

## Akkreditierungsbericht

### Programmakkreditierung – Bündelverfahren

Raster Fassung 01 – 21.11.2019

[▶ Link zum Inhaltsverzeichnis](#)

Hochschule	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Ggf. Standort	Landwirtschaftliche Fakultät – Campus Poppelsdorf

<b>Studiengang 01</b>	Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Bachelor of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	6 bei Vollzeitstudium 9 bei Studium in der Teilzeitvariante			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	180			
Bei Master: konsekutiv oder weiterbildend				
Aufnahme des Studienbetriebs am	01.10.2007			
Aufnahmekapazität pro Semester / Jahr (Max. Anzahl Studierende)	137 Studierende pro Jahr (Studienbeginn nur im WS)			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Semester / Jahr	156 pro Jahr seit WS 2012/13			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventin- nen/Absolventen pro Semester / Jahr	38 pro WS seit WS 2013/14 bis WS 2017/18 65 pro SS seit SS 2014 bis SS 2018			

Erstakkreditierung	<input type="checkbox"/>
Reakkreditierung Nr.	2
Verantwortliche Agentur	<b>evalag</b> (Evaluationsagentur Baden-Württemberg)
Akkreditierungsbericht vom	28.07.2020

<b>Studiengang 02</b>	Ernährungswissenschaften			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Master of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<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"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	4			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	120			
Bei Master: konsekutiv oder weiterbildend	konsekutiv			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	01.10.2007 (als Schwerpunkt im Studiengang M. Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften) 01.10.2012 (als eigenständiger Studiengang Humannernährung)			
Aufnahmekapazität pro Semester / Jahr (Max. Anzahl Studierende)	36 Studierende pro WS 9 Studierende pro SS			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Semester / Jahr	30 pro WS seit WS 2012/13 8 pro SS seit SS 2013			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/ Absolventen pro Semester / Jahr	11 pro WS seit WS 2014/15 bis WS 2017/18 15 pro SS seit SS 2015 bis SS 2018			

Erstakkreditierung	<input type="checkbox"/>
Reakkreditierung Nr.	2
Verantwortliche Agentur	<b>evalag</b> (Evaluationsagentur Baden-Württemberg)
Akkreditierungsbericht vom	28.07.2020

<b>Studiengang 03</b>	Molekulare Lebensmitteltechnologie			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Master of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<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"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	4			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	120			
Bei Master: konsekutiv oder weiterbildend	konsekutiv			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	01.10.2007 (als Schwerpunkt im Studiengang M. Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften) 01.10.2012 (als eigenständiger Studiengang Lebensmitteltechnologie)			
Aufnahmekapazität pro Semester / Jahr (Max. Anzahl Studierende)	32 Studierende pro WS 8 Studierende pro SS			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Semester / Jahr	30 pro WS seit WS 2012/13 8 pro SS seit SS 2013			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/ Absolventen pro Semester / Jahr	15 pro WS seit WS 2014/15 bis WS 2017/18 17 pro SS seit SS 2015 bis SS 2018			

Erstakkreditierung	<input type="checkbox"/>
Reakkreditierung Nr.	2
Verantwortliche Agentur	<b>evalag</b> (Evaluationsagentur Baden-Württemberg)
Akkreditierungsbericht vom	28.07.2020

<b>Studiengang 04</b>	Agricultural and Food Economics (AFECO) (inkl. Option Double-Degree)			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Master of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<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"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	4			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	120			
Bei Master: konsekutiv oder weiterbildend	konsekutiv			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	01.10.2006 (als Food and Resource Economics (FRECO))			
Aufnahmekapazität pro Semester / Jahr (Max. Anzahl Studierende)	37 Studierende pro WS 10 Studierende pro SS			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Semester / Jahr	45 pro WS seit WS 2012/13 5 pro SS seit SS 2013			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/ Absolventen pro Semester / Jahr	21 pro WS seit WS 2014/15 bis WS 2017/18 19 pro SS seit SS 2015 bis SS 18			

Erstakkreditierung	<input type="checkbox"/>
Reakkreditierung Nr.	3
Verantwortliche Agentur	<b>evalag</b> (Evaluationsagentur Baden-Württemberg)
Akkreditierungsbericht vom	28.07.2020

## **Ergebnisse auf einen Blick**

### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

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

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Begründung:

Entsprechend § 7 Abs. 3 S. 3 StudakVO ist bei den Voraussetzungen zur Vergabe von ECTS-Leistungspunkten anzugeben, wie ein Modul erfolgreich absolviert werden kann. Dies erfordert die Angabe von Prüfungsart, -umfang und -dauer. Die jeweiligen Prüfungsarten legt die Universität in sämtlichen Modulbeschreibungen fest, nicht jedoch Prüfungsumfang und Prüfungsdauer. Auch in den Prüfungsordnungen der jeweiligen Studiengänge sind hierzu keine Angaben zu finden. In den §§ 16, 18 und 19 der Prüfungsorganisationsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät werden allerdings Minimal- und Maximalgrößen zu Prüfungsumfang und -dauer ausgewiesen.

Die Universität hat den dringenden Hinweis, dass in allen Modulbeschreibungen der Prüfungsumfang bzw. die Prüfungsdauer explizit ausgewiesen werden muss, unmittelbar aufgegriffen und überarbeitet derzeit das Modulhandbuch dahingehend, was Agentur und Gutachtergruppe sehr begrüßen.

Die Agentur empfiehlt dem Akkreditierungsrat die Formulierung einer Auflage zum Nachweis der Veröffentlichung des überarbeiteten Modulhandbuchs.

#### **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 § 25 Abs. 1 Satz 3 und 4 MRVO**

*Nicht angezeigt*

## **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

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

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Begründung:

Entsprechend § 7 Abs. 3 S. 3 StudakVO ist bei den Voraussetzungen zur Vergabe von ECTS-Leistungspunkten anzugeben, wie ein Modul erfolgreich absolviert werden kann. Dies erfordert die Angabe von Prüfungsart, -umfang und -dauer. Die jeweiligen Prüfungsarten legt die Universität in sämtlichen Modulbeschreibungen fest, nicht jedoch Prüfungsumfang und Prüfungsdauer. Auch in den Prüfungsordnungen der jeweiligen Studiengänge sind hierzu keine Angaben zu finden. In den §§ 16, 18 und 19 der Prüfungsorganisationsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät werden allerdings Minimal- und Maximalgrößen zu Prüfungsumfang und -dauer ausgewiesen.

Die Universität hat den dringenden Hinweis, dass in allen Modulbeschreibungen der Prüfungsumfang bzw. die Prüfungsdauer explizit ausgewiesen werden muss, unmittelbar aufgegriffen und überarbeitet derzeit das Modulhandbuch dahingehend, was Agentur und Gutachtergruppe sehr begrüßen.

Die Agentur empfiehlt dem Akkreditierungsrat die Formulierung einer Auflage zum Nachweis der Veröffentlichung des überarbeiteten Modulhandbuchs.

### **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 § 25 Abs. 1 Satz 3 und 4 MRVO**

*Nicht angezeigt*

### **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

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

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Begründung:

Entsprechend § 7 Abs. 3 S. 3 StudakVO ist bei den Voraussetzungen zur Vergabe von ECTS-Leistungspunkten anzugeben, wie ein Modul erfolgreich absolviert werden kann. Dies erfordert die Angabe von Prüfungsart, -umfang und -dauer. Die jeweiligen Prüfungsarten legt die Universität in sämtlichen Modulbeschreibungen fest, nicht jedoch Prüfungsumfang und Prüfungsdauer. Auch in den Prüfungsordnungen der jeweiligen Studiengänge sind hierzu keine Angaben zu finden. In den §§ 16, 18 und 19 der Prüfungsorganisationsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät werden allerdings Minimal- und Maximalgrößen zu Prüfungsumfang und -dauer ausgewiesen.

Die Universität hat den dringenden Hinweis, dass in allen Modulbeschreibungen der Prüfungsumfang bzw. die Prüfungsdauer explizit ausgewiesen werden muss, unmittelbar aufgegriffen und überarbeitet derzeit das Modulhandbuch dahingehend, was Agentur und Gutachtergruppe sehr begrüßen.

Die Agentur empfiehlt dem Akkreditierungsrat die Formulierung einer Auflage zum Nachweis der Veröffentlichung des überarbeiteten Modulhandbuchs.

#### **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 § 25 Abs. 1 Satz 3 und 4 MRVO**

*Nicht angezeigt*

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

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

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Begründung:

Entsprechend § 7 Abs. 3 S. 3 StudakVO ist bei den Voraussetzungen zur Vergabe von ECTS-Leistungspunkten anzugeben, wie ein Modul erfolgreich absolviert werden kann. Dies erfordert die Angabe von Prüfungsart, -umfang und -dauer. Die jeweiligen Prüfungsarten legt die Universität in sämtlichen Modulbeschreibungen fest, nicht jedoch Prüfungsumfang und Prüfungsdauer. Auch in den Prüfungsordnungen der jeweiligen Studiengänge sind hierzu keine Angaben zu finden. In den §§ 16, 18 und 19 der Prüfungsorganisationsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät werden allerdings Minimal- und Maximalgrößen zu Prüfungsumfang und -dauer ausgewiesen.

Die Universität hat den dringenden Hinweis, dass in allen Modulbeschreibungen der Prüfungsumfang bzw. die Prüfungsdauer explizit ausgewiesen werden muss, unmittelbar aufgegriffen und überarbeitet derzeit das Modulhandbuch dahingehend, was Agentur und Gutachtergruppe sehr begrüßen.

Die Agentur empfiehlt dem Akkreditierungsrat die Formulierung einer Auflage zum Nachweis der Veröffentlichung des überarbeiteten Modulhandbuchs.

### **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 § 25 Abs. 1 Satz 3 und 4 MRVO**

*Nicht angezeigt*

## Kurzprofile

### Die Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Die Universität Bonn wurde vor 200 Jahren gegründet. Sie fördert und pflegt die Wissenschaften als Einheit von Forschung und Lehre. Als Volluniversität mit sieben Fakultäten (Fakultäten für Katholische und Evangelische Theologie, Rechts- und Staatswissenschaften, Mathematik und Naturwissenschaften, Philosophie, Medizin und Landwirtschaft) verfolgt sie in der Breite ihres Forschungs- bzw. Fächerspektrums das Ziel, junge Menschen für die Wissenschaften zu begeistern und sie in der Weiterentwicklung ihrer individuellen fachlichen Potenziale sowie ihrer Persönlichkeit bestmöglich zu fördern. Hierin kommt das Selbstverständnis der Universität zum Tragen, als Ort der Entstehung, Vermittlung und Fruchtbarmachung neuen Wissens bestqualifizierten Nachwuchs für die Herausforderungen der modernen Wissensgesellschaft wie auch in akademischen Berufsfeldern heranzubilden. Derzeit sind mehr als 38.000 Studierende (davon 5.000 internationale Studierende aus 143 Ländern) in einem der 200 Studiengänge eingeschrieben.

Die Universität Bonn ist eine moderne Forschungsuniversität mit starker internationaler Ausrichtung und einem breiten Fächerspektrum. Neben den klassischen Fächern hat die Universität Bonn sechs transdisziplinäre Forschungsbereiche geschaffen, um Lösungen für aktuelle wissenschaftliche und gesellschaftliche Herausforderungen zu erarbeiten.

Die Studiengänge des vorliegenden Bündels werden von der Landwirtschaftlichen Fakultät angeboten, die im Jahr 1934 als Nachfolgerin der Landwirtschaftlichen Hochschule Poppelsdorf in die Universität integriert wurde. Kerndisziplinen der Fakultät sind Agrarwissenschaften, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften sowie Geodäsie und Geoinformation. Insgesamt umfasst das Lehrangebot der Landwirtschaftlichen Fakultät fünf Bachelor- und elf Masterstudiengänge (inkl. Lehramtsausbildung) sowie einen Staatsexamensstudiengang.

Das Selbstverständnis der Fakultät („Innovativ forschen, individuell studieren, interdisziplinär arbeiten“) basiert auf der Integration der Leistung Einzelner im Kontext der gemeinsam definierten Lehr- und Forschungsstrategien. Die sowohl grundlagenorientierten als auch an Systemen der Agrar-/ Ernährungswirtschaft und Geodäsie ausgerichteten Forschungsarbeiten sind international sichtbar und tragen quantitativ und qualitativ zur exzellenten Forschungsleistung der Universität Bonn bei.

Die Schwerpunkte der Forschungsarbeiten leisten einen essenziellen Beitrag zur Lösung aktueller, gesellschaftlich relevanter Probleme: globale Verknappung von Energie, Rohstoffen und Wasser, konkurrierende Verwendung von Flächen für die Energiegewinnung und die Lebensmittelproduktion, Einfluss des Klimawandels auf agrarische Prozesse, nachhaltige Primärproduktion und Lebensmittelverarbeitung, Erhalt der Artenvielfalt, Naturschutz und Landschaftsökologie,

Fehl-, Über- bzw. Mangelernährung in entwickelten und sich noch entwickelnden Regionen der Welt.

Die Landwirtschaftliche Fakultät besteht aus sechs Instituten mit den Fachrichtungen Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (IEL), Geodäsie und Geoinformation (IGG), Lebensmittel- und Ressourcenökonomik (ILR), Landtechnik (ILT), Nutzpflanzenwissenschaften und Ressourcenschutz (INRES) und Tierwissenschaften (ITW). Innerhalb dieser Disziplinen wie auch durch ihre Verbindung erarbeitet die Fakultät Lösungen für die Erhaltung von Ressourcen für künftige Generationen und zur optimierten Lebensmittelproduktion. Die Forschung und Lehre der Fakultät trägt wesentlich zu den transdisziplinären Forschungsbereichen „Innovation und Technologie für eine nachhaltige Zukunft“ und „Leben und Gesundheit“ bei, u.a. auch mit dem Exzellenzcluster „Robotics and Phenotyping for Sustainable Crop Production (PhenoRob)“.

### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

Der Studiengang ist interdisziplinär angelegt und trägt insbesondere zu den transdisziplinären Forschungsbereichen „Leben und Gesundheit“ und „Innovation und Technologie für eine nachhaltige Zukunft“ der Universität bei. Die Kombination der Bereiche der Ernährungswissenschaften, Ernährungsepidemiologie, molekulare Lebensmitteltechnologie und Ökonomie des Agrar- und Ernährungssektors bietet ein vielfältiges Spektrum und eine breite fachliche Ausbildung.

Das Studienangebot richtet sich primär an Abiturient\_innen, die naturwissenschaftlich interessiert sind. Des Weiteren sind beruflich qualifizierte Bewerber\_innen mit einer vorhergehenden Ausbildung und beruflichen Tätigkeit in einem der Bereiche Ernährung bzw. Lebensmittel angesprochen.

Die Studierenden können ein breites fachliches und systemisches Wissen in den Bereichen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, Verfahrenstechnik, Lebensmittelchemie, Lebensmittelmikrobiologie, Humanernährung und Diätetik, Ernährungsepidemiologie sowie der Ökonomie des Agrar- und Ernährungssektors erwerben. Die Module werden überwiegend durch entsprechend forschende Lehrstühle gelehrt. Dies ermöglicht die Durchführung der Lehre auf einem hohen wissenschaftlichen Niveau mit einem starken Forschungsbezug und einer hohen Aktualität.

Die Absolvent\_innen werden für die Aufnahme eines konsekutiven Masterstudiums oder einer Berufstätigkeit in Bereichen der Lebensmittelverarbeitung qualifiziert.

### **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

Der Studiengang ist am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften angesiedelt. Er ist forschungsorientiert am Thema „Ernährung und Gesundheit“ ausgerichtet und trägt so zu den

transdisziplinären Forschungsbereichen „Leben und Gesundheit“ und „Innovation und Technologie für eine nachhaltige Zukunft“ der Universität bei.

Eine adäquate Ernährung spielt eine wesentliche Rolle für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit des Menschen. In Industrieländern führt Überernährung zunehmend zu Wohlstandserkrankungen wie beispielsweise Übergewicht und Diabetes. Dennoch kommt es auch hier noch zu gesundheitlichen Problemen durch Fehlernährung („qualitative Mangelernährung“), vor allem in besonderen Lebenssituationen, wie z. B. bei Menschen im fortgeschrittenen Alter. Große Teile der Weltbevölkerung sind immer noch unter- bzw. mangelernährt. Ein primäres Ziel der Ernährungswissenschaften ist die Erforschung von Zusammenhängen zwischen Ernährung und Gesundheit als Basis für die Entwicklung von evidenzbasierten Empfehlungen zur Prävention von ernährungsbedingten Krankheiten. Zunehmend rückt auch der Einfluss der Ernährung auf die Umwelt und das Klima in den Fokus der Ernährungswissenschaften.

Zielgruppe des Studiengangs sind Absolvent\_innen eines ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschlusses im Fach Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften oder angrenzender/verwandter Bereiche. Das Studienangebot erfolgt in deutscher Sprache, wobei einige Module in Englisch angeboten werden und sowohl Prüfungen als auch Masterarbeiten in englischer Sprache erfolgen können.

Im Studium der Ernährungswissenschaften werden tiefergehende Kompetenzen in ernährungsphysiologischen Methoden und Verfahren erworben sowie Kenntnisse in gesundheitswissenschaftlichen Themen wie Epidemiologie und deren populationsbezogenen Ansätzen vermittelt.

