



ASIIN-Akkreditierungsbericht

Bachelorstudiengang
Lebensmittelsicherheit

Masterstudiengang
Lebensmittelsicherheit

an der
Hochschule Geisenheim University

Stand: 07.12.2021

Akkreditierungsbericht

Programmakkreditierung – Bündelverfahren

Raster Fassung 02 – 04.03.2020

[► Inhaltsverzeichnis](#)

Hochschule	Hochschule Geisenheim University
Ggf. Standort	Geisenheim

Studiengang 01	<i>Lebensmittelsicherheit</i>	
Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science	
Studienform	Präsenz <input checked="" type="checkbox"/>	Fernstudium <input type="checkbox"/>
	Vollzeit <input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv <input type="checkbox"/>
	Teilzeit <input type="checkbox"/>	Joint Degree <input type="checkbox"/>
	Dual <input checked="" type="checkbox"/>	Kooperation § 19 StakV <input type="checkbox"/>
	Berufs- bzw. ausbildungsbegleitend <input type="checkbox"/>	Kooperation § 20 StakV <input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	6	
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	180	
Bei Masterprogrammen:	konsekutiv <input type="checkbox"/>	weiterbildend <input type="checkbox"/>
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	WiSe 2015/2016	
Aufnahmekapazität (Maximale Anzahl der Studienplätze)	40	Pro Semester <input type="checkbox"/> Pro Jahr <input checked="" type="checkbox"/>
Durchschnittliche Anzahl* der Studienanfängerinnen und Studienanfänger	20	Pro Semester <input type="checkbox"/> Pro Jahr <input checked="" type="checkbox"/>
Durchschnittliche Anzahl* der Absolventinnen und Absolventen	10	Pro Semester <input type="checkbox"/> Pro Jahr <input checked="" type="checkbox"/>
* Bezugszeitraum:	Ab WiSe 2015/2016	

Konzeptakkreditierung	<input type="checkbox"/>
Erstakkreditierung	<input type="checkbox"/>
Reakkreditierung Nr. (Anzahl)	1

Verantwortliche Agentur	ASIIN
Zuständige/r Referent/in	Christin Habermann, M.A.
Akkreditierungsbericht vom	07.12.2021

Studiengang 02	<i>Ma Lebensmittelsicherheit</i>	
Abschlussbezeichnung	Master of Scienceff	
Studienform	Präsenz <input checked="" type="checkbox"/>	Fernstudium <input type="checkbox"/>
	Vollzeit <input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv <input type="checkbox"/>
	Teilzeit <input type="checkbox"/>	Joint Degree <input type="checkbox"/>
	Dual <input type="checkbox"/>	Kooperation § 19 StakV <input type="checkbox"/>
	Berufs- bzw. ausbildungsbegleitend <input type="checkbox"/>	Kooperation § 20 StakV <input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	4	
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	120	
Bei Masterprogrammen:	konsekutiv <input checked="" type="checkbox"/>	weiterbildend <input type="checkbox"/>
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	WiSe 2020/2021	
Aufnahmekapazität (Maximale Anzahl der Studienplätze)	22	Pro Semester <input type="checkbox"/> Pro Jahr <input checked="" type="checkbox"/>
Durchschnittliche Anzahl* der Studienanfängerinnen und Studienanfänger	20	Pro Semester <input type="checkbox"/> Pro Jahr <input checked="" type="checkbox"/>
Durchschnittliche Anzahl* der Absolventinnen und Absolventen	Noch keine Absolventen	Pro Semester <input type="checkbox"/> Pro Jahr <input type="checkbox"/>
* Bezugszeitraum:	Ab WiSe 2020/2021	
Konzeptakkreditierung	<input type="checkbox"/>	
Erstakkreditierung	<input checked="" type="checkbox"/>	
Reakkreditierung Nr. (Anzahl)		

Inhalt

<i>Ergebnisse auf einen Blick</i>	6
Ba Lebensmittelsicherheit	6
Ma Lebensmittelsicherheit.....	7
<i>Kurzprofil des Studiengangs</i>	8
Ba Lebensmittelsicherheit	8
Ma Lebensmittelsicherheit.....	8
<i>Zusammenfassende Qualitätsbewertung des Gutachtergremiums</i>	10
Ba Lebensmittelsicherheit	10
Ma Lebensmittelsicherheit.....	10
1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien	11
<i>Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 StakV)</i>	11
<i>Studiengangsprofile (§ 4 StakV)</i>	11
<i>Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 StakV)</i>	11
<i>Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 StakV)</i>	11
<i>Modularisierung (§ 7 StakV)</i>	12
<i>Leistungspunktesystem (§ 8 StakV)</i>	12
<i>Anerkennung und Anrechnung (Art. 2 Abs. 2 StAkkrStV)</i>	13
<i>Besondere Kriterien für Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen (§ 9 StakV)</i>	14
<i>Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme (§ 10 StakV)</i>	14
2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien	15
2.1 <i>Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung</i>	15
2.2 <i>Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien</i>	15
Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 StakV)	15
Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 StakV).....	19
Curriculum (§ 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 StakV).....	19
Mobilität (§ 12 Abs. 1 Satz 4 StakV)	25
Personelle Ausstattung (§ 12 Abs. 2 StakV)	26
Ressourcenausstattung (§ 12 Abs. 3 StakV).....	28
Prüfungssystem (§ 12 Abs. 4 StakV).....	29
Studierbarkeit (§ 12 Abs. 5 StakV)	30
Besonderer Profilanpruch (§ 12 Abs. 6 StakV)	32

Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 StakV).....	34
Aktualität der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen (§ 13 Abs. 1 StakV).....	34
Studienerfolg (§ 14 StakV).....	35
Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 StakV)	36
Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme (§ 16 StakV).....	37
Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen (§ 19 StakV)	37
Hochschulische Kooperationen (§ 20 StakV).....	37
Besondere Kriterien für Bachelorausbildungsgänge an Berufsakademien (§ 21 StakV).....	38
3 Begutachtungsverfahren.....	39
3.1 Allgemeine Hinweise.....	39
3.2 Rechtliche Grundlagen.....	41
3.3 Gutachtergremium	41
4 Datenblatt	42
4.1 Daten zum Studiengang	42
4.2 Daten zur Akkreditierung.....	43
5 Curricula der Studiengänge	44
6 Glossar.....	47

Ergebnisse auf einen Blick

Ba Lebensmittelsicherheit

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

Die formalen Kriterien sind

erfüllt

nicht erfüllt

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

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

erfüllt

nicht erfüllt

Gesonderte Zustimmung bei reglementierten Studiengängen gemäß § 24 Abs 3 Satz 1 und § 25 Abs. 1 Satz 5 StakV

Nicht angezeigt.

Ma Lebensmittelsicherheit

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

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

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

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Gesonderte Zustimmung bei reglementierten Studiengängen gemäß § 24 Abs 3 Satz 1 und § 25 Abs. 1 Satz 5 StakV

Nicht angezeigt.

Kurzprofil des Studiengangs

Ba Lebensmittelsicherheit

Die Hochschule Geisenheim ist sowohl in ihrer Forschung als auch in ihren Studiengängen thematisch fokussiert. So liegt die Kernkompetenz der Hochschule in den pflanzenwissenschaftlichen Themengebieten der Sonderkulturen (Weinreben, Obst, Gemüse, Zierpflanzen) und deren vielfältigen Produktions- und Verarbeitungsbereiche, der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittellogistik sowie dem ökonomischen Umfeld von Getränken.

Der Studiengang findet in Kooperation mit der privaten Hochschule Fresenius (Idstein) statt. Beide Hochschulen bündeln ihre Kompetenzen, um den Studierenden die erforderlichen Grundkenntnisse aus Naturwissenschaft, Ingenieurwissenschaft und Recht sowie das darauf aufbauende Fachwissen z.B. in Lebensmittelmikrobiologie, Instrumente der Analytik oder Qualitätsmanagement zu vermitteln, um Lebensmittel hinsichtlich ihrer Sicherheit und Qualität zu bewerten.

Die Qualifikationsziele des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit sind, dass Absolvierende mit dem ersten berufsbefähigenden Abschluss als Bachelor of Science die Berufsfelder besetzen, die bislang auch von Absolvierenden der Studiengänge Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie sowie Veterinärmedizin erfolgreich eingenommen wurden. Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit vermittelt die Qualifikation, die Aspekte Lebensmittelsicherheit und die zugehörige Analytik im Zusammenhang mit den Herstellprozessen explizit und umfassend zu betrachten. Die Absolvierenden sollen in der Lage sein, die wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Entwicklung von Methoden und Problemlösungskonzepten in den Anwendungsfeldern einzusetzen. Die fachlichen Schwerpunkte des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit sind Analytik, Technologie, Qualität und Recht.

Der Studiengang kann sowohl in Vollzeit, als auch in einer dualen Variante studiert werden. Die Absolvierenden können den unmittelbaren Berufseinstieg wählen oder ihr Studium in einem anschließenden Master-Studiengang fortsetzen (z. B. Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)). Der erfolgreiche Abschluss des Studiums ermöglicht den Absolvierenden eine qualifizierte Erwerbstätigkeit in der Lebensmittelindustrie oder in Behörden.

Ma Lebensmittelsicherheit

Die Hochschule Geisenheim ist sowohl in ihrer Forschung als auch in ihren Studiengängen thematisch fokussiert. So liegt die Kernkompetenz der Hochschule in den pflanzenwissenschaftlichen Themengebieten der Sonderkulturen (Weinreben, Obst, Gemüse, Zierpflanzen) und deren vielfältigen Produktions- und Verarbeitungsbereiche, der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittellogistik sowie dem ökonomischen Umfeld von Getränken.

Der Studiengang findet in Kooperation mit der privaten Hochschule Fresenius (Idstein) statt. Beide Hochschulen bündeln ihre Kompetenzen, um den Studierenden die erforderlichen Grundkenntnisse aus Naturwissenschaft, Ingenieurwissenschaft und Recht sowie das darauf aufbauende Fachwissen z.B. in Lebensmittelmikrobiologie, Instrumente der Analytik oder Qualitätsmanagement zu vermitteln, um Lebensmittel hinsichtlich ihrer Sicherheit und Qualität zu bewerten.

Das Qualifikationsziel des Master-Studiengangs Lebensmittelsicherheit ist ein berufs- und forschungsorientiertes Studium in Lebensmittelsicherheit, welches anwendungs- sowie forschungsrelevantes Wissen und Fertigkeiten in den vier Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht vermittelt. Die Absolvierenden verfügen über die Fähigkeit, facheinschlägige Fragestellungen auf Grundlage berufs- und forschungsorientierter Fachkompetenz zu lösen. Der Master-Studiengang Lebensmittelsicherheit vermittelt somit die Qualifikation, dass die Aspekte der Lebensmittelsicherheit und die zugehörige Analytik im Zusammenhang mit den Herstellprozessen explizit und umfassend betrachtet werden, so dass Absolvierende in einem Lebensmittelunternehmen die Qualitätssicherung und das Qualitätsmanagement organisieren und lenken können.

Zielgruppen für die Aufnahme des Master-Studiengangs Lebensmittelsicherheit sind Bewerberinnen und Bewerber mit einem in Deutschland oder im Ausland erworbenen ersten Studienabschluss. Studieninteressierte müssen Absolvierende der Bachelor-Studiengänge Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie sowie in einem fachlich nahen Studiengang mit mindestens 180 ECTS Credits sein.

Zusammenfassende Qualitätsbewertung des Gutachtergremiums

Ba Lebensmittelsicherheit

Die Gutachter:innen gewinnen einen äußerst positiven Eindruck von der Qualität des Studienangebots. Der Bachelorstudiengang deckt inhaltlich alle wichtigen Bereiche der Lebensmittelsicherheit ab; neben den Grundlagenfächern finden sich insbesondere in den Wahlmodulen eine Reihe aktueller, vertiefender Themen. Die Gutachter:innen empfehlen jedoch, digitale Themen wie Prozessleitsysteme, Datenanalyse und -abfrage sowie Design zukünftig verstärkt in dem Studiengang aufzugreifen.

Die Gutachter:innen loben insbesondere das große Engagement der Lehrenden zur stetigen Weiterentwicklung des Studiengangs. So soll zum Wintersemester 2022/2023 beispielsweise eine duale Variante beginnen. Des Weiteren erachten sie sowohl die Kooperation mit der Hochschule Fresenius für äußerst zielführend, insbesondere hinsichtlich der sehr guten Ausstattung an beiden Standorten. Auch das gelebte Qualitätsmanagementsystem der Hochschule halten die Gutachter:innen für äußerst sinnvoll, insbesondere die aktuell durchgeführte Ergänzung eines Zentrums für Qualitätsmanagement, welches alle Aktivitäten der Hochschule bündelt. Hier sollten auch die Gründe für den Studienabbruch von ca. der Hälfte aller Bachelorstudiengänge weiterhin systematisch nachverfolgt und analysiert werden.

Ma Lebensmittelsicherheit

Die Gutachter:innen gewinnen einen äußerst positiven Eindruck von der Qualität des Studienangebots. Der Masterstudiengang deckt inhaltlich alle wichtigen Bereiche der Lebensmittelsicherheit ab und vertieft das im Bachelorstudiengang erworbene Wissen. Den Studierenden steht hier ein großer Wahlpflichtbereich zur Verfügung, wodurch sie ihre persönlichen Interessen und Neigungen verfolgen können. Besonders heben die Gutachter:innen das forschungsorientierte Profil des Studiengangs hervor, welches die Studierenden auch zu einer Promotion befähigt. Die Gutachter:innen empfehlen jedoch, digitale Themen wie Prozessleitsysteme, Datenanalyse und -abfrage sowie Design zukünftig verstärkt in dem Studiengang aufzugreifen.

Die Gutachter:innen loben des Weiteren das große Engagement der Lehrenden zur stetigen Weiterentwicklung des Studiengangs. In diesem Sinne erachten sie auch die Kooperation mit der Hochschule Fresenius als äußerst zielführend, insbesondere hinsichtlich der sehr guten Ausstattung an beiden Standorten. Auch das gelebte Qualitätsmanagementsystem der Hochschule halten die Gutachter:innen für äußerst sinnvoll, insbesondere die aktuell durchgeführte Ergänzung eines Zentrums für Qualitätsmanagement, welches alle Aktivitäten der Hochschule bündelt.

1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien

(gemäß Art. 2 Abs. 2 StAkkStV und §§ 3 bis 8 und § 24 Abs. 3 StakV)

Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 StakV)

Sachstand/Bewertung

Die Regelstudienzeit des Bachelorstudiengangs beträgt sechs Semester, die des Masterstudiengangs vier Semester. Beide Studiengänge werden in Präsenz und in Vollzeit studiert. Der Bachelorstudiengang kann darüber hinaus in einer dualen Variante studiert werden; hierfür beträgt die Regelstudienzeit ebenfalls sechs Semester. Das Vorpraktikum sowie die externen Ausbildungs- und Praxisphasen in der dualen Variante werden nicht auf die Regelstudienzeit angerechnet.

Eine Einschreibung ist im Bachelorstudiengang zum Wintersemester, im Masterstudiengang zum Winter- und zum Sommersemester möglich.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

Studiengangsprofile (§ 4 StakV)

Sachstand/Bewertung

Der konsekutive Masterstudiengang wird von der Hochschule als eher forschungsorientiert ausgewiesen. Für den Bachelorstudiengang entfällt eine Profizuordnung.

Beide Studiengänge schließen mit einer Abschlussarbeit ab. Die Bachelorarbeit umfasst 12 ECTS-Punkte (exklusive Kolloquium), die Masterarbeit (inklusive Kolloquium) 30 ECTS-Punkte.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 StakV)

Sachstand/Bewertung

Zum Masterstudiengang zugelassen werden Bachelorabsolvent:innen mit einer Durchschnittsnote von 2,3 oder besser eines Studiengangs der Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelchemie oder Lebensmitteltechnologie. Für Absolvent:innen eines fachlich vergleichbaren Studiengangs erfolgt die Zulassung als Einzelfallentscheidung über eine Aufnahmeprüfung mit individuell zusätzlich zu prüfenden Fächern.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 StakV)

Sachstand/Bewertung

Für beide Studiengänge wird jeweils nur ein Abschlussgrad verliehen; für den Bachelorstudiengang der Abschlussgrad „Bachelor of Science“ und für den Masterstudiengang der Abschluss „Master of Science“.

Das Diploma Supplement, welches Bestandteil jedes Abschlusszeugnis ist, erteilt im Einzelnen Auskunft über das dem Abschluss zugrundeliegende Studium. Es entspricht weitestgehend der Vorlage der HRK. Allerdings müssen die Angaben zu „Geburtsort und Geburtsland“ (Absatz 1.3) gestrichen werden. Auch muss Absatz 5.2 von „Beruflicher Status“ zu „Zugang zu reglementierten Berufen (sofern zutreffend) umbenannt werden.

Ergänzung im Zuge der Stellungnahme der Hochschule

Im Rahmen der Stellungnahme hat die Hochschule Geisenheim neue Diploma Supplement eingereicht, welche nun der aktuellen Vorlage der HRK entsprechen.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

Modularisierung (§ 7 StakV)

Sachstand/Bewertung

Beide Studiengänge sind vollständig modularisiert. Dabei umfasst jedes Modul zeitlich und thematisch abgegrenzte Studieninhalte. Im Masterstudiengang werden alle Module innerhalb eines Semesters abgeschlossen. Im Bachelorstudiengang erstrecken sich vier Module auch über zwei konsekutive Semester; die übrigen Module können ebenfalls innerhalb eines Semesters abgeschlossen werden.

Die Mehrheit der Module im Bachelor- sowie im Masterstudiengang hat einen Umfang von 6 ECTS-Punkten. Wenige Module haben weniger als 5 ECTS-Punkte. Hierfür legt die Hochschule im Selbstbericht ausführliche Gründe vor.

Die Modulbeschreibungen geben Auskunft über Inhalte und Qualifikationsziele des Moduls, Lehr- und Lernformen, Voraussetzungen für die Teilnahme, Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten entsprechend dem European Credit Transfer System, ECTS-Punkte und Benotung, Häufigkeit des Angebots des Moduls, die Verwendbarkeit, sowie den Arbeitsaufwand und die Dauer des Moduls.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

Leistungspunktesystem (§ 8 StakV)

Sachstand/Bewertung

Die zu akkreditierenden Studiengänge wenden als Leistungspunktesystem das ECTS an. Die Hochschule gibt an, dass der Bachelorstudiengang 180 ECTS-Punkte umfasst. Davon entfallen 62 ECTS-Punkte auf das erste Studienjahr und 60 ECTS-Punkte auf das zweite und 58 ECTS-Punkte auf das dritte Studienjahr. Da es sich bei den 62 ECTS-Punkten nur um eine geringfügige Abweichung von der „60-ECTS pro Jahr“-Regel handelt, wird das Kriterium dennoch als erfüllt angesehen.

Der Masterstudiengang hat einen Umfang von 120 ECTS-Punkten. Pro Semester müssen hier durchgehend 30 ECTS-Punkte absolviert werden.

Laut Selbstbericht der Hochschule ist in den studiengangspezifischen Prüfungsordnungen (Besondere Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Bachelor- sowie den Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit) festzulegen, wie viele Arbeitsstunden einem ECTS-Punkte entsprechen. Ein entsprechender Wert ist jedoch in den Dokumenten nicht festgelegt.

Der Umfang der Bachelorarbeit beträgt 12 ECTS-Punkte.

Der Umfang der Masterarbeit (inklusive Kolloquium) beträgt 30 ECTS-Punkte.

Ergänzung im Zuge der Stellungnahme der Hochschule

In Absatz 2.4 der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaft (inklusive der dualen Variante) sowie der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lebensmittelwissenschaft ist nunmehr festgelegt, dass einem ECTS-Punkt ein Arbeitsaufwand von 30 Stunden zugrunde gelegt wird.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

Anerkennung und Anrechnung (Art. 2 Abs. 2 StAkkStV)

Sachstand/Bewertung

In Absatz 3.10 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen aller Studiengänge (ABPO) legt die Hochschule Geisenheim fest, dass „Studien- und Prüfungsleistungen, die ein einem anderen Studiengang an der Hochschule Geisenheim oder einem anderen Studiengang an einer Hochschule in der Bundesrepublik Deutschland oder einer anerkannten Hochschule im Ausland erbracht worden sind, [...] auf Antrag angerechnet [werden]. 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.“

Absatz 3.10 legt des Weiteren fest, dass „[außerhalb] von Hochschulen erworbene Kenntnisse und Fähigkeiten [...] auf Antrag auf ein Hochschulstudium angerechnet werden [können], wenn die anzurechnenden Kenntnisse und Fähigkeiten den Studien- und Prüfungsleistungen, die sie ersetzen sollen, gleichwertig sind. Insgesamt dürfen nicht mehr als 50 Prozent der im Studiengang erforderlichen Prüfungs- und Studienleistungen durch die Anrechnung ersetzt werden.“

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

Besondere Kriterien für Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen (§ 9 StakV)

Nicht einschlägig.

Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme (§ 10 StakV)

Nicht einschlägig.

2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung

Der Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit wird reakkreditiert; entsprechend liegt der Fokus der Auditgespräche hier auf der Weiterentwicklung des Studiengangs im Rahmen der letzten fünf Jahre, ebenso wie auf den Studienstatistiken (Regelstudienzeit, Erfolgsquote, Zufriedenheit der Studierenden). Für den Bachelorstudiengang wird zum Wintersemester 2022/2023 eine duale Variante eingefügt, welches insbesondere hinsichtlich der organisatorischen, systematischen, vertraglichen und inhaltlichen Verzahnung der beiden Lernorte Hochschule und Betrieb analysiert wird. Der Masterstudiengang wird erstmalig akkreditiert. Hier konzentrieren die Gutachter:innen sich primär auf das Studiengangskonzept, die Qualifikationsziele und deren Umsetzung im Curriculum.

Im Rahmen der Auditgespräche informiert die Hochschule die Gutachter:innen über das Wachstum der Hochschule, die Entwicklungen in den Studiengängen sowie geplante Bauvorhaben. In diesem Zusammenhang werden die Ressourcen und Ausstattung diskutiert. Ein besonderes Augenmerk liegt ebenfalls auf der Kooperation mit der Hochschule Fresenius.

2.2 Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

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

Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 StakV)

b) Studiengangsspezifische Bewertung

Ba Lebensmittelsicherheit

Sachstand

Die Qualifikationsziele des Studiengangs sind im Diploma Supplement, der studiengangsspezifischen Prüfungsordnung sowie in der auf der Webseite des Studiengangs veröffentlichten Ziel-Module Matrix.

Laut der Prüfungsordnung werden die folgenden Qualifikationsziele angestrebt.

„Die Studierenden

- besitzen nach Abschluss der ersten Semester fundierte Grundkenntnisse aus Naturwissenschaft, Ingenieurwissenschaft, Informationstechnologie und Recht, die für das folgende Fachstudium erforderlich sind.
- kennen die Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit im nationalen und internationalen Kontext und die Anwendungen von Lebensmittelsicherheitsstandards.

- haben umfassende Kenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie, der instrumentellen Analytik und der Bioanalytik.
- haben Kenntnisse über die Technologien zur Lebensmittelherstellung.
- besitzen umfassende Kenntnisse zu den in der Lebensmittelsicherheit relevanten Produktgruppen (pflanzliche Lebensmittel, tierische Lebensmittel, Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren, Getränke).
- sind aufgrund umfassender Kenntnisse in Analytik, Technologie und Recht in der Lage, Lebensmitteln hinsichtlich Qualität und Sicherheit zu bewerten.
- können wissenschaftlich arbeiten und Arbeitsergebnisse präsentieren.
- verfügen über Schlüsselqualifikationen wie Kenntnis von Fachfremdsprachen, Teamfähigkeit sowie Sozial-, Kommunikations- und Problemlösungskompetenz.
- verfügen über Kenntnisse in der Digitalisierung und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft.
- können sich über das Studium hinaus in den Bereichen Arbeits- und Berufspädagogik (Ausbilderschein), Sachkundenachweis Schädlingbekämpfung, Qualitätsbeauftragte/r und für das Cambridge Zertifikat qualifizieren.

Im Selbstbericht sind für die duale Variante noch zusätzlich folgende Ziele definiert:

- im Studium erworbene fachliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten werden angewendet und vertieft
- zusätzliche fachliche Qualifikationen wie berufstypische Aufgaben, Sachverhalte, Wissensinhalte und Methoden werden durch Anwendungen und gewonnene Routine erworben
- zentrale Schlüsselqualifikationen wie Zeitmanagement, Planungsfähigkeit, Kooperationsbereitschaft, Reflexionsfähigkeit sowie die Fähigkeit zum Transfer von Theorie in der Praxis und die erneute Anbindung an die Theorie

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Gutachter:innen sind der Ansicht, dass die verankerten und veröffentlichten Qualifikations- und Lernziele des Studiengangs detailliert und adäquat die von den Studierenden zu erwerbenden fachlichen, wissenschaftlichen, berufsbefähigenden und persönlichkeitsbildenden Kompetenzen und Fähigkeiten beschreiben. Besonders die auf der Webseite des Studiengangs verankerte Ziele-Module-Matrix erlaubt einen detaillierten Überblick über die angestrebten Fertigkeiten, Kompetenzen und Fähigkeiten der Studierenden.

Die Gutachter:innen stellen des Weiteren fest, dass diese Fachkenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen eindeutig der Stufe 6 des Europäischen Qualifikationsrahmens entsprechen und daher

dem angestrebten Abschlussniveau angemessen sind. Darüber hinaus stärken persönlichkeitsbildende Aspekte auch das Bewusstsein für aktuelle gesellschaftliche Debatten Kernaspekte der Lehre dar. So sind als überfachliche Kompetenzen beispielsweise die „Teamfähigkeit sowie Sozial-, Kommunikations- und Problemlösungskompetenz“ definiert. Auch die aus Sicht der Gutachter:innen zukunftsweisenden Themen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind in den Qualifikationszielen verankert.

Die Gutachter:innen halten die im Selbstbericht dargelegte Ergänzung der Qualifikationsziele für die duale Variante für äußerst zielführend, auch im Hinblick einer inhaltlichen Verzahnung der Lernorte Hochschule und Betrieb (vgl. hierzu auch § 12 Abs. 6). Ihnen fällt allerdings auf, dass diese Ziele nicht in der Studien- und Prüfungsordnung verankert sind und raten dazu, dies hinsichtlich der Transparenz nachzuholen.

Die Gutachter:innen kommen abschließend zu der Einschätzung, dass die Hochschule Geisenheim durch das Angebot des Studiengangs einen wichtigen Beitrag zur Ausbildung qualifizierter Absolvent:innen leistet, die sowohl von der regionalen als auch der überregionalen Industrie nachgefragt werden.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

- Es wird empfohlen, die im Selbstbericht dargelegten spezifischen Qualifikationsziele für die duale Variante auch in der Studien- und Prüfungsordnung oder anderweitig zu veröffentlichen.

Ma Lebensmittelsicherheit

Sachstand

Die Qualifikationsziele des Studiengangs sind im Diploma Supplement, der studiengangsspezifischen Prüfungsordnung sowie in der auf der Webseite des Studiengangs veröffentlichten Ziele-Module Matrix.

Laut der Prüfungsordnung werden mit dem Studiengang die folgenden Qualifikationsziele verfolgt:

„Ziel des Studiengangs ist ein berufs- und forschungsorientiertes Studium in Lebensmittelsicherheit. Er vermittelt anwendungs- sowie forschungsrelevantes Wissen und Fertigkeiten in den vier Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht. Die Absolvierenden verfügen über die Fähigkeit, facheinschlägige Fragestellungen auf Grundlage berufs- und forschungsorientierter Fachkompetenz zu lösen.“

„Der Master-Studiengang Lebensmittelsicherheit mit den Schwerpunkten Analytik, Technologie, Qualität und Recht soll umfassend das notwendige Wissen vermitteln, um in einem Lebensmittelunternehmen (Herstellungs-, Verarbeitungs- bzw. Handelsbetrieb) Folgendes zu gewährleisten:

- Organisieren und Lenken der Qualitätssicherung und des Qualitätsmanagements; Gewährleisten sicherer Lebensmittel
- Entwickeln von Präventivmaßnahmen und Prüfstrategien, um unsichere Lebensmittel im Betrieb zu finden
- Beurteilung technischer Prozesse anhand chemischer, technischer und mikrobiologischer Analyseergebnisse und Kennzahlen und Bewertung in Bezug auf das Lebensmittelrecht

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Gutachter:innen sind der Ansicht, dass die verankerten und veröffentlichten Qualifikations- und Lernziele des Studiengangs detailliert und adäquat die von den Studierenden zu erwerbenden fachlichen, wissenschaftlichen, berufsbefähigenden und persönlichkeitsbildenden Kompetenzen und Fähigkeiten beschreiben. Besonders die auf der Webseite des Studiengangs verankerte Ziele-Module-Matrix erlaubt einen detaillierten Überblick über die angestrebten Fertigkeiten, Kompetenzen und Fähigkeiten der Studierenden.

Die Gutachter:innen stellen des Weiteren fest, dass diese Fachkenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen eindeutig der Stufe 7 des Europäischen Qualifikationsrahmens entsprechen und daher dem angestrebten Abschlussniveau angemessen sind. Darüber hinaus stärken persönlichkeitsbildende Aspekte auch das Bewusstsein für aktuelle gesellschaftliche Debatten Kernaspekte der Lehre dar. So können die Studierenden „Führungsaufgaben in interdisziplinären Teams übernehmen“ und „flexibel gemäß den sich ändernden Anforderungen in der heutigen dynamischen, globalisierten Unternehmenswelt agieren“. Auch die aus Sicht der Gutachter:innen zukunftsweisenden Themen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind in den Qualifikationszielen verankert.

Die Gutachter:innen fragen, warum der Studiengang ein forschungsorientiertes Profil anstrebt, wo die meisten Masterstudiengängen an Hochschulen für angewandte Wissenschaften ein eher anwendungsorientiertes Profil verfolgen. Sie erfahren, dass die Hochschule Geisenheim an der Schnittstellen zwischen Anwendungs- und Forschungsorientierung agiert und die Bachelorstudiengängen eher anwendungs-, die konsekutiven Masterstudiengänge eher forschungsorientiert ausgerichtet sind. Da die Hochschule Geisenheim auch Promotionsrecht hat sehen die Gutachter:innen das forschungsorientierte Profil nicht nur in den Qualifikationszielen sondern auch der Hochschule selbst als substantiiert.

Die Gutachter:innen kommen abschließend zu der Einschätzung, dass die Hochschule Geisenheim durch das Angebot des Studiengangs einen wichtigen Beitrag zur Ausbildung qualifizierter

Absolvent:innen leistet, die sowohl von der regionalen als auch der überregionalen Industrie nachgefragt werden.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 StakV)

Curriculum (§ 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 StakV)

a) Studiengangsübergreifende Aspekte

Beide Studiengänge werden in Kooperation mit der Hochschule Fresenius angeboten. Für das Curriculum bedeutet dies, dass die Studierenden an jeweils zwei aufeinanderfolgenden Tagen am Standort der Hochschule Fresenius in Idstein sind. Dort haben sie den Status eines Gaststudierenden und haben Zugang zu allen Einrichtungen wie beispielsweise den Laboren oder der Bibliothek. Die Abstimmung der Lehrenden und Programmverantwortlichen beider Hochschulen erfolgt mindestens einmal monatlich (s. hierzu auch § 20 dieses Berichts).

Aus Sicht der Gutachter:innen lässt sich das Curriculum, trotz der beiden Standorte, gut umsetzen und die einzelnen Module sind sinnvoll aufeinander aufgebaut. Die Studierenden betonen ebenfalls, dass die Kooperation beider Hochschulen für sie einen Mehrwert bringen, da sie neben der Ausstattung in Geisenheim auch von der in Idstein profitieren.

Da in beiden Studiengängen maximal 20 Studierende ihr Studium beginnen, die Kohorten also recht überschaubar sind, fragen die Gutachter:innen, wie die Auswahl an Wahlpflichtmodulen gewährleistet werden kann. Die Hochschule gibt an, dass die Module immer auch Studierenden anderer Studiengänge offenstehen, so dass es immer genügend Studierende gibt um das Modul durchführen zu können. Es ist ebenfalls möglich, weitere Module beider Hochschulstandorte als Wahlpflichtmodule zu beantragen. Insofern diese sich stimmig in das Curriculum der Studiengänge integrieren lassen werden diese ebenfalls zugelassen.

Die Gutachter:innen sind des Weiteren der Ansicht, dass digitale Themen vermehrt Eingang in die Curricula finden sollten. Zwar gibt es im Bachelorstudiengang das Modul „Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen“ in welchem die Studierenden Grundlagen der Informations- und Kommunikationstechniken (beispielsweise Office-Anwendungen) erlernen, allerdings halten die Gutachter:innen darauf aufbauend insbesondere die Themenbereiche Prozessleitsysteme, Datenanalyse und –abfrage sowie Design für wichtig. Sie halten es deshalb für sinnvoll, langfristig entsprechende Inhalte in die Curricula beider Studiengänge zu integrieren.

b) Studiengangsspezifische Bewertung

Ba Lebensmittelsicherheit

Sachstand

Curriculum

Der Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit umfasst sechs Semester und 180 ECTS-Punkte. Das Curriculum ist für Studierende der grundständigen, sowie der dualen Variante gleich. Einzelheiten für die duale Variante können § 12 Abs. 6 dieses Berichts entnommen werden.

Das erste Jahr des Studiums fokussiert die naturwissenschaftliche Grundlagenbildung der Studierenden, welche Kenntnisse in Mathematik, Physik, Verfahrenstechnik, Mikrobiologie und Chemie erlernen. Ab dem zweiten Studienjahr stehen Praxis und Vernetzung mit Unternehmen im Fokus. Dabei können Studierende sich in den Schwerpunkten „Tierische und pflanzliche Lebensmittel“, „Convenience-Lebensmittel“, „Back- und Süßwaren“ sowie „Getränke“ vertiefen. Die Studierenden produzieren eigenständig Lebensmittel und sollen dabei immer alle Aspekte der Lebensmittelsicherheit wie HACCP beachten. Sie beschäftigen sich mit den Inhaltsstoffen von Rohwaren, der Beurteilung von Qualitätsmerkmalen von Lebensmitteln, mit Lagerung und Transport, den Anforderungen an die Produzenten sowie mit gesetzlichen Rahmenbedingungen. Im dritten Studienjahr bearbeiten die Studierenden im Regelfall in Kooperation mit einem Unternehmen in Fallstudienprojekten einzelne Fragestellungen aus der Lebensmittelwirtschaft. Das Studium schließt mit einer Bachelorarbeit im sechsten Semester ab.

Die Studienverlaufspläne finden sich im Anhang dieses Berichts.

Modularisierung

Die Module des Studiengangs haben einen Umfang von 3 – 6 ECTS-Punkten, wobei nur wenige Module weniger als 5 ECTS-Punkte aufweisen. Für diese Abweichungen von den Strukturvorgaben hat die Hochschule im Selbstbericht Begründungen dargelegt. Eine Ausnahme bildet die Bachelorthesis im Umfang von 12 ECTS-Punkten. Pro Semester müssen die Studierenden dabei zwischen sechs und sieben Modulen absolvieren, wobei vier Module sich über zwei Semester erstrecken, jedoch innerhalb eines Jahres abgeschlossen sind. Ausnahme bildet auch hier das sechste Semester in dem zusammen mit der Bachelorthesis noch drei weitere Module belegt werden müssen.

Didaktik

Der Selbstbericht, die Studienpläne sowie die Modulbeschreibungen geben Auskunft über die unterschiedlichen Lehr- und Lehrmethoden, welche in den Studiengängen eingesetzt werden. Dazu gehören neben den üblichen Vorlesungen und Seminaren auch Praktika, Projektarbeiten, Übungen, Fallstudien oder auch Gruppenarbeiten.

Zugangsvoraussetzungen

Die Zugangsvoraussetzungen sind in Absatz 1 der Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittelsicherheit B.Sc. festgelegt. Hier ist definiert, dass die Zugangsvoraussetzung für das Studium eine berufspraktische Tätigkeit (Vorpraktikum) im Umfang von 12 Wochen ist. Art, Ablauf und Anforderungen sind dabei in den „Bestimmungen zum Vorpraktikum des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelsicherheit“ festgelegt.

Für die duale Variante müssen Bewerber:innen als Zugangsvoraussetzungen bereits vor Studienstart über einen Vertrag mit einem Kooperationsunternehmen verfügen. Die Studierenden bewerben sich im Vorgang gezielt oder suchen sich selbst jeweils ein Lebensmittelunternehmen.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Curriculum

Die Gutachter:innen betrachten die von der Hochschule vorgelegten Modulbeschreibungen, den Studienplan sowie eine Ziele-Module Matrix und kommen zu der Ansicht, dass das Curriculum des Bachelorstudiengangs die angestrebten Studienziele gut umsetzt. So gewährleisten die Module eine breite interdisziplinäre Grundlagenausbildung und fokussiert, neben den fachlichen Fertigkeiten auch überfachliche Kompetenzen der Studierenden, wie Kommunikationsfähigkeit oder Teambuilding. Die Gutachter:innen erkennen, dass die Studierenden während des Bachelorstudiums, aufbauend auf der Ebene der Hochschulzugangsberechtigung, vorhandenes Wissen und das Verstehen wissenschaftlicher Grundlagen wesentlich verbreitern und vertiefen. Die Absolvent:innen haben wissenschaftliche Kompetenzen erworben, mit denen sie ihr Wissen im Beruf anwenden können und auch nach Beendigung des Studiums in der Lage sind, sich selbstständig weiteres Wissen anzueignen.

Die Gutachter:innen diskutieren mit der Hochschule, ob die Lebensmittelchemie, welches nicht als eigenständiges Modul angeboten wird, in anderen Modulen gelehrt wird. Sie erfahren, dass die Lebensmittelchemie in den produktorientierten Schwerpunktmodulen des dritten und vierten Semesters gelehrt wird, aufbauend auf die Grundlagenmodule „Allgemeine und anorganische Chemie“ und „Organische Chemie“ der ersten beiden Semester, und dort in Zusammenhang mit den entsprechenden Lebensmitteln, beispielsweise Back- und Süßwaren, tierische oder pflanzliche Lebensmittel gebracht wird. Diese halten die Gutachter:innen für zielführend.

Die Gutachter:innen erkennen, dass der Studiengang die Studierenden speziell auf verschiedenste Tätigkeiten in Laboren oder Forschungseinrichtungen, in herstellenden und verarbeitenden Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft oder Behörden wie dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit oder dem Bundesinstitut für Risikobewertung vorbereitet. Erste praktische Erfahrungen erwerben die Studierenden durch die Fallstudien sowie die Bachelorarbeit.

Die Gutachter:innen loben auch den Wahlpflichtbereich, welcher den Studierenden eine Vertiefung in verschiedene Bereiche der Lebensmittelwirtschaft ebenso erlaubt wie die Wahl diverser Fallstudienprojekte und somit erneut die anwendungsorientierte Ausbildung des Bachelorstudiengangs unterstreicht.

Modularisierung

Die Gutachter:innen stellen fest, dass die Module aller zu begutachtender Studiengänge durchgehend sinnvoll zusammengestellte Lerneinheiten darstellen. Bis auf vier Module werden alle Module innerhalb eines Semesters abgeschlossen. Die Abfolge der Module berücksichtigt in allen Studiengängen etwaige Abhängigkeiten der Lehrveranstaltungen, so dass sichergestellt ist, dass Studierende die notwendigen Vorkenntnisse zu jedem Modul erlangen.

Die Gutachter:innen erkennen grundsätzlich, dass einige Module von der Soll-Mindestgröße von 5 ECTS-Punkten abweichen. Sie können die von der Hochschule im Selbstbericht dargelegten Begründungen für jeden einzelnen Fall jedoch nachvollziehen. Da trotz kleinerer Module nicht mehr als maximal sieben Module pro Semester zu absolvieren sind halten die Gutachter:innen die Studierbarkeit gegeben, was ebenfalls von den Studierenden bestätigt wird (vgl. hierzu auch § 12 Abs. 5 dieses Berichts).

Didaktik

Aus Sicht der Gutachter:innen sind die verschiedenen Lehr- und Lernformen gut geeignet, die Studienziele umzusetzen. Insbesondere die Projekte, in denen die Studierenden neben der fachlichen Anwendung der theoretisch erworbenen Fertigkeiten auch Team- und Kommunikationsfähigkeiten einüben bzw. vertiefen, sehen die Gutachter:innen sehr positiv. Durch die kleinen Kohorten wird sichergestellt, dass die Gruppen beispielsweise für Laborversuche oder Projekte nicht zu groß sind und alle Studierenden an den Übungen teilnehmen können.

Zugangsvoraussetzungen

Die Gutachter:innen stellen fest, dass die Zulassungsvoraussetzungen für die Bachelorstudiengänge entsprechend den landesrechtlichen Vorgaben definiert sind.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Das Gutachter:innengremium gibt folgende Empfehlung:

- Es wird empfohlen, Themen wie Prozessleitsysteme, Datenanalyse und –abfrage sowie Design verstärkt in den Studiengängen aufzugreifen.

Ma Lebensmittelsicherheit

Sachstand

Curriculum

Der Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit umfasst vier Semester und 120 ECTS-Punkte.

Das Masterstudium soll die Bereiche Analytik, Technologie, Qualität und Recht interdisziplinäre miteinander verbinden. So soll den Studierenden ermöglicht werden, Fragestellungen ganzheitlich zu betrachten und entsprechend die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit zu gewährleisten. Das Curriculum enthält neun Pflichtmodule, beispielsweise „Angewandte Bioanalytik“, „Sensorische Analyse“, „Lebensmitteltoxikologie“ und „Angewandtes Qualitätsmanagement“ sowie Inhalte aus den Bereichen Lebensmittel- und Produkthaftungsrecht und der Technologie neuartiger Lebensmittel. Die Masterthesis im vierten Semester können Studierende in Unternehmen oder Forschungseinrichtungen durchführen. Ergänzend zu den Pflichtmodulen können Studierende sich individuell Module auswählen. Schwerpunkte sind hierbei Module aus dem Bereich der Persönlichkeitsentwicklung und Führungskompetenzen, Prozesstechnik und –optimierung sowie Lebensmittel- und Getränketechnologie.

Der Studienverlaufsplan findet sich im Anhang dieses Berichts.

Modularisierung

Die Module des Studiengangs haben einen Umfang von 3 – 6 ECTS-Punkten, wobei nur wenige Module weniger als 5 ECTS-Punkte aufweisen. Für diese Abweichungen von den Strukturvorgaben hat die Hochschule im Selbstbericht Begründungen dargelegt. Eine Ausnahme bildet die Masterthesis im Umfang von 30 ECTS-Punkten. Pro Semester müssen die Studierenden dabei zwischen fünf und sechs Module absolvieren. Ausnahme bildet auch hier das letzte Semester in dem nur die Masterthesis zu verfassen ist.

Didaktik

Der Selbstbericht, die Studienpläne sowie die Modulbeschreibungen geben Auskunft über die unterschiedlichen Lehr- und Lernmethoden, welche in den Studiengängen eingesetzt werden. Dazu gehören neben den üblichen Vorlesungen und Seminaren auch Praktika, Projektarbeiten, Übungen, Fallstudien oder auch Gruppenarbeiten.

Zugangsvoraussetzungen

Die Zugangsvoraussetzungen sind in Absatz 1 der Besonderen Bestimmungen der Hochschule Geisenheim für den Studiengang Lebensmittelsicherheit M.Sc. festgelegt. Zugelassen werden Bachelorabsolvent:innen mit einer Durchschnittsnote von 2,3 oder besser. Bachelor-absolvent:innen mit einer schlechteren Note können in begründeten Fällen zugelassen werden. Ob die Zulassung hier erfolgen kann, entscheidet die Studiengangskommission der Hochschule Geisenheim, ggf. in Absprache mit dem:der Vorsitzenden des Prüfungsausschusses und wird im Einzelfall geprüft. Absolvent:innen der Bachelor-Abschlüsse Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelche-

mie und Lebensmitteltechnologie mit mindestens 180 ECTS-Punkte werden ohne weitere Voraussetzungen zugelassen. Für Absolvent:innen eines fachlich vergleichbaren Studiengangs, beispielsweise Lebensmittellogistik und –management, Lebensmittelwirtschaft, Getränketechnologie, Ökotrophologie oder Veterinärmedizin mit mindestens 180 ECTS-Punkten erfolgt je nach Bachelor-Abschluss eine Einzelfallentscheidung oder eine Aufnahmeprüfung mit individuell zusätzlich zu prüfenden Fächern. Inhalte, Dauer sowie Ort und Termine der Aufnahmeprüfung sind in der Prüfungsordnung festgelegt.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Curriculum

Die Gutachter:innen betrachten die von der Hochschule vorgelegten Modulbeschreibungen, den Studienplan sowie eine Ziele-Module Matrix und kommen zu der Ansicht, dass das Curriculum des Masterstudiengangs die angestrebten Ziele gut umsetzt. Die Gutachter:innen erkennen, dass die Studierenden während des Masterstudiums, aufbauend auf das zuvor absolvierte Bachelorstudium ihre Kenntnisse und Fertigkeiten vertiefen und so für Führungs- und Leitungsaufgaben oder auch Forschungsaufgaben im Bereich der Lebensmittelwirtschaft zu übernehmen. Berufliche Tätigkeiten umfassen dabei unter anderem Qualitätssicherung und –management in der Produktion, Entwicklung von Produkten und neuen Herstellungsverfahren, Betriebskontrolle, Produktionsleitung oder technische Direktion in Betrieben der Lebensmittelindustrie oder Auditieren von Lebensmittelbetrieben und Zulieferanten. Durch das forschungsorientierte Profil des Studiengangs sowie die Promotionsberechtigung der Hochschule Geisenheim erkennen die Gutachter:innen, dass den Studierenden auch eine anschließende Forschungstätigkeit ermöglicht wird.

Modularisierung

Die Gutachter:innen stellen fest, dass die Module aller zu begutachtender Studiengänge durchgehend sinnvoll zusammengestellte Lerneinheiten darstellen. Alle Module werden innerhalb eines Semesters abgeschlossen. Die Abfolge der Module berücksichtigt in allen Studiengängen etwaige Abhängigkeiten der Lehrveranstaltungen, so dass sichergestellt ist, dass Studierende die notwendigen Vorkenntnisse zu jedem Modul erlangen.

Die Gutachter:innen erkennen grundsätzlich, dass einige Module von der Soll-Mindestgröße von 5 ECTS-Punkten abweichen. Sie können die von der Hochschule im Selbstbericht dargelegten Begründungen für jeden einzelnen Fall jedoch nachvollziehen. Da trotz kleinerer Module nicht mehr als maximal sieben Module pro Semester zu absolvieren sind halten die Gutachter:innen die Studierbarkeit gegeben, was ebenfalls von den Studierenden bestätigt wird (vgl. hierzu auch § 12 Abs. 5 dieses Berichts).

Didaktik

Aus Sicht der Gutachter:innen sind die verschiedenen Lehr- und Lernformen gut geeignet, die Studienziele umzusetzen. Insbesondere die Projekte, in denen die Studierenden neben der fachlichen Anwendung der theoretisch erworbenen Fertigkeiten auch Team- und Kommunikationsfähigkeiten einüben bzw. vertiefen, sehen die Gutachter:innen sehr positiv. Durch die kleinen Kohorten wird sichergestellt, dass die Gruppen beispielsweise für Laborversuche oder Projekte nicht zu groß sind und alle Studierenden an den Übungen teilnehmen können.

Zugangsvoraussetzungen

Die Gutachter:innen halten fest, dass die Hochschule sicherstellt, dass alle Studierenden mit dem Masterabschluss 300 ECTS-Punkte erlangen. Die Regelungen ermöglichen der Hochschule aus Sicht der Gutachter:innen eine angemessene Auswahl unter den Bewerber:innen zu treffen. Auch die Studierenden geben sich in den Gesprächen mit den Zugangsvoraussetzungen und dem Übergang vom Bachelor- zum Masterstudium zufrieden.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

- Es wird empfohlen, Themen wie Prozessleitsysteme, Datenanalyse und –abfrage sowie Design verstärkt in den Studiengängen aufzugreifen.

Mobilität (§ 12 Abs. 1 Satz 4 StakV)

a) Studiengangsübergreifende Aspekte

Sachstand

Durch den eingereichten Selbstbericht erfahren die Gutachter:innen, dass die Hochschule ein vielfältiges Angebot an Auslandsaufenthalten im Rahmen der Studiengänge bietet. Zur organisatorisch-technischen Beratung können sich die Studierenden an das Sprachenzentrum und das International Office der Hochschule wenden, welches als zentrale Kontaktstelle der Hochschule ins Ausland fungiert. Das International Office managt unter anderem die Administration der gängigen Mobilitätsprogramme auf EU-, Bundes- und Landesebene (ERASMUS u.a.). Aktuell hat die Hochschule über 60 Partneruniversitäten weltweit. Leistungen im Ausland werden prinzipiell nach individueller Beratung mit den Studiengangsverantwortlichen und den Modulverantwortlichen anerkannt. Während der Auditgespräche erfahren die Gutachter:innen, dass eine Anerkennung der an anderen Hochschulen erbrachten Leistungen selten problematisch ist, da die Studierenden sich vor ihrem Auslandsaufenthalt dazu beraten lassen. Die Studierenden bestätigen, dass ein Auslandsaufenthalt ohne Verlängerung der Regelstudienzeit grundsätzlich möglich ist.

Im Bachelorstudiengang wird das fünfte Semester als Mobilitätsfenster empfohlen, da die Studierenden hier ausschließlich Wahlmodule belegen müssen. Im Masterstudiengang bietet sich das

dritte Semester an, welches ebenfalls einen großen Wahlpflichtbereich beinhaltet. Auch die Abschlussarbeit kann in beiden Studiengängen im Ausland absolviert werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Nach den Auditgesprächen sind die Gutachter:innen der Ansicht, dass die Hochschule gute Rahmenbedingungen zur Förderung der studentischen Mobilität schafft, die den Studierenden einen Aufenthalt an anderen Hochschulen ohne Zeitverlust ermöglichen. Die zahlreichen internationalen Partnerschaften sehen sie als besonders positiv. Die Anerkennung außerhochschulisch erworbener Kompetenzen ist verbindlich und angemessen geregelt (s. hierzu auch Art. 2 Abs. 2 StAkkrStV dieses Berichts). Ferner sehen die Gutachter:innen, dass die Hochschule eine kontinuierliche Erweiterung der entsprechenden Angebote verfolgt.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Personelle Ausstattung (§ 12 Abs. 2 StakV)

a) Studiengangübergreifende Aspekte]

Sachstand

Die Lehre an der Hochschule Geisenheim wird durch hauptamtlich tätige Professor:innen, wissenschaftliche Mitarbeiter:innen (inkl. Lehrkräfte für besondere Aufgaben) sowie Lehrbeauftragte abgedeckt.

Die Professor:innen an der HGU sind entsprechend ihrer Aufgabenstellung in Forschung, Lehre, Wissenstransfer und in der Selbstverwaltung der Hochschule tätig. Nach der Lehrverpflichtungsverordnung des Landes Hessen vom 10.09.2013 § 3 Absatz 4 beträgt die Lehrverpflichtung der Professor:innen an der HGU 9 bis 18 SWS. Wissenschaftliche Mitarbeiter:innen haben in der Regel ein Deputat von 8 bis höchstens 18 SWS; vollzeitbeschäftigte Lehrkräfte für besondere Aufgaben ein Deputat von 18 SWS. Eine Reduzierung der bisherigen Lehrverpflichtung kann in Abhängigkeit vom Anteil der Forschungsaufgaben des:der jeweiligen Dozent:in erfolgen, sowie die Sicherstellung der anfallenden Lehraufgaben gewährleistet ist. Gleiches gilt bei Wahrnehmung besonderer Aufgaben in Forschung, Entwicklung und Wissenstransfer, Lehre und Selbstverwaltung.

Im Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit lehren insgesamt 51 Personen, davon 37 an der Hochschule Geisenheim und 14 an der Hochschule Fresenius. Davon sind neun Professor:innen, 8 wissenschaftliche Mitarbeiter:innen und 18 Lehrbeauftragte.

Im Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit sind ebenfalls insgesamt 30 Personen beschäftigt, wovon 21 an der Hochschule Geisenheim und 9 an der Hochschule Fresenius unterrichten. 13 davon sind Professor:innen, 5 wissenschaftliche Mitarbeiter:innen und 7 Lehrbeauftragte.

Zur Sicherung und Weiterentwicklung der Qualität der Lehre hat die Hochschule Geisenheim sich 2013 der Arbeitsgruppe wissenschaftliche Weiterbildung (AGWW), einem Verbund der hessischen Hochschulen für angewandte Wissenschaften, angeschlossen. Die Hochschule Geisenheim stellt somit personelle und finanzielle Ressourcen bereit, um ein gemeinsames jährliches Weiterbildungsprogramm zu entwickeln und anzubieten. Ziel ist es, abgestimmt mit den Personalentwicklungskonzepten der einzelnen Hochschulen ein attraktives Programm zu organisieren, welches sich an alle Mitarbeitenden der teilnehmenden Hochschulen richtet. Die Themenbereiche umfassen Führungskompetenz, Sozialkompetenz, Methodenkompetenz, Hochschulentwicklung sowie Hochschuldidaktik. Wobei der Schwerpunkt auf den hochschuldidaktischen Weiterbildungen liegt und allen Beschäftigten offensteht, die Lehrtätigkeiten wahrnehmen. In medienpädagogischen Fragen steht den Lehrenden die Abteilung Hochschuldidaktik und eLearning beratend zur Seite. Für neuberufene Professorinnen und Professoren ist beispielsweise im Rahmen der Berufungsvereinbarungen die Teilnahme an einer hochschuldidaktischen Woche obligatorisch. Während der Auditgespräche gibt die Mehrheit der Lehrenden an, bereits an Weiterbildungen teilgenommen zu haben.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Nach Durchsicht der von der Hochschule vorgelegten Dokumente und den Gesprächen mit den Programmverantwortlichen, Lehrenden und Studierenden stellen die Gutachter:innen fest, dass beide Studienprogramme mit dem zur Verfügung stehenden Personal ohne Überlast betrieben werden können. Anhand der Angaben des Personalhandbuchs erkennen die Gutachter:innen, dass fachliche Ausrichtung und Forschungsschwerpunkte des an den Studiengängen fachlich beteiligten Personals fachlich dazu geeignet sind, die angestrebten Qualifikationsziele auf hohem Niveau umzusetzen.

Den Gutachter:innen fällt auf, dass im Bachelorstudiengang mehr als die Hälfte der Lehrveranstaltungen von externen Lehrbeauftragten gehalten werden. Sie erfahren, dass dies primär daran liegt, dass der Studiengang sich noch im Aufbau befindet und es eine geringe Anzahl an Studierenden ist, so dass es einfacher ist, auf externe Lehrbeauftragte zurückzugreifen, anstatt zusätzliche Professor:innenstellen auszuschreiben. Die Hochschule strebt an, das Personal langfristig zu verstätigen, betont jedoch auch den Vorteil externer Lehrbeauftragter, insbesondere hinsichtlich der interdisziplinären Ausrichtung der Studiengänge. So wird das Modul „Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaltungsrecht“ beispielsweise von einem Anwalt gelehrt. Auch ermöglichen einige Lehrbeauftragte aus der Industrie den Besuch und/oder die Nutzung der industriellen Gerätschaften. Die Hochschule verweist des Weiteren darauf, dass die Auswahl der externen Lehrbeauftragten entsprechend der Themengebiete erfolgt und dabei insbesondere auf bestehende Kooperationen oder langjährige persönliche Beziehungen zurückgegriffen wird. So wird sichergestellt, dass die Person fachlich hervorragend qualifiziert ist und bereits Erfahrungen im

Hochschulwesen hat. Darüber hinaus stehen die hochschuldidaktischen Weiterbildungen auch den Lehrbeauftragten zur Verfügung und werden von diesen auch genutzt. Die Gutachter:innen sind deshalb der Ansicht, dass der große Anteil externer Lehrbeauftragter sich nicht negativ auf die Lehre auswirkt und im Gegenteil einen Mehrwert für die Studierenden bietet.

Die Gutachter:innen können des Weiteren nach den Gesprächen mit den Lehrenden bestätigen, dass die Hochschule Geisenheim über ein angemessenes Konzept für die fachliche und didaktische Weiterbildung aller Lehrenden verfügt und die Lehrenden dies auch aktiv nutzen.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Ressourcenausstattung (§ 12 Abs. 3 StakV)

a) Studiengangübergreifende Aspekte]

Sachstand

Für die Lehre verfügt die Hochschule Geisenheim aktuell über 40 Hörsäle; 22 sind für Vorlesungen und Seminare geeignet, 9 stehen als Vorbereitungsräume für Laborpraktika und 7 für sensorische Verkostungen zur Verfügung. Den Studierenden stehen, neben zwei Arbeitsräumen in der Bibliothek, drei weitere Arbeitsräume zur Verfügung. Daneben können ca. 6.000 m² Labor- und Praktikumsfläche sowie ca. 7.000 m² in den Gewächshäusern für Lehrzwecke genutzt werden. Hierzu legt die Hochschule im Selbstbericht ausführliche Dokumentationen vor.

Der Zuwachs an Studierenden und Personal, in den letzten Jahren, macht weiteren Raumbedarf erforderlich. So wurden zwischenzeitlich bereits aus der Nutzung genommene Räumlichkeiten / Gebäude wieder in die Nutzung genommen. Durch die Übernahme und Anmietung weiterer Räumlichkeiten in Geisenheim, konnte weiterer Raumbedarf gedeckt werden. Hierdurch konnte jedoch nicht dem bestehenden Engpass im Bereich der Hörsaal-Kapazität entgegengewirkt werden. Daher wird in den nächsten Jahren der Campus durch zahlreiche Baumaßnahmen weiterentwickelt. Für die notwendige und dringend erforderliche Weiterentwicklung des Hochschulstandortes Geisenheim stellt das Land Hessen bis 2025 insgesamt fünfundsiebzig Millionen Euro aus dem HEUREKA-Programm der Landesregierung und dem Hochschulpakt-Invest-III-Programm zur Verfügung.

Bei dem Rundgang vor Ort besichtigen die Gutachter:innen einige Lehrveranstaltungsräume, die Bibliothek und Labore.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Nach Durchsicht der von der Hochschule eingereichten Unterlagen kommen die Gutachter:innen zu dem Ergebnis, dass die Finanzierung der Studiengänge gesichert ist. Dies zeigt sich insbesondere in der kontinuierlichen Modernisierung sowie dem Neubau von Laboren.

In der Gesprächsrunde mit den Studierenden erfahren die Gutachter:innen, dass diese ebenfalls das moderne Equipment der Hochschule sehr schätzen und grundsätzlich auch mit der Raumkapazität zufrieden sind. Die Studierenden betonen insbesondere auch den Mehrwert durch die Kooperation mit der Hochschule Fresenius, da ihnen auch an diesem Standort hervorragende Labore zur Verfügung stehen.

In der Summe sind die Gutachter:innen der Ansicht, dass die Hochschule Geisenheim über die notwendigen finanziellen und sächlichen Ressourcen verfügt, um die zur Akkreditierung beantragten Studiengänge gut durchzuführen.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Prüfungssystem (§ 12 Abs. 4 StakV)

a) Studiengangsübergreifende Aspekte/

Sachstand

Die Module der zu akkreditierenden Studiengänge sehen als Prüfungsformen wahlweise die Klausur, mündliche Prüfungen sowie praktische Arbeiten für Praktika, Referate und Projektarbeiten vor. Im Selbstbericht gibt die Hochschule an, dass bei der Festlegung der Prüfungsleistung von den Modulkoordinatoren in Absprache mit den Lehrenden darauf geachtet wird, dass die Prüfungen geeignet sind, die zu vermittelnden Lernziele kompetenzorientiert zu erfassen. Die Prüfungsformen sind in den Studien- und Prüfungsordnungen definiert und in den Modulhandbüchern den Modulen zugeordnet.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Gutachter:innen stellen fest, dass die vorgesehenen Prüfungsformen zu den einzelnen Modulen grundsätzlich eine aussagekräftige Überprüfung der erreichten Lernergebnisse ermöglichen. Dass die Hochschule in den eher theoretischen Modulen hierfür ganz überwiegend Klausuren einsetzt ist für die Gutachter:innen grundsätzlich nachvollziehbar, um den Stand der Lernergebnisse zu ermitteln. Sie erkennen jedoch, dass auch andere Prüfungsformen, beispielsweise praktische Arbeiten, eingesetzt werden.

Während des Audits konnten die Gutachter:innen sich anhand exemplarischer Klausuren und Abschlussarbeiten davon überzeugen, dass das Niveau der Arbeiten angemessen ist und die entsprechenden Kompetenzen adäquat abgeprüft werden.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Studierbarkeit (§ 12 Abs. 5 StakV)

a) Studiengangsübergreifende Aspekte

Sachstand

Planbarer und verlässlicher Studienbetrieb

In ihrem Selbstbericht gibt die Hochschule an, dass die Studierbarkeit in Regelstudienzeit in allen zu akkreditierenden Studiengängen gewährleistet ist. Die Hochschule legt Musterstudienpläne sowie Kohortenstatistiken beider Studiengänge vor.

Arbeitsaufwand

Beide Studiengänge sind mit einem Kreditpunktesystem ausgestattet, das auf dem studentischen Arbeitsaufwand beruht und die Vergabe von ECTS-Punkten vorsieht. Wie in § 8 dieses Berichts festgehalten hat die Hochschule Geisenheim nicht verbindlich festgelegt, wie viele Arbeitsstunden einem ECTS-Punkte entsprechen. Aus den Modulbeschreibungen ergibt sich jedoch durchgängig ein Wert von 30 Arbeitsstunden pro ECTS-Punkte. Für jedes Modul sind ECTS-Punkte sowie Bedingungen für deren Erwerb festgelegt. Im Bachelorstudiengang muss im ersten Studienjahr 62 ECTS-Punkte, im zweiten Jahr 60 und im dritten Jahr 58 ECTS-Punkte erworben werden. Im Masterstudiengang werden jedes Studienjahr durchgängig 60 ECTS-Punkte erworben.

Prüfungsdichte und –organisation

Für beide zu akkreditierenden Studiengänge sind sämtliche Prüfungsmodalitäten in der Studien- und Prüfungsordnung geregelt. Dabei enthält die allgemeine Studien- und Prüfungsordnung für Bachelor- sowie respektive für Masterstudiengänge solche Grundsätze, die für alle Studiengänge der Hochschule Geisenheim Gültigkeit haben; die fachspezifische Studien- und Prüfungsordnung enthält zusätzlich studiengangsspezifische Festlegungen.

Die Gutachter:innen erfahren aus dem Selbstbericht, dass Prüfungsleistungen erstmalig immer nach Ende der Vorlesungszeit stattfinden und zu Beginn des Folgesemesters erneut angeboten werden. Die Terminierung der Prüfungs- und Studienleistungen erfolgt zentral durch den gemeinsamen Prüfungsausschuss. Die Hochschule bietet verschiedene Informationsveranstaltungen, um die Studierenden in Studien- und Prüfungsordnungen sowie in das Prüfungsverwaltungssystem einzuführen. Prüfungstermine werden frühzeitig bekannt gegeben. Die Studierenden bestätigen in den Auditgesprächen, dass sie die Noten rechtzeitig erhalten, um sich für ggf. notwendige Wiederholungen vorzubereiten. Der Prüfungszeitraum beträgt zwei Wochen, wurde in der Corona-Zeit jedoch auf drei Wochen ausgeweitet. Pro Tag findet maximal eine Prüfung statt.

Die Hochschule legt in ihrem Selbstbericht für jeden Studiengang die Prüfungsdicht dar. So ist pro Modul in der Regel nur eine benotete Modulprüfung vorgesehen, die sich auf den gesamten Inhalt des Moduls bezieht; semesterbegleitend müssen in einigen Modulen zusätzlich Leistungsnachweise erbracht werden, beispielsweise in Form von Abgaben von Übungsaufgaben oder Laborberichten.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Planbarer und verlässlicher Studienbetrieb

Die Gutachter:innen sehen die Planungssicherheit für die Studierenden als gegeben an. Ebenso ist aus ihrer Sicht die Überschneidungsfreiheit in den Pflichtmodulen sichergestellt. Einzelne Überschneidungen im Wahlangebot schränken die Wahlmöglichkeiten der Studierenden nicht entscheidend ein.

Hinsichtlich der Regelstudienzeit sind im Masterstudiengang noch keine Angaben zu machen, da der Studiengang erst vor einem Jahr gestartet ist. Im Bachelorstudiengang schließt ca. ein Drittel der Studierenden das Studium innerhalb der Regelstudienzeit ab. In den Gesprächen mit den Studierenden sowie den Programmverantwortlichen eruieren die Gutachter:innen die Gründe für eine Regelzeitüberschreitung. Sie erfahren, dass ein einige Studierende ihre Bachelorarbeit in einem Unternehmen schreiben und sich dafür das gesamte Semester Zeit nehmen und dass einige sogar auf den Beginn des Masterstudiums „gewartet“ und entsprechend den Bachelor um ein oder zwei Semester verlängert haben. Die Studierenden geben ebenfalls an, dass sie das Angebot der Hochschule Geisenheim, zusätzliche Wahlmodule zu wählen, ebenfalls nutzen, auch wenn dies eine längere Studienzeit bedeutet. Zuletzt müssen einige Module der ersten zwei Semester bestanden werden um Module des dritten Semesters zu belegen, was bei einigen Studierenden den Studienfortschritt verzögert. Diese „Hürde“ halten die Gutachter:innen aber durchaus für sinnvoll, da so ein möglicher Studienabbruch in höheren Semestern vermieden wird.

Die Gutachter:innen erkennen, dass die Hochschule sich deutlich mit den Gründen für eine Regelstudienzeitüberschreitung auseinandergesetzt hat und empfiehlt, auch die möglichen Gründe für die Abbrecherzahlen im Bachelor (50% (ca. 10 Studierende)) zu analysieren. Die Hochschule gibt zwar an, dass die meisten Studierenden in den ersten beiden Semestern an den naturwissenschaftlichen Herausforderungen scheitern würden; dennoch empfehlen die Gutachter:innen die Erfolgsquote weiterhin im Auge zu behalten und gegebenenfalls weitere Gründe zu eruieren.

Hinsichtlich der im Wintersemester 2022/2023 beginnenden dualen Variante des Studiums diskutieren die Gutachter:innen ebenfalls die Verlässlichkeit des Studienbetriebs, insbesondere hinsichtlich der Überschneidungsfreiheit von Praxis- und Studienphase. So sollen Studierende die vorlesungsfreie Zeit zwischen dem zweiten und dritten sowie dem vierten und fünften Semester

jeweils drei Monate im Betrieb verbringen. Die Gutachter:innen erfahren jedoch, dass aktuell einige Praktika als Blockveranstaltungen in den letzten Wochen der vorlesungsfreien Zeit stattfinden, sich also theoretisch mit der Arbeitszeit im Unternehmen überschneiden dürfen. Hier geben die Programmverantwortlichen an, dass diese Blockveranstaltungen nur übergangsweise, bis zur Fertigstellung des neuen Gebäudes, während der vorlesungsfreien Zeit stattfinden, da der entsprechende Raum während des Semesters bereits überbucht ist. Die Programmverantwortlichen versichern jedoch glaubhaft, dass das neue Gebäude fertiggestellt ist, ehe die dual Studierenden die entsprechenden Module belegen. Alternativ würde man sicherstellen, dass verpflichtende Vorlesungen sich nicht mit der Praxisphase der Studierenden überschneiden.

Arbeitsaufwand

Der vorgesehene Arbeitsaufwand für die einzelnen Module erscheint den Gutachtern angesichts der jeweiligen Modulziele und Inhalte grundsätzlich realistisch, was auch von den Studierenden bestätigt wird. Das im ersten Studienjahr insgesamt 62 ECTS-Punkte erreicht werden müssen sehen die Studierenden nicht kritisch und erwähnen, dass alle Module und Prüfungen rechtzeitig absolviert werden können.

Prüfungsdichte und –organisation

Bezüglich der Prüfungsdichte können die Gutachter:innen sich davon überzeugen, dass trotz einiger kleiner Module mit einem Umfang von weniger als 5 ECTS-Punkte, die Prüfungslast der Norm entspricht. Da jedes Modul mit nur einer Modulendprüfung abgeschlossen wird, müssen im Bachelor maximal sieben Prüfungen, im Master maximal sechs Prüfungen pro Semester absolviert werden. Die Studierenden geben sich mit der Prüfungsdichte und der –organisation zufrieden und erwähnen, dass bei eventuellen Problemen die Programmverantwortlichen ihnen jederzeit zur Seite stehen.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung für den Bachelorstudiengang:

- Es wird empfohlen, die Gründe für einen Studienabbruch systematisch zu analysieren.

Besonderer Profilanpruch (§ 12 Abs. 6 StakV)

b) Studiengangsspezifische Bewertung

Ba Lebensmittelsicherheit

Sachstand

Der Bachelorstudiengang Lebensmittelsicherheit kann ab dem Wintersemester 2022/2023 auch in einer dualen Variante studiert werden. Diese duale, ausbildungsintegrierte Variante des Studiengangs erfolgt im Blockmodell. Dadurch soll die räumliche Umsetzung gewährleistet werden, da die Studierenden entweder an der Hochschule oder den Lebensmittelunternehmen sind. Studierende der dualen Variante müssen als Zugangsvoraussetzung bereits vor Studienstart über eine Hochschulzugangsberechtigung und einen Vertrag mit dem Kooperationsunternehmen verfügen. Die Studierenden bewerben sich im Vorfeld gezielt oder suchen sich selbst jeweils ein Lebensmittelunternehmen. Sie werden ab dem ersten Semester an der Hochschule Geisenheim als Studierende eingeschrieben. Im Studium selbst besuchen Studierende der dualen Variante dieselben Lehrveranstaltungen wie Studierende, die nicht in der dualen Variante studieren. Das Studium der dualen Variante ist insgesamt in sechs Semester abschließbar.

Diese Studienvariante startet mit einer Praxisphase von mindestens 13 Monaten vor dem Studium im Ausbildungsbetrieb. Mit dieser Ausbildungszeit ist zeitgleich die Zugangsvoraussetzung der berufspraktischen Tätigkeit (Vorpraktikum) von mindestens 12 Wochen erfüllt. Die noch fehlende Ausbildungszeit vervollständigen die dual Studierenden in zwei weiteren Praxisphasen im Ausbildungsbetrieb, die jeweils zwischen dem zweiten und dritten (ca. 3 Monate) sowie dem vierten und fünften Fachsemester (ca. 3 Monate).

Die Ausbildung fällt – ebenso wie die Zwischen- und Abschlussprüfung – in die Zuständigkeit der entsprechenden länderspezifischen Stellen (z.B. Industrie- und Handelskammer). Beispielsweise können Studierende der dualen Variante zeitgleich den Beruf „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ erlernen. Die Prüfungen zum Abschluss der Berufsausbildung und des Studiums finden unabhängig voneinander statt.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Aus dem vorgelegten Studienplan, dem Musterkooperationsvertrag sowie den Regelungen in der Studien- und Prüfungsordnung entnehmen die Gutachter:innen, dass die organisatorische und vertragliche Verzahnung der Lernorte Unternehmen und Hochschule gesichert ist und ein reibungsloses Studium bzw. Ausbildung ermöglicht. So ist aus Sicht der Gutachter:innen gewährleistet, dass die Studierenden trotz der zusätzlichen Belastung durch die Ausbildung, ihr Studium in Regelstudienzeit absolvieren können (vgl. hierzu auch § 12 Abs. 5 dieses Berichts).

Der inhaltlichen Verzahnung der beiden Lernorte ist insbesondere in der Studien- und Prüfungsordnung Rechnung getragen. Hier ist unter § x festgehalten, dass dual Studierende im Vergleich zu nicht-dual Studierenden eine Reihe von Lehrveranstaltungen/Modulen in Kooperation mit dem Ausbildungsbetrieb belegen. So müssen dual-Studierende beispielsweise nach dem ersten Berufsausbildungsjahr verpflichtend ein Referat/eine Präsentation über gewonnene Kompetenzen

und erlernte Inhalte des ersten Ausbildungsjahres in der Lehrveranstaltung „Schlüsselqualifikationen“ in Modul „Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen“ halten. Ebenfalls muss ein Referat/eine Präsentation nach dem dritten Semester über die Ausbildungsinhalte zu führen. Im fünften Semester sind für die dual-Studierenden zwei duale Fallstudienprojekte verpflichtend, die jeweils den Modulen „Duales Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren“, „Duales Fallstudienprojekt Getränke“, „Duales Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel“ und „Duales Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel“ zugeordnet sind. Die Auswahl der beiden Pflichtmodule wird in Abstimmung mit dem Ausbildungs- oder Kooperationsbetrieb getroffen, wo beide Module auch durchgeführt werden. Die Inhalte der Module werden nach Absprache mit dem Ausbildungs- oder Kooperationsbetrieb festgelegt. Maximal zwei weitere Fallstudienprojekte können Studierende im Rahmen der Wahlpflichtmodule anerkennen. Die Bachelorthesis im Umfang von 12 ECTS-Punkten muss ebenfalls im Ausbildungs- oder Kooperationsbetrieb erfolgen; das Thema wird dabei in Absprache mit dem Unternehmen festgelegt.

Die Gutachter:innen sind der Ansicht, dass die duale Variante dieses Studiengangs äußerst zielführend ist. Durch eine organisatorische, vertragliche und inhaltliche Verzahnung der beiden Lernorte Betrieb und Hochschule ist aus ihrer Sicht der Einstieg in ein erfolgreiches Berufsleben gewährleistet.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 StakV)

Aktualität der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen (§ 13 Abs. 1 StakV)

a) Studiengangsübergreifende Aspekte

Sachstand

Im Selbstbericht erklärt die Hochschule, dass die Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen durch verschiedene Maßnahmen gefördert wird. Die Studierenden werden frühzeitig in das wissenschaftliche Arbeiten eingeführt. Die Dozierenden stehen in Kontakt mit Fach- und Berufsverbänden, ferner ist der Großteil an nationalen und internationalen Projekten beteiligt, in die auch Studierende miteinbezogen werden. Die neusten Forschungsergebnisse aus Projekten und der Literatur sollen so direkt in die Lehre integriert und mit den Studierenden intensiv diskutiert werden. Über die Projekte, die Praxisphasen, sowie die Bachelor- und Masterarbeiten sollen die Studierenden des Weiteren in aktuelle Fragestellungen der Industrie involviert. Besonders hervorzuheben sind die Netzwerke zu den weinbaulichen Universitäten bzw. Großforschungseinrichtungen in Bordeaux, Frankreich und Adelaide, Australien, mit denen das virtuelle Netzwerk „Bordeaux-Adelaide-Geisenheim – BAG“ gegründet wurde.

Ferner werden Fachreferenten von anderen Hochschulen regelmäßig eingeladen, um über aktuelle Themen im Rahmen von Vorlesungen zu referieren. Die sich derzeit im Aufbau befindende Absolvent:innenbefragung soll als weiteres Instrument eingesetzt werden, um die Aktualität der gelernten Inhalte zu überprüfen. Für die didaktische Weiterentwicklung der Dozierenden werden neben einer Einführungswoche auch Seminare der Arbeitsgruppe Wissenschaftliche Weiterbildung, eine Arbeitsgemeinschaft der hessischen Hochschulen für angewandte Wissenschaften, und Angebote der zentralen Fortbildung des Landes Hessen angeboten. Während der Auditgespräche erfahren die Gutachter:innen von den Lehrenden, dass in den letzten Jahren die Mehrheit von ihnen Weiterbildungsangebote genutzt hat.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Gutachter:innen sind der Ansicht, dass die Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen gewährleistet ist. Die fachlich-inhaltliche Gestaltung und die methodisch-didaktischen Ansätze der Curricula werden kontinuierlich überprüft und an fachliche und didaktische Weiterentwicklungen angepasst. Durch den Austausch mit Verbänden, Industrie und anderen Hochschulen erfolgt eine systematische Berücksichtigung des fachlichen Diskurses auf nationaler und internationaler Ebene. Den zukünftigen Einsatz der Absolvent:innenbefragung, um zusätzliche Einblicke in die Relevanz der gelehrten Inhalte zu gewinnen, sehen die Gutachter:innen ebenfalls positiv.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Studienerfolg (§ 14 StakV)

a) Studiengangübergreifende Aspekte

Sachstand

Laut Selbstbericht der Hochschule erfolgt die Qualitätssicherung und -entwicklung der Lehre in den Dimensionen Konzeptqualität, Ergebnisqualität, Prozessqualität und Strukturqualität. Mitte dieses Jahres wurde das Zentrum für Qualitätsmanagement gegründet, welches alle QM-Aktivitäten bündelt. Dabei sollen die folgenden Instrumente und Maßnahmen eingesetzt bzw. in den nächsten fünf Jahren zu einem ganzheitlichen System der Qualitätssicherung und -entwicklung verbunden und weiterentwickelt werden: 1) die Beratung und Unterstützung bei der Studiengangentwicklung und Akkreditierung, 2) das hochschulweite Prozessmanagement, 3) die Evaluation insbesondere von Lehre und Studium und im Rahmen von Berufungen, 4) Hochschulstatistik, Berichtswesen, Monitoring und 5) das Feedbackmanagement für Studierende und Mitarbeitende. Die Hochschule legt in ihrem Selbstbericht ausführlich dar, wie die einzelnen Maßnahmen durchgeführt werden, miteinander verzahnt sind und welche Zielsetzungen damit angestrebt werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Gutachter:innen können sich anhand der mit dem Selbstbericht zur Verfügungen gestellten Daten und Dokumenten sowie den Gesprächen während des Audits davon überzeugen, dass an der Hochschule Geisenheim und insbesondere in den begutachteten Studiengängen ein sehr gutes Qualitätsmanagementsystem etabliert ist, welches alle wichtigen Stakeholder miteinbezieht. Von besonderer Bedeutung sind die Evaluationen, welche regelmäßig durchgeführt werden und bei denen auch die Teilnehmerquote zufriedenstellend ist. Die Studierenden geben an, dass die Ergebnisse der Evaluationen regelmäßig an sie zurückgekoppelt werden, dass Kritikpunkte jedoch auch direkt an die Lehrenden herangetragen werden können.

Insbesondere das Mitte dieses Jahres neu gegründete Zentrum für Qualitätsmanagement halten die Gutachter:innen für eine sinnvolle Institution. Sie erfahren, dass im Zuge dessen auch die Evaluationsordnung, welche laut dem Hessischen Hochschulgesetz verpflichtend ist, aktuell ausgearbeitet wird. Auch wenn es noch keine offizielle Ordnung gibt sind die Gutachter:innen von der momentanen Durchführung und Auswertung der Lehrevaluationen überzeugt. Sie empfehlen der Hochschule deshalb, die bereits begonnene Ausweitung des Qualitätsmanagements weiterhin engagiert zu verfolgen.

Die Gutachter:innen können sich während der Auditgespräche ebenfalls davon überzeugen, dass das Qualitätsmanagementsystem auch die Hochschule Fresenius einbezieht. Kernbasis dessen ist ein gemeinsamer Kooperationsvertrag, welcher die Hochschule Fresenius qualitätsmanagementmäßig an die Hochschule Geisenheim anschließt. So werden auch alle Lehrveranstaltungen, welche an der Hochschule Fresenius stattfinden, turnusmäßig evaluiert.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

- Es wird empfohlen, die bereits begonnenen Ausweitung des hochschulweiten Qualitätsmanagementsystems weiterzuverfolgen.

Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 StakV)

a) Studiengangübergreifende Aspekte

Sachstand

Aus dem Selbstbericht erfahren die Gutachter:innen, dass die Hochschule verschiedene Maßnahmen umsetzt, um den Frauenanteil in den Studiengängen zu fördern. Unter anderem beteiligt sie sich im Verbund mit den hessischen Universitäten und Hochschulen für Angewandte Wissenschaften am Programm „Mentoring Hessen – Frauen in Wissenschaft und Wirtschaft“. Sie hat sich in einer Zielvereinbarung zu weiteren Maßnahmen, die der Verbesserung der Vereinbarkeit

von Familie und Beruf dienen, auch im Bereich der Studierenden, verpflichtet. Im Wintersemester 2019/2020 waren 43 % der Studierenden an der HGU weiblich. Durch gezielte Information und Werbung soll der Anteil von Frauen im Studium weiter erhöht werden (z.B. durch Teilnahme am Girls Day, Ansprache von Studieninteressierten in gendergerechtem Wort und Bild, Kooperationsverträge mit Schulen etc.). Hinsichtlich des wissenschaftlichen Nachwuchses sind laut Selbstbericht 53% der Promotionsstellen mit Doktorandinnen besetzt. Der Frauenanteil an der Professorenschaft wurde von 19% in 2013 bis 2020 auf 30% gesteigert.

Auch im Bereich der Chancengleichheit setzt die Hochschule Maßnahmen um. Sonderbeauftragte unterstützen Studierende mit Behinderungen, des Weiteren sind alle Vorlesungsräume barrierefrei erreichbar. Unter anderem werden auch individuelle Pläne erstellt, die z.B. technische Unterstützung für Hörbehinderungen oder Nachteilsausgleiche vorsehen. Zudem gibt es auch für Studierende mit psychologischen Unterstützungsbedarf eine Beratungsstelle. Weitere Angebote bestehen für Studierende in erster Generation und mit Migrationshintergrund.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die im Selbstbericht detailliert vorgestellten Maßnahmen im Bereich Geschlechtergerechtigkeit und Diversity dokumentieren aus Sicht der Gutachter:innen überzeugend, dass die Hochschule über eine Vielzahl von Maßnahmen und Einrichtungen sowohl die Gleichstellung der Geschlechter wie die heterogenen Bedürfnisse unterschiedlichster Studierendengruppen zu ihrem Anliegen gemacht hat. Die Maßnahmen zur Unterstützung, Betreuung und zum Nachteilsausgleich von Studierenden mit Behinderungen sind als gleichermaßen positiv zu bewerten.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme (§ 16 StakV)

Nicht einschlägig.

Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen (§ 19 StakV)

Nicht einschlägig.

Hochschulische Kooperationen (§ 20 StakV)

a) Studiengangübergreifende Aspekte

Sachstand

Die Hochschule Geisenheim bietet beide Studiengänge in Kooperation mit der privaten Hochschule Fresenius in Idstein an. Für jeden Studiengang wurde ein Kooperationsvertrag geschlossen, welcher den Gutachter:innen vorliegt.

Wie bereits an anderen Stellen in diesem Bericht aufgeführt, sind die Studierenden an jeweils zwei aufeinanderfolgenden Tagen am Standort Idstein und haben dort den Status von Gaststudierenden inne. Auf dem Campus haben sie Zugang zu allen Einrichtungen wie beispielsweise die Bibliothek oder die für ihren Studiengang relevanten Labore.

Mindestens einmal monatlich trifft sich die Studiengangsleitung beider Studiengänge der Hochschule Geisenheim mit den involvierten Lehrenden der Hochschule Fresenius um aktuelle Themen zu diskutieren, abzustimmen oder Veränderungen anzustreben. Am Ende des Semesters erfolgt des Weiteren eine gemeinsame Diskussion über die erbrachten Leistungen der Studierenden; zusätzlich findet jährlich ein Austausch aller Dozierenden der beiden Studiengänge statt. Die Kolloquien zu den Abschlussarbeiten werden von Lehrenden beider Hochschulen grundsätzlich zusammen abgenommen.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Gutachter:innen stellen fest, dass die Kooperation zwischen den Hochschulen einen bedeutenden Mehrwert für alle Beteiligten mit sich bringt. Aus den Kooperationsverträgen geht hervor, dass die Hochschulen gleichermaßen für die Qualität des Studiengangs verantwortlich sind und diese gewährleisten. Die Kooperation im Rahmen des Studiengangs ist klar und deutlich formuliert. Die Gutachter:innen sind überzeugt, dass die Hochschulen sich bei der Durchführung des Studiengangs sehr gut und sinnvoll ergänzen und dass die verschiedenen vorhandenen Ressourcen zweckmäßig ausgeschöpft werden, um die Bedürfnisse der Region und der wirtschaftlichen Zukunft abzudecken.

Besonders positiv bewerten die Gutachter:innen die enge persönliche Verbindung zwischen Lehrenden und Programmverantwortlichen beider Hochschule, beispielsweise die regelmäßigen Treffen im Rahmen der Studiengangentwicklung. Hier zeigt sich, dass beide Partner gleichermaßen Verantwortung für die Studiengänge übernehmen und so eine enge und zielführende Kooperation pflegen, die Studierenden beider Standorte zu Gute kommen.

Entscheidungsvorschlag

Erfüllt.

Besondere Kriterien für Bachelorausbildungsgänge an Berufsakademien (§ 21 StakV)

Nicht einschlägig.

3 Begutachtungsverfahren

3.1 Allgemeine Hinweise

Unter Berücksichtigung der Vor-Ort-Begehung und der Stellungnahme der Hochschule geben die Gutachter:innen folgende Beschlussempfehlung an den Akkreditierungsrat:

Die Gutachter:innen empfehlen eine Akkreditierung ohne Auflagen.

Empfehlungen

Für alle Studiengänge

- E 1. (§ 11 StakV) Es wird empfohlen, die im Selbstbericht dargelegten spezifischen Qualifikationsziele für die duale Variante auch in der Studien- und Prüfungsordnung oder anderweitig zu veröffentlichen.
- E 2. (§ 12 Abs. 1 StakV) Es wird empfohlen, Themen wie Prozessleitsysteme, Datenanalyse und –abfrage sowie Design verstärkt in den Studiengängen aufzugreifen.
- E 3. (§ 14 StakV) Es wird empfohlen, die bereits begonnenen Ausweitung des hochschulweiten Qualitätsmanagementsystems weiterzuverfolgen.

Für den Bachelorstudiengang

- E 4. (§ 12 Abs. 5 StakV) Es wird empfohlen, die Gründe für den Studienabbruch systematisch zu analysieren.

Nach der Gutachterbewertung im Anschluss an die Vor-Ort-Begehung und der Stellungnahme der Hochschule haben der zuständige Fachausschuss und die Akkreditierungskommission für Studiengänge das Verfahren behandelt:

Fachausschuss 08

Der Fachausschuss diskutiert das Verfahren und folgt den Gutachterbewertungen ohne Änderungen.

Akkreditierungskommission für Studiengänge

Die Akkreditierungskommission für Studiengänge diskutiert das Verfahren am 07.12.2021 und schließt sich den Bewertungen der Gutachter:innen und des Fachausschusses ohne Änderungen an.

Empfehlungen

Für alle Studiengänge

- E 1. (§ 11 StakV) Es wird empfohlen, die im Selbstbericht dargelegten spezifischen Qualifikationsziele für die duale Variante auch in der Studien- und Prüfungsordnung oder anderweitig zu veröffentlichen.
- E 2. (§ 12 Abs. 1 StakV) Es wird empfohlen, Themen wie Prozessleitsysteme, Datenanalyse und –abfrage sowie Design verstärkt in den Studiengängen aufzugreifen.
- E 3. (§ 14 StakV) Es wird empfohlen, die bereits begonnenen Ausweitung des hochschulweiten Qualitätsmanagementsystems weiterzuverfolgen.

Für den Bachelorstudiengang

- E 4. (§ 12 Abs. 5 StakV) Es wird empfohlen, die Gründe für den Studienabbruch systematisch zu analysieren.

Die Hochschule hat keine Qualitätsverbesserungsschleife durchlaufen.

3.2 Rechtliche Grundlagen

Akkreditierungsstaatsvertrag

Studienakkreditierungsvertrag (StakV) des Landes Hessen

3.3 Gutachtergremium

- a) Hochschullehrerinnen / Hochschullehrer
Prof. Dr. Thomas John, Hochschule Neubrandenburg
Prof. Dr. Gerhard Schleining, Universität für Bodenkultur Wien

- b) Vertreterin / Vertreter der Berufspraxis
Maria Theresa Hanke, ABCERT AG und freiberufliche Qualitätsmanagerin

- c) Studierende / Studierender
Anne-Christin Kosahuba-Schrey, Studentin der Hochschule Niederrhein

4 Datenblatt

4.1 Daten zum Studiengang

Ba Lebensmittelsicherheit

Erfassung "Abschlussquote"²⁾ und "Studierende nach Geschlecht"

Studiengang: **Lebensmittelsicherheit B. Sc.**

Angaben für den Zeitraum der vergangenen Akkreditierung³⁾ in Zahlen (Spalten 4, 7, 10 und 13 in Prozent-Angaben)

semesterbezogene Kohorten	StudienanfängerInnen mit Studienbeginn in Semester X		AbsolventInnen in RSZ oder schneller mit Studienbeginn in Semester X			AbsolventInnen in ≤ RSZ + 1 Semester mit Studienbeginn in Semester X			AbsolventInnen in ≤ RSZ + 2 Semester mit Studienbeginn in Semester X		
	insgesamt	davon Frauen	insgesamt	davon Frauen	Abschlussquote in %	insgesamt	davon Frauen	Abschlussquote in %	insgesamt	davon Frauen	Abschlussquote in %
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
SS 2020 ¹⁾	0	0	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!
WS 2019/2020	15	7	0	0	0%	0	0	0%	0	0	0,00%
SS 2019	0	0	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!
WS 2018/2019	27	14	0	0	0%	0	0	0%	0	0	0,00%
SS 2018	0	0	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!
WS 2017/2018	22	13	3	2	14%	10	8	45%	10	8	45,45%
SS 2017	0	0	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!
WS 2016/2017	24	11	7	7	29%	10	7	42%	14	10	58,33%
SS 2016	0	0	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!	0	0	#DIV/0!
WS 2015/2016	15	9	0	0	0%	2	1	13%	3	2	20,00%
Insgesamt	103	54	10	9	10%	22	16	21%	27	20	26,21%

¹⁾ Geben Sie absteigend die Semester der gültigen Akkreditierung ein, die in Spalte 1 eingegebenen Semesterangaben sind beispielhaft.

²⁾ Definition der kohortenbezogenen Abschlussquote: AbsolventInnen, die ihr Studium in RSZ plus bis zu zwei Semester absolviert haben.

Erfassung "Notenverteilung"

Studiengang: **Lebensmittelsicherheit B. Sc.**

Notenspiegel der Abschlussnoten des Studiengangs

Angaben für den Zeitraum der vergangenen Akkreditierung²⁾ in Zahlen für das jeweilige Semester

Abschlusssemester	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft/ Ungenügend
	≤ 1,5	> 1,5 ≤ 2,5	> 2,5 ≤ 3,5	> 3,5 ≤ 4	> 4
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
SS 2020	1	4	2	0	1
WS 2019/2020	0	3	0	0	0
SS 2019	2	6	0	0	4
WS 2018/2019	1	1	0	0	1
SS 2018	0	0	0	0	2
WS 2017/2018	0	0	0	0	0
SS 2017	0	0	0	0	0
WS 2016/2017	0	0	0	0	0
SS 2016	0	0	0	0	0
WS 2015/2016	0	0	0	0	0
Insgesamt	4	14	2	0	8

Erfassung "Studiendauer im Verhältnis zur Regelstudienzeit (RSZ)"Studiengang: **Lebensmittelsicherheit B. Sc.**Angaben für den Zeitraum der vergangenen Akkreditierung²⁾ in Zahlen für das jeweilige Semester

Abschlusssemester	Studiendauer in RSZ oder schneller	Studiendauer in RSZ + 1 Semester	Studiendauer in RSZ + 2 Semester	Studiendauer in > RSZ + 2 Semester	Gesamt (= 100%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
SS 2020 ¹⁾	3	0	4	0	7
WS 2019/2020	0	3	0	0	3
SS 2019	7	0	1	0	8
WS 2018/2019	0	2	0	0	2
SS 2018	0	0	0	0	0
WS 2017/2018	0	0	0	0	0
SS 2017	0	0	0	0	0
WS 2016/2017	0	0	0	0	0
SS 2016	0	0	0	0	0
WS 2015/2016	0	0	0	0	0

Ma Lebensmittelsicherheit

Für den Masterstudiengang liegen noch keine entsprechenden Daten vor.

4.2 Daten zur Akkreditierung

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	23.07.2020
Eingang der Selbstdokumentation:	06.08.2021
Zeitpunkt der Begehung:	05.10.2021
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Präsidium, Programmverantwortliche, Lehrende, Studierende, Mitarbeiter:innen des Qualitätsmanagementsystems
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Lehrräume, Labore, Bibliothek

Ba Lebensmittelsicherheit

Erstakkreditiert am:	Von 25.09.2015 bis 30.09.2022
Begutachtung durch Agentur:	ASIIN

5 Curricula der Studiengänge

Ba Lebensmittelsicherheit



Der Studienverlauf im Überblick: Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Lebensmittelrecht (6 CP)	Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit (6 CP)	HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards (6 CP)	Auditieren (6 CP)	Wahl(pflicht)module (30 CP)	Bachelor-Thesis (12 CP)
Mathematik (6 CP)	Biochemie (4 CP)	Instrumentelle Analytik (6 CP)	Bioanalytik (6 CP)		Bachelor-Kolloquium (3 CP)
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikation (4 CP)	Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (6 CP)	Lebensmittel-mikrobiologie (6 CP)	Reinigung und Hygiene (3 CP)		Wahl(pflicht)module (15 CP)
Allgemeine und anorganische Chemie (6 CP)	Organische Chemie (6 CP)	Prozessorientiertes Qualitätsmanagement (3 CP)	Tierische Schädlinge (3 CP)		
Physikalische Grundlagen (6 CP)	Statistik und Biometrie (6 CP)	Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)	Wahlpflichtmodul (3 CP)		
Fach- und Wirtschaftsentenglisch I (6 CP)		Tierische Lebensmittel (6 CP)			
		Fach- und Wirtschaftsentenglisch II (6 CP)			
Wahlmodul* (3 CP)		Wahlpflichtmodul* (6 CP)	Wahlpflichtmodul* (6 CP)		

Pflichtmodul HGU
 Pflichtmodul HF
 Wahlpflichtmodul HGU
 Wahlpflichtmodul HF
 Wahlmodul HGU

- Wahlpflichtmodule HGU**
- Advanced Business English (6 CP)
 - Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelwirtschaft (6 CP)
 - Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
 - Fallstudienprojekt Getränke (6 CP)
 - Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)
 - Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel (6 CP)
 - Getränke (6 CP)
 - Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft (4 CP)
 - Pflanzenschutzmaßnahmen (3 CP)
 - Recht (6 CP)
 - Spezielle tierische Lebensmittel (3 CP)
 - Unternehmensführung (4 CP)

- Wahlpflichtmodule HF**
- Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
 - Physiologie
 - Projektmanagement
- Wahlmodule HGU**
- Arbeits- und Berufspädagogik (6 CP)
 - Economic, Agricultural and Consumer Politics
 - Kleine Exkursionen(3 CP)
 - Von der Rohware zum zubereiteten Gericht (3 CP)

* zusätzliches Wahl(pflicht)modul
 HGU: Hochschule Geisenheim University
 HF: Hochschule Fresenius (Idstein)
 CP: ECTS Credit

Der Studienverlauf im Überblick: Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) – dual

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Lebensmittelrecht (6 CP)	Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit (6 CP)	HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards (6 CP)	Auditieren (6 CP)	Duales Fallstudienprojekt** (6 CP)	Bachelor-Thesis (12 CP)
Mathematik (6 CP)	Biochemie (4 CP)	Instrumentelle Analytik (6 CP)	Bioanalytik (6 CP)	Duales Fallstudienprojekt** (6 CP)	
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikation (4 CP)	Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (6 CP)	Lebensmittel-mikrobiologie (6 CP)	Reinigung und Hygiene (3 CP)	Wahl(pflicht)module (18 CP)	Bachelor-Kolloquium (3 CP)
Allgemeine und anorganische Chemie (6 CP)	Organische Chemie (6 CP)	Prozessorientiertes Qualitätsmanagement (3 CP)	Tierische Schädlinge (3 CP)		Wahl(pflicht)module (15 CP)
Physikalische Grundlagen (6 CP)	Statistik und Biometrie (6 CP)	Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)	Wahlpflichtmodul (3 CP)		
Fach- und Wirtschaftsenglisch I (6 CP)		Tierische Lebensmittel (6 CP)			
		Fach- und Wirtschaftsenglisch II (6 CP)			
Wahlmodul* (3 CP)		Wahlpflichtmodul* (6 CP)	Wahlpflichtmodul* (6 CP)		

Pflichtmodul HGU
 Pflichtmodul HF
 Wahlpflichtmodul HGU
 Wahlpflichtmodul HF
 Wahlmodul HGU

Wahlpflichtmodule HGU

- Advanced Business English (6 CP)
- Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelwirtschaft (6 CP)
- Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
- Fallstudienprojekt Getränke (6 CP)
- Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)
- Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel (6 CP)
- Getränke (6 CP)
- Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft (4 CP)
- Pflanzenschutzmaßnahmen (3 CP)
- Recht (6 CP)
- Spezielle tierische Lebensmittel (3 CP)
- Unternehmensführung (4 CP)

Wahlpflichtmodule HF

- Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
- Physiologie
- Projektmanagement

Wahlmodule HGU

- Arbeits- und Berufspädagogik (6 CP)
- Economic, Agricultural and Consumer Politics
- Kleine Exkursionen(3 CP)
- Von der Rohware zum zubereiteten Gericht (3 CP)

* zusätzliches Wahl(pflicht)modul

**Auswahl (2 aus 4) aus:

- Duales Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren
- Duales Fallstudienprojekt Getränke
- Duales Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel
- Duales Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel

HGU: Hochschule Geisenheim University
HF: Hochschule Fresenius (Idstein)
CP: ECTS Credit

Ma Lebensmittelsicherheit



**Der Studienverlauf im Überblick:
Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)**

1. Semester*	2. Semester**	3. Semester	4. Semester
Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht (6 CP)	Angewandtes Qualitätsmanagement (5 CP)	Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit (6 CP)	Master-Thesis inkl. Kolloquium (30 CP)
Angewandte Bioanalytik (5 CP)	Sensorische Analyse (3 CP)	Bedarfsgegenstände und Kosmetika (6 CP)	
Wahlpflichtmodule (19 CP)	Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel (6 CP)	Lebensmitteltoxikologie (6 CP)	
	Spezielle Lebensmittelanalytik (6 CP)	Wahlpflichtmodule (10 CP)	
	Wahl(pflicht)module (10 CP)		

Pflichtmodul HGU
 Pflichtmodul HF
 Wahlpflichtmodul HGU
 Wahlpflichtmodul HF
 Wahlmodul HGU

- Wahlpflichtmodule HGU**
- Anlagenplanung und Prozesstechnik (6 CP)
 - Getränkeentwicklung (6 CP)
 - Kaffee (6 CP)
 - Kakao und Schokolade (6 CP)
 - Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten (6 CP)
 - Mikrobiologie der Getränke (6 CP)
 - Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement (6 CP)
 - Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement (6 CP)
 - Tee, Kräuter- und Früchtelee (6 CP)
 - Verpackung von Lebensmitteln (5 CP)
 - Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüse (6 CP)

- Wahlpflichtmodule HF**
- Bioprozesstechnik (5 CP)
 - BWL für Naturwissenschaftler (5 CP)
 - Krisenkommunikation (5 CP)
 - Prozessoptimierung (5 CP)
- Wahlmodule HGU**
- Die Biene (6 CP)
 - Exkursion (3 CP)

* 1. Semester bei Studienbeginn zum Wintersemester bzw.
2. Semester bei Studienbeginn zum Sommersemester

** 2. Semester bei Studienbeginn zum Wintersemester bzw.
1. Semester bei Studienbeginn zum Sommersemester

HGU: Hochschule Geisenheim University
HF: Hochschule Fresenius (Idstein)
CP: ECTS Credit

6 Glossar

Akkreditierungsbericht	Der Akkreditierungsbericht besteht aus dem von der Agentur erstellten Prüfbericht (zur Erfüllung der formalen Kriterien) und dem von dem Gutachtergremium erstellten Gutachten (zur Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien).
Akkreditierungsverfahren	Das gesamte Verfahren von der Antragstellung der Hochschule bei der Agentur bis zur Entscheidung durch den Akkreditierungsrat (Begutachtungsverfahren + Antragsverfahren)
Antragsverfahren	Verfahren von der Antragstellung der Hochschule beim Akkreditierungsrat bis zur Beschlussfassung durch den Akkreditierungsrat
Begutachtungsverfahren	Verfahren von der Antragstellung der Hochschule bei einer Agentur bis zur Erstellung des fertigen Akkreditierungsberichts
Gutachten	Das Gutachten wird von der Gutachtergruppe erstellt und bewertet die Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien
Internes Akkreditierungsverfahren	Hochschulinternes Verfahren, in dem die Erfüllung der formalen und fachlich-inhaltlichen Kriterien auf Studiengangsebene durch eine systemakkreditierte Hochschule überprüft wird.
MRVO	Musterrechtsverordnung
Prüfbericht	Der Prüfbericht wird von der Agentur erstellt und bewertet die Erfüllung der formalen Kriterien
Reakkreditierung	Erneute Akkreditierung, die auf eine vorangegangene Erst- oder Reakkreditierung folgt.
StAkkStV	Studienakkreditierungsstaatsvertrag
StakV	Studienakkreditierungsverordnung