Beratung**

Folgende Beratungsangebote hält die Hochschule nach eigenen Angaben vor:

Für Studienanfänger steht die Beratung durch das Studienzentrum ergänzt durch die Fachstudienberatung der Studiengangsleiter zur Verfügung. Während des Studiums erfolgt die Beratung durch die Professoren nach festen Sprechzeiten oder nach Vereinbarung, ferner durch die Studiengangsleiter und Fachberater der Studiengänge. In Prüfungsfragen berät auch der Prüfungsausschuss.

Der im Aufbau befindliche Career Service wird in Zukunft die Alumni betreuen, bei Berufseinstieg und Suche nach Praktika unterstützen sowie eine Stellenbörse anbieten.

Das Projekt „Potentiale nutzen“, gefördert aus dem Europäischen Sozialfonds, widmet sich der Betreuung und Beratung von Studierender internationaler Herkunft.

Das International Office unterstützt die Studierenden in der Vorbereitung, Organisation und Finanzierung von Auslandsaufenthalten. Es koordiniert die internationalen Kontakte der Hochschule und betreut ausländische Studienbewerber.

Tutorien werden insbesondere zu Praktika und Übungen, aber auch zur Klausurvorbereitung angeboten.

Psychologische Beratung wird von der Hochschule ihren Studierenden im Bedarfsfall über eine Beratungsstelle angeboten.

#### **Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter lassen sich die Beratung der Studierenden zusammengefasst darstellen. Die Programmverantwortlichen legen dar, dass für alle Studierenden zu Beginn des Studiums eine Beratung mit ausführlichen schriftlichen Unterlagen verpflichtend ist. Für die Studierenden steht ein schriftlicher Wegweiser durch das Studium zur Verfügung. Die fachspezi-

fische Beratung erfolgt über die Lehrenden der einzelnen Studiengänge. Für Erstsemester wird eine Einführungswoche angeboten.

Die Studierenden zeigen sich mit der Beratung an der Hochschule sehr zufrieden. Die Lehrenden sind immer ansprechbar und hilfsbereit. Das Lernklima an der Hochschule ist sehr gut, die Atmosphäre familiär. Der Kontakt der Studierenden zur Hochschulleitung ist sehr gut. Die Beratung des International Office zu Auslandsaufenthalten und ihren Finanzierungsmöglichkeiten ist umfassend.

Differenzierte Beratungsangebote, bspw. für Studierende mit Behinderung, sind vorhanden.

**Bewertung der Gutachter:**

**Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

*Kriterium 3.4 Unterstützung und Beratung*

Die Gutachter sehen, dass die Anforderungen aus dem Kriterium erfüllt sind und heben die gute Atmosphäre an der Hochschule als positiv hervor.

**Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium Nr. 2.4 Studierbarkeit*

Die Gutachter werten alle Bedingungen des Kriteriums für gegeben. Die gute Atmosphäre an der Hochschule nehmen die Gutachter positiv zur Kenntnis.

## **B-4 Prüfungen: Systematik, Konzept und Ausgestaltung**

Nach den Unterlagen und Gesprächen sind folgende **Prüfungsformen** vorgesehen:

Klausur, Ausarbeitung, Referat, Präsentation, Praktische Tätigkeit, Projektarbeit, mündliche Prüfung.

Die Abschlussarbeit hat einen Umfang von 12 Kreditpunkten ohne Kolloquium.

Die Möglichkeit externer Abschlussarbeiten ist gegeben.

In der Regel wird ein Modul mit einer Prüfung abgeschlossen. In seltenen Fällen kommt noch eine Studienleistung hinzu.



Die Prüfungsleistungen und eventuelle Studienleistungen werden in den Modulbeschreibungen angegeben. Teilweise stehen in den Modulbeschreibungen mehrere Prüfungsformen zur Auswahl durch den Lehrenden. Die in einem Semester verwendete Prüfungsform wird dann zu Beginn der Lehrveranstaltungen bekannt gegeben.

Die **Prüfungsorganisation** gestaltet sich wie folgt: Die Hochschule verwendet für die Organisation des Prüfungswesens die Software HIS-QIS. Die Prüfungsleistungen finden erstmalig immer zum Ende der Vorlesungszeit statt und werden zu Beginn des Folgesemesters erneut angeboten. Die Terminierung der Prüfungs- und Studienleistungen erfolgt zentral durch den Prüfungsausschuss für die Bachelorstudiengänge Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie sowie Internationale Weinwirtschaft. Die Bekanntmachung erfolgt über Aushang und die Internetpräsenz der Hochschule. Hierbei werden auch die Anmeldefristen im QIS für die Prüfungs- und Studienleistungen angegeben. Die Studierenden legen selbstständig fest, zu welchem Termin sie sich erstmalig zu Prüfungsleistungen anmelden. Es sind maximal 2 Wiederholungen möglich. Die zweite Wiederholung kann dabei auf Antrag in mündlicher Form erfolgen. Die Anmeldung zu Studienleistungen ist in der Regel während des gesamten Semesters möglich. Studienleistungen können unbegrenzt wiederholt werden. Studierenden mit länger andauernder oder ständiger körperlicher Beeinträchtigung kann auf Antrag durch den Prüfungsausschuss gestattet werden, die Prüfung in einer verlängerten Bearbeitungszeit, mit angemessenen Hilfsmitteln oder in einer anderen Form zu erbringen. Zur Glaubhaftmachung kann ein ärztliches oder in Zweifelsfällen ein amtsärztliches Attest gefordert werden.

### **Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter bemerken, dass für manche Module, bspw. Weinverkostung, mehrere Prüfungsleistungen vorgesehen sind und erkundigen sich nach der Begründung. Die Programmverantwortlichen erläutern, dass in der Regel ein Modul mit einer Prüfungsleistung abgeschlossen wird. Allerdings werden bisweilen noch zusätzliche Studienleistungen gefordert. In seltenen, inhaltlich begründeten Fällen besteht die Prüfung aus zwei Teilen, die in einer Note münden. Dies ist bei der Weinverkostung der Fall, wo die Theorie und Praxis unterschiedlich geprüft werden müssen. Die Studierenden unterstützen die Ansicht, dass diese Regelung für die Ausnahmen gut begründet ist. Die Gutachter schließen sich der Argumentation an.

Die Gutachter entnehmen den Modulbeschreibungen, dass für manche Module mehrere mögliche Prüfungsformen angegeben sind und erkundigen sich nach den Hintergründen. Die Programmverantwortlichen erklären, dass in diesen Modulen der Lehrende entscheidet, welche Prüfungsform er wählt. Seine Entscheidung teilt er zu Semesterbeginn den Studierenden mit.

Auf Nachfrage erläutern die Programmverantwortlichen den Ablauf von Wiederholungsprüfungen. Sie legen dar, dass ein Studierender, der in einer Prüfung das erste Mal durchfällt, automatisch zur Nachprüfung zu Beginn des Folgesemesters angemeldet ist. Der zweite Versuch kann dann turnusgemäß im nächstmöglichen Semester erfolgen. Um für die Studierenden Zeitverluste und Härtefälle zu vermeiden, kann die zweite Nachprüfung auf Antrag vorgezogen werden.

Die Studierenden legen im Gespräch dar, dass sie die Prüfungsbelastung zwar als relativ hoch, aber angemessen und machbar empfinden. Sie zeigen sich mit der Organisation, Durchführung und Korrektur der Prüfungen zufrieden.

Die Gutachter stellen fest, dass der Nachteilsausgleich für behinderte Studierende angemessen geregelt ist. Die Prüfungsordnung wurde einer Rechtsprüfung unterzogen.

**Bewertung der Gutachter:**

**Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

*Kriterium 4 Prüfungen: Systematik, Konzept & Ausgestaltung*

Die Gutachter sehen die Anforderungen aus dem Kriterium für alle Studiengänge als erfüllt an.

**Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium 2.2 Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem*

*Kriterium 2.4 Studierbarkeit*

*Kriterium 2.5 Prüfungssystem*

Die Gutachter bescheinigen den Studiengängen, die Anforderungen aus den Kriterien zu erfüllen.

## **B-5 Ressourcen**

### **B-5-1 Beteiligtes Personal**

Nach Angaben der Hochschule sind 21 Professoren, 17 Wissenschaftler, 8 wissenschaftliche Mitarbeiter, 1 Lehrkraft für besondere Aufgaben, 57 Lehrbeauftragte für die Studiengänge Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie und Internationale Weinwirtschaft im Einsatz.

Die für die Studiengänge relevanten Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten der Lehrenden sind im Personalhandbuch beschrieben.

**Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter sehen die Hochschule für die zu akkreditierenden Studiengänge personell gut aufgestellt. Die Zusammensetzung und fachliche Ausrichtung der Lehrenden sind gut. Die quantitativen Kapazitäten sind trotz der Loslösung von der Hochschule RheinMain gut.

**Bewertung der Gutachter:**

**Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

*Kriterium 5.1 Beteiligtes Personal*

Die Gutachter sehen das Kriterium in seinen Anforderungen erfüllt.

**Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium 2.7 Ausstattung*

In den Augen der Gutachter ist adäquate Durchführung der Studiengänge hinsichtlich der qualitativen und quantitativen personellen Ausstattung gesichert.

## **B-5-2 Personalentwicklung**

Als Maßnahmen zur fachlichen und didaktischen Weiterentwicklung der Lehrenden gibt die Hochschule an:

Die Hochschule ist der Arbeitsgruppe Wissenschaftliche Weiterbildung der hessischen Fachhochschulen angeschlossen. Diese bietet ein breites Programm an Weiterbildungsmaßnahmen an, das von den Lehrenden der Hochschule intensiv wahrgenommen wird. Neuberufene Professoren müssen an einem einwöchigen Didaktikseminar teilnehmen.

**Analyse der Gutachter:**

Auf Nachfrage erfahren die Gutachter, dass die Hochschule der Arbeitsgruppe Wissenschaftliche Weiterbildung angeschlossen ist, die für mehrere Hochschulen in Hessen Weiterbildungen anbietet. Diese werden von den Lehrenden sehr gut angenommen. Es gibt daneben auch noch andere Angebote der Weiterbildung.

**Bewertung der Gutachter:**

**Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

*Kriterium 5.2 Personalentwicklung*

Die Gutachter erkennen, dass ein Angebot zur fachlichen und didaktischen Weiterbildung vorhanden ist und genutzt wird.

**Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium 2.7 Ausstattung*

Die Gutachter stellen fest, dass Maßnahmen zur Personalentwicklung und -qualifizierung vorhanden sind.

### **B-5-3 Institutionelles Umfeld, Finanz- und Sachausstattung**

#### Institutionelles Umfeld der Hochschule Geisenheim

Die neue Hochschule wurde am 1.1.2013 gegründet und basiert auf der Forschungsanstalt Geisenheim, einer außeruniversitären Forschungseinrichtung, und dem ehemaligen Fachbereich Geisenheim der Hochschule RheinMain mit Hauptsitz in Wiesbaden. Träger beider Vorgängereinstitutionen ist das Land Hessen, welches den Wissenschaftsrat als erstes Bundesland mit der Konzeptprüfung zur Gründung einer „Hochschule neuen Typs“ am Lehr- und Forschungsstandort Geisenheim beauftragt hat.

Die Hochschule ist thematisch auf Spezialkulturen (Wein-, Obst- und Gartenbau) und deren Verarbeitungserzeugnisse (vor allem Getränke) fokussiert. Die Hochschule besitzt ein eingeschränktes Promotionsrecht, das heißt, Promotionen können zusammen mit der Partnerhochschule Universität Gießen durchgeführt werden. In Kooperation mit der Universität Gießen bietet die Hochschule Masterstudiengänge für Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie und Internationale Weinwirtschaft an.

Das Präsidium wird aktuell durch den Gründungspräsidenten, den Vizepräsidenten Lehre sowie den Kanzler dargestellt. Die Besetzung einer zweiten Vizepräsidentschaft Forschung ist beabsichtigt. Dem Vizepräsidenten Lehre ist die Leitung des Studienzentrums zugeordnet. Eine Fachbereichsebene mit Dekan gibt es nicht. Die Vizepräsidentschaft Forschung soll zukünftig mit den Leitern der Forschungs- und Entwicklungszentren die Forschung innerhalb der Hochschule vorantreiben.

Der Hochschule stehen 2013 Mittel im Umfang von 23,4 Mio. € für Lehre und Forschung zur Verfügung. Dieser Betrag enthält Mittel in Höhe von 0,62 Mio. € zur Verbesserung der

Lehre, 0,67 Mio. € Investitionsmittel und 1,5 Mio. € sonstige Einnahmen. Die Drittmittel-einnahmen betragen im Jahr 2011 ca. 2,5 Mio. €.

Die Hochschule unterhält für die Umsetzung der Studiengänge gemäß Bericht folgende Kooperationen:

- Finnland, HAMK University of Applied Sciences, Hämeenlinna
- Frankreich, Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, Angers
- Frankreich, Bordeaux Sciences Agro, Bordeaux
- Frankreich, Université Victor Segalen Bordeaux 2, Bordeaux
- Frankreich, Université de Bourgogne, Dijon
- Frankreich, Montpellier SupAgro, Montpellier
- Frankreich, Université de Montpellier II, Montpellier
- Frankreich, Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles de Clermont-Ferrand, Lempdes
- Griechenland, Technologiko Ekpaideutiko Idrima (TEI) Athinas, Egaleo-Athina
- Italien, Università degli Studi di Milano, Milano
- Italien, Università degli Studi della Basilicata, Potenza
- Italien, Università degli Studi di Torino, Turin
- Italien, Università degli Studi di Udine, Udine
- Österreich, Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), Wien
- Österreich, Fachhochschule Burgenland, Eisenstadt
- Polen, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie Olsztyn
- Portugal, Universidade Católica Portuguesa, Lissabon
- Portugal, Universidade Técnica De Lisboa, Lissabon
- Portugal, Universidade de Trás-Os-Montes e Alto Douro, Vila Real
- Rumänien, Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara 'Ion Ionescu de la Brad' asi, Iasi
- Schweiz, HES-SO Valais, Sion
- Schweiz, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Zürich
- Spanien, Universidad de Cádiz, Cádiz
- Spanien, Universidad de Córdoba, Córdoba
- Ungarn, Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest
- Ungarn, Szent István Egyetem, Gödöllő

### **Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter erkundigen sich, ob die Verfügbarkeit von Literatur durch eine Verlängerung der Bibliotheksöffnungszeiten verbessert werden könnte. Die Programmverantwort-

lichen geben an, dass eine Verlängerung der Öffnungszeiten, finanziert aus Kompensationsmitteln des Landes Hessen, versucht, wegen mangelnder Nutzung aber wieder aufgegeben wurde. Die elektronischen Ressourcen der Bibliothek sind aber sehr gut. Außerdem wird die Ausleihe über das Wochenende großzügig gehandhabt. Während der Prüfungszeiten sind die Öffnungszeiten immer verlängert. Die Studierenden sind mit der Bibliothek, ihrem Angebot und den Öffnungszeiten zufrieden. Auch hinsichtlich Zugang und Ausstattung von Laboren und PC-Arbeitsplätzen äußern sich die Studierenden sehr positiv. Die Gruppenarbeitsräume in der Bibliothek sind sehr gut ausgestattet, aber etwas knapp. Hier wird ein Neubau in der näheren Zukunft Abhilfe schaffen. Diesbezüglich loben die Studierenden die Bereitschaft der Hochschule auf Wünsche der Studierenden einzugehen und diese nach Möglichkeit umzusetzen.

Die Gutachter können sich auf einem Rundgang von der qualitativ und quantitativ guten sächlichen und räumlichen Ausstattung überzeugen. Die Hochschule unterhält zahlreiche Kooperationen im In- und Ausland, welche die Qualität des Angebots deutlich erhöhen (Masterstudiengänge in Kooperation mit der Universität Gießen, Doppel-Bachelor mit verschiedenen europäischen Hochschulen). Die Kooperationen sind vertraglich gesichert und gut dokumentiert.

**Bewertung der Gutachter:**

**Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

*Kriterium 5.3 Institutionelles Umfeld, Finanz- und Sachausstattung*

Die Gutachter halten die Anforderungen aus dem Kriterium für erfüllt.

**Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium 2.6 Studiengangsbezogene Kooperationen*

*Kriterium 2.7 Ausstattung*

Die Gutachter sehen die Anforderungen aus den Kriterien als erfüllt an.

## **B-6 Qualitätsmanagement: Weiterentwicklung von Studiengängen**

### **B-6-1 Qualitätssicherung und Weiterentwicklung**

Aus der Kurzbeschreibung muss erkennbar sein, ob es sich um ein System (ineinandergreifende, abgestimmte Instrumente) handelt oder um einzelne, solitäre Aktionen.

Die Hochschule erhebt regelmäßig für alle Studiengänge Daten hinsichtlich Studiendauer, Studienerfolg sowie Studienabbrecherquoten. Hierzu ist ein Beauftragter eingesetzt.

Die Lehrveranstaltungen werden mindestens alle zwei Jahre durch die Studierenden evaluiert, die meisten jährlich. Auf Antrag der Studierenden oder der Fachbereichs- bzw. jetzt Hochschulleitung konnte auch eine häufigere Evaluierung erfolgen. Zur Evaluierung wird EvaSys Education verwendet. Das Ergebnis der Evaluation wird den Dozenten zeitnah mitgeteilt.

Alle drei bis vier Semester werden alle Studierenden um ihre Einschätzung hinsichtlich der Rahmenbedingungen von Lehre und Studium gebeten, wobei auch die Randbedingungen, wie Bibliotheken-Service, Mensa oder Parkplatzsituation mit abgefragt werden. Die Ergebnisse der Befragung werden den Angehörigen der Hochschule über Intranet zugänglich gemacht. Jeweils drei Semester nach ihrem Abschluss werden alle Absolventinnen und Absolventen zu zahlreichen Aspekten der Berufseinmündung und der retrospektiven Einschätzung des Studiums befragt, um Anhaltspunkte zur permanenten Weiterentwicklung der Curricula unter Berücksichtigung aktueller Tendenzen der Berufspraxis zu gewinnen, um Weiterbildungswünsche zu erheben und um Anstöße für eine gezielte Alumniarbeit zu geben.

Die Hochschule will einen QM-Beauftragten einstellen, der ein transparentes System des Qualitätsmanagements an der Hochschule etabliert.

#### **Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter bitten um eine kurze Erläuterung des Qualitätsmanagementsystems der Hochschule. Die Programmverantwortlichen und die Hochschulleitung führen aus, dass sich das Qualitätsmanagement der Hochschule nach der Loslösung von der Hochschule RheinMain noch in einer Phase der Restrukturierung befinde. Es wurde das System der Hochschule RheinMain übernommen. Alle Lehrveranstaltungen werden im Turnus jedes zweite Mal evaluiert. Die Lehrenden erhalten nach circa zwei Dritteln der Vorlesungszeit die Evaluationsbögen und geben sie an einen Studierenden, der die Evaluation durchführt

und die ausgefüllten Bögen an den Evaluations-Beauftragten weiterleitet. Die Bögen werden sofort ausgewertet und die Ergebnisse an den Dozenten, den Evaluations-Beauftragten und den Dekan weitergeleitet. Der Lehrende gibt die Ergebnisse dann entweder über die eLearning-Plattform StudIP oder mündlich in der Lehrveranstaltung an die Studierenden weiter. Sollte eine Lehrveranstaltungsevaluation sehr schlecht ausfallen, führt der Dekan ein Gespräch mit dem betroffenen Lehrenden.

Die Hochschulleitung teilt den Gutachtern mit, dass ab dem Wintersemester eine Stelle besetzt werde, die sich mit dem Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems über die Lehrveranstaltungsevaluation hinaus befassen wird.

Die Studierenden erklären gegenüber den Gutachtern, dass sie gut in die Weiterentwicklung der Studiengänge eingebunden sind. Es existiert ein „runder Tisch“, an dem Wünsche der Studierenden mit der Hochschule diskutiert werden. Im Rahmen der Neugründung waren drei zusätzliche Studierendenvertreter neben den üblichen Gremien an den Gesprächen beteiligt. Auch in die Vorbereitung der Reakkreditierung waren die Studierenden involviert.

### **Bewertung der Gutachter:**

#### **Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

##### *Kriterium 6.1 Qualitätssicherung und Weiterentwicklung*

Die Gutachter stellen fest, dass Maßnahmen zur Qualitätssicherung an der Hochschule vorhanden sind. Nach der Neugründung befindet sich ein geschlossener Regelkreislauf jedoch noch im Aufbau. Die Gutachter empfehlen daher, das Qualitätssicherungskonzept für die vorliegenden Studiengänge weiter umzusetzen und weiter zu entwickeln und die gewonnenen Daten für kontinuierliche Verbesserungen zu nutzen. Die Gutachter heben die sehr gute Einbindung der Studierenden in die Entwicklung der Hochschule und der Studiengänge positiv hervor.

#### **Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

##### *Kriterium 2.6 Studiengangsbezogene Kooperationen*

##### *Kriterium 2.9 Qualitätssicherung und Weiterentwicklung*

Die Gutachter stellen fest, dass Maßnahmen zur Qualitätssicherung an der Hochschule vorhanden sind. Nach der Neugründung befindet sich ein geschlossener Regelkreislauf jedoch noch im Aufbau. Die Gutachter empfehlen daher, das Qualitätssicherungskonzept für die vorliegenden Studiengänge weiter umzusetzen und weiter zu entwickeln und die



gewonnenen Daten für kontinuierliche Verbesserungen zu nutzen. Die Gutachter heben die sehr gute Einbindung der Studierenden in die Entwicklung der Hochschule und der Studiengänge positiv hervor.

## **B-6-2 Instrumente, Methoden & Daten**

Die vorgelegten Daten zeigen eine relativ konstante Zahl der Studienanfänger über die vergangenen Jahre. Für den Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie lagen die Anfüngerzahlen zwischen 94 und 118 Studierenden. Im Bachelorstudiengang Getränketechnologie waren zwischen 30 und 37 Anfänger pro Jahr zu verzeichnen. Im Bachelorstudiengang Internationale Weinwirtschaft gab es im Jahr zwischen 45 und 55 neue Studierende.

Für alle Studiengänge liegt der Anteil ausländischer Studierender bei circa 6 Prozent. Die durchschnittliche Abschlussnote bewegt sich im Rahmen von 1,9 bis 2,4. Die durchschnittliche Studiendauer liegt für den Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie zwischen 6,5 und 7,4 Semestern. Für den Bachelorstudiengang Getränketechnologie beträgt die durchschnittliche Studiendauer 6,3 bis 7 Semester. Für den Bachelorstudiengang Internationale Weinwirtschaft ist die durchschnittliche Studiendauer 6,5 bis 7,4 Semester.

### **Analyse der Gutachter:**

Die Hochschule erhebt Daten zu Studienerfolg, Studierbarkeit, (Auslands-)Mobilität und Absolventenverbleib und leitet daraus Maßnahmen zur Beseitigung von Schwachstellen und Verbesserung der Studiengänge ab. Nach der Neugründung der Hochschule ist das System des Qualitätsmanagements allerdings noch im Aufbau begriffen und die Datenbasis relativ schmal. Dieser noch bestehende Mangel wird teilweise ausgeglichen durch die gute Kommunikation zwischen Studierenden und Hochschulleitung und Lehrenden. Die Hochschule hat in der Vergangenheit gezeigt, dass sie Hinweise und Anregungen aus der Studierendenschaft aufnimmt und daraus Verbesserungen ableitet.

### **Bewertung der Gutachter:**

#### **Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

##### *Kriterium 6.2 Instrumente, Methoden & Daten*

Die Gutachter sehen die Anforderungen des Kriteriums im Großen und Ganzen erfüllt. Auch hier gilt jedoch die Empfehlung, das Qualitätssicherungskonzept für die vorliegenden Studiengänge weiter umzusetzen und weiter zu entwickeln und die gewonnenen Daten für kontinuierliche Verbesserungen zu nutzen.

## **Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

### *Kriterium 2.9 Qualitätssicherung und Weiterentwicklung*

Aus Sicht der Gutachter erfüllt die Hochschule die Anforderungen aus dem Kriterium weitgehend. Auch hier gilt jedoch die Empfehlung, das Qualitätssicherungskonzept für die vorliegenden Studiengänge weiter umzusetzen und weiter zu entwickeln und die gewonnenen Daten für kontinuierliche Verbesserungen zu nutzen.

## **B-7 Dokumentation & Transparenz**

### **B-7-1 Relevante Ordnungen**

Für die Bewertung lagen folgende Ordnungen vor:

- Allgemeine Prüfungsordnung (nicht in Kraft gesetzt)
- Fachspezifische Prüfungsordnung (nicht in Kraft gesetzt)

#### **Analyse der Gutachter:**

Die relevanten Ordnungen sind aus Sicht der Gutachter aussagekräftig. Allerdings sind sie noch nicht in Kraft gesetzt. Die Studierenden bestätigen, dass die derzeit gültigen Ordnungen bekannt und gut zugänglich sind. Die Ordnungen wurden auch einer Rechtsprüfung unterzogen. Die Ordnungen enthalten Angaben zu Studiengang, Studienverlauf, Prüfungsanforderungen und Zulassungsvoraussetzungen, einschließlich der Regelungen zum Nachteilsausgleich für Studierenden mit Behinderung oder chronischer Erkrankung.

#### **Bewertung der Gutachter:**

### **Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

#### *Kriterium 7.1 Relevante Ordnungen*

Die Gutachter sind der Ansicht, dass die relevanten Ordnungen die Anforderungen aus dem Kriterium erfüllen. Die in Kraft gesetzten Ordnungen für die Studiengänge sind allerdings noch vorzulegen.

## **Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium 2.5: Prüfungssystem*

*Kriterium 2.8: Transparenz und Dokumentation*

Die Gutachter halten die relevanten Ordnungen für Anforderungskonform gemäß den Kriterien. Die in Kraft gesetzten Ordnungen für die Studiengänge sind allerdings noch vorzulegen.

## **B-7-2 Diploma Supplement und Zeugnis**

Dem Antrag liegen studiengangsspezifische Muster der Diploma Supplements in englischer Sprache bei. Diese geben Auskunft über Ziele, Struktur und Niveau des Studiengangs und über die individuelle Leistung. Zusätzlich zur Abschlussnote sind statistische Daten gemäß ECTS User's Guide ausgewiesen.

### **Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter stellen fest, dass die Vergabe eines englischsprachigen Diploma Supplements zusätzlich zum Abschlusszeugnis verbindlich geregelt ist. Das Diploma Supplement gibt Aufschluss über Ziele, Struktur und Niveau der Studiengänge sowie über die individuelle Leistung. Da die Lernergebnisse der Studiengänge jedoch nicht studiengangsspezifisch konkretisiert sind, gibt das Diploma Supplement hierüber auch keine Auskunft.

Das Diploma Supplement gibt außerdem über das Zustandekommen der Abschlussnote Auskunft (inkl. Notengewichtung), sodass für Außenstehende transparent ist, welche Leistungen in welcher Form in den Studienabschluss einfließen.

Zusätzlich zur Abschlussnote werden statistische Daten gemäß ECTS User's Guide zur Einordnung des individuellen Abschlusses ausgewiesen.

### **Bewertung der Gutachter:**

#### **Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN**

*Kriterium 7.2 Diploma Supplement und Zeugnis*

Die Gutachter bestätigen, dass das englischsprachige Diploma Supplement einschließlich des Transcript of Records den Forderungen aus dem Kriterium weitgehend genügt. Jedoch sind die überarbeiteten Lernergebnisse der Studiengänge auch im Diploma Supplement auszuweisen.

#### **Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium 2.2: Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem*

Die Gutachter urteilen, dass das englischsprachige Diploma Supplement und das Transcript of Records den Anforderungen aus dem Kriterium weitgehend entspricht. Jedoch sind die überarbeiteten Lernergebnisse der Studiengänge auch im Diploma Supplement auszuweisen.

## **B-8 Diversity & Chancengleichheit**

Das Kapitel zu Diversity und Chancengleichheit konnte von der Hochschule nicht rechtzeitig vor dem Audittermin abgeschlossen werden.

**Analyse der Gutachter:**

Die Gutachter stellen das Fehlen der Angaben zu Diversity und Chancengleichheit fest und bitten die Hochschule um eine Nachlieferung

**Bewertung der Gutachter:**

**Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland**

*Kriterium 2.11: Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit*

Die Gutachter bitten die Hochschule die Angaben zu Diversity und Chancengleichheit nachzuliefern.

## **C Nachlieferungen**

Um im weiteren Verlauf des Verfahrens eine abschließende Bewertung vornehmen zu können, bitten die Gutachter um die Ergänzung bislang fehlender oder unklarer Informationen im Rahmen von Nachlieferungen gemeinsam mit der Stellungnahme der Hochschule zu den vorangehenden Abschnitten des Akkreditierungsberichtes:

1. Angaben zu Diversity und Chancengleichheit
2. Zielematrix

## **D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)**

Die folgende Stellungnahme ist im Wortlaut von der Hochschule übernommen:

Die Hochschule Geisenheim nimmt wie folgt zu den Bewertungen der Gutachter Stellung:

Nach Durchsicht der Bewertungen der Gutachter ergeben sich neben den geforderten Nachlieferungen nur geringe Notwendigkeiten für eine detaillierte Stellungnahme.

### **Workload**

Im Kapitel B-2-3 und B-3-2 wird angemerkt, Ungereimtheiten bei der Ausweisung des Workload, insbesondere in den Modulen der berufspraktischen Studienteile zu überdenken und die Kreditpunktevergabe eindeutiger mit dem tatsächlichen workload zu koppeln.

Dies betrifft insbesondere folgende Module:

Pflichtmodul: Berufspraktisches Studium: 12 cp für 12 Wochen

Wahlpflichtmodul: Berufspraktisches Studium Ausland: 2 cp für 6 Wochen

Nach Rücksprache mit dem vorbereitenden Ausschuss zur Reakkreditierung soll die Creditierung des Wahlpflichtmoduls „Berufspraktisches Studium Ausland“ auf 6 cp angepasst werden, um die ungleiche Gewichtung zu verbessern und die Attraktivität des Moduls zu steigern.

Wahlpflichtmodul: Projekt Sekt

Die workload für die vorgesehenen 3 credits wird auf 80 h korrigiert.

### **Noch nicht in Kraft gesetzte Ordnungen (ABPO und BBPO)**

Die noch nicht in Kraft gesetzten Ordnungen werden nach rechtlicher Prüfung zu Beginn des Wintersemesters 2013/2014 dem Senat der Hochschule Geisenheim zur Verabschiedung vorgelegt. Danach erfolgt eine amtliche Mitteilung der Hochschule Geisenheim. Diese wird ASIIN zeitnah nachgereicht.

### **Nachlieferungen:**

### **Diversity & Chancengleichheit**

#### **1. Konzept der Hochschule Geisenheim**

### 1.1 Geschlechtergerechtigkeit

Im Hessischen Hochschulgesetz (HHG) wird in §5 die Frauenförderung geregelt: „Die Hochschulen fördern die tatsächliche Durchsetzung der Gleichberechtigung von Frauen und Männern und wirken auf die Beseitigung bestehender Nachteile hin. Bei allen Vorschlägen und Entscheidungen sind die geschlechtsspezifischen Auswirkungen zu berücksichtigen.“

Dieser Auftrag des HHG wird von der Hochschule Geisenheim auf alle Hochschulangehörigen bezogen. Dazu gehört auch der Beitrag der Hochschule durch eine anwendungsorientierte akademische Ausbildung die erforderliche Qualifikation zu liefern, um bestehende Nachteile für Frauen in den betreuten Studienbereichen abzubauen. Dies sieht die Hochschule als einen Teil ihrer gesellschaftlichen Verantwortung an.

Die im Januar 2013 gegründete Hochschule Geisenheim verfügt bisher noch nicht über ein Gleichstellungskonzept. Der Fachbereich Geisenheim war bis zur Trennung von der Hochschule RheinMain an dessen Frauenförderplan ([www.hs-rm.de/hochschule/serviceeinrichtungen/frauenbeauftragte/frauenfoerderplan-2006-2011/index.html](http://www.hs-rm.de/hochschule/serviceeinrichtungen/frauenbeauftragte/frauenfoerderplan-2006-2011/index.html)) beteiligt. Dies gilt auch für die zweite Vorgängereinrichtung, die Forschungsanstalt Geisenheim, die ebenfalls einen Frauenförderplan hatte. Aufgrund dieser besonderen Übergangssituation existiert derzeit eine Vielzahl unterschiedlicher Einzelmaßnahmen, die in der nächsten Phase in ein Gleichstellungskonzept münden sollen. Um alle diese Bausteine sinnvoll zusammen zu führen, wird die Hochschule Geisenheim zur Erarbeitung eines Gleichstellungskonzeptes im Wintersemester 2013/2014 eine entsprechende Arbeitsgruppe einrichten.

#### Studierende

Im Wintersemester 2012/13 waren an der Hochschule Geisenheim 35 % der Studierenden weiblich. Um die Diskrepanz zwischen den verschiedenen Studiengängen zu zeigen, hier die jeweiligen Prozentanteile: im Studiengang Weinbau und Getränketechnologie lag der Frauenanteil bei 26 % und im Studiengang Internationale Weinwirtschaft lag bei 45 %. Also kann lediglich im Studiengang Internationale Weinwirtschaft von einer ausgeglichenen bzw. geschlechtergerechten Verteilung gesprochen werden. Der Anteil an Frauen in den klassischen „Männerfächern“ Weinbau und Oenologie sowie Getränketechnologie spiegelt den geringen Anteil an Frauen in entsprechenden Positionen in diesen Berufssparten wider. Der Anteil an weiblichen Studierenden im Studiengang Weinbau und Oenologie ist in den letzten zehn Jahren um nur 2 % gestiegen (Anteil WS 2002/2003 = 24%). Der Abbau dieses Ungleichgewichts wird beispielsweise ein Schwerpunkt innerhalb des zu erarbeitenden Gleichstellungskonzeptes sein. Durch gezielte Information und Werbung

soll der Anteil an Frauen im Studium und somit auch später in verschiedenen weinbaulich orientierten Berufen erhöht werden.

### **Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses**

Ein zentraler Punkt bei der Förderung wissenschaftlichen Nachwuchses ist die Promotion. Die Hochschule Geisenheim verfügt über ein eigenes Promotionsrecht. Bereits bei den beiden Vorgängereinrichtungen wurde bei der Vergabe von Promotionsstellen auf Geschlechtergerechtigkeit geachtet. Aktuell sind 46 % der Promotionsstellen mit Doktorandinnen besetzt (= 27; insgesamt 59; Stand: August 2013). In diesem Teilbereich der akademischen Ausbildung am Standort Geisenheim sind die Bemühungen zur Geschlechtergerechtigkeit durchaus erfolgreich.

### **Wissenschaftler/innen**

Die Vorgängerinstitutionen bemühen sich seit Jahren, auch einen höheren Anteil von Frauen an den 35 Professorenstellen und beim wissenschaftlichen Personal zu erreichen. Der Frauenanteil liegt bei den Professorenstellen der Hochschule Geisenheim bei 19 % (6 von 32 Professuren). Mit dem Start der neuen Hochschule im Januar 2013 ist dieser Wert nahezu identisch mit dem bundesweiten Frauenanteil von ebenfalls rund 19 %. Legt man die derzeitige Besetzung bei den Wissenschaftlern/innen zugrunde, so liegt der Frauenanteil hier derzeit bei 34%.

Die neue Hochschule Geisenheim wird sich auch an Programmen zur Förderung des Frauenanteils in der Wissenschaft beteiligen, wie z.B. dem Professorinnen-Programm des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF). In ihrer zukünftigen Eigenständigkeit wird die Hochschule bei Besetzungsverfahren auf eine weitere Erhöhung des Frauenanteils achten.

### **Mitarbeiter/innen**

Auch über die Gruppe des wissenschaftlichen Personals hinaus wurden durch die Einführung flexibler Regelungen der Arbeitszeiten und einem verstärkten Angebot zur Telearbeit Voraussetzungen geschaffen „familienfreundlicher“ zu werden und damit gleichzeitig einen Beitrag zur weiteren Gleichstellung von Männern und Frauen zu leisten. In einer vergleichsweise kleinen Institution besteht allerdings immer die Problematik, die Unterstützung des „Einvernehmens von Beruf und Familie“ konkret umzusetzen. In den letzten zwei Jahren wurden in Geisenheim jeweils zweiwöchige betreute Sommerprogramme für Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren für die Zeiträume angeboten, in denen sich Schulferien und Semesterzeiten überschneiden haben, um dem Personal und Studierenden Betreuungsmöglichkeiten zu bieten. Diese Programme sind sehr gut angenommen worden und werden weiter ausgebaut. Als Anerkennung der verschiedenen Bemühungen



erhielt die Hauptbibliothek am Standort Geisenheim 2006 den Frauenförderpreis der Fachhochschule Wiesbaden (Vorgängername der HSRM) für ihre kinderfreundliche Ausrichtung. In dem Bestreben, die Verzahnung mit den Schulen der Region zu verstärken, nimmt die Hochschule bzw. die Vorgängereinrichtung seit einigen Jahren am „Girls´ Day“ teil, um verstärkt Interesse an den hier anzubietenden Ausbildungsberufen zu wecken.

### 1.2 Studierende mit Behinderung

Durch die vergleichsweise geringe Anzahl an Studierenden mit Behinderung garantiert die Hochschule Geisenheim eine individuelle Betreuung dieser Studierendengruppe. Wenn beispielsweise Studierende mit Gehbehinderung in Geisenheim studieren, wird die Vorlesung in einem barrierefreien Hörsaal angeboten. Die vorhandenen Labor- und Praktikumsräume sind alle barrierefrei erreichbar. In Abhängigkeit von der Art der spezifischen Behinderung wird ein individueller Plan erstellt; dieser umspannt einen weiten Rahmen und kann sich von der Verlängerung der Bearbeitungszeiten bei vergleichsweise geringen Beeinträchtigungen bis hin zur technischen Unterstützung bei Hörbehinderungen erstrecken.

Bei psychischen Problemen bietet die Hochschule eine kostenlose Beratung durch eine geschulte, externe Mitarbeiterin an. Auf diese Möglichkeit wird intensiv in vielen Veranstaltungen hingewiesen.

### 1.3 Studierende mit Migrationshintergrund

*Der Anteil an Studierenden mit Migrationshintergrund ist in den drei Studiengängen Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie und Internationale Weinwirtschaft sehr niedrig. Eine genaue Statistik der Studierenden mit Migrationshintergrund, also „...**alle in Deutschland geborenen Ausländer und alle in Deutschland als Deutsche Geborenen mit zumindest einem zugewanderten oder als Ausländer in Deutschland geborenen Elternteil**“<sup>2</sup> liegt nicht vor.*

*In einem aktuellen Projekt, „Potenziale nutzen – Verbesserung der Beschäftigungsfähigkeit Studierender und Absolventen hessischer Hochschulen durch zielgerichtete Beratungs- und Willkommenskultur“, finanziert vom ESF<sup>3</sup>, versucht die Hochschule für ausländische Studierende bzw. mit Studierenden mit einem Migrationshintergrund zu unterstützen.*

Projekthalt und Projektziele:

---

<sup>2</sup> [http://www.bamf.de/DE/Service/Left/Glossary/\\_function/glossar.html?lv2=1364186&lv\\_3=3198544](http://www.bamf.de/DE/Service/Left/Glossary/_function/glossar.html?lv2=1364186&lv_3=3198544) Bundesamt für Migration und Flüchtlinge

<sup>3</sup> Europäischer Sozialfond

Die neu gegründete Hochschule Geisenheim hat einige Bereiche identifiziert, die inhaltlich mit den Förderaktivitäten des obigen Programms übereinstimmen. Derzeit sind in den Bachelorstudiengängen 4 % ausländische Studierende eingeschrieben, wobei die Studierenden im Doppeldiplom mit den Universitäten Udine und Trento, Italien, hier nicht eingerechnet sind (Immatrikulation in Italien). Bei den Masterstudiengängen existiert derzeit ein Ausländeranteil von 31 % (ohne den derzeit noch an der Hochschule RheinMain geführten Studiengang „Umweltmanagement und Stadtplanung in Ballungsräumen“). Der hohe Prozentsatz in diesen Studiengängen erklärt sich vor allem durch den internationalen Studiengang „*Vinifera* Euromaster“. Bei den Promotionen liegt der Ausländeranteil bei derzeit 16 %.

### 1. Career Service/Mentoring

Die Hochschule Geisenheim möchte einen Tutorenservice für ausländische Studierenden in den Master und Doktorandenprogrammen einrichten. Ziel ist es internationale und einheimische Studierende besser miteinander zu vernetzen. Durch gemeinsame Promotionen mit der Universität Bordeaux in der Partnerregion Aquitaine, Frankreich, u.a. Universitäten steigt der Ausländeranteil auch bei den Doktorandinnen und Doktoranden. Es sollen gemeinsame Veranstaltungen durchgeführt werden, um eine bessere Integration mit den deutschen Masterstudierenden und Doktorandinnen und Doktoranden zu erreichen. Neben ihrer spezialisierten akademischen Ausbildung sollen diese Studierenden vor allem auch ihr Gastland und dessen Besonderheiten kennenlernen (Exkursionen) und Netzwerke etablieren. Deutsche Sprachkurse und wissenschaftliche Diskussionsforen sollen im Rahmen der derzeit im Aufbau befindlichen Graduiertenschule etabliert werden.

### 2. Career Service/Trainee und Praktikavermittlung

Bisher existiert noch kein Career Service *per se* an der Hochschule Geisenheim. Es besteht aber ein Bedarf bei den ausländischen Studierenden in Deutschland in Betriebe vermittelt zu werden, um längere Praktika bzw. Trainee Phasen zu absolvieren, jeweils vor – und auch nach dem Studium.

### 3. Career Service/Wohnraumlotsen

Wohnraum für Studierende insgesamt ist bereits ein Problem in der Region Rheingau und für ausländische Studierende gestaltet sich die Wohnungssuche als zusätzlich stark erschwert. Vor allem für ausländische Studierende in den Masterstudiengängen, von denen auch innerhalb des Studiums eine hohe Mobilität abverlangt wird, ist dies schwierig. Hier soll ein Wohnraumlotsensystem aufgebaut werden, welches den Studierenden bei der Wohnungssuche hilft und bei der Kontaktaufnahme etc. unterstützt. Da Geisenheim über

nur ein in privater Hand befindliches Studierendenwohnheim verfügt stellt sich die Situation für die Wohnungsvermittlung sehr schwierig dar.

Zielgruppe:

Bei der Zielgruppe handelt es sich um ausländische Studierende in der Größenordnung von ca. 30-35 Teilnehmerinnen und Teilnehmern pro Jahr. Eine Evaluierung soll kontinuierlich anhand der zu erstellenden gemeinsamen Programme, der vermittelten Praktika und des vermittelten Wohnraums erfolgen.

Verstetigung

Zur Verstetigung aller aufgeführten Aktivitäten sollen nach Ablauf der Projektphase die dargestellten Aufgaben in eine neu zu schaffende Teilzeitstelle einfließen.

***Diese von 1-4 genannten Ziele gelten natürlich uneingeschränkt für Studierende mit entsprechendem Migrationshintergrund.***

#### **1.4 Studierende aus bildungsfernen Schichten**

An der Hochschule existiert kein Konzept zur Förderung von Studierenden aus bildungsfernen Schichten. Da die Studierenden an der Hochschule Geisenheim traditionell einen sehr differenzierten schulischen und beruflichen Werdegang vor Beginn des Studiums durchlaufen haben, wird der Angleichung der Vorkenntnisse besonderes Augenmerk im 1. Studienjahr geschenkt. Daneben werden gezielt Vorkurse z.B. im Fach Chemie bzw. umfangreiche Tutorien angeboten.

Die Hochschule sieht diese Maßnahmen allerdings nicht als ein besonderes Programm zur Förderung bildungsferner Schichten an.

**Zielematrices**

**Ziele-Matrix: Studiengang Weinbau und Oenologie B.Sc.**

Für den Studiengang „Weinbau und Oenologie“ B.Sc. werden in der folgenden Tabelle die aus dem Studienziel abgeleiteten übergeordneten Teilziele (= übergeordnete Studienziele) in weitere Unterziele (= Befähigungsziele) untergliedert und diesen dann die entsprechenden Module zugeordnet. Die modulspezifischen Einzelziele ergeben sich aus den Modulbeschreibungen. Die überarbeiteten Lernergebnisse werden in das „Diploma Supplement“ eingearbeitet.

Teilziele Übergeordnete Studienziele	Unterziele Befähigungsziele (Lernergebnisse) - Kenntnisse (Wissen) - Fertigkeiten - Kompetenzen	Zugehörige Module Entsprechende Module / Modultitel - Kenntnisse (Wissen) - Fertigkeiten - Kompetenzen
a) Die Studierenden besitzen nach dem ersten Semester fundierte mathematisch/naturwissenschaftlich Grundkenntnisse, die für das folgende Fachstudium erforderlich sind	Die Studierenden kennen die naturwissenschaftlichen Grundlagen für die Erzeugung von Trauben und die Herstellung von Produkten der Weinbranche, sie beherrschen die erforderlichen mathematischen und statistischen Kenntnisse um die erforderlichen weinbaulich-verfahrenstechnischen und wirtschaftlichen Berechnungen, Kalkulationen und Statistiken durchführen zu können, sie beherrschen die erforderlichen DV-Kenntnisse und können mit den einschlägigen Programmen sicher umgehen	Informationstechnologie Mathematik und Statistik Chemie Botanik Physik Grundlagen der Verfahrenstechnik
	Die Studierenden kennen die Verfahren zur Erzeugung von Trauben für die Weinherstellung und erwerben Kenntnisse zur Beurteilung der Produkte der Weinbranche	Grundlagen des Weinbaus Phytopathologie Sensorik Weinbeurteilung
b) Die Studierenden besitzen ausreichende wirtschaftswissenschaftliche und rechtliche Grundkenntnisse für das weinbaulich/oenologische Fachstudium	Die Studierenden kennen die Grundlagen der Ökonomie, sie kennen die internationalen Weinmärkte und deren wirtschaftliche Zusammenhänge	Betriebswirtschaft Volkswirtschaftslehre Grundlagen des Marketing Weinmärkte der Welt Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherschutzpolitik
	Die Studierenden kennen die wichtigsten Bestimmungen des Bürgerlichen Rechts und des Wirtschaftsrechts sowie des Wein- und Lebensmittelrechts	Recht Unternehmensrecht Lebensmittel- und Weinrecht
c) Die Studierenden besitzen umfassende Kenntnisse zur Erzeugung der Produkte im Berufsfeld Weinbau und Oenologie	Die Studierenden verfügen über umfassende Kenntnisse der weinbaulichen Produktion und sind in der Lage weinbauliche Szenarien zu analysieren, zu beurteilen und zu optimieren	Weinbau I Weinbau II Weinbautechnik Phytopathologie Rebschutz Rebenzüchtung Ökologie und Umweltschutz Tafeltrauben
	Die Studierenden verfügen über die erforderlichen speziellen naturwissenschaftlich-verfahrenstechnischen Kenntnisse zur Erzeugung von Wein und weiteren Produkten der Weinbranche und können diese beurteilen	Oenologie Verfahrenstechnik Füll- und Verpackungstechnik Betriebschemie Mikrobiologie Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe Biotechnologie Weinchemie Angewandte Chemie Sensorik Weinbeurteilung

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

	Die Studierenden verfügen über angewandte Problemlösungs- und Handlungskompetenz	Projekt Allgemeiner Weinbau Projekt Ökologischer Weinbau Projekt Oenologie Projekt Sekt Projekt Marktforschung Projekt Strategische Planung Betriebsverwaltung
	Die Studierenden kennen die nationalen und internationalen Produktionsländer und deren Produkte und können diese beurteilen	Sensork Weinbeurteilung Weltweinbau Weinmärkte der Welt
d) Die Studierenden können in den Betrieben der Weinwirtschaft agieren	Die Studierenden besitzen die erforderlichen Fremdsprachkenntnisse und Fähigkeiten zur Kommunikation	Fachfremdsprache Englisch Fachfremdsprache Französisch Fachfremdsprache Italienisch Fachfremdsprache Spanisch
	Die Studierenden kennen die Abläufe in der Unternehmensführung und der Entscheidungsfindung und können diese anwenden	Unternehmensführung Projekt Strategische Planung Unternehmensplanung Beratung und Kommunikation Business-Plan Unternehmensethik
	Die Studierenden verfügen über Spezialkenntnisse zu betriebswirtschaftlichen und marketingtechnischen Instrumentarien	Kostenrechnung Investition- und Finanzierungsplanung Wein- und Getränkemarketing Projekt Marktforschung E-Commerce Betriebsverwaltung Qualitätsmanagement
	Die Studierenden haben Erfahrungen in der nationalen und internationalen Weinwirtschaft	Berufspraktisches Studium Berufspraktisches Studium Ausland Große Exkursion Seminar für Weinbau und Oenologie (Exkursionen)
e) Die Studierenden verfügen über fachliche Schlüsselqualifikationen	Die Studierenden haben Kompetenzen in den Bereichen Kommunikation und Teamfähigkeit	Seminar für Weinbau und Oenologie Suchprävention Unternehmensethik Arbeits- und Berufspädagogik Integrativ auch in den berufsfieldbezogenen Projekten
f) Die Studierenden können wissenschaftlich arbeiten und Arbeitsergebnisse präsentieren	Die Studierenden können Fragestellungen des Weinbaus und der Oenologie selbstständig mit wissenschaftlichen Methoden erarbeiten und präsentieren	Seminar Weinbau und Oenologie Bachelor-Thesis Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentieren

**Ziele-Matrix: Studiengang Getränketechnologie B.Sc.**

Für den Studiengang „Getränketechnologie“ B.Sc. werden in der folgenden Tabelle die aus dem Studienziel abgeleiteten übergeordneten Studienziele nach dem Anforderungsprofil der EQAS Learning Outcomes aufgeführt. Durch die Beantragung des EQAS Siegels für diesen Studiengang soll das spezifische Profil der Getränketechnologie deutlicher herausgestellt werden (vgl. auch Bewertung der Gutachter, Seite 10). Die überarbeiteten Lernergebnisse werden in das „Diploma Supplement“ eingearbeitet.

**Alignment Matrix of Programme Learning Outcomes**

Corresponding EQAS LO	Programme learning outcome	Module developing LO Lehrveranstaltungen, ggf. modulübergreifend, P (Pflicht); W (Wahlpflicht)	Type of assessment (oral presentation, report, written exam etc.)	Teaching and learning activities (lecture, project etc.)	Extend of alignment with WQAS LO
LO 1 Food safety and microbiology	Describe the properties of common food spoilage organisms. Experimentally determine their presence and numbers	Mikrobiologie (P)  Biotechnologie (W)	Klausur  Präsentation Klausur	VL Praktikum  VL Praktikum	100
	Describe the properties of common food poisoning organisms, their toxins and means of detection	Analytik mikrobieller Inhaltsstoffe (W)	Klausur Praktikumsbericht	VL Praktikum	100

**Zielematrices**

**Ziele-Matrix: Studiengang Weinbau und Oenologie B.Sc.**

Für den Studiengang „Weinbau und Oenologie“ B.Sc. werden in der folgenden Tabelle die aus dem Studienziel abgeleiteten übergeordneten Teilziele (= übergeordnete Studienziele) in weitere Unterziele (= Befähigungsziele) untergliedert und diesen dann die entsprechenden Module zugeordnet. Die modulspezifischen Einzelziele ergeben sich aus den Modulbeschreibungen. Die überarbeiteten Lernergebnisse werden in das „Diploma Supplement“ eingearbeitet.

Teilziele Übergeordnete Studienziele	Unterziele Befähigungsziele (Lernergebnisse) - Kenntnisse (Wissen) - Fertigkeiten - Kompetenzen	Zugehörige Module Entsprechende Module / Modultitel - Kenntnisse (Wissen) - Fertigkeiten - Kompetenzen
a) Die Studierenden besitzen nach dem ersten Semester fundierte mathematisch/naturwissenschaftlich Grundkenntnisse, die für das folgende Fachstudium erforderlich sind	Die Studierenden kennen die naturwissenschaftlichen Grundlagen für die Erzeugung von Trauben und die Herstellung von Produkten der Weinbranche, sie beherrschen die erforderlichen mathematischen und statistischen Kenntnisse um die erforderlichen Weinbaulich-verfahrenstechnischen und wirtschaftlichen Berechnungen, Kalkulationen und Statistiken durchführen zu können, sie beherrschen die erforderlichen DV-Kenntnisse und können mit den einschlägigen Programmen sicher umgehen	Informationstechnologie Mathematik und Statistik Chemie Botanik Physik Grundlagen der Verfahrenstechnik
	Die Studierenden kennen die Verfahren zur Erzeugung von Trauben für die Weinherstellung und erwerben Kenntnisse zur Beurteilung der Produkte der Weinbranche	Grundlagen des Weinbaus Phytopathologie Sensorik Weinbeurteilung
b) Die Studierenden besitzen ausreichende wirtschaftswissenschaftliche und rechtliche Grundkenntnisse für das Weinbaulich/oenologische Fachstudium	Die Studierenden kennen die Grundlagen der Ökonomie, sie kennen die internationalen Weinmärkte und deren wirtschaftliche Zusammenhänge	Betriebswirtschaft Volkswirtschaftslehre Grundlagen des Marketing Weinmärkte der Welt Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherschutzpolitik
	Die Studierenden kennen die wichtigsten Bestimmungen des Bürgerlichen Rechts und des Wirtschaftsrechts sowie des Wein- und Lebensmittelrechts	Recht Unternehmensrecht Lebensmittel- und Weinrecht
c) Die Studierenden besitzen umfassende Kenntnisse zur Erzeugung der Produkte im Berufsfeld Weinbau und Oenologie	Die Studierenden verfügen über umfassende Kenntnisse der Weinbaulichen Produktion und sind in der Lage Weinbauliche Szenarien zu analysieren, zu beurteilen und zu optimieren	Weinbau I Weinbau II Weinbautechnik Phytopathologie Rebschutz Rebenzüchtung Ökologie und Umweltschutz Tafeltrauben
	Die Studierenden verfügen über die erforderlichen speziellen naturwissenschaftlich-verfahrenstechnischen Kenntnisse zur Erzeugung von Wein und weiteren Produkten der Weinbranche und können diese beurteilen	Oenologie Verfahrenstechnik Füll- und Verpackungstechnik Betriebschemie Mikrobiologie Analytik mikrobieller Getränkeinhaltsstoffe Biotechnologie Weinchemie Angewandte Chemie Sensorik Weinbeurteilung

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

	Recognize and describe the principles and limitations of food preservation exercise appropriate judgement on suitability of different preservation methods to particular foods; give some practical example	Grundlagen der Verfahrenstechnik (P) Verfahrenstechnik (P) Frucht- und Gemüsesäfte (P) Mikrobiologie (P)	Klausur	VL Praktikum	100
LO 2 Food chemistry and analytics	Demonstrate understanding of the basic concepts of organic chemistry, physical chemistry and biochemistry related to food Demonstrate an understanding of the structure and function of major food components. Describe the physical and chemical properties of foods in production and supply chains.	Chemie II (P) Biochemie (W) Getränkechemie (P) Rohwarenkunde (P) Wasser (P) Erfrischungsgetränke (P) Frucht- und Gemüsesäfte (P) Oenologie (P) Alkoholische Getränke (P) Brauerei (P) Projekt Fruchtsaft (P) Projekt Bier (W) Projekt Sektherstellung (W) Projekt Spirituosen (W)	Klausur Praktikumsprotokoll Präsentation Klausur Praktikumsaufgaben Klausur Ausarbeitung Klausur Präsentation Entwicklung von Getränken	VL Praktikum VL Praktikum VL VL VL VL VL Übung	100 100



D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

	Describe the effects of at least two different food process operations on the physical-chemical properties of food	Grundlagen der Verfahrenstechnik (P) Verfahrenstechnik (P) Frucht- und Gemüsesäfte (P) Oenologie (P) Alkoholische Getränke (P) Brauerei (P) Projekt Fruchtsaft (P) Projekt Bier (W) Projekt Sektherstellung (W) Projekt Spirituosen (W)	Klausur Präsentation Entwicklung von Getränken	VL Praktikum	100
	Demonstrate a practical understanding of health and safety in the laboratory.	Chemie I (P) Chemie II(P) Rohwarenkunde (P) Projekt Fruchtsaft (P) Projekt Bier (W)	Keine Abfrage der Sicherheitsunterweisung	Übungen Praktikum	80
	Carry out an analysis of the proximate composition of foods and of basic sensory properties.	Getränkechemie (P) Projekt Fruchtsaft (P) Projekt Bier (W) Projekt Sektherstellung (W) Projekt Spirituosen (W) Erfrischungsgetränke (P)	Praktikumsbericht Klausur Ausarbeitung	VL Praktikum	100
	Describe the main constituents of foods and their role in nutrition and health	Wasser (P) Suchtprävention (W) Getränkechemie (P) Erfrischungsgetränke (P)	Klausur Praktikumsbericht Ausarbeitung	VL Praktikum	90

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

<p>LO 3 Food Processing and Engineering</p>	<p>Identify sources of raw material, explain the variability and the impact on food processing operations.</p>	<p>Rohwarenkunde (P) Frucht- und Gemüsesäfte (P) Oenologie (P) Alkoholische Getränke (P) Brauerei (P) Projekt Fruchtsaft (P) Projekt Bier (W) Projekt Sektherstellung (W) Projekt Spirituosen (W) Seminar Getränketechnologie (P)</p>	<p>Klausur Praktikumsbericht Referat Präsentation</p>	<p>VL Praktikum Seminar</p>	<p>100</p>
	<p>Understand the fundamental concepts of mass, heat, and momentum transfer required in food unit operations. Calculate mass and energy balances for a general food process.</p>	<p>Verfahrenstechnik (P) Verfahrenstechnik (P) Praktikum Physik(P) Alkoholische Getränke(P)</p>	<p>Klausur Praktikumsbericht</p>	<p>VL Praktikum</p>	<p>70</p>

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

	Explain the principles and current practices of major food processing operations, and understand the effect of processing parameters on product quality.	Grundlagen der Verfahrenstechnik (P) Verfahrenstechnik (P) Frucht- und Gemüsesäfte (P) Oenologie (P) Alkoholische Getränke (P) Brauerei (P) Projekt Fruchtsaft (P) Projekt Bier (W) Projekt Sektherstellung (W) Projekt Spirituosen (W) Füll- und Verpackungstechnik (W)	Klausur Praktikumsbericht Referat	VL Praktikum Seminar	100
	Explain characteristics and properties of packaging materials for food products and identify appropriate packaging systems	Füll- und Verpackungstechnik (W)	Klausur	VL	100
	Understand the basic principles and practices used for cleaning and sanitation of food process equipment, including the use of water, cleaning chemicals and waste management	Grundlagen der Verfahrenstechnik (P) Verfahrenstechnik(P) Reinigung, Desinfektion (W) Wasser (P)	Klausur Ausarbeitung	VL Praktikum	100

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

LO 4 Quality Management and the Law	Describe how quality management systems are applied in the food industry with examples	Qualitätsmanagement (W)	Klausur Ausarbeitung Präsentation	Seminaristischer Unterricht	100
	Describe the main organisations responsible for overseeing quality management systems at a national and European level	Qualitätsmanagement (W) Lebensmittelrecht (P)	Klausur Ausarbeitung Präsentation	Seminaristischer Unterricht	100
	Describe the principles of food legislation and how it application in the food industry	Lebensmittelrecht (P) Wasser (P)	Klausur Ausarbeitung	VL Seminaristischer Unterricht	100
	Describe the principles of authentication of food provenance and quality. Give an example of at least one well known scheme.	Oenologie I (P) Rohwarenkunde (P) Frucht- und Gemüsesäfte(P)	Klausur	VL	70

## D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

### D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

LO 5 Generic Competences	Carry out a basic experimental work under close supervision and write a summary report using a word processing application and spreadsheet as appropriate.	Bachelor Thesis (P) Projekt Fruchtsaft (P) Projekt Bier (W) Projekt Sektherstellung (W) Projekt Spirituosen (W) Physik (P)	Thesis Ausarbeitung Praktikumsberichte	Thesis Projekt Praktikum	100
	Communicate scientific ideas through written, oral, and visual means in their native language	Seminar GT (P) Thesis (P) Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation (P)	Präsentation Ausarbeitung Thesis	Thesis Seminar Kolloquium	100
	Able to work in a team, with an understanding of the different roles, time management and meetings coordination	Wasser (P) Messen, Steuern, Regeln (W) Qualitätsmanagement (W) Projekt Strategische Planung (W) Unternehmensplanspiel (W) Projekt Fruchtsaft(P) Projekt Bier (W) Projekt Sektherstellung (W) Projekt Spirituosen (W)	Ausarbeitung Präsentation Praktikumsberichte	Projekt Seminar Praktikum Seminaristischer Unterricht	100
	Demonstrate self-planning in order to priorities and manage time and resources effectively	Berufspraktisches Studium(P) Projekt Marktforschung (W) Unternehmensplanspiel(W) Beratung und Kommunikation (W) Thesis(P)	Ausarbeitung Präsentation Thesis	Projekt Seminar Praktikum Thesis	100

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

---

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

---

	Demonstrate problem solving skills, showing ability to solve practical interdisciplinary problems, showing ability to separate relevant and irrelevant information and working towards a successful solution	Seminar GT (P) Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentation (P) Wasser (P) Messen, Steuern, Regeln (W) Thesis (P)	Ausarbeitung Referat Thesis	Seminar Kolloquium Thesis Seminaristischer Unterricht	80
--	--	---	-----------------------------------	--	----

**Ziele-Matrix Bachelorstudiengang Internationale Weinwirtschaft**

Für den Bachelorstudiengang „Internationale Weinwirtschaft“ werden in der folgenden Tabelle die aus dem Studienziel abgeleiteten übergeordneten Teilziele (= übergeordnete Studienziele) in weitere Unterziele (= Befähigungsziele) untergliedert und diesen dann die entsprechenden Module zugeordnet. Die modulspezifischen Einzelziele ergeben sich aus den Modulbeschreibungen. Die überarbeiteten Lernergebnisse werden in das „Diploma Supplement“ eingearbeitet.

Teilziele Übergeordnete Studienziele	Unterziele Befähigungsziele (Lernergebnisse) - Kenntnisse (Wissen) - Fertigkeiten - Kompetenzen	Zugehörige Module Entsprechende Module / Modulziele - Kenntnisse (Wissen) - Fertigkeiten - Kompetenzen
a) Die Studierenden besitzen nach Abschluss der ersten Semester wissenschaftlich fundierte Grundkenntnisse, die für das folgende Fachstudium erforderlich sind	Die Studierenden beherrschen die erforderlichen DV-Kenntnisse und können mit den einschlägigen Programmen sicher umgehen, sie beherrschen die erforderlichen mathematischen und statistischen Kenntnisse um die erforderlichen betriebswirtschaftlichen Berechnungen und Kalkulationen und Statistiken durchführen zu können, sie kennen die naturwissenschaftlichen Grundlagen für die Erzeugung von Trauben und die Herstellung von Getranken Die Studierenden kennen die Verfahren zur Erzeugung des Ausgangsproduktes (Trauben) für die Weinherstellung	Informationstechnologie Mathematik und Statistik Biologie der Rebe Grundlagen des Weinbaus
b) Die Studierenden besitzen umfassende wirtschaftswissenschaftliche und ausreichende rechtliche Grundkenntnisse für das weinwirtschaftliche Fachstudium	Die Studierenden kennen die Grundlagen der Ökonomie, sie kennen die internationalen Weinmärkte und deren wirtschaftliche Zusammenhänge	Betriebswirtschaftslehre Volkswirtschaftslehre Grundlagen des Marketing Weinmärkte der Welt Wirtschafts-, Agrar- und Verbraucherschutzpolitik Ressourcen- und Umwelt
c) Die Studierenden besitzen die erforderlichen naturwissenschaftlichen Grundkenntnisse und Voraussetzungen zur Erzeugung der Produkte, mit denen Sie im angestrebten Berufsfeld handeln	Die Studierenden verfügen über die erforderlichen speziellen naturwissenschaftlichen Kenntnisse zur Erzeugung alkoholischer und alkoholfreier Getränke	Recht Unternehmensrecht
d) Die Studierenden besitzen umfassende Kenntnisse zur Erzeugung der Produkte, mit denen Sie im angestrebten Berufsfeld handeln	Die Studierenden kennen die Verfahren zur Erzeugung von Wein und sonstigen alkoholischen Getränken und können diese Getränke beurteilen	Allgemeine Chemie und Weinchemie Mikrobiologie
	Die Studierenden kennen die Verfahren zur Erzeugung alkoholfreier Getränke und können diese beurteilen	Oenologie Alkoholische Getränke
	Die Studierenden besitzen Kenntnisse zu den rechtlichen Rahmenbedingungen der Erzeugung und zum In-Des-Verkehr-Bringen der Produkte	Erfrischungsgetränke Frucht- und Gemüsesäfte
e) Die Studierenden kennen den Internationalen Wein- und Getränkemarkt	Die Studierenden verfügen über die erforderlichen Kenntnisse und Methoden, Weinerzeugungs- wie auch Weinverbraucherländer zu analysieren und daraus Marketingkonzepte anzuknüpfen	Lebensmittel- und Weinrecht
		Marketingprojekt Frankreich Marketingprojekt Verbraucherländer West- und Nordeuropas Marketingprojekt Asien Marketingprojekt „Neue Welt“ Marketingprojekt Mittel und Osteuropa

D Nachtrag/Stellungnahme der Hochschule (30.08.2013)

	Die Studierenden können die auf dem internationalen Markt gehandelten Produkte und können diese beurteilen	Sensork Weinbeurteilung Internationale Produktprofile Weltweiben
	Die Studierenden kennen die speziellen Bedingungen in den internationalen Weinerzeugungsgebieten und die entsprechenden Produkte	Projekt Italien, Schweiz, Österreich Projekt Südeuropa
f) Die Studierenden können in den Betrieben der Internationalen Weinwirtschaft agieren	Die Studierenden besitzen die für eine Berufstätigkeit in internationalen Weinwirtschaftsunternehmen erforderlichen Fremdsprachkenntnisse und Fähigkeiten zur Kommunikation	Fach- und Wirtschaftsprüfung I Fach- und Wirtschaftsprüfung II Fachfremdsprache (Franz./ Ital./ Span.)
	Die Studierenden kennen die Abläufe in der Unternehmensführung und der Entscheidungsfindung und können diese anwenden	Unternehmensführung Projekt Strategische Planung Unternehmensplanung Beratung und Kommunikation Business-Plan Unternehmensethik
	Die Studierenden verfügen über Spezialkenntnisse zu betriebswirtschaftlichen und marketingtechnischen Instrumentarien	Kostenrechnung Investition- und Finanzierungsplanung Wein- und Getränkemarketing Projekt Marktforschung E-Commerce Betriebsverwaltung Qualitätsmanagement Arbeits- und Berufspädagogik
	Die Studierenden haben Erfahrungen in der Internationalen Weinwirtschaft gesammelt	Berufspraktisches Studium Ausland Große Exkursionen Kleine Exkursionen
g) Die Studierenden verfügen über fachliche Schlüsselqualifikationen	Die Studierenden haben Kompetenzen in den Bereichen Kommunikation und Teamfähigkeit	Suchtprävention Unternehmensethik Arbeits- und Berufspädagogik Integrativ auch in den berufsfieldbezogenen Projekten
h) Die Studierenden können wissenschaftlich arbeiten und Arbeitsergebnisse präsentieren	Die Studierenden können Fragestellungen aus der Internationalen Weinwirtschaft selbstständig mit wissenschaftlichen Methoden erarbeiten	Bachelor-Thesis Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentieren
	Die Studierenden können Arbeitsergebnisse präsentieren	Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentieren



## E Abschließende Bewertung der Gutachter (02.09.2013)

Die Gutachter stellen bzgl. der von der Hochschule vorgelegten **Nachlieferungen** fest:

Die Nachlieferungen sind vollständig und aussagekräftig.

Unter Einbeziehung der Nachlieferungen und der Stellungnahme der Hochschule kommen die Gutachter zu den folgenden Ergebnissen:

Die Gutachter erkennen aus dem nachgelieferten Kapitel zu Diversity und Chancengleichheit, dass die Hochschule entsprechende Maßnahmen zur Unterstützung benachteiligter Studierendengruppen vorsieht und implementiert. Die entsprechenden Kriterien zur Vergabe des Siegels des Akkreditierungsrates halten die Gutachter für erfüllt.

Die Zielmatrizen erfüllen nach Ansicht der Gutachter ihren Zweck, die Zuordnung der Kompetenzen und Lernergebnisse zu den einzelnen Modulen zu verdeutlichen.

Die Gutachter erkennen aus der Stellungnahme der Hochschule deren generelle Bereitschaft auf die Anregungen und Verbesserungsvorschläge aus dem Bericht der Gutachter einzugehen und diese in die weitere Entwicklung der Studiengänge einfließen zu lassen.

*Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN:*

Es ergeben sich aus den Nachlieferungen und der Stellungnahme der Hochschule keine Änderungen hinsichtlich der Bewertung der Gutachter.

*Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland:*

Es ergeben sich aus den Nachlieferungen und der Stellungnahme der Hochschule keine Änderungen hinsichtlich der Bewertung der Gutachter.

Die Gutachter geben folgende Beschlussempfehlung zur Vergabe der beantragten Siegel:

Studiengang	ASIIN-Siegel	Akkreditierung bis max.	Siegel Akkreditierungsrat (AR)	Akkreditierung bis max.
Ba Weinbau und Oenologie	Mit Auflagen	30.09.2020	Mit Auflagen	30.09.2020
Ba Getränketechnologie	Mit Auflagen	30.09.2020	Mit Auflagen	30.09.2020

<b>Studiengang</b>	<b>ASIIN-Siegel</b>	<b>Akkreditierung bis max.</b>	<b>Siegel Akkreditierungsrat (AR)</b>	<b>Akkreditierung bis max.</b>
Ba Internationale Weinwirtschaft	Mit Auflagen	30.09.2020	Mit Auflagen	30.09.2020

Vorschlag Auflagen und Empfehlungen für die zu vergebenden Siegel:

**Auflagen**

**Für alle Studiengänge**

1. Die in Kraft gesetzten Ordnungen für die Studiengänge sind vorzulegen.
2. Die Lernergebnisse müssen studiengangsspezifisch konkretisiert werden und dabei das angestrebte Qualifikationsniveau widerspiegeln. Die Studienziele und die für die Studiengänge als Ganzes angestrebten Lernergebnisse sind für die relevanten Interessenträger – insbesondere Lehrende und Studierende – zugänglich zu machen und so zu verankern, dass diese sich (z.B. im Rahmen der internen Qualitätssicherung) darauf berufen können. Die überarbeiteten Lernergebnisse der Studiengänge sind auch im Diploma Supplement auszuweisen.

**Für die Bachelorstudiengänge Weinbau und Önologie sowie Getränketechnik**

3. Die durchschnittliche Arbeitsbelastung der Studierenden muss bei 25 bis 30 Stunden pro Kreditpunkt liegen. Dabei sind die Zeiten des Präsenz- und Selbststudiums einzurechnen. Eine systematische Rückkopplung mit den Ergebnissen der Studiengangsevaluation muss vorgenommen werden.

	ASIIN	AR
	7.1	2.5 2.8
	2.1 2.2 7.2	2.2 2.1
	3.2	2.4

**Empfehlungen**

**Für alle Studiengänge**

1. Es wird empfohlen, das Qualitätssicherungskonzept für die vorliegenden Studiengänge weiter umzusetzen und weiter zu entwickeln und die gewonnenen Daten für kontinuierliche Verbesserungen zu nutzen.
2. Es wird empfohlen, aktuelle Modulbeschreibungen unter Berücksichtigung der im Akkreditierungsbericht vermerkten Anforderungen an diese vorzulegen.

**Für den Bachelorstudiengang Getränketechnologie**

3. Es wird empfohlen das spezifische Profil des Studiengangs zu schärfen und deutlicher herauszustellen.

	ASIIN	AR
	6.1 6.2	2.6 2.9
	2.3	2.2
	2.1	2.2



## F Stellungnahme des Fachausschusses

### F-1 Fachausschuss 08- Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege (05.09.2013)

Der Fachausschuss übernimmt die von den Gutachtern vorgeschlagenen Auflagen und Empfehlungen.

*Bewertung zur Vergabe des Fach-Siegels der ASIIN:*

*Der Fachausschuss schließt sich den Bewertungen der Gutachter ohne Änderungen an.*

*Bewertung zur Vergabe des Siegels der Stiftung zur Akkreditierung von Studiengängen in Deutschland:*

*Der Fachausschuss schließt sich den Bewertungen der Gutachter ohne Änderungen an.*

Der Fachausschuss 08 – Agrar-, Ernährungswissenschaften und Landespflege empfiehlt die Siegelvergabe für die Studiengänge wie folgt:

Studiengang	ASIIN-Siegel	Akkreditierung bis max.	Siegel Akkreditierungsrat (AR)	Akkreditierung bis max.
Ba Weinbau und Oenologie	Mit Auflagen	30.09.2020	Mit Auflagen	30.09.2020
Ba Getränketechnologie	Mit Auflagen	30.09.2020	Mit Auflagen	30.09.2020
Ba Internationale Weinwirtschaft	Mit Auflagen	30.09.2020	Mit Auflagen	30.09.2020

## G Beschluss der Akkreditierungskommission (27.09.2013)

Die Akkreditierungskommission für Studiengänge diskutiert das Verfahren. Hinsichtlich Auflage 3 diskutiert die Akkreditierungskommission die Begründung für die Auflage aus dem Sachverhalt. Da das adressierte Problem in der ungleichen Relation von Kreditpunkten zu Workload in einzelnen Modulen liegt (Module mit deutlich unterschiedlichem Arbeitsaufwand erhalten die annähernd gleiche Zahl an CP), stellt sie fest, dass die derzeitige Formulierung der Auflage dem Sachverhalt entspricht.

Die Akkreditierungskommission für Studiengänge beschließt folgende Siegelvergaben:

Studiengang	ASIIN-Siegel	Akkreditierung bis max.	Siegel Akkreditierungsrat (AR)	Akkreditierung bis max.
Ba Weinbau und Oenologie	Mit Auflagen	30.09.2020	Mit Auflagen	30.09.2020
Ba Getränketechnologie	Mit Auflagen	30.09.2020	Mit Auflagen	30.09.2020
Ba Internationale Weinwirtschaft	Mit Auflagen	30.09.2020	Mit Auflagen	30.09.2020

### Vorschlag Auflagen und Empfehlungen für die zu vergebenden Siegel

#### Auflagen

#### Für alle Studiengänge

- Die in Kraft gesetzten Ordnungen für die Studiengänge sind vorzulegen.
- Die Lernergebnisse müssen studiengangsspezifisch konkretisiert werden und dabei das angestrebte Qualifikationsniveau widerspiegeln. Die Studienziele und die für die Studiengänge als Ganzes angestrebten Lernergebnisse sind für die relevanten Interessenträger – insbesondere Lehrende und Studierende – zugänglich zu machen und so zu verankern, dass diese sich (z.B. im Rahmen der internen Qualitätssicherung) darauf berufen können. Die überarbeiteten Lernergebnisse der Studiengänge sind auch im Diploma Supplement auszuweisen.

	ASIIN	AR
	7.1	2.5 2.8
	2.1	2.2
	2.2	2.1
	7.2	

**Für die Bachelorstudiengänge Weinbau und Önologie sowie Getränketechnik**

3. Die durchschnittliche Arbeitsbelastung der Studierenden muss bei 25 bis 30 Stunden pro Kreditpunkt liegen. Dabei sind die Zeiten des Präsenz- und Selbststudiums einzurechnen. Eine systematische Rückkopplung mit den Ergebnissen der Studiengangsevaluation muss vorgenommen werden.

3.2	2.4

**Empfehlungen**

**Für alle Studiengänge**

1. Es wird empfohlen, das Qualitätssicherungskonzept für die vorliegenden Studiengänge weiter umzusetzen und weiter zu entwickeln und die gewonnenen Daten für kontinuierliche Verbesserungen zu nutzen.
2. Es wird empfohlen, aktuelle Modulbeschreibungen unter Berücksichtigung der im Akkreditierungsbericht vermerkten Anforderungen an diese vorzulegen.

<b>ASIIN</b>	<b>AR</b>

6.1	2.6
6.2	2.9

2.3	2.2
-----	-----

**Für den Bachelorstudiengang Getränketechnologie**

3. Es wird empfohlen das spezifische Profil des Studiengangs zu schärfen und deutlicher herauszustellen.

2.1	2.2