Die Studierenden werden damit auf Tätigkeiten in der Forschung innerhalb von Universitäten und Forschungszentren (Promotion und wissenschaftliche Karriere) vorbereitet, aber auch auf forschungsbezogene Tätigkeiten beispielsweise in der Industrie.

### **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

Der Studiengang stellt ein forschungsorientiertes Studium dar mit dem Ziel, umfangreiche Theorie- und Methodenkompetenz zu erwerben, die zur Durchführung eigenständiger und innovativer Forschungsarbeit befähigt. Dies soll zur Ausbildung national und international wettbewerbsfähiger Nachwuchswissenschaftler\_innen führen.

Zielgruppe sind Bewerber\_innen mit einem ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschluss in Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, (Ernährungs- und) Lebensmittelwissenschaften oder einem verwandten Fach, in welchem grundlegende Kenntnisse der Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie und Lebensmittelmikrobiologie vermittelt wurden.

Der inhaltliche Schwerpunkt des Studienganges wird auf die naturwissenschaftlichen Aspekte der Lebensmittelproduktion gesetzt. Die Studierenden sollen ein tiefes Verständnis der Funktion der Lebensmittelinhaltsstoffe erwerben, wobei mit der Funktionalität der Inhaltsstoffe primär die technologische Funktionalität gemeint ist. Allerdings wird durch das Angebot entsprechender Wahlmodule auch die Biofunktionalität behandelt, die sich insbesondere in den Modulen „Biofunktionalität der Lebensmittel“ und „Lebensmitteltoxikologie“ äußert. Damit soll zwei Entwicklungen Rechnung getragen werden: Erstens werden stoffliche („molekulare“) Aspekte bei der klassischen lebensmitteltechnologischen Ausbildung an anderen Standorten eher nachrangig behandelt, da diese in der Regel verfahrenstechnische Schwerpunkte setzen. Demzufolge besteht bei vielen Absolvent\_innen der Lebensmitteltechnologie häufig ein mangelndes Wissen um die Vorgänge, die sich entlang der Wertschöpfungskette auf molekularer Ebene in der Rohware und im Lebensmittel abspielen. Umgekehrt verfügen die Studierenden der Lebensmittelchemie üblicherweise nicht über die erforderlichen technologischen Kenntnisse, um den Einfluss der Verarbeitung auf die Lebensmittelqualität hinreichend tief beurteilen bzw. bei der Entwicklung von Produkten eine adäquate Auswahl von Lebensmittelzutaten vornehmen zu können. Mit der Konzeption des Studienganges soll diese Lücke geschlossen werden. Zweitens soll durch die Integration von Modulen zur Biofunktionalität und Toxikologie ein Verständnis der positiven und negativen Eigenschaften von Lebensmitteln bzw. deren Inhaltsstoffen vermittelt werden, die entweder endogen bereits in den Rohstoffen vorhanden sind, während der Verarbeitung gebildet oder abgebaut werden können, oder als Supplemente bzw. als Kontaminanten in Lebensmitteln vorkommen. Damit wird nicht nur eine Verbindung zu den o. g. chemischen bzw. physikalischen Aspekten der Lebensmittelverarbeitung hergestellt, sondern es wird insbesondere auch eine Brücke zu den Ernährungswissenschaften etabliert. Perspektivisch bietet sich sogar die Erweiterung des Angebots um einen Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit an.

Aufgrund der erworbenen fachlichen Breite und der Interdisziplinarität soll der Studiengang den Absolvent\_innen die Möglichkeit eröffnen, sich sehr flexibel auf dem Arbeitsmarkt zu bewegen. Sie sollen durch ihre Ausbildung in die Lage versetzt werden, eine Laufbahn sowohl in der Lebensmittelindustrie und angrenzenden Sektoren als auch an wissenschaftlichen Hochschulen anzustreben.

#### **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

Der forschungsorientierte, international ausgerichtete Masterstudiengang beschäftigt sich aus ökonomischer Perspektive mit dem Agrar- und Ernährungssektor in seiner ganzen Breite. Über die internationalen Studierenden und Lehrenden sowie über internationale Partnerschaftsabkommen wird interkulturelles Lernen und Forschen ermöglicht. Dabei können sich Studierende neben

den allgemeinen ERASMUS-Programmen auf das Double-Degree-Programm mit der Universität Wageningen (WUR) in den Niederlanden bewerben. Ein Teil der Studierenden kommt über den ERASMUS Mundus Studiengang „Agricultural, Food and Environmental Policy Analysis (AFEPA)“ in Kollaboration mit vier renommierten europäischen Partnerhochschulen in das Masterstudium. Da die Partnerabkommen auf bestehenden Forschungsnetzwerken aufbauen, wird darüber hinaus das forschungsorientierte Profil gestützt.

Der Studiengang richtet sich an Bewerber\_innen mit einem ersten berufsqualifizierenden Abschluss in den Fächern Agrarwissenschaften, Agribusiness, Agricultural Management, Agrarökonomie, Ernährungsökonomie, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Wirtschaftswissenschaften oder in einem verwandten Fach. Da die Unterrichtssprache ausschließlich Englisch ist, wird ebenso die Beherrschung der englischen Sprache mindestens auf Niveau B2 vorausgesetzt.

Die Studierenden sollen befähigt werden, komplexe Probleme in Bezug auf den Agrar- und Lebensmittelsektor auf regionaler, nationaler und globaler Ebene zu analysieren und Lösungsvorschläge zu erarbeiten. Hierbei erfolgt die Betrachtung der gesamten Wertschöpfungskette der Agrar- und Ernährungswirtschaft, beginnend mit den der Landwirtschaft vorgelagerten Sektoren bis hin zu den Verbraucher\_innen. Ziel ist es, hochqualifizierten Nachwuchs für verantwortungsvolle Aufgaben im Agrar- und Ernährungssektor sowie den angrenzenden Bereichen einschließlich der Forschung auszubilden und zu qualifizieren.

Das Berufsfeld der Absolvent\_innen wird vornehmlich durch Führungspositionen Unternehmen des Agrar- und Ernährungssektors, in Marktforschungsinstituten, in Verbänden sowie Organisationen der Entwicklungszusammenarbeit und Verwaltungsbehörden, die sich mit diesem Sektor und seinem Umfeld beschäftigen und nicht zuletzt in Forschungsinstituten repräsentiert.

## **Zusammenfassende Qualitätsbewertungen des Gutachtergremiums**

### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

Der Studiengang ermöglicht den Studierenden den Erwerb von fundiertem Grundlagenwissen in den Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften und bildet somit eine gute Basis – sowohl für die weiterführende akademische Ausbildung als auch für den Berufseinstieg. Die Studierenden haben vielfältige Möglichkeiten, ein individuelles Studienprofil herauszuarbeiten. Hierzu trägt das große Flexibilitätsfenster im vierten und fünften Semester bei. Da hier ausschließlich Wahlpflichtmodule belegt werden, können die Studierenden die Fachbereiche besonders vertiefen, die sie persönlich präferieren. Auch das Belegen von Modulen verschiedener Bereiche ist möglich. Dadurch können die Studierenden entweder einen besonderen Studienschwerpunkt bilden, indem sie sich vertieftes Wissen aneignen, oder sie erweitern ihr Fachwissen in einer besonderen Breite und gewinnen Einblicke in verschiedene Thematiken des Fachbereichs. Auch die Absolvierung eines Auslandssemesters ist möglich, hier werden dann die an der ausländischen Hochschule erbrachten Leistungen auf die Studiengangsmodule angerechnet. Ebenso können die Studierenden den Wahlpflichtbereich für Labor- oder Berufspraktika nutzen.

Es gibt zusätzlich auch ein Teilzeitstudienmodell, welches den Studierenden eine bessere Vereinbarkeit von Studium, Beruf und/oder Familie ermöglichen soll.

Die Gutachtergruppe möchte die hohe Flexibilität, die sich den Studierenden bei der Gestaltung ihres Studienverlaufs bietet, besonders positiv hervorheben.

Durch diese Flexibilität reagiert die Universität auch auf den Wunsch der Studierenden nach mehr Flexibilität – denn bisher mussten innerhalb der ersten vier Fachsemester Pflichtmodule belegt werden, was die Wahlmöglichkeiten der Studierenden eingeschränkt hat.

Ein weiterer Wunsch der Studierenden besteht auch in der Integration eines Pflichtpraktikums ins Studium, damit sie umfassende Einblicke in die berufliche Praxis gewinnen können. Dies wurde auch in der vergangenen Begutachtung empfohlen. Die Universität hat durch die Erhöhung der Flexibilität in der Studiengangsgestaltung versucht, auf dieses Anliegen zu reagieren. Allerdings ist bisher kein Pflichtpraktikum vorgesehen. Die Gutachtergruppe begrüßt die Bestrebungen der Universität, die Empfehlungen aus der Akkreditierung und den Wunsch der Studierenden umzusetzen, sieht im Bereich der beruflichen Praxiserfahrung aber weiterhin Optimierungsbedarf. Daher möchte die Gutachtergruppe die Empfehlung aus der vorangegangenen Akkreditierung aufrechterhalten.

Insgesamt konnte die Gutachtergruppe einen guten Eindruck von dem Studiengang gewinnen und hat auch gesehen, dass die Studierenden mit dem Angebot zufrieden sind. Daher sieht sich die Gutachtergruppe nicht zur Formulierung von Auflagen veranlasst und möchte der Universität

im Folgenden Empfehlungen mitgeben, um bei der weiteren Optimierung des Studienganges zu unterstützen.

### **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

Der Studiengang zeichnet sich durch ein forschungsorientiertes Profil aus und bietet den Studierenden einen umfassenden Einblick in die Forschungsprojekte der Lehrenden, an denen die Studierenden im Rahmen von Projekten und Abschlussarbeiten auch selbst mitarbeiten können. Hierbei verfolgt die Universität auch einen interdisziplinären Ansatz, was die themenabhängige Zusammenarbeit von verschiedenen Forschungsgruppen und auch verschiedenen Instituten fördert und die Studierenden mit wichtigen fachübergreifenden Kompetenzen ausstattet.

Neben dem vertieften Einblick in Wissenschaft und Forschung erhalten die Studierenden durch den regelmäßigen Einsatz externer Lehrbeauftragte Impulse aus der beruflichen Praxis.

Durch den hohen Anteil an Wahlpflichtmodulen (insgesamt 60 ECTS-Leistungspunkte) können sich die Studierenden entsprechend ihrer Präferenzen profilieren und ihr Studium individuell gestalten. Da im dritten Semester ausschließlich Wahlpflichtmodule vorgesehen sind, können die Studierenden dieses für ein Auslandssemester nutzen. Es besteht zudem die Möglichkeit, die Masterarbeit außerhalb der Universität in einem Unternehmen oder einer Forschungseinrichtung im In- oder Ausland zu schreiben.

Die Gutachtergruppe hat den Eindruck, dass die Studierenden hier in sehr hohem Maße von den ausgeprägten Forschungsaktivitäten der Lehrenden profitieren und unter Beachtung sehr hoher wissenschaftlicher Standards ausgebildet werden.

Daher ist die Gutachtergruppe insgesamt von dem Studienangebot überzeugt und spricht keine Auflagen aus.

### **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

Die Studierenden werden in diesem Studiengang in hohem Maße wissenschaftlich und forschungsorientiert ausgebildet und bekommen die Gelegenheit, in die Forschungsprojekte der Dozierenden Einblick zu erhalten. Im Rahmen von Projektmodulen oder der Masterarbeit ist es zudem möglich, dass die Studierenden aktiv an der Forschung mitarbeiten und kleinere Projekte eigenständig bearbeiten. Diese hohe Forschungsorientierung bewertet die Gutachtergruppe als sehr positiv und zielführend in der fachlichen und wissenschaftlichen Ausbildung der Studierenden.

Um die bereits sehr gute Ausbildung der Studierenden weiter zu optimieren, würde die Gutachtergruppe zu einer Intensivierung der Laborpraktika raten. Allerdings konnte sich die Gutachtergruppe auch davon überzeugen, dass dies vor Hintergrund der aktuellen labortechnischen Ausstattung nicht möglich ist. Daher begrüßt sie die aktuellen und auch zukünftigen Entwicklungen im Bereich der Ressourcen und Infrastruktur, die im Rahmen der Exzellenzstrategie der Universität bereits stattfinden und noch geplant sind.

Die Gutachtergruppe ist überzeugt, dass der Studiengang inhaltlich eine sehr gute Verbindung aus den beiden Bereichen Chemie und Technologie darstellt und vielseitige weitere Anknüpfungspunkte zu verwandten Disziplinen bietet, was die Studierenden mit wichtigen Schnittstellenkompetenzen ausstattet und ihnen interdisziplinäres Arbeiten auf wissenschaftlich hohem Niveau ermöglicht.

Der Studiengang hinterlässt bei der Gutachtergruppe insgesamt einen guten Eindruck, weshalb sie keine Auflagen ausspricht.

#### **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

Der englischsprachige Studiengang erweitert das Profil des Instituts um eine sehr gut konzipierte internationale Komponente und ermöglicht es Studieninteressierten aus der ganzen Welt, ihr Masterstudium an der Universität Bonn zu absolvieren und sich für den internationalen Arbeitsmarkt oder die Aufnahme eines Promotionsstudiums zu qualifizieren.

Den internationalen Studierenden stehen hier verschiedene Angebote der Universität zur Verfügung, die sie in der Eingewöhnungsphase und dem Studienstart unterstützen sollen. Beispielsweise ist die Universität bei fachlichen Fragen, persönlichen Anliegen und auch administrativen Dingen, wie der Wohnsitzanmeldung und Ähnlichem, behilflich und es gibt verschiedene freiwillige Kursangebote, die die Studierenden nutzen können. Die Gutachtergruppe hat gesehen, dass den Studiengangsverantwortlichen die Belange der Studierenden sehr wichtig sind und begrüßt dies sehr.

Im Rahmen ihres Studiums belegen die Studierenden Pflichtmodule im Umfang von insgesamt 30 ECTS-Leistungspunkten und ihnen steht eine Vielzahl von Wahlmodulen offen, von denen sie Module im Gesamtumfang von 60 ECTS-Leistungspunkten auswählen können. Hierbei haben sie die Möglichkeit, einen individuellen Studienschwerpunkt mit Nebenfach auszubilden („Major-Minor-Option“) und ihren Studienverlauf so nach ihren Präferenzen zu gestalten.

Die Studierenden können sich außerdem für ein Double-Degree-Programm bewerben, welches gemeinsam mit der Wageningen University in den Niederlanden angeboten wird. Die daran teilnehmenden Studierenden der Universität Bonn verbringen das erste Studienjahr in Bonn, das

zweite Studienjahr an der Wageningen University. Die Masterarbeit wird von beiden Universitäten betreut. Es erfolgt die gegenseitige Anrechnung von Leistungen der jeweils anderen Universität und die Studierenden erhalten den Abschluss von beiden Universitäten. Dieses zusätzliche Angebot zur Vertiefung internationaler Erfahrungen und interkultureller Kompetenz der Studierenden wertschätzt die Gutachtergruppe sehr.

Insgesamt bewertet die Gutachtergruppe den internationalen Studiengang als sehr positiv und spricht keine Empfehlungen aus.

## Inhalt

Ergebnisse auf einen Blick.....	5
Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften .....	5
Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften .....	6
Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie .....	7
Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO) .....	8
Kurzprofile.....	9
Die Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.....	9
Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften .....	10
Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften .....	10
Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie .....	11
Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO) .....	12
Zusammenfassende Qualitätsbewertungen des Gutachtergremiums .....	14
Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften .....	14
Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften .....	15
Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie .....	15
Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO) .....	16
<b>1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien .....</b>	<b>20</b>
Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO).....	20
Studiengangsprofile (§ 4 MRVO).....	21
Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO).....	21
Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO) .....	23
Modularisierung (§ 7 MRVO) .....	24
Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO).....	25
Besondere Kriterien für Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen (§ 9 MRVO) .....	26
Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme (§ 10 MRVO).....	26
<b>2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien .....</b>	<b>27</b>
2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung .....	27
2.2 Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien .....	27
Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO) .....	27
Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO).....	39
Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO).....	82
Studienerfolg (§ 14 MRVO) .....	86
Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO) .....	91
Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme (§ 16 MRVO).....	95
Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen (§ 19 MRVO) .....	95

Hochschulische Kooperationen (§ 20 MRVO).....	95
Besondere Kriterien für Bachelorausbildungsgänge an Berufsakademien (§ 21 MRVO).....	96
<b>3 Begutachtungsverfahren .....</b>	<b>97</b>
3.1 Allgemeine Hinweise .....	97
3.2 Rechtliche Grundlagen .....	98
3.3 Gutachtergruppe .....	98
<b>4 Datenblatt .....</b>	<b>99</b>
4.1 Daten zum Studiengang zum Zeitpunkt der Begutachtung .....	99
Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften .....	99
Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften .....	99
Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie .....	99
Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO) .....	99
4.2 Daten zur Akkreditierung .....	99
Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften .....	100
Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften .....	100
Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie .....	101
Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO) .....	101
<b>5 Glossar .....</b>	<b>103</b>
Anhang .....	104

## 1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien

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

### Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 3 MRVO. [Link Volltext](#)

### Dokumentation/Bewertung

Der Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften führt mit dem Abschluss Bachelor of Science zu einem ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschluss (§ 2 Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“).

Die übrigen Studiengänge des Bündels führen mit dem Abschluss Master of Science jeweils zu einem weiteren berufsqualifizierenden Abschluss (jeweils § 2 der Prüfungsordnungen der Masterstudiengänge).

Die Regelstudienzeit im Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften beträgt im Vollzeitstudium sechs Semester (drei Jahre). Es besteht die Möglichkeit, diesen Studiengang im Teilzeitmodell zu absolvieren; in diesem Fall beträgt die Regelstudienzeit neun Semester (viereinhalb Jahre) (§ 4 Abs. 1 Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“).

In den Masterstudiengängen ist eine Regelstudienzeit von vier Semestern, also zwei Jahren, vorgesehen (jeweils § 4 Abs. 1 der Prüfungsordnungen der Masterstudiengänge).

Der Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO) bietet die Möglichkeit eines Double-Degree-Studiums in Kooperation mit der Wageningen University in den Niederlanden an. Die Wahl der Double-Degree-Option hat keine Auswirkungen auf die Regelstudienzeit, diese beträgt dann weiterhin vier Semester.

Die Gesamtregelstudienzeit im Vollzeitstudium beträgt bei den konsekutiven Studiengängen zehn Semester (fünf Jahre).

### Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist für alle Studiengänge erfüllt.

Hinweis:

Die studiengangsübergreifende Prüfungsorganisationsordnung sowie die Prüfungsordnungen der jeweiligen Studiengänge wurden bereits in der vorliegenden Fassung vom 15. Juli 2020 vom Fakultätsrat beschlossen und sollen zum Wintersemester 2020/21 in Kraft treten. Sie wurden allerdings noch nicht final veröffentlicht. Daher empfiehlt die Agentur dringend, einen Nachweis der Veröffentlichung der entsprechenden Ordnungen einzureichen.

## **Studiengangsprofile (§ 4 MRVO)**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 4 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Dokumentation/Bewertung**

Die konsekutiven Masterstudiengänge Ernährungswissenschaften, Molekulare Lebensmitteltechnologie sowie Agricultural and Food Economics (AFECO) sind alle durch ein forschungsorientiertes Profil gekennzeichnet.

In allen Studiengängen des Bündels ist eine Abschlussarbeit vorgesehen.

Durch Erstellen der Abschlussarbeiten sollen die Studierenden die Fähigkeit nachweisen, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein Problem aus ihrem Fachbereich selbstständig und unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden zu bearbeiten.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist für alle Studiengänge erfüllt.

## **Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO)**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 5 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

#### **Dokumentation/Bewertung**

Zugangsvoraussetzung des Studiengangs ist ein erster berufsqualifizierender Hochschulabschluss in Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Ernährungswissenschaften oder einem verwandten Fach.

Im Rahmen des ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschlusses müssen mindestens 24 ECTS-Leistungspunkte im Bereich der naturwissenschaftlichen Grundlagen (Mathematik, Physik, Chemie und Biologie) sowie mindestens 42 ECTS-Leistungspunkte (einschließlich der Bachelorarbeit) an ernährungswissenschaftlich ausgerichteten Modulen nachgewiesen werden.

Studienbewerber\_innen ohne deutsche Staatsangehörigkeit müssen deutsche Sprachkenntnisse auf Mindestniveau C1 nachweisen.

Außerdem müssen alle Studienbewerber\_innen englische Sprachkenntnisse auf Mindestniveau B2 nachweisen. (§ 3 Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang Ernährungswissenschaften)

#### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

### **Dokumentation/Bewertung**

Zugangsvoraussetzung des Studiengangs ist ein erster berufsqualifizierender Hochschulabschluss in Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, (Ernährungs-) und Lebensmittelwissenschaften oder einem verwandten Fach.

Im Rahmen des ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschlusses müssen mindestens 24 ECTS-Leistungspunkte im Bereich der naturwissenschaftlichen Grundlagen (Mathematik, Physik, Chemie und Biologie) sowie mindestens 42 ECTS-Leistungspunkte (einschließlich der Bachelorarbeit) an lebensmittelwissenschaftlich ausgerichteten Modulen (insbesondere Lebensmittelchemie und -technologie) nachgewiesen werden.

Studienbewerber\_innen ohne deutsche Staatsangehörigkeit müssen deutsche Sprachkenntnisse auf Mindestniveau C1 nachweisen.

Außerdem müssen alle Studienbewerber\_innen englische Sprachkenntnisse auf Mindestniveau B2 nachweisen. (§ 3 Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang molekulare Lebensmitteltechnologie)

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation/Bewertung**

Zugangsvoraussetzung des Studiengangs ist ein erster berufsqualifizierender Hochschulabschluss in Agrarwissenschaften, Agribusiness, Agricultural Management, Agrarökonomie, Ernährungsökonomie, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Wirtschaftswissenschaften oder einem verwandten Fach mit einem Notendurchschnitt von mindestens 2,5.

Im Rahmen des ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschlusses müssen mindestens 42 ECTS-Leistungspunkte (einschließlich Bachelorarbeit) im ökonomischen Bereich nachgewiesen werden. Davon müssen mindestens fünf ECTS-Leistungspunkte aus dem Fachbereich Mikroökonomik stammen. Darüber hinaus müssen mindestens fünf ECTS-Leistungspunkte aus dem Fachbereich Statistik nachgewiesen werden.

Außerdem müssen alle Studienbewerber\_innen englische Sprachkenntnisse auf Mindestniveau B2 nachweisen. (§ 3 Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang Agricultural and Food Economics (AFECO))

Da es sich um einen englischsprachigen Studiengang handelt, müssen Studienbewerber\_innen ohne deutsche Staatsangehörigkeit keine deutschen Sprachkenntnisse für die Zulassung zum Studiengang nachweisen.

Für die Teilnahme am Double-Degree-Programm können sich interessierte Master-Studierende bewerben, die innerhalb der ersten beiden Studiensemester alle Pflichtmodule (Umfang 30 ECTS-Leistungspunkte) sowie insgesamt Module mit einem Umfang von mindestens 60 ECTS-Leistungspunkten abgeschlossen haben und deren Notendurchschnitt bei mindestens 2,3 liegt. Die Bewerbung an die Studienkoordination erfolgt über ein Motivationsschreiben sowie einem Nachweis der bisherigen Studienleistungen in einem aktuellen Transcript of Records.

Die Partnerhochschule Wageningen University gibt jährlich die Kapazitäten an Studienplätzen bekannt. Stehen nicht für alle Bewerber\_innen Studienplätze an der Partneruniversität zur Verfügung, kommt es zu einem Auswahlverfahren, bei dem persönliche Interviews mit den Bewerber\_innen geführt werden. Die Auswahl der Double-Degree-Studierenden erfolgt dann anhand des aktuellen Notendurchschnitts und der Ergebnisse aus den Interviews.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

### **Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 6 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Dokumentation/Bewertung**

Nach bestandener Abschlussprüfung im Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften vergibt die Universität den akademischen Grad Bachelor of Science (B. Sc.), in den Studiengängen 02 – 04 wird der akademische Grad Master of Science (M. Sc.) vergeben. Die Bezeichnungen der Abschlussgrade sind kongruent zur fachlichen Ausrichtung der Studiengänge.

Es wird jeweils nur ein akademischer Grad verliehen.

Absolvent\_innen der Double-Degree-Option wird zudem der akademische Grad Master of Science (M. Sc.) von der Partnerhochschule, der Wageningen University, verliehen.

Mit dem Abschlusszeugnis erhält jede\_r Absolvent\_in eine Urkunde, ein Diploma Supplement sowie das Transcript of Records, das die Studienleistung der Absolventin/des Absolventen dokumentiert. Dem Selbstbericht liegt ein Muster für das Transcript of Records in deutscher Sprache bei, ebenso ein Muster des Diploma Supplements in englischer Sprache gemäß der aktuellen Neufassung von 2018.

Gemeinsam mit den Abschlussunterlagen erhalten die Absolvent\_innen ebenfalls den Ausweis einer relativen Note in Form einer Notenverteilungstabelle. Ein Muster der Notenverteilungstabelle liegt vor.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist für alle Studiengänge erfüllt.

### **Modularisierung (§ 7 MRVO)**

Die Studiengänge entsprechen nicht den Anforderungen gemäß § 7 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Dokumentation/Bewertung**

Alle Studiengänge sind vollständig in Module gegliedert, die thematisch und zeitlich voneinander abgegrenzt sind. Die Inhalte eines Moduls sind so bemessen, dass sie innerhalb eines Semesters bzw. innerhalb von zwei Semestern vermittelt werden können. Es gibt keine Module, die sich über mehr als zwei Semester erstrecken.

In allen Studiengängen sind vereinzelt Pflicht- oder Wahlpflichtmodule mit einem Umfang von drei ECTS-Leistungspunkten zu belegen bzw. wählbar. Dies begründet die Universität damit, dass auf diese Weise spezielle Veranstaltungen von (externen) apl.-Professor\_innen ins Curriculum integriert werden können.

Die Modulbeschreibungen enthalten die Inhalte und Qualifikationsziele eines Moduls, Lehr- und Lernformen, Voraussetzungen für die Teilnahme, Verwendbarkeit des Moduls, Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten, ECTS-Leistungspunkte und Benotung, Häufigkeit des Angebots, Arbeitsaufwand und Dauer des Moduls.

Entsprechend § 7 Abs. 3 S. 3 StudakVO ist bei den Voraussetzungen zur Vergabe von ECTS-Leistungspunkten anzugeben, wie ein Modul erfolgreich absolviert werden dann. Dies erfordert die Angabe von Prüfungsart, -umfang und -dauer. Bei den Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten wird in den Modulbeschreibungen jeweils die Prüfungsart angegeben. In den §§ 16, 18 und 19 der Prüfungsorganisationsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät werden Minimal- und Maximalgrößen für Prüfungsumfang und -dauer angegeben. Detaillierte Informationen zu Prüfungsumfang und -dauer der jeweiligen Prüfungsleistungen in den einzelnen Modulen sind allerdings in den Modulbeschreibungen und den Prüfungsordnungen der jeweiligen Studiengänge nicht enthalten. Eine Ausnahme bilden hier die Module des wählbaren Schwerpunkts Ernährungswissenschaften in Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, dort ist die Prüfungsdauer in jeder Modulbeschreibung vermerkt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist für alle Studiengänge nicht erfüllt.

Begründung:

Entsprechend § 7 Abs. 3 S. 3 StudakVO ist bei den Voraussetzungen zur Vergabe von ECTS-Leistungspunkten anzugeben, wie ein Modul erfolgreich absolviert werden kann. Dies erfordert die Angabe von Prüfungsart, -umfang und -dauer. Die jeweiligen Prüfungsarten legt die Universität in sämtlichen Modulbeschreibungen fest, nicht jedoch Prüfungsumfang und Prüfungsdauer. Auch in den Prüfungsordnungen der jeweiligen Studiengänge sind hierzu keine Angaben zu finden. In den §§ 16, 18 und 19 der Prüfungsorganisationsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät werden allerdings Minimal- und Maximalgrößen zu Prüfungsumfang und -dauer ausgewiesen.

Die Universität hat den dringenden Hinweis, dass in allen Modulbeschreibungen der Prüfungsumfang bzw. die Prüfungsdauer explizit ausgewiesen werden muss, unmittelbar aufgegriffen und überarbeitet derzeit alle Modulhandbücher dahingehend, was Agentur und Gutachtergruppe sehr begrüßen.

Die Agentur empfiehlt dem Akkreditierungsrat die Formulierung einer Auflage zum Nachweis der Veröffentlichung der überarbeiteten Modulhandbücher.

### **Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO)**

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 8 MRVO. [Link Volltext](#)

### **Dokumentation/Bewertung**

Der Bewertung von Studienleistungen wird das European Credit Transfer System (ECTS) zugrunde gelegt. In jedem Semester können in der Regel 30 ECTS-Leistungspunkte erworben werden.

Im Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften werden im zweiten Semester 33 ECTS-Leistungspunkte erworben. Diese Diskrepanz kommt dadurch zustande, dass das Modul „Allgemeine Lebensmittelchemie“ ausschließlich im Sommersemester angeboten wird, aber als Pflichtmodul innerhalb der ersten drei Semester absolviert werden muss. Das Modul umfasst drei ECTS-Leistungspunkte. Da der Studienbeginn in diesem Studiengang nur im Wintersemester möglich ist, muss das Modul im zweiten Fachsemester belegt werden. Neben dem Modul „Allgemeine Lebensmittelchemie“ belegen die Studierenden im zweiten Fachsemester ausschließlich Module mit einem Umfang von sechs ECTS-Leistungspunkten, die ebenfalls nur im Sommersemester angeboten werden und als Pflichtmodule innerhalb der ersten drei Semester absolviert werden müssen. Als Ausgleich für die Mehrleistung erwerben die Studierenden dann im dritten Semester 27 ECTS-Leistungspunkte.

Ein ECTS-Leistungspunkt entspricht einer Gesamtarbeitsleistung im Präsenz- und Selbststudium von 30 Zeitstunden. Dies ist in § 5 Abs. 3 der studiengangsübergreifenden Prüfungsorganisati-

onsordnung der landwirtschaftlichen Fakultät festgelegt. Für ein Modul werden ECTS-Leistungspunkte gewährt, wenn die in der Prüfungsordnung vorgesehenen Leistungen nachgewiesen werden. Die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten setzt nicht zwingend eine Prüfung, sondern den erfolgreichen Abschluss des jeweiligen Moduls voraus.

Der Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften umfasst insgesamt 180 ECTS-Leistungspunkte.

Die Masterstudiengänge umfassen jeweils 120 ECTS-Leistungspunkte. Unter Einbeziehung des ersten berufsqualifizierenden Hochschulstudiums werden so 300 ECTS-Leistungspunkte erbracht.

Der Bearbeitungsumfang für die Abschlussarbeit beträgt im Bachelorstudiengang zwölf ECTS-Leistungspunkte (§ 4 Abs. 2 der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“ und entsprechende Modulbeschreibung). Die Abschlussarbeiten der Masterstudiengänge umfassen jeweils 30 ECTS-Leistungspunkte (jeweils § 4 Abs. 2 der Prüfungsordnungen der Masterstudiengänge und entsprechende Modulbeschreibungen).

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist für alle Studiengänge erfüllt.

### **Besondere Kriterien für Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen (§ 9 MRVO)**

Nicht einschlägig.

### **Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme (§ 10 MRVO)**

Nicht einschlägig.

## **2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien**

### **2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung**

*Die Studiengänge dieses Bündels sind bereits seit vielen Jahren an der Universität Bonn etabliert und besitzen eine hohe Nachfrage. Im Rahmen des Begutachtungsverfahrens wurden die Studiengangskonzepte, besonders vor dem Hintergrund der Flexibilität und Einbindung von Berufs- und Laborpraktika vertiefend thematisiert, da diesbezüglich bereits während der letzten Begutachtung Empfehlungen ausgesprochen wurden. Außerdem wurden die Nachbesetzung von Stellen, die Einbeziehung von Forschungsprojekten in die Lehrveranstaltungen und die weitere personelle und infrastrukturelle Entwicklung des Fachbereichs besprochen.*

### **2.2 Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien**

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

#### **Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO)**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 11 MRVO. [Link Volltext](#)

#### **a) Studiengangsübergreifende Aspekte (*nicht angezeigt*)**

#### **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

#### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

##### **Dokumentation**

Der Studiengang ist interdisziplinär angelegt und trägt insbesondere zu den transdisziplinären Forschungsbereichen „Leben und Gesundheit“ und „Innovation und Technologie für eine nachhaltige Zukunft“ der Universität bei. Die Kombination der Bereiche der Ernährungswissenschaften, Ernährungsepidemiologie, molekulare Lebensmitteltechnologie und Ökonomie des Agrar- und Ernährungssektors soll ein vielfältiges Spektrum und eine breite fachliche Ausbildung bieten.

Das Studienangebot richtet sich primär an Abiturient\_innen, die naturwissenschaftlich interessiert sind. Des Weiteren sind beruflich qualifizierte Bewerber\_innen mit einer vorhergehenden Ausbildung und beruflichen Tätigkeit in einem der Bereiche Ernährung bzw. Lebensmittel angesprochen.

Die Studierenden können ein breites fachliches und systemisches Wissen in den Bereichen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, Verfahrenstechnik, Lebensmittelchemie, Lebensmittel-mikrobiologie, Humanernährung und Diätetik, Ernährungsepidemiologie sowie der Ökonomie des Agrar- und Ernährungssektors erwerben. Die Module werden überwiegend durch entsprechend forschende Lehrstühle gelehrt. Dies ermöglicht die Durchführung der Lehre auf einem hohen wissenschaftlichen Niveau mit einem starken Forschungsbezug und einer hohen Aktualität.

Im Studium werden auch Schnittstellenkompetenzen erworben, die auch Verknüpfungen zu mathematisch-naturwissenschaftlichen Bereichen (Mikrobiologie, Chemie, Pharmazie) und medizinischen Bereichen ermöglichen.

Absolvent\_innen des Studienganges können...

#### 1. Wissen/Verstehen

- die Zusammensetzung von Lebensmitteln auf molekularer Ebene und die Wirkung der Bestandteile im Lebensmittel erklären.
- die grundlegenden Prozesse der Lebensmitteltechnologie/grundlegende Techniken und Prozesse der Lebensmittelproduktion erklären.
- die Verstoffwechslung von Nahrungsmittelbestandteilen und die Wirkung von Lebensmitteln auf den menschlichen Organismus erklären.
- ökonomische Zusammenhänge der Agrar- und Lebensmittelmärkte/-betriebe erklären.

#### 2. Anwendung

Fragestellungen unter multiperspektivischer Anwendung von naturwissenschaftlichen, ökonomischen und mathematischen Kenntnissen lösen.

#### 3. Analyse/Evaluation

- Daten aus dem Bereich Ökonomie beurteilen.
- Daten aus dem Bereich Ernährung beurteilen.
- Daten aus dem Bereich Lebensmitteltechnologie beurteilen.

#### 4. Synthese/ Erschaffung

eine Bachelorarbeit/wissenschaftliche Arbeit anfertigen.

Die Absolvent\_innen sollen damit für den Zugang zu den Studiengängen 02 – 04 sowie verwandten Studiengängen qualifiziert werden. Die Absolvent\_innen können ebenso berufliche Tätigkeiten entlang der gesamten lebensmittelverarbeitenden Kette aufnehmen, wie z. B.

- selbstverantwortliche Tätigkeiten in den Bereichen Anwendung, Entwicklung und Beratung
- Tätigkeiten im Bereich Produktion, Produktentwicklung und Technik von Lebensmittelunternehmen
- Informations- und Beratungstätigkeit in der Ernährungswirtschaft, bei Verbraucherverbänden, staatlichen und kommunalen Beratungsstellen im Gesundheitswesen
- Unterrichts- und Weiterbildungstätigkeit in Einrichtungen der Erwachsenenbildung, in Krankenhäusern, in der Lebensmittelindustrie
- Journalistische Tätigkeit in wissenschaftlichen Verlagen, PR- und Werbeagenturen

- Verantwortliche Tätigkeit in Nutrition Teams
- Tätigkeiten im Vertrieb und im Marketing
- Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie (vgl. Ressourcen)
- Verantwortliche Tätigkeiten bei Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung (Catering, Krankenhäuser)

Zudem können sich die Studierenden Inhalte des Studienganges auf die Fortbildung als Ernährungsberater\_in anrechnen lassen. Hier liegen der Universität nach eigenen Angaben bereits Informationen vor, dass aus Sicht der Studierenden aktuell Bedarfe hinsichtlich der Lehre im Bereich berufsqualifizierender Themen wie Qualitätsmanagement und Kommunikation/Beratungspraxis bestehen. Um weiterhin die Option der Fortbildung zur Ernährungsberaterin bzw. zum Ernährungsberater aufrecht zu erhalten, werden Kooperationen z. B. mit der DGE oder dem Institut für Psychologie an der Universität Bonn angestrebt.

#### Teilzeitvariante Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Der Studiengang kann ebenfalls in einem Teilzeit-Studienmodell absolviert werden. Die Studienmodelle unterscheiden sich nicht in ihren Qualifikationszielen und im Abschlussniveau, sodass die Absolvent\_innen beider Studienmodelle mit den gleichen Kompetenzen ausgestattet werden sollen. Das Teilzeitstudienmodell richtet sich dabei gezielt an Studierende, die bereits berufstätig sind, oder zur Optimierung der Vereinbarkeit von Studium und Familie kein Vollzeitstudium leisten können. Es ist den Studierenden möglich, einmalig zwischen dem Vollzeit- und Teilzeitstudienmodell zu wechseln.

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

Die Qualifikationsziele sind entsprechend der Bewertung der Gutachtergruppe klar formuliert und für einen grundständigen Studiengang angemessen und passend. Sie stellen sicher, dass hier – unabhängig von der Wahl des Studienmodells – eine breit angelegte Ausbildung in den wissenschaftlichen Grundlagen der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften erfolgt. Durch die hohe Forschungsorientierung der Veranstaltungsformate wird den Studierenden die praktische Anwendung der theoretischen Inhalte demonstriert und es werden zudem Laborpraktika durchgeführt, was eine grundsätzliche berufspraktische Qualifikation sicherstellt und es den Absolvent\_innen ermöglicht, nach Abschluss des Studienganges eine entsprechende Berufstätigkeit aufzunehmen. Innerhalb der Gutachtergruppe wurde an dieser Stelle rege diskutiert, ob die Einrichtung eines verpflichtenden Berufspraktikums empfohlen werden soll. Denn im Gespräch mit den Studierenden wurde deutlich, dass grundsätzlich die Möglichkeit besteht, ein Berufspraktikum zu absolvieren, allerdings gestalten sich die Integration in den Studienverlauf oft schwierig. Denn im Wahlpflichtbereich des Studienganges (nähere Erläuterungen hierzu unter § 12 Abs. 1

Sätze 1 bis 3 und Satz 5 – Curriculum) können zwar Praktika mit einer Dauer von vier bis acht Wochen belegt werden, viele Praktika in Unternehmen würden allerdings erst ab einer Mindestdauer von drei Monaten angeboten, was mit dem Curriculum schwer vereinbar ist. Es ist also möglich, dass sich die Studienzeit durch die Ableistung eines Berufspraktikums verlängert. Daher machen nicht alle Studierenden ein außeruniversitäres Praktikum und nutzen die Möglichkeit nicht, sich besondere berufspraktische Qualifikationen anzueignen. Die Mehrheit der Gutachtergruppe empfiehlt der Universität daher, zu prüfen, ob die Etablierung eines beruflichen Pflichtpraktikums möglich wäre, um die berufsfeldbezogene Ausbildung der Studierenden zu stärken. Im Falle der Teilzeitstudierenden könnte zusätzlich geprüft werden, ob hier anstelle eines verpflichtenden Berufspraktikums auch die Anrechnung von Berufstätigkeit möglich wäre, falls die Studierenden einer einschlägigen Berufstätigkeit nachgehen. Ein Mitglied der Gutachtergruppe spricht die Empfehlung eines beruflichen Pflichtpraktikums nicht aus. Den Studierenden wird im Rahmen des Wahlpflichtbereichs die Möglichkeit geboten, sich auf vielfältige Weise individuell zu profilieren, wodurch auch die Ableistung eines außeruniversitären Praktikums gehört. Es besteht die Gefahr, dass durch die Einführung eines verpflichtenden Berufspraktikums diese Freiheit zur individuellen Studiengestaltung eingeschränkt wird.

Die Option der Fortbildung zur/-m Ernährungsberater/-in bietet nach Ansicht der Gutachtergruppe eine gute Ergänzung zum Studium. Hier sind die Bestrebungen der Universität sehr begrüßenswert, die Lehre in den aktuell offenen Bereichen abdecken zu wollen.

Im Gespräch mit den Programmverantwortlichen wurde erläutert, dass die Entwicklung der Sozial- und Selbstkompetenz der Studierenden durch die Nutzung verschiedener Lehrformate, wie Gruppen-, Team- und Projektarbeit gefördert wird. Ebenfalls wurde beschrieben, dass viele Projekte und auch Abschlussarbeiten institutsübergreifend stattfinden und betreut werden, in themenspezifischer Abhängigkeit werden auch andere Fakultäten mit eingebunden. Diese interdisziplinäre Ausbildung der Studierenden wertschätzt die Gutachtergruppe sehr.

Die Studierenden konnten bestätigen, dass sie sich auf die Erstellung der Bachelorarbeit, einen Einstieg in eine Berufstätigkeit oder die Aufnahme eines anschließenden Masterstudiums grundsätzlich vorbereitet fühlen. Allerdings ist allein anhand der Modulbeschreibungen nicht klar ersichtlich, in welchen Modulen in welchem Umfang Methodenkompetenzen erworben werden sollen. So gibt es laut Aussage der Studierenden Module, in denen zusätzlich zu fachlichen Inhalten auch Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens gelehrt werden; dies geht allerdings aus den Modulbeschreibungen nicht eindeutig hervor. Die Gutachtergruppe regt daher an, die in der Praxis bereits umgesetzte Vermittlung von Methodenkompetenz in den Modulbeschreibungen transparenter darzustellen. Alternativ könnte geprüft werden, ob die Vermittlung der Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens in das Pflichtmodul „Einführung in die ELW“, welches die Studierenden

direkt im ersten Fachsemester besuchen (siehe unter § 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 – Curriculum), integriert werden könnte.

Insgesamt ist die Gutachtergruppe der Auffassung, dass der Studiengang in beiden Studienmodellen die Vorgaben des „Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse“ für das Niveau Bachelor hinsichtlich der Aspekte Wissen und Verstehen, Einsatz, Anwendung und Erzeugung von Wissen, Kommunikation und Kooperation sowie wissenschaftliches Selbstverständnis erfüllt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

Die Gutachtergruppe gibt die folgenden Empfehlungen:

- Zur Stärkung der berufsfeldbezogenen Ausbildung empfiehlt die Mehrheit der Gutachtergruppe dringend, die Studierenden aktiv zum Sammeln berufspraktischer Erfahrung zu motivieren und zu prüfen, ob die Etablierung eines verpflichtenden Berufspraktikums möglich wäre. In diesem Zusammenhang könnte zusätzlich geprüft werden, ob den Teilzeitstudierenden, die einer einschlägigen Berufstätigkeit nachgehen, diese auf das verpflichtende Berufspraktikum angerechnet werden könnte. Ein Mitglied der Gutachtergruppe spricht diese Empfehlung nicht aus, um durch die Einführung eines Pflichtpraktikums die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten des Studienverlaufs für die Studierenden nicht zu reduzieren.
- Da im Modulhandbuch nicht klar ersichtlich ist, in welchen Modulen die Entwicklung von Methodenkompetenzen angestrebt wird, sollte die – in der Praxis bereits umgesetzte – Vermittlung von Methodenkompetenz dort transparenter dargestellt werden. Alternativ empfiehlt die Gutachtergruppe eine Integration der Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens in das Pflichtmodul „Einführung in die ELW“, welches die Studierenden im ersten Fachsemester absolvieren.

## **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

### **Dokumentation**

Der Studiengang ist am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften angesiedelt. Er ist forschungsorientiert am Thema „Ernährung und Gesundheit“ ausgerichtet und trägt so zu den transdisziplinären Forschungsbereichen „Leben und Gesundheit“ und „Innovation und Technologie für eine nachhaltige Zukunft“ der Universität bei.

Eine adäquate Ernährung spielt eine wesentliche Rolle für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit des Menschen. In Industrieländern führt Überernährung zunehmend zu Wohlstandserkrankungen wie beispielsweise Übergewicht und Diabetes. Dennoch kommt es auch hier noch zu gesundheitlichen Problemen durch Fehlernährung („qualitative Mangelernährung“), vor allem in besonderen Lebenssituationen, wie z. B. bei Menschen im fortgeschrittenen Alter. Große Teile der Weltbevölkerung sind immer noch unter- bzw. mangelernährt. Ein primäres Ziel der Ernährungswissenschaften ist die Erforschung von Zusammenhängen zwischen Ernährung und Gesundheit als Basis für die Entwicklung von evidenzbasierten Empfehlungen zur Prävention von ernährungsbedingten Krankheiten. Zunehmend rückt auch der Einfluss der Ernährung auf die Umwelt und das Klima in den Fokus der Ernährungswissenschaften.

Zielgruppe des Studiengangs sind Absolvent\_innen eines ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschlusses im Fach Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften oder angrenzender/verwandter Bereiche. Das Studienangebot wird in deutscher Sprache vermittelt, wobei einige Module in Englisch angeboten werden und sowohl Prüfungen als auch Masterarbeiten in englischer Sprache erfolgen können.

Im Studium der Ernährungswissenschaften sollen tiefere Kompetenzen in ernährungsphysiologischen Methoden und Verfahren erworben sowie Kenntnisse in gesundheitswissenschaftlichen Themen wie Epidemiologie und deren populationsbezogenen Ansätzen vermittelt werden.

Die Studierenden sollen die Fähigkeit zur Anwendung von Fachwissen, das Verstehen und Wiedergeben von komplexen Zusammenhängen sowie die Fähigkeit zur Planung und Auswertung von Experimenten, Analysen und Studien mit Einfluss auf die Methodik (Theorie- und Methodenkompetenz) erlernen. In zahlreichen Lehrveranstaltungen (Vorlesungen, Seminare, Laborpraktika, Projektarbeit) werden tiefere Kenntnisse in ernährungsphysiologischen Methoden und Verfahren erworben sowie auch in gesundheitswissenschaftlichen Themen wie Epidemiologie und deren populationsbezogenen Ansätzen. In Projektmodulen arbeiten die Studierenden forschungsnah an einem Projekt in einem Institut. Die Studierenden sollen in Kleingruppen lernen, wie Themengebiete und Problemstellungen selbstständig bearbeitet werden.

Nach Abschluss des Studiums können die Absolvent\_innen:

- populationsbezogene Studien zu ernährungswissenschaftlichen Fragestellungen auswerten
- kleinere Studien (z. B. Machbarkeitsstudien, Pilotprojekte) konzipieren, durchführen und auswerten
- den Nährstoffbedarf gesunder und kranker Menschen ermitteln
- diätetische Maßnahmen entwickeln und anwenden

- ernährungswissenschaftliche Analysemethoden (Analytik von Nährstoffen und Metaboliten in biologischen Proben) anwenden
- Lebensmittel aus ernährungsphysiologischer, toxikologischer, lebensmittelchemischer und mikrobiologischer Sicht bewerten
- Antworten für aktuelle, komplexe Themen der Ernährungsforschung erarbeiten

Die Studierenden werden damit auf Tätigkeiten in der Forschung innerhalb von Universitäten und Forschungszentren (Promotion und wissenschaftliche Karriere) vorbereitet, aber auch auf forschungsbezogene Tätigkeiten beispielsweise in der Industrie.

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

Die Qualifikationsziele sind entsprechend der Bewertung der Gutachtergruppe klar formuliert und für einen konsekutiven Masterstudiengang angemessen und passend. Sie stellen eine wissenschaftlich vertiefende, sehr forschungsorientierte Qualifizierung der Studierenden sicher, die auf dem entsprechenden Grundlagenwissen aufbaut, welches die Studierenden aus ihrem Bachelorstudium mitbringen, und tragen dem Ansatz der Universität Rechnung, die Studierenden sowohl fachlich als auch methodisch fundiert ausbilden zu wollen. Durch die Laborpraktika und die Projekte erlernen und vertiefen die Studierenden die praktische Anwendung der Lehrinhalte und bearbeiten allein und in Gruppen eigene kleine Forschungsprojekte. Dies macht es den Absolvent\_innen möglich, nach Abschluss des Studienganges eine Berufstätigkeit aufzunehmen, die ihrem Qualifikationsprofil entspricht.

Durch die sehr hohe Forschungsorientierung werden die Studierenden ebenso in sehr hohem Maße zur Aufnahme eines anschließenden Promotionsstudiums befähigt.

Im Gespräch mit den Programmverantwortlichen wurde erläutert, dass die Weiterentwicklung der Sozial- und Selbstkompetenz der Studierenden durch die Nutzung verschiedener Lehrformate, wie Gruppen-, Team- und Projektarbeit gefördert wird.

Ebenfalls wurde beschrieben, dass viele Projekte und auch Abschlussarbeiten institutsübergreifend stattfinden und betreut werden, wodurch die Studierenden ihre interdisziplinären Kompetenzen vertiefen können.

Die Studierenden konnten bestätigen, dass sie sich auf die Erstellung der Masterarbeit und den Einstieg in eine Berufstätigkeit gut vorbereitet fühlen, was die Gutachtergruppe sehr begrüßt.

Insgesamt ist die Gutachtergruppe der Auffassung, dass der Studiengang die Vorgaben des „Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse“ für das Niveau Master hinsichtlich der Aspekte Wissen und Verstehen, Einsatz, Anwendung und Erzeugung von Wissen, Kommunikation und Kooperation sowie wissenschaftliches Selbstverständnis erfüllt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

### **Dokumentation**

Der Studiengang stellt ein forschungsorientiertes Studium dar mit dem Ziel, umfangreiche fachbezogene Theorie- und Methodenkompetenz zu erwerben, die zur Durchführung eigenständiger und innovativer Forschungsarbeit befähigt. Die Forschungsorientierung zeigt sich insbesondere in der Integration aktueller Forschungsthemen in den einzelnen Modulen sowie an einem hohen Praktikumsanteil.

Aufgrund der erworbenen fachlichen Breite und der Interdisziplinarität soll der Studiengang den Absolvent\_innen die Möglichkeit eröffnen, sich sehr flexibel auf dem Arbeitsmarkt zu bewegen. Sie werden durch ihre Ausbildung in die Lage versetzt, eine Laufbahn sowohl in der Lebensmittelindustrie und angrenzenden Sektoren als auch an wissenschaftlichen Hochschulen anzustreben.

Im Einzelnen soll der Abschluss für folgende Berufsfelder qualifizieren:

- Nationale bzw. internationale Tätigkeit in Forschung und Lehre (Universitäten, Fachhochschulen, außeruniversitäre Einrichtungen, wie z. B. Fraunhofer Institute)
- Leitende Position in industrieller Forschung und Entwicklung sowie Produktion
- Leitende Position in Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung

Eine Zulassung zum Studiengang setzt einen ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschluss in Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, (Ernährungs- und) Lebensmittelwissenschaften oder einem verwandten Fach voraus. Es wird erwartet, dass die Bewerber\_innen über grundlegende Kenntnisse in Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie und Lebensmittelmikrobiologie verfügen.

Der Studiengang soll durch Flyer, Informationsveranstaltungen in den Bachelorstudiengängen an der Universität Bonn und an anderen Standorten sowie durch Gespräche mit Interessenvertreter\_innen aus Industrie, Verbänden, Fachgesellschaften und Behörden intensiv beworben werden. Damit soll einerseits sichergestellt werden, dass Studierende mit passender Grundausbildung auf den Studiengang aufmerksam gemacht und für diesen rekrutiert werden können. Andererseits sollen potentielle Arbeitgeber\_innen über die Schwerpunkte des Curriculums und über die Unterschiede zu verwandten Studiengängen informiert werden. Der Studiengang wird maßgeblich vom Leiter der gleichnamigen Professur am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften repräsentiert.

Der Studiengang stellt ein forschungsorientiertes Studium dar mit dem Ziel, umfangreiche Theorie- und Methodenkompetenz zu erwerben, die zur Durchführung eigenständiger und innovativer Forschungsarbeit befähigt. Dies soll zur Ausbildung national und international wettbewerbsfähiger Nachwuchswissenschaftler\_innen führen. Dazu sollen die Studierenden die Fähigkeit zur Anwendung von Fachwissen, das Verstehen und Wiedergeben von komplexen Zusammenhängen sowie die Fähigkeit zur Planung und Auswertung von Experimenten, Analysen und Studien mit Einfluss auf die Methodik (Theorie- und Methodenkompetenz) erlernen. In zahlreichen Lehrveranstaltungen (Vorlesungen, Seminare, Laborpraktika, Projektarbeit und weitere) werden fachlich vertiefende Kenntnisse erworben und praktisch angewandt. In Projektmodulen arbeiten die Studierenden forschungsnah an einem Projekt in einem Institut. Die Studierenden sollen in Kleingruppen lernen, wie Themengebiete und Problemstellungen selbstständig bearbeitet werden.

Der inhaltliche Schwerpunkt des Studienganges wird auf die naturwissenschaftlichen Aspekte der Lebensmittelproduktion gesetzt. Den Studierenden soll ein tiefes Verständnis der Funktion der Lebensmittelinhaltsstoffe vermittelt werden, wobei mit der Funktionalität der Inhaltsstoffe primär die technologische Funktionalität gemeint ist. Allerdings wird durch das Angebot entsprechender Wahlmodule auch die Biofunktionalität behandelt, die sich insbesondere in den Modulen „Biofunktionalität der Lebensmittel“ und „Lebensmitteltoxikologie“ äußert. Damit soll zwei Entwicklungen Rechnung getragen werden: Erstens werden stoffliche („molekulare“) Aspekte bei der klassischen lebensmitteltechnologischen Ausbildung an anderen Standorten eher nachrangig behandelt, da diese in der Regel verfahrenstechnische Schwerpunkte setzen. Demzufolge besteht bei vielen Absolvent\_innen der Lebensmitteltechnologie häufig ein mangelndes Wissen um die Vorgänge, die sich entlang der Wertschöpfungskette auf molekularer Ebene in der Rohware und im Lebensmittel abspielen. Umgekehrt verfügen die Studierenden der Lebensmittelchemie üblicherweise nicht über die erforderlichen technologischen Kenntnisse, um den Einfluss der Verarbeitung auf die Lebensmittelqualität hinreichend tief beurteilen bzw. bei der Entwicklung von Produkten eine adäquate Auswahl von Lebensmittelzutaten vornehmen zu können. Mit der Konzeption des Studienganges soll diese Lücke geschlossen werden. Zweitens soll durch die Integration von Modulen zur Biofunktionalität und Toxikologie ein Verständnis der positiven und negativen Eigenschaften von Lebensmitteln bzw. deren Inhaltsstoffen vermittelt werden, die entweder endogen bereits in den Rohstoffen vorhanden sind, während der Verarbeitung gebildet oder abgebaut werden können, oder als Supplemente bzw. als Kontaminanten in Lebensmitteln vorkommen. Damit wird nicht nur eine Verbindung zu den o. g. chemischen bzw. physikalischen Aspekten der Lebensmittelverarbeitung hergestellt, sondern es wird insbesondere auch eine Brücke zu den Ernährungswissenschaften etabliert. Perspektivisch bietet sich sogar die Erweiterung des Angebots um einen Masterstudiengang Lebensmittelsicherheit an.

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

Die Qualifikationsziele sind entsprechend der Bewertung der Gutachtergruppe für einen konsekutiven Masterstudiengang angemessen und passend. Sie finden sich in den einzelnen Modulbeschreibungen wieder. Es wird eine wissenschaftlich vertiefende, sehr forschungsorientierte Qualifizierung der Studierenden sichergestellt, die auf dem entsprechenden Grundlagenwissen aufbaut, welches die Studierenden aus ihrem Bachelorstudium mitbringen, und tragen dem Ansatz der Universität Rechnung, die Studierenden sowohl fachlich als auch methodisch fundiert ausbilden zu wollen. Durch die Laborpraktika und die Projekte erlernen und vertiefen die Studierenden die praktische Anwendung der Lehrinhalte und bearbeiten allein und in Gruppen eigene kleine Forschungsprojekte. Dies macht es den Absolvent\_innen möglich, nach Abschluss des Studienganges eine Berufstätigkeit aufzunehmen, die ihrem Qualifikationsprofil entspricht.

Durch die sehr hohe Forschungsorientierung werden die Studierenden zur Aufnahme eines anschließenden Promotionsstudiums befähigt. In den Gesprächen mit den Studierenden wurde geschildert, dass aufgrund der aktuellen Ausstattung des Studienganges mit Laboren und sonstigen Ressourcen Laborpraktika zwar möglich sind und auch stattfinden, allerdings müssen sich meist zu viele Studierende einen Laborarbeitsplatz teilen. Auf diese Weise ist es nicht immer für alle Studierenden möglich, die Laborübungen und Versuche selbst bzw. selbst vollständig durchzuführen. Die Gutachtergruppe würde daher ein größeres Angebot an Laborpraktika begrüßen, ist sich allerdings auch des Umstandes bewusst, dass dies aufgrund der aktuellen Ressourcenausstattung nicht möglich ist. Daher möchte die Gutachtergruppe diesbezüglich keine Auflage oder Empfehlung formulieren.

Durch die Verwendung verschiedener Lehrformate, wie Projektarbeiten und Laborpraktika, die die Studierenden alleine oder in Kleingruppen durchführen, wird die Sozial- und Selbstkompetenz der Studierenden weiterentwickelt.

Die Förderung der interdisziplinären Kompetenz wird dadurch erreicht, dass viele Projekte und auch Abschlussarbeiten institutsübergreifend betreut werden. In themenspezifischer Abhängigkeit werden auch andere Fakultäten mit eingebunden, um die eine fachlich und wissenschaftlich optimale Betreuung sicherzustellen. Diesen interdisziplinären Forschungsansatz, der sich in der Lehre widerspiegelt, wertschätzt die Gutachtergruppe sehr.

Die Studierenden konnten bestätigen, dass sie sich auf die Erstellung der Masterarbeit und den Einstieg in eine Berufstätigkeit gut vorbereitet fühlen, was die Gutachtergruppe sehr begrüßt.

Insgesamt ist die Gutachtergruppe der Auffassung, dass der Studiengang die Vorgaben des „Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse“ für das Niveau Master hinsichtlich der Aspekte Wissen und Verstehen, Einsatz, Anwendung und Erzeugung von Wissen, Kommunikation und Kooperation sowie wissenschaftliches Selbstverständnis erfüllt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation**

Der Studiengang ist am Institut für Lebensmittel- und Ressourcenschutz angesiedelt. Mit dem Forschungsschwerpunkt „Nachhaltigkeit“ trägt das Institut maßgeblich zum transdisziplinären Forschungsbereich „Innovation und Technologie für eine nachhaltige Zukunft“ der Universität bei, was sich auch in der Teilnahme mehrerer Lehrender des Institutes am Exzellenzcluster „PhenoRob“ zeigt.

Der forschungsorientierte, international ausgerichtete Masterstudiengang beschäftigt sich aus ökonomischer Perspektive mit dem Agrar- und Ernährungssektor in seiner ganzen Breite. Über die internationalen Studierenden und Lehrenden sowie über internationale Partnerschaftsabkommen wird interkulturelles Lernen und Forschen ermöglicht. Dabei können sich Studierende neben den allgemeinen ERASMUS-Programmen auf das Double-Degree-Programm mit der Universität Wageningen (WUR) in den Niederlanden bewerben. Ein Teil der Studierenden kommt über den ERASMUS Mundus Studiengang „Agricultural, Food and Environmental Policy Analysis (AFEPA)“ in Kollaboration mit vier renommierten europäischen Partnerhochschulen in das Masterstudium. Dieser Studiengang ist nicht Teil dieses Bündels und wird daher im Folgenden nicht beschrieben. Da die Partnerabkommen auf bestehenden Forschungsnetzwerken aufbauen, wird darüber hinaus das forschungsorientierte Profil gestützt.

Der Studiengang richtet sich an Bewerber\_innen, die als Zugangsvoraussetzungen einen ersten berufsqualifizierenden Abschluss in den Fächern Agrarwissenschaften, Agribusiness, Agricultural Management, Agrarökonomie, Ernährungsökonomie, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Wirtschaftswissenschaften oder in einem verwandten Fach nachweisen. Da die Unterrichtssprache ausschließlich Englisch ist, wird ebenso die Beherrschung der englischen Sprache mindestens auf Niveau B2 vorausgesetzt.

Die Studierenden sollen befähigt werden, komplexe Probleme in Bezug auf den Agrar- und Lebensmittelsektor auf regionaler, nationaler und globaler Ebene zu analysieren und Lösungsvorschläge zu erarbeiten. Hierbei erfolgt die Betrachtung der gesamten Wertschöpfungskette der Agrar- und Ernährungswirtschaft, beginnend mit den der Landwirtschaft vorgelagerten Sektoren bis hin zu den Verbraucher\_innen. Ziel ist es, hochqualifizierten Nachwuchs für verantwortungsvolle Aufgaben im Agrar- und Ernährungssektor sowie den angrenzenden Bereichen einschließlich der Forschung auszubilden und zu qualifizieren. Dazu sollen die Studierenden die Fähigkeit zur Anwendung von Fachwissen, das Verstehen und Wiedergeben von komplexen Zusammen-

hängen sowie die Fähigkeit zur Planung und Auswertung von Experimenten, Analysen und Studien mit Einfluss auf die Methodik (Theorie- und Methodenkompetenz) erlernen. In zahlreichen Lehrveranstaltungen (Vorlesungen, Seminare, Labor-Praktika, Projektarbeit und weitere) werden fachlich vertiefende Kenntnisse erworben und praktisch angewandt. In Projektmodulen arbeiten die Studierenden forschungsnah an einem Projekt in einem Institut. Die Studierenden sollen in Kleingruppen lernen, wie Themengebiete und Problemstellungen selbstständig bearbeitet werden.

Das Berufsfeld der Absolvent\_innen wird vornehmlich durch Führungspositionen in Unternehmen des Agrar- und Ernährungssektors, in Marktforschungsinstituten, in Verbänden sowie Organisationen der Entwicklungszusammenarbeit und Verwaltungsbehörden, die sich mit diesem Sektor und seinem Umfeld beschäftigen, und nicht zuletzt in Forschungsinstituten repräsentiert.

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

Die Qualifikationsziele sind entsprechend der Bewertung der Gutachtergruppe für einen konsekutiven Masterstudiengang angemessen und passend. Sie finden sich in den einzelnen Modulbeschreibungen wieder und sind klar formuliert. Es wird eine wissenschaftlich vertiefende Qualifizierung der Studierenden sichergestellt, die auf dem entsprechenden Grundlagenwissen aufbaut, welches die Studierenden aus ihrem Bachelorstudium mitbringen, und tragen dem Ansatz der Universität Rechnung, die Studierenden sowohl fachlich als auch methodisch fundiert ausbilden zu wollen. Durch Laborpraktika und die Projekte erlernen und vertiefen die Studierenden die praktische Anwendung der Lehrinhalte und bearbeiten allein und in Gruppen eigene kleine Forschungsprojekte. Dies macht es den Absolvent\_innen möglich, nach Abschluss des Studienganges eine Berufstätigkeit im internationalen Bereich aufzunehmen, die ihrem Qualifikationsprofil entspricht. Durch die hohe Forschungsorientierung werden die Studierenden ebenso zur Aufnahme eines anschließenden Promotionsstudiums befähigt.

Die internationale Ausrichtung des Studienganges, in dem Studierende aus der ganzen Welt zusammenkommen, ermöglicht den Studierenden die Ausprägung von interkultureller Kompetenz in sehr hohem Maße. Hierzu trägt auch die Double-Degree-Option bei, die mit der Wageningen University besteht.

Die Entwicklung der Sozial- und Selbstkompetenz der Studierenden wird durch die Nutzung verschiedener Lehrformate, wie Projektarbeit und Laborpraktika in Kleingruppen gefördert.

Ebenfalls wurde beschrieben, dass viele Projekte und auch Abschlussarbeiten institutsübergreifend stattfinden und betreut werden, in themenspezifischer Abhängigkeit werden auch andere Fakultäten mit eingebunden. Diesen interdisziplinären Ansatz wertschätzt die Gutachtergruppe.

Die Studierenden konnten bestätigen, dass sie sich auf die Erstellung der Masterarbeit und den Einstieg in eine Berufstätigkeit gut vorbereitet fühlen, was die Gutachtergruppe sehr begrüßt.

Insgesamt ist die Gutachtergruppe der Auffassung, dass der Studiengang die Vorgaben des „Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse“ für das Niveau Master hinsichtlich der Aspekte Wissen und Verstehen, Einsatz, Anwendung und Erzeugung von Wissen, Kommunikation und Kooperation sowie wissenschaftliches Selbstverständnis erfüllt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

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

### **Curriculum**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 MRVO.

[Link Volltext](#)

#### **a) Studiengangsübergreifende Aspekte (*nicht angezeigt*)**

#### **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

#### **Dokumentation**

Es gibt einen idealtypischen Studienverlauf für die Studierenden, der für die Erläuterung des Studiengangskonzepts im Folgenden herangezogen wird. Dieser ist nach Angabe der Universität für die Studierenden nicht verbindlich hinsichtlich der Abfolge der Module. Bei Bedarf (z. B. Teilzeitstudierende, Quereinsteiger\_innen) kann zusammen mit der Fachstudienberatung ein individueller Studienverlaufsplan erstellt werden.

Die verpflichtend zu besuchenden Module (Module im Umfang von insgesamt 90 ECTS-Leistungspunkte) werden auf die ersten drei Fachsemester verteilt, um den Studierenden ab dem vierten Semester eine verstärkte Flexibilisierung und individuelle Profilbildung zu ermöglichen.

In den Pflichtmodulen sollen den Studierenden grundlegende naturwissenschaftliche, ökonomische und fachliche Kenntnisse vermittelt werden. Der Pflichtbereich war bisher auf die ersten vier Semester ausgedehnt, daher erforderte die Begrenzung des Pflichtbereiches auf die ersten drei Semester eine Überarbeitung und Neustrukturierung der Grundlagenmodule seit der letzten Akkreditierung. Im ersten Semester wurde das Modul „Einführung in die Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (ELW)“ (drei ECTS-Leistungspunkte) neu eingeführt, da von Seiten der Studierenden kritisiert wurde, dass bisher im ersten Studienjahr zu wenig fachbezogene Inhalte gelehrt wurden. Zudem soll durch die Vorstellung der Forschungsthemen der verschiedenen Lehrstühle schon früh ein Interesse an der ernährungs- und lebensmittelwissenschaftlichen For-

sung geweckt werden. Die chemische Grundausbildung soll gestärkt werden, um der naturwissenschaftlichen Ausrichtung des Studienganges Rechnung zu tragen. Dazu wurde das bisherige Modul „Stoffdynamik in Agroökosystemen und Nahrungsketten“ (sechs ECTS-Leistungspunkte) durch das Modul „Chemie für ELW“ (neun ECTS-Leistungspunkte) ersetzt, welches auch ein chemisches Laborpraktikum beinhaltet. Die bisherigen Module „Lebensmittelchemie“ (sechs ECTS-Leistungspunkte) und „Produktbezogene Lebensmitteltechnologie“ (sechs ECTS-Leistungspunkte) wurden nach entsprechender Studierendenkritik hinsichtlich redundanter Inhalte überarbeitet und zu einem Modul zusammengelegt (neun ECTS-Leistungspunkte). Die Änderungen werden zum Wintersemester 2020/21 umgesetzt.

Konkret sind im ersten Semester nun die Pflichtmodule „Einführung in die ELW“ (drei ECTS-Leistungspunkte), „Angewandte Mathematik“ (sechs ECTS-Leistungspunkte), „Chemie für ELW“ (neun ECTS-Leistungspunkte), „Anatomie und Physiologie“ (vier ECTS-Leistungspunkte) sowie „Biologie für ELW“ (acht Leistungspunkte) vorgesehen.

Im zweiten Semester besuchen die Studierenden die Pflichtmodule „Angewandte Lebensmittelchemie“ (drei ECTS-Leistungspunkte) sowie „Biometrie“, „Lebensmittelkunde“, „Grundlagen der Ernährungsphysiologie“, „Physik“ und „Ökonomie I“ (jeweils sechs ECTS-Leistungspunkte).

Die Pflichtmodule „Produktbezogene Lebensmitteltechnologie und -chemie“ (neun ECTS-Leistungspunkte), „Ökonomie II“, „Biochemie“ sowie „Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene“ (jeweils sechs ECTS-Leistungspunkte) werden im dritten Semester absolviert.

Im Vertiefungsstudium mit einem Umfang von insgesamt 78 ECTS-Leistungspunkten ab dem vierten Semester kann je nach Kombination der Module einer der Schwerpunkte „Ernährungswissenschaften“, „Lebensmittelwissenschaften“ oder „Ökonomie des Ernährungssektors“ absolviert werden. Die Schwerpunktbildung erfolgt retrospektiv je nach Modulwahl durch die Studierenden. Dies bedeutet, dass abhängig von der individuellen Modulwahl der Studierenden im Nachhinein die Absolvierung eines Studienschwerpunkts im Zeugnis ausgewiesen wird, die Studierenden müssen allerdings im Voraus keine Auswahl treffen oder sich für einen der Schwerpunkte festlegen. Durch die Möglichkeit der Schwerpunktbildung sowie individuelle Wahlmöglichkeiten haben Studierende die Flexibilität, sich in einem der drei Schwerpunkte zu spezialisieren, oder sich durch eine breite Modulwahl interdisziplinär auszurichten („Flexibilitätsfenster“). Durch gemeinsame Module im propädeutischen Bereich sowie einen nahezu identischen Schwerpunkt im Bereich der Ökonomie des Agrar- und Ernährungssektors besteht eine enge Verzahnung mit dem Bachelorstudiengang Agrarwissenschaften, der ebenfalls von der Landwirtschaftlichen Fakultät angeboten wird. Da die Studierenden im vierten und fünften Fachsemester ausschließlich Wahlpflichtmodule belegen, können diese Semester auch für Auslandsaufenthalte genutzt wer-

den („Mobilitätsfenster“). Zudem bietet das Flexibilitätsfenster Raum zur Integration aktueller Forschungsthemen oder berufsqualifizierender Inhalte in Form von (freien) Wahlpflichtmodulen ins Curriculum. Es wird angestrebt, ein Lehrangebot für (interdisziplinäre) themenspezifische Wahlpflichtbereiche (z.B. „Nachhaltigkeit“) zu schaffen (vgl. Maximen für Studium und Lehre). Module im Umfang von insgesamt bis zu zwölf ECTS-Leistungspunkten können frei aus dem Lehrangebot der Universität gewählt werden („Interdisziplinarität“) oder durch ein (unbenotetes) Praktikumsmodul (Berufspraktikum mit abschließender Präsentation) absolviert werden.

Die Bachelorarbeit (zwölf ECTS-Leistungspunkte) ist für das sechste Semester vorgesehen und kann als experimentelle Arbeit oder als Literatarbeit angefertigt werden. Die Arbeit kann auch extern (z. B. in einem Unternehmen) angefertigt werden. Es muss aber immer mindestens einer der beiden Gutachter\_innen aus der Gruppe der selbstständig Lehrenden der Universität Bonn sein.

Die Lehr- und Lernformen im Studiengang sind vielseitig: Die Modulinhalte werden hauptsächlich durch Vorlesungen vermittelt, aber auch durch Übungen, Seminare und Praktika; vereinzelt werden praktische Übungen, Tutorien und Kolloquien eingesetzt.

#### Teilzeitvariante Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Im Teilzeit-Studienmodell verlängert sich die Regelstudienzeit auf neun Semester, in denen die Studierenden 18 bis 42 ECTS-Leistungspunkte pro Studienjahr erwerben sollen. Die Teilzeit-Studierenden absolvieren innerhalb der neun Semester die gleichen Module, wie die Studierenden des Vollzeit-Modells in sechs Semestern. Allerdings wird im Teilzeit-Studium der Workload pro Semester gekürzt, wodurch sich die Regelstudienzeit verlängert. Es werden für die Teilzeit-Studierenden keine zusätzlichen oder ergänzenden Lehrveranstaltungen angeboten. Die beiden Studienmodelle Vollzeit und Teilzeit unterscheiden sich anhand ihrer Studienverlaufspläne.

Der Studienverlaufplan im Teilzeitstudium sieht eine Absolvierung der Pflichtmodule innerhalb der ersten fünf Fachsemester vor, wobei der Übergang zur Belegung der Wahlpflichtmodule fließend ist. Diese werden vom vierten bis zum neunten Fachsemester besucht. Die Studierenden haben im Wahlpflichtbereich dieselben Möglichkeiten, wie die Studierenden im Vollzeit-Studienmodell; nämlich sich durch die Auswahl ihrer Module in einem der Schwerpunkte „Ernährungswissenschaften“, „Lebensmittelwissenschaften“ oder „Ökonomie des Ernährungssektors“ zu spezialisieren oder breites Fachwissen zu erwerben. Im neunten Fachsemester ist ebenso die Bachelorarbeit vorgesehen.

Konkret sind im ersten Semester die Pflichtmodule „Einführung in die ELW“ (drei ECTS-Leistungspunkte), „Chemie für ELW“ (neun ECTS-Leistungspunkte), „Biologie für ELW“ (acht ECTS-Leistungspunkte) und „Anatomie und Physiologie der Tiere“ (vier ECTS-Leistungspunkte) zu besuchen.

Im zweiten Fachsemester schließen die Pflichtmodule „Angewandte Lebensmittelchemie“ (drei ECTS-Leistungspunkte), „Lebensmittelkunde“ und „Grundlagen der Ernährungsphysiologie“ (beide jeweils sechs ECTS-Leistungspunkte) an.

Die Module „Angewandte Mathematik“, „Biochemie“ und „Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene“ (alle jeweils sechs ECTS-Leistungspunkte) sind im dritten Semester zu absolvieren.

Im vierten Semester werden die Pflichtmodule „Physik“, „Biometrie“ und „Ökonomie I“ (alle jeweils sechs ECTS-Leistungspunkte) abgeschlossen. Zusätzlich belegen die Studierenden ein Wahlpflichtfach im Umfang von sechs ECTS-Leistungspunkten.

Im fünften Fachsemester werden die beiden Pflichtmodule „Ökonomie II“ (sechs ECTS-Leistungspunkte) und „Produktbezogene Lebensmitteltechnologie und -chemie“ (neun ECTS-Leistungspunkte) absolviert. Damit sind die Pflichtmodule des Studienganges abgeschlossen. Zudem können die Studierenden zwei Wahlpflichtmodule auswählen.

Auch im sechsten Fachsemester werden zwei Wahlpflichtmodule belegt. Hier besteht auch die Möglichkeit, ein Wahlpflichtmodul aus dem fünften Semester zu belegen, um den Workload im fünften Semester weiter zu reduzieren.

Das siebte und achte Semester sehen ausschließlich den Besuch von Wahlpflichtmodulen vor.

Auch im neunten Semester, in dem auch die Bachelorarbeit mit einem Umfang von zwölf ECTS-Leistungspunkten geschrieben wird, kann noch ein Wahlpflichtmodul belegt werden.

Den Besuch der Wahlpflichtmodule im Umfang von insgesamt 78 ECTS-Leistungspunkten können die Studierenden jedoch auch abhängig von ihren individuellen Kapazitäten flexibel gestalten. Hierbei werden sie durch die Studiengangsverantwortlichen beratend unterstützt.

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

Das Curriculum des Studienganges im Vollzeitmodell ist nach Ansicht der Gutachtergruppe adäquat aufgebaut, um die Qualifikationsziele zu erreichen. Auch das Teilzeitstudienmodell ermöglicht es den Studierenden, die Qualifikationsziele unter Berücksichtigung ihrer zeitlichen Verfügbarkeit relativ flexibel zu erreichen. Die Qualifikationsziele, die Studiengangsbezeichnung, Abschlussgrad und -bezeichnung sowie das Modulkonzept sind stimmig aufeinander bezogen.

Das Curriculum, welches für beide Studienmodelle gilt, stellt sicher, dass Studierende eine breite fachliche Qualifikation erlangen und das theoretisch Erlernte auch in der praktischen Anwendung durch Laborpraktika oder freiwillige Berufspraktika erleben können. Ebenso haben sie die Möglichkeit, ihre Abschlussarbeit in Zusammenarbeit mit einem Unternehmen anzufertigen. Die Gutachtergruppe hat den Eindruck, dass der Studiengang auf diese Weise eine sehr gute Basis für ein weiterführendes Masterstudium darstellt, zudem werden den Studierenden Möglichkeiten geboten, einen Eindruck in die berufliche Praxis zu gewinnen.

Zudem wird durch die abwechslungsreiche Gestaltung der Lehr- und Lernformen die Ausprägung von sozialen und persönlichen Kompetenzen sowie Methodenkompetenzen sichergestellt. Die Gutachtergruppe möchte an dieser Stelle auf die Empfehlung zu § 11 Qualifikationsziele und Abschlussniveau hinweisen, in der die Verankerung der Vermittlung von Methodenkompetenzen in den Modulbeschreibungen gefordert wird. Da die Pflichtmodule, die innerhalb der ersten drei Semester zu belegen sind, die Grundlagen für das weitere Studium vermitteln, wäre eine Integration der Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens in das Modul „Einführung in die ELW“ ebenfalls möglich.

Durch die aktive Einbeziehung der Studierenden in Übungen, Seminaren und Laborpraktika können diese ihren Studiengang aktiv mitgestalten. Zudem wird den Studierenden durch die Einrichtung des Flexibilitäts- bzw. Mobilitätsfensters im vierten und fünften Semester (bzw. im vierten bis neunten Semester im Teilzeitstudium) eine individuelle Profilierung ihres Studiums ermöglicht, die die Studierenden auf vielfältige Weise ausgestalten können. So ist eine vertiefte fachliche Ausbildung in einem von drei Studienschwerpunkten möglich, ebenso wie die fachlich breite Ausbildung in mehreren Studienschwerpunkten oder auch die Wahrnehmung von interdisziplinären Angeboten im Umfang von zwölf ECTS-Leistungspunkten. Die Studierenden können im Wahlpflichtbereich außerdem verschiedenen Labor- und Feldpraktika des Fachbereichs besuchen sowie externe Praktika absolvieren, um berufliche Erfahrung zu sammeln. Auch die Wahrnehmung eines Auslandssemesters ist in beiden Studienmodellen möglich. Die vielfältigen Möglichkeiten der individuellen Studiengestaltung, nicht zuletzt auch durch die Option des Studienmodell-Wechsels, bewertet die Gutachtergruppe als besonders positiv und wertschätzt in diesem Zusammenhang die hohe Beratungsleistung des Studiengangsmanagers, der die Studierenden umfassend über ihre Möglichkeiten informiert und bei der Gestaltung ihres Studiums unterstützt. Diesen Eindruck konnten die Studierenden bestätigen. Den Ausblick der Hochschulleitung, auch in den weiteren Studiengängen des Bündels ein gesondertes Studiengangsmanagement zur Beratung und Unterstützung der Studierenden zu installieren, begrüßt die Gutachtergruppe sehr.

Im Gespräch mit den Studierenden, die alle das Vollzeit-Studienmodell belegen, hat sich allerdings ergeben, dass die Einbindung eines beruflichen Praktikums nicht immer einfach gelingt. Dies liegt daran, dass die Zeit für die Praktika im Wahlpflichtbereich relativ knapp bemessen ist (maximal ca. acht Wochen) – die meisten Praktikumsstellen umfassen laut Aussage der Studierenden mindestens drei Monate – weshalb einige Studierende, die sich für die Absolvierung eines Berufspraktikums entscheiden, hierfür ein Urlaubssemester einlegen. Außerdem wiesen die Studierenden darauf hin, es sei leichter, einen Praktikumsplatz zu bekommen, wenn es sich um ein Pflichtpraktikum handle. In diesem Zusammenhang wird auf die Empfehlung verwiesen, die durch die Mehrheit der Gutachtergruppe bereits zu § 11 Qualifikationsziele und Abschlussniveau for-

muliert wurde: Die Studierenden sollten dringend aktiv zum Sammeln berufspraktischer Erfahrung motiviert werden; zusätzlich sollte geprüft werden, ob die Etablierung eines verpflichtenden Berufspraktikums möglich ist. Auch wird darauf verwiesen, dass diese Empfehlung durch ein Mitglied der Gutachtergruppe explizit nicht ausgesprochen wird.

Die Gutachtergruppe konnte sich von einer sehr ausgeprägten Feedbackkultur überzeugen, die nicht zuletzt auch zu den curricularen Änderungen im Bereich der Pflichtmodule geführt hat, die zum Wintersemester 2020 umgesetzt werden.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

### **Dokumentation**

Der Masterstudiengang umfasst insgesamt 120 ECTS-Leistungspunkte, die innerhalb von vier Semestern zu absolvieren sind.

Es ist keine gesonderte Studieneingangsphase vorgesehen. Durch die Zulassungsvoraussetzungen will die Universität sicherstellen, dass solche Studierende das Studium aufnehmen, die die fachlichen Anforderungen erfüllen und die erforderlichen Vorkenntnisse und Kompetenzen mitbringen.

Im Folgenden wird ein idealtypischer Studienverlaufsplan vorgestellt, der den Studierenden als Empfehlung zur Studiengestaltung dienen soll. Es besteht allerdings die Möglichkeit, diesen Plan individuell anzupassen. Hierbei ist das Studiengangsmanagement behilflich.

Der Pflichtbereich für alle Studierenden mit einem Umfang von insgesamt 30 ECTS-Leistungspunkten erstreckt sich über die ersten beiden Semester. Im ersten Semester müssen das „Ernährungsphysiologische Praktikum“ (sechs ECTS-Leistungspunkte), „Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel“ (neun ECTS-Leistungspunkte) sowie „Ernährungsepidemiologie“ (sechs ECTS-Leistungspunkte) absolviert werden. Das „Lebensmittelchemische Praktikum“ erstreckt sich über die ersten beiden Semester und hat einen Umfang von neun ECTS-Leistungspunkten. Im zweiten Semester wird zudem die „Spezielle Ernährungsphysiologie“ (sechs ECTS-Leistungspunkte) gelehrt. Jedes Semester hat einen Gesamt-ECTS-Umfang von 30 ECTS-Leistungspunkten, aufgeteilt auf je fünf bis sechs Module.

Neben dem Pflichtbereich des Studienganges, den alle Studierenden absolvieren müssen, gibt es einen großen Wahlpflichtbereich und auch die Möglichkeit, aus dem gesamten Modulangebot der Universität auszuwählen. So müssen im ersten Semester zusätzlich zu den drei Pflichtmodulen zwei Wahlpflichtmodule aus dem Studiengangsangebot absolviert werden. Ebenso werden

im zweiten Semester zwei Wahlpflichtmodule aus dem Studiengang gewählt, zusätzlich ein freies Wahlpflichtmodul aus dem Lehrangebot der Universität. Im dritten Semester werden neben einem freien Wahlpflichtmodul vier Wahlpflichtmodule absolviert. Insgesamt beträgt der Umfang der Wahlpflichtmodule aus dem Studiengang 60 ECTS-Leistungspunkte, wovon bis zu zwölf ECTS-Leistungspunkte aus dem freien Lehrangebot der Universität stammen dürfen.

Im Wahlpflichtbereich können die Studierenden aus einer Vielzahl an Modulen (aktuell sind es insgesamt 31 Module) auswählen und haben so die Möglichkeit, ein individuelles Studienprofil zu gestalten. Neben verschiedenen Fachmodulen, die der zusätzlichen Vertiefung der fachlichen Kompetenzen dienen, werden in diesem Bereich auch ein- oder zweisemestrige Praxisprojekte oder Laborpraktika angeboten, in denen die Studierenden ihre Methodenkompetenz sowie ihre soziale und wissenschaftliche Selbstkompetenz weiterentwickeln können. Die Studierenden haben zudem die Möglichkeit, die Wahlpflichtmodule während eines Auslandsaufenthalts an einer ausländischen Universität zu absolvieren.

Die Masterarbeit ist für das vierte Semester vorgesehen und kann auch extern (z. B. in einem Unternehmen) angefertigt werden. Jedoch ist hier darauf zu achten, dass mindestens eine\_r der beiden Gutachter\_innen ein\_e selbstständig Lehrende\_r der Universität Bonn ist.

Die Lehr- und Lernformen im Studiengang sind vielseitig: Die Modulhalte werden hauptsächlich durch Vorlesungen und Seminare vermittelt, aber auch durch Arbeitsgemeinschaften, Praktika und Übungen, vereinzelt wird mit praktischen Übungen, Exkursionen und Projekten gearbeitet.

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

Das Curriculum des Masterstudiengangs ist nach Ansicht der Gutachtergruppe adäquat aufgebaut, um die Qualifikationsziele zu erreichen. Die Qualifikationsziele, die Studiengangsbezeichnung, Abschlussgrad und -bezeichnung sowie das Modulkonzept sind stimmig aufeinander bezogen.

Das Curriculum stellt einerseits sicher, dass Studierende das notwendige fachliche Vertiefungswissen erlangen, andererseits haben sie im Rahmen des umfangreichen Wahlpflichtbereichs die Gelegenheit, sich entsprechend ihrer Neigungen individuell zu profilieren.

Durch die abwechslungsreiche Gestaltung der Lehr- und Lernformen wird die Weiterentwicklung von Methodenkompetenzen sowie sozialen und persönlichen Kompetenzen der Studierenden sichergestellt.

Durch die aktive Einbeziehung der Studierenden in verschiedenen Veranstaltungsformaten wie Seminaren und Übungen können diese ihren Studiengang aktiv mitgestalten. Zudem eröffnet der hohe Anteil an Wahlpflichtmodulen den Studierenden eine hohe Flexibilität hinsichtlich der Studiengangsgestaltung. So ist sowohl eine Vertiefung als auch eine Verbreiterung von wissenschaftlicher Fachexpertise möglich, ebenso die Wahrnehmung von interdisziplinären Angeboten im

Umfang von zwölf ECTS-Leistungspunkten. Die Studierenden können im Wahlpflichtbereich außerdem verschiedenen Laborpraktika und Praxisprojekte des Fachbereichs belegen sowie externe Praktika absolvieren, um berufliche Erfahrung zu sammeln. Auch die Wahrnehmung eines Auslandssemesters ist möglich. Die vielfältigen Möglichkeiten der individuellen Studiengestaltung bewertet die Gutachtergruppe als besonders positiv.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

### **Dokumentation**

Der Masterstudiengang umfasst insgesamt 120 ECTS-Leistungspunkte, die innerhalb von vier Semestern zu absolvieren sind.

Eine gesonderte Behandlung der Studieneingangsphase ist nicht vorgesehen. Von den Studierenden werden elementare Kenntnisse der Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie und Lebensmittelmikrobiologie erwartet, die sie im Laufe ihres einschlägigen Bachelorstudiums erworben haben. Um etwaige heterogene Vorkenntnisse auszugleichen, kann in den einzelnen Modulen eine kurze Einführung in die naturwissenschaftlichen Grundlagen eines jeweiligen Themengebiets erfolgen (z. B. physikalische Grundlagen im Modul „Spezielle Lebensmitteltechnologie“).

Es wird ein idealtypischer Studienverlaufsplan zur Verfügung gestellt, den die Studierenden zur Gestaltung ihres Studiums nutzen können. Sie können den Plan allerdings auch individuell anpassen. Dazu können sie sich beim Studiengangsmanagement beraten lassen. Die folgenden Ausführungen beziehen sich auf den idealtypischen Studienverlaufsplan.

Das Curriculum sieht sechs Pflichtmodule vor, die in den ersten beiden Semestern belegt werden und deren erfolgreicher Abschluss zum Erwerb von 36 ECTS-Leistungspunkten führt. Im ersten Semester werden die Module „Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel“ (drei ECTS-Leistungspunkte), „Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene“ (sechs ECTS-Leistungspunkte), „Spezielle Lebensmitteltechnologie“ (sechs ECTS-Leistungspunkte) abgeschlossen sowie das Modul „Lebensmittelchemisches Praktikum“ (neun ECTS-Leistungspunkte) begonnen. Dieses erstreckt sich über zwei Semester und wird dann im zweiten Fachsemester abgeschlossen. Im zweiten Semester werden die Pflichtmodule „Technofunktionalität der Lebensmittel“ und „Lebensmittelbiotechnologie“ (jeweils sechs ECTS-Leistungspunkte) absolviert.

Die überwiegende Anzahl der Module erstreckt sich über ein Semester mit Ausnahme des Pflichtmoduls „Lebensmittelchemisches Praktikum“ sowie des Wahlpflichtmoduls „Seminar Lebensmittelrecht“.

Das Modulangebot wird ergänzt durch fünf Wahlpflichtmodule im Sommersemester, acht Wahlpflichtmodule im Wintersemester sowie fünf Wahlpflichtmodule, die im Sommer- und im Wintersemester belegt werden können. Die Wahlpflichtmodule decken u. a. Themen der Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltoxikologie, Sensorik und des Lebensmittelrechts sowie der Ernährungswissenschaften ab und betonen damit den interdisziplinären Charakter des Studiengangs. Von den Wahlpflichtmodulen können die Studierenden im ersten Semester zusätzlich zu den Pflichtmodulen zwei Wahlpflichtmodule auswählen, im zweiten Semester ein Wahlpflichtmodul, im dritten Semester vier Wahlpflichtmodule.

Im zweiten und dritten Semester haben die Studierenden zudem die Möglichkeit, jeweils ein freies Wahlpflichtmodul aus dem gesamten Veranstaltungsangebot der Universität auszuwählen.

Der Studiengang ist durch seine enge Verknüpfung lebensmitteltechnologischer und lebensmittelchemischer Aspekte gekennzeichnet. Der Schwerpunkt liegt auf der Vermittlung der molekularen Struktur und der damit zusammenhängenden Eigenschaften von Lebensmittelinhaltsstoffen („Molekulare Lebensmitteltechnologie“) sowie der Einflüsse technologischer Maßnahmen auf diese Inhaltsstoffe. Der Studiengang will sich damit von verwandten Studiengängen abgrenzen, die insbesondere in Deutschland stark verfahrenstechnisch orientiert sind und stoffliche Aspekte weniger ausgeprägt berücksichtigen. Die Wageningen University bietet im Rahmen des Masterstudiengangs Food Technology eine Spezialisierung „Ingredient Functionality“ an, die laut Aussage der Universität als Vorlage dieses Studiengangs angesehen werden kann, ohne diese jedoch zu kopieren.

Die technologisch orientierten Kernelemente sind die Module „Spezielle Lebensmitteltechnologie“, „Technofunktionalität der Lebensmittelinhaltsstoffe“ und „Lebensmittelbiotechnologie“. Da ein signifikanter Anteil der Lebensmittel auf Basis fermentativer Verfahren hergestellt wird, bleibt „Biotechnologie“ ein Pflichtfach und wird in „Lebensmittelbiotechnologie“ umbenannt, um einen noch stärkeren Bezug zum Lebensmittel als bislang herzustellen. Dieses Modul wird durch das Pflichtmodul „Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene“ inhaltlich ergänzt. Die lebensmittelchemischen Aspekte werden in den Pflichtmodulen „Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel“ und „Lebensmittelchemisches Praktikum“ vermittelt. Darüber hinaus haben die Studierenden umfangreiche Möglichkeiten zur Gestaltung ihres Studiums durch die Belegung von Modulen im Wahlpflichtbereich. Hierunter fallen u. a. themenübergreifende Module wie „Sensorik“, „Lebensmittelrecht“, „Qualitätsmanagement“ und „Angewandte Lebensmittelwissenschaften“ sowie Module von spezifischerem Charakter, wie z. B. „Biofunktionalität der Lebensmittel“, „Getränketechnologie“, „Lebensmitteltoxikologie“ und „Kühlkettenmanagement“. Nach Besetzung der W3-Professur für Lebensmittelwissenschaften und der W2-Professur für Lebensmittelsicherheit am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften können ggf. weitere Wahlpflichtmodule in den Fächerkanon aufgenommen werden.

Der überwiegende Teil der Module ist in Form von Vorlesungen vorgesehen, die jedoch durch Übungen, Seminare und Hausarbeiten ergänzt werden und sich damit weit über den Frontalunterricht hinaus erstrecken. Damit wird den Studierenden Kompetenz in der wissenschaftlichen Präsentation sowie im Verfassen wissenschaftlicher Texte vermittelt. Die Präsentationen werden im Anschluss diskutiert, wobei explizit auch ein Feedback seitens der Studierenden zu Inhalt und Stil der Vorträge eingefordert werden soll (peer evaluation). Mit diesem Instrument wurden nach Angabe der Universität bereits sehr gute Erfahrungen gemacht; so fielen diese Rückmeldungen sachlich aus und waren damit den präsentierenden Personen eine wertvolle Hilfe. Die Durchsicht der schriftlichen Ausarbeitungen erfolgt seitens der Dozent\_innen und soll durch deren Anmerkungen den Studierenden ein Feedback zu Aufbau, Inhalt und Ausdruckweise geben. Darüber hinaus werden den Studierenden zahlreiche Module mit Praxisanteilen im Labor und Technikum sowie in Form von Exkursionen angeboten. Hierdurch sollen die Studierenden in die Lage versetzt werden, Erfahrung in praktischen Übungen zu erwerben, die sie optimal auf ihre Forschungstätigkeit im Rahmen ihrer Masterarbeit vorbereiten.

Für die Studierenden besteht die Möglichkeit, ihre Masterarbeit an einer Einrichtung außerhalb der Universität durchzuführen. Dies kann beispielsweise eine experimentelle Arbeit in der Lebensmittelindustrie oder an einer Universität im Ausland sein. Es wurden bereits zahlreiche externe Masterarbeiten durch Dozent\_innen des Instituts für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften betreut. Durch die Kontakte der Institutsmitglieder zu Kolleg\_innen im Ausland bestehen vielfältige Möglichkeiten, insbesondere im englischsprachigen Raum (USA, Kanada, Australien, Neuseeland) wissenschaftliche Abschlussarbeiten anzufertigen. Eine externe Arbeit kann erfahrungsgemäß für Studierende den Einstieg in das Berufsleben bieten, indem z. B. eine direkte Übernahme durch ein Industrieunternehmen erfolgt, oder sie kann Interesse an einer weiterführenden wissenschaftlichen Qualifikation im Rahmen einer Promotion wecken.

Verknüpfungen mit anderen Studiengängen resultieren aus dem Modul „Kosmetische und Reinigungsmittel, Bedarfsgegenstände, Lebensmittelzusatzstoffe“, das dem Studiengang Lebensmittelchemie zugeordnet ist, sowie aus einer Reihe von Modulen des Masterstudiengangs Ernährungswissenschaft, wie z. B. „Ernährung und Immunsystem“, „Ernährungsepidemiologie“ und „Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft“.

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

Das Curriculum des Masterstudiengangs ist nach Ansicht der Gutachtergruppe adäquat aufgebaut, um die Qualifikationsziele zu erreichen. Die Qualifikationsziele, die Studiengangsbezeichnung, Abschlussgrad und -bezeichnung sowie das Modulkonzept sind stimmig aufeinander bezogen.

Die Änderungen, die in Vorbereitung der aktuellen Reakkreditierung vorgenommen wurden, schätzt die Gutachtergruppe als äußerst positiv im Sinne einer fokussierenden Profilbildung des Studienganges ein. Es wird eine sehr gute Kombination aus den Bereichen Lebensmittelchemie und -technologie erreicht, die von den Programmverantwortlichen beabsichtigt ist.

Das Curriculum stellt einerseits sicher, dass Studierende das notwendige fachliche Vertiefungswissen erlangen, andererseits haben sie im Rahmen der Wahlpflichtmodule die Gelegenheit, sich entsprechend ihrer Neigungen individuell zu profilieren.

Der große Wahlpflichtbereich ermöglicht es den Studierenden ebenfalls, ihr Studium aktiv mitzugestalten. Den Studierenden wird hier eine hohe Flexibilität und Auswahl geboten, so können sie fachlich vertiefte Expertise erwerben, die sie in Laborpraktika und Praxis- sowie Forschungsprojekten unmittelbar umsetzen können. Gleichzeitig erlangen sie auf diese Weise wichtige Einblicke in die Forschungsarbeiten des Instituts sowie in interdisziplinäre Arbeiten und haben auch die Gelegenheit, kleine Forschungsprojekte in Team- oder Gruppenarbeit selbstständig zu leisten. Die Wahlpflichtmodule können ebenfalls an ausländischen Hochschulen absolviert und an der Universität Bonn angerechnet werden, sodass die Studierenden ebenfalls die Möglichkeit haben, ein Auslandssemester zu absolvieren. Die vielfältigen Möglichkeiten zur individuellen Studiengestaltung, die sich den Studierenden hier bieten, wertschätzen die Gutachter\_innen sehr.

Durch die abwechslungsreiche Gestaltung der Lehr- und Lernformen wird zudem die Weiterentwicklung von Methodenkompetenzen sowie sozialen und persönlichen Kompetenzen der Studierenden sichergestellt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation**

Der internationale Masterstudiengang umfasst insgesamt 120 ECTS-Leistungspunkte, die innerhalb von vier Semestern zu absolvieren sind. Die Kurssprache ist Englisch.

Es ist keine gesonderte Studieneingangsphase vorgesehen. Durch die Zulassungsvoraussetzungen will die Universität sicherstellen, dass solche Studierende das Studium aufnehmen, die die fachlichen Anforderungen erfüllen und die erforderlichen Vorkenntnisse und Kompetenzen mitbringen.

Die folgenden Erläuterungen beziehen sich auf den idealtypischen Studienverlaufsplan, der den Studierenden unterstützend zur Verfügung gestellt wird. Dieser kann jedoch auch nach individuellen Bedarfen angepasst werden. Hierzu können sich die Studierenden beim Studiengangsmangement beraten lassen.

Das Curriculum sieht fünf Pflichtmodule vor, deren erfolgreicher Abschluss zum Erwerb von 30 ECTS-Leistungspunkten führt. Dies sind im ersten Semester die Module „Microeconomics“ und „Organisational Management“ (je sechs ECTS-Leistungspunkte) sowie das sich über zwei Semester streckende Modul „Extended Methods of Empirical Research“ (neun ECTS-Leistungspunkte). Jedes Semester hat einen Gesamt-Umfang von 30 ECTS-Leistungspunkten, aufgeteilt auf je fünf Module. Im zweiten Semester müssen neben „Extended Methods of Empirical Research“ die Pflichtmodule „Risk Management in Agribusiness“ (drei ECTS-Leistungspunkte) sowie „Excursion in Agricultural and Food Economics“ (sechs ECTS-Leistungspunkte) absolviert werden.

Im ersten Semester müssen zusätzlich zu den drei Pflichtmodulen zwei Wahlpflichtmodule aus dem Angebot des Studiengangs absolviert werden. Insgesamt beträgt der Umfang der Wahlpflichtmodule aus dem Studiengang 54 ECTS-Leistungspunkte. Im zweiten Semester müssen drei Wahlpflichtmodule aus dem Studiengang gewählt werden. Das dritte Semester beinhaltet zwei Wahlpflichtmodule aus dem Studiengang sowie das „Research Seminar“ (sechs ECTS-Leistungspunkte). Zudem dürfen Module im Umfang von bis zu zwölf ECTS-Leistungspunkten aus dem freien Lehrangebot der Universität stammen.

Im Rahmen der Wahlpflichtmodule haben die Studierenden die Möglichkeit, durch entsprechende Modulwahl einen Studienschwerpunkt mit Nebenfach auszubilden (Major-Minor-Option). Dem Studienschwerpunkt sind dann passende Research Seminars zugeordnet, die die Studierenden auf eine schwerpunktbezogene Masterarbeit vorbereiten sollen. Hierbei stehen den Studierenden als Major-Optionen die Bereiche Agribusiness, Agricultural and Development Policy, Resource and Environmental Economics sowie Market and Consumer Research zur Verfügung. Für die Major-Option sind dann innerhalb dieser Bereiche Module mit einem Umfang von mindestens 30 ECTS-Leistungspunkten zu absolvieren. Alle diese Bereiche können auch als Minor-Option gewählt werden. Zusätzlich stehen hier auch die Themen Development Economics und Agroecologic Modelling zur Auswahl. Im Nebenfach sind Module im Umfang von mindestens 18 ECTS-Leistungspunkten zu absolvieren.

Die Masterarbeit ist für das vierte Semester vorgesehen und kann auch extern (z. B. in einem Unternehmen) angefertigt werden. Jedoch ist hier darauf zu achten, dass mindestens einer der Gutachter\_innen aus der Gruppe der selbstständig Lehrenden der Universität Bonn stammt.

Die Studierenden der Universität Bonn, die die Double-Degree-Option nutzen, studieren die ersten beiden Semester an der Universität Bonn und absolvieren in dieser Zeit die gesamten Pflichtmodule sowie Wahlpflichtmodule im Umfang von 30 ECTS-Leistungspunkten. Das dritte und vierte Semester verbringen die Studierenden an der Wageningen University und erbringen dort Wahlpflichtmodule im Umfang von 30 ECTS-Leistungspunkten sowie ihre Masterarbeit. Die Studierenden der Wageningen University verbringen die ersten beiden Semester dort und absolvieren ihr drittes und viertes Fachsemester an der Universität Bonn. Die Masterarbeit wird in der Regel von Lehrenden beider Universitäten betreut. Die Leistungen der Studierenden werden an der jeweils anderen Universität entsprechend des Letters of Agreement zum Double Degree vom 21.05.2019 anerkannt.

Die Lehr- und Lernformen im Studiengang sind vielseitig: Die Modulinhalte werden hauptsächlich durch Vorlesungen und Übungen vermittelt, aber auch durch Seminare, Projektseminare und Projekte; vereinzelt werden Exkursionen und Praktika eingesetzt.

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

Das Curriculum des Masterstudiengangs ist nach Ansicht der Gutachtergruppe adäquat aufgebaut, um die Qualifikationsziele zu erreichen. Die Qualifikationsziele, die Studiengangsbezeichnung, Abschlussgrad und -bezeichnung sowie das Modulkonzept sind stimmig aufeinander bezogen.

Das Curriculum stellt sicher, dass Studierende das notwendige fachliche Vertiefungswissen erlangen. Zudem haben sie die Möglichkeit, im Rahmen der Wahlpflichtmodule und der damit verbundenen Auswahl von Major- und Minor-Specifications ein individuelles Studienprofil zu gestalten.

Der große Wahlpflichtbereich ermöglicht es den Studierenden, ihr Studium in großem Maße aktiv mitzugestalten. Es wird eine große Auswahl an Vertiefungsmöglichkeiten geboten, deren Inhalte die Studierenden unmittelbar in verschiedenen Praktika umsetzen oder sich bei Exkursionen einen Einblick in die tägliche Praxis verschaffen können. Ebenso erlangen sie auf diese Weise wichtige Einblicke in die Forschungsarbeiten des Instituts und haben auch die Gelegenheit, kleine Forschungsprojekte in Team- oder Gruppenarbeit selbstständig zu leisten. Die Wahlpflichtmodule können ebenfalls an ausländischen Hochschulen absolviert und an der Universität Bonn angerechnet werden, sodass die Studierenden ebenfalls die Möglichkeit haben, ein Auslandssemester zu absolvieren. Die vielfältigen Möglichkeiten zur individuellen Studiengestaltung, die sich den Studierenden hier bieten, wertschätzen die Gutachter\_innen sehr.

Das Angebot des Double Degree-Programms gemeinsam mit der Universität Wageningen wertschätzt die Gutachtergruppe sehr als wertvolle Ergänzung des Studienangebots und zur vertieften Förderung der interkulturellen und persönlichen Kompetenzen der Studierenden.

Durch die abwechslungsreiche Gestaltung der Lehr- und Lernformen wird zudem die Weiterentwicklung von Methodenkompetenzen sowie sozialen und persönlichen Kompetenzen der Studierenden sichergestellt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

### **Mobilität**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 1 Satz 4 MRVO. [Link Volltext](#)

#### **a) Studiengangsübergreifende Aspekte**

##### **Dokumentation**

Allen Studierenden steht grundsätzlich die Möglichkeit offen, ein Auslandssemester zu absolvieren. Sie können sowohl für das Studium als auch für ein Praktikum ins Ausland gehen oder an einem Erasmus-Programm teilnehmen. Dabei werden sie gezielt von den Studiengangsmanager\_innen und dem Dezernat Internationales der Universität beraten und unterstützt. So können die Studierenden auch bereits im Vorfeld klären, welche Leistungen, die sie an der ausländischen Hochschule erbringen, auf das Studium an der Universität Bonn angerechnet werden können. Dazu wird ein Learning Agreement vereinbart. Nach ihrer Rückkehr an die Universität Bonn können die Studierenden sich dann ihre Leistungen entsprechend anrechnen lassen.

Die Anerkennung von im Ausland erbrachten Studien- und Prüfungsleistungen ist in § 6 der studiengangsübergreifenden Prüfungsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät geregelt. Die fachliche Verantwortung für die Entscheidung darüber liegt beim Prüfungsausschuss.

#### **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

##### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

##### **Dokumentation**

Siehe auch Dokumentation unter a) Studiengangsübergreifende Aspekte

Das Studiengangskonzept sieht im vierten und fünften Fachsemester ausschließlich den Besuch von Wahlpflichtmodulen vor und soll den Studierenden damit eine Flexibilisierung ihrer Studiengangsgestaltung ermöglichen (sog. „Flexibilitätsfenster“). Den Studierenden steht es frei, die Wahlpflichtmodule auch an ausländischen Hochschulen zu absolvieren. Hierbei werden sie durch die Studiengangsverantwortlichen beratend unterstützt.

Teilzeitvariante Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Das Teilzeitstudienmodell sieht im sechsten, siebten und achten Semester ausschließlich den Besuch von Wahlpflichtmodulen vor. Diese können auch an ausländischen Hochschulen geleistet werden. Dadurch ergibt sich auch für die Studierenden des Teilzeit-Modells die Möglichkeit, ein Auslandssemester zu absolvieren.

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

Die Gutachtergruppe konnte sich davon überzeugen, dass für die Studierenden beider Studienmodelle ein Auslandsaufenthalt flexibel möglich ist und die Anrechnung von an ausländischen Hochschulen erbrachten Leistungen auf Grundlage der Lissabon-Konvention erfolgt. Der hohe Anteil an Wahlpflichtmodulen im Studiengang bietet den Studierenden in beiden Studienmodellen die Möglichkeit, nach individuellen Präferenzen ein Auslandssemester wahrzunehmen, ohne dass sich ihre Regelstudienzeit verlängert.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

### **Dokumentation**

Die Studierenden absolvieren im dritten Semester ausschließlich Wahlpflichtmodule, die auch an einer ausländischen Hochschule erbracht werden können.

Zudem kann die Masterarbeit in einem Betrieb im In- oder Ausland geschrieben werden, solange die Arbeit von einem Mitglied des Lehrkörpers im Studiengang mitbegutachtet wird.

Die Studierenden können sich durch die Studiengangsverantwortlichen zu ihren Möglichkeiten beraten lassen.

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

Die Gutachtergruppe konnte sich davon überzeugen, dass für die Studierenden ein Auslandsaufenthalt grundsätzlich möglich ist und die Anrechnung von an ausländischen Hochschulen erbrachten Leistungen auf Grundlage der Lissabon-Konvention erfolgt. Da im dritten Fachsemester ausschließlich Wahlmodule vorgesehen sind, können die Studierenden hier ein Auslandssemester wahrzunehmen, ohne dass sich ihre Regelstudienzeit verlängert.

Auch die Möglichkeit, die Masterarbeit außerhalb der Universität, auch im Ausland, zu verfassen, begrüßt die Gutachtergruppe.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

### **Dokumentation**

Für die Studierenden besteht die Möglichkeit, ihre Masterarbeit an einer Einrichtung außerhalb der Universität Bonn durchzuführen. Dies kann beispielsweise eine experimentelle Arbeit in der Lebensmittelindustrie oder an einer Universität im Ausland sein. Laut Aussage der Universität wurden bereits zahlreiche externe Masterarbeiten durch Dozierende des Instituts für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften betreut. Durch die Kontakte der Institutsmitglieder zu Kolleg\_innen im Ausland bestehen vielfältige Möglichkeiten, insbesondere im englischsprachigen Raum (USA, Kanada, Australien, Neuseeland) wissenschaftliche Abschlussarbeiten anzufertigen. Die Universität möchte den Studierenden damit die Möglichkeiten eröffnen, dass sich durch eine externe Arbeit den Einstieg in das Berufsleben bietet, indem z. B. eine direkte Übernahme durch ein Industrieunternehmen erfolgt, oder Interesse an einer weiterführenden wissenschaftlichen Qualifikation im Rahmen einer Promotion geweckt wird.

Im Studienverlaufsplan sind außerdem für das dritte Fachsemester ausschließlich Wahlpflichtmodule vorgesehen, die auch an einer ausländischen Universität absolviert werden können. Die Studierenden können also auch das dritte Semester für ein Studium im Ausland nutzen.

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

Die Gutachtergruppe konnte sich im Gespräch mit den Programmverantwortlichen von den Mobilitätsangeboten im Studiengang überzeugen und ist beeindruckt von den vielfältigen Möglichkeiten, die sich den Studierenden bieten.

Den Studierenden ist ein Auslandsaufenthalt ohne Verlängerung der Regelstudienzeit möglich. Die an den ausländischen Hochschulen erbrachten Leistungen werden auf Grundlage der Lissabon-Konvention angerechnet. Auch die Abschlussarbeit kann im Ausland geschrieben werden, ohne dass sich die Regelstudienzeit verlängert, und wird dann von einem Mitglied des Lehrkörpers der Universität Bonn und einem Mitglied der ausländischen Universität oder Forschungseinrichtung oder des ausländischen Unternehmens betreut. Diese Möglichkeit wurde auch bereits von einigen Studierenden wahrgenommen.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation**

Der internationale Studiengang richtet sich an Studierende aus aller Welt und wird vollständig in englischer Sprache gehalten. Dadurch, dass viele Studierende aus dem internationalen Ausland

stammen, sammeln diese ihre Auslandserfahrung durch das Studium an der Universität Bonn. Trotzdem kann es den Studierenden ermöglicht werden, bei Interesse ein Auslandssemester wahrzunehmen.

Eine zusätzliche Möglichkeit der Mobilität bietet sich hier auch durch die Kooperation mit der Wageningen University in den Niederlanden, durch die die Studierenden ein Double-Degree erwerben können. Die Studierenden, die die Option wählen, studieren dann ein Jahr an der Universität Bonn und ein Jahr an der Wageningen University.

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

Die Gutachtergruppe konnte sich davon überzeugen, dass für die Studierenden ein Auslandsaufenthalt möglich ist und die Anrechnung von an ausländischen Hochschulen erbrachten Leistungen auf Grundlage der Lissabon-Konvention erfolgt. Da es sich um einen internationalen Studiengang handelt, verfügen die meisten Studierenden bereits über Auslandserfahrung und haben die Möglichkeit, diese während des Studiums noch zu intensivieren.

Besonders die Möglichkeit des Double-Degree-Studiums, bei dem die Studierenden ein ganzes Jahr an der Wageningen University verbringen, bietet den Studierenden das Sammeln von Auslandserfahrung in hohem Maße an.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

### **Personelle Ausstattung**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 2 MRVO. [Link Volltext](#)

#### **a) Studiengangsübergreifende Aspekte**

##### **Dokumentation**

Die Lehre in den Studiengängen dieses Bündels wird durch 34 hauptamtliche Professor\_innen mit einem Lehrdeputat von jeweils neun SWS sowie einer Vielzahl von wissenschaftlichen Mitarbeiter\_innen mit einem Vollzeitstellenäquivalent von 78 Stellen umgesetzt werden. Von diesem Vollzeitstellenäquivalent sind 28,5 Stellen unbefristet, durch die insgesamt Lehre im Umfang von 255,5 SWS geleistet wird. 49,5 Stellen sind befristet, diese leisten 234 SWS Lehre.

Von den 34 Professuren müssen aktuell fünf nachbesetzt werden. In der Zwischenzeit wird die Lehre in den Bereichen durch wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen oder externe Lehrbeauftragte übernommen.

In den Fachbereichen, für die es keine Professur an der Fakultät gibt, wie beispielsweise Lebensmitteltoxologie, wird die Lehre ebenfalls durch externe Lehrbeauftragte übernommen.

Allen Dozierenden stehen die Angebote des universitätsweiten Zentrums für Hochschullehre zur didaktischen Weiterbildung offen.

## **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

#### **Dokumentation**

In dem Studiengang sind aktuell in die Lehre eingebunden:

- Institut IEL
  - o Sechs Professor\_innen
  - o Zehn wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen
- Institut INRES
  - o Ein Professor
  - o Eine Privatdozentin
  - o Vier wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen
- Institut ILR
  - o Fünf Professor\_innen
  - o Sechs wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen
- Institut ITW
  - o Drei Professor\_innen
  - o Zwei wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen
- Institut für angewandte Mathematik der Universität Bonn
  - o Zwei wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen
- Kekulé-Institut für Organische und Biochemie der Universität Bonn
  - o Ein wissenschaftlicher Mitarbeiter
- Institut IMBIO – Molekulare Biotechnologie der Universität Bonn
  - o Eine Privatdozentin
- Physikalisches Institut AFM der Universität Bonn
  - o Eine Privatdozentin
- Argelander-Institut für Astronomie der Universität Bonn
  - o Ein wissenschaftlicher Mitarbeiter
- Helmholtz-Institut für Strahlen- und Kernphysik der Universität Bonn
  - o Ein wissenschaftlicher Mitarbeiter

Zudem sind eine Professorin für Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein sowie ein Mitarbeiter des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e. V. über einen Lehrauftrag beschäftigt.

Der Universität liegen nach eigenen Angaben bereits Informationen vor, dass aus Sicht der Studierenden aktuell Bedarfe hinsichtlich der Lehre im Bereich berufsqualifizierender Themen wie Qualitätsmanagement und Kommunikation/Beratungspraxis bestehen. Um weiterhin die Option der Fortbildung zur Ernährungsberaterin bzw. zum Ernährungsberater aufrecht zu erhalten, werden Kooperationen z. B. mit der DGE oder dem Institut für Psychologie an der Universität Bonn angestrebt.

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

Die Gutachtergruppe konnte sich davon überzeugen, dass sowohl die Anzahl der hauptamtlich Lehrenden als auch deren fachliche Ausrichtung und Erfahrung geeignet sind, eine fachlich gute Lehre anzubieten. Ein hoher Anteil professoraler Lehre ist sichergestellt.

Es wurde erläutert, dass die fachlichen und didaktischen Qualifikationen der externen Lehrbeauftragten von den Studiengangsverantwortlichen vor Erstbeschäftigung geprüft werden, damit auch diese eine qualifizierte Lehre leisten können. Die Veranstaltungen der externen Lehrbeauftragten werden immer evaluiert, damit hier eventuelle Optimierungsbedarfe sofort erkannt werden und entsprechende Maßnahmen ergriffen werden können.

Über didaktische Schulungen können sich alle Lehrenden weiterqualifizieren.

Im Gespräch mit der Hochschulleitung wurde erläutert, dass aktuell drei Berufungsverfahren für den Fachbereich laufen, diesbezüglich finden im Mai 2020 Auswahlgespräche statt. Da die Lehrveranstaltungen durch wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen oder externe Lehrbeauftragte übernommen werden können, kommt es nicht zu Veranstaltungsausfällen.

Die Gutachtergruppe wertschätzt an dieser Stelle das Engagement der Universität, auf die Bedarfe der Studierenden zu reagieren, und die Lehre im gewünschten Bereich abdecken zu wollen. Die Kooperationsvorhaben des Instituts werden durch die Gutachtergruppe unterstützt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

### **Dokumentation**

Durch die enge Verzahnung zwischen Forschung und Lehre entsteht eine hohe Aktualität der Lehrinhalte. Derzeit sind im Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften drei Professuren im Bereich „Ernährung“ vorgesehen: Ernährungsphysiologie, Ernährungsepidemiologie, Humanernährung. Die W2-Professur für Humanernährung befindet sich derzeit im Besetzungsverfahren. Durch das Ernährungscluster Diet-Body-Brain wurde 2019 eine zusätzliche Juniorpro-

fessur im Fach „Ernährung und Mikrobiota“ installiert, welche sich ebenfalls an der forschungsorientierten Lehre beteiligt. Weiterhin werden Lehrveranstaltungen von den lebensmittelwissenschaftlichen Professuren übernommen (Lebensmittelwissenschaften, molekulare Lebensmitteltechnologie, Bioanalytik, Mikrobiologie).

Insgesamt sind sieben Professor\_innen und 15 wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen des IEL in die Lehre des Studienganges involviert.

Im Studiengang unterrichten ebenso sechs wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen sowie eine Professorin des ITW, eine Professorin des IGG sowie jeweils ein wissenschaftlicher Mitarbeiter des INRES und Cembio – Center of Molecular Biotechnology der Universität Bonn.

Über Lehraufträge ist jeweils eine Person des Diätverbandes e. V., des ZKS (Zentrum für Klinische Studien Köln), des BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) und des Bundesinstituts für Risikobewertung mit der Lehre im Studiengang betraut.

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

Die Gutachtergruppe hat gesehen, dass im Studiengang eine fachlich und didaktisch qualitativ hochwertige Lehre angeboten wird. Die Qualifikationsprofile der Lehrenden stellen dies in hohem Maße sicher. Es ist eine hohe Anzahl an Professor\_innen in die Lehre involviert.

Den Einsatz von fachlich ebenfalls hochqualifizierten externen Lehrbeauftragten begrüßt die Gutachtergruppe sehr, da dadurch den Studierenden ein lebendiger Einblick in die Praxis gewährt wird. Durch ständige Lehrveranstaltungsevaluationen der Lehrbeauftragten wird auch deren didaktische Eignung regelmäßig überprüft.

Allen Lehrenden stehen die zentralen Weiterbildungsangebote der Universität offen.

Die Hochschulleitung konnte das laufende Besetzungsverfahren für die Professur „Humanernährung“ bestätigen. Hier finden im Mai 2020 Auswahlgespräche statt. Die Lehrveranstaltungen werden derzeit intern übernommen, sodass es nicht zu Veranstaltungsausfällen kommt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

### **Dokumentation**

Der Studiengang wird in den Pflichtmodulen von den Professuren für Molekulare Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene sowie Lebensmittelwissenschaften getragen. Im Wahlpflichtbereich tragen darüber hinaus auch die Professuren für Lebensmittelchemie,

Ernährungsepidemiologie und Lebensmittelsicherheit bei. Eine Integration der Professur für Humanernährung ist nach deren Besetzung bzw. Wiederbesetzung möglich. Somit ist gewährleistet, dass der überwiegende Teil der hauptamtlich am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften tätigen Professor\_innen zu diesem Studiengang beitragen.

Insgesamt sind sechs Professor\_innen und 13 wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen des IEL sowie eine Professorin und sechs wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen des ITW in die Lehre involviert, zudem ein wissenschaftlicher Mitarbeiter des Cembio – Center of Molecular Biotechnology der Universität Bonn.

Durch einen Lehrauftrag ist auch eine Person des Diätverbandes e. V., des ZKS (Zentrum für Klinische Studien Köln), des BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) und des Bundesinstituts für Risikobewertung in die Lehre eingebunden.

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

Die Gutachtergruppe hat sich von der fachlichen und didaktischen hohen Qualifizierung der Lehrenden überzeugt und sieht eine qualitativ hochwertige Lehre als gegeben an. Zudem ist ein hoher Anteil an professoraler Lehre gewährleistet.

Den Einsatz von fachlich ebenfalls hochqualifizierten externen Lehrbeauftragten begrüßt die Gutachtergruppe sehr, da dadurch den Studierenden ein lebendiger Einblick in die Praxis gewährt wird. Durch ständige Lehrveranstaltungsevaluationen der Lehrbeauftragten wird auch deren didaktische Eignung regelmäßig überprüft.

Allen Lehrenden stehen die zentralen Weiterbildungsangebote der Universität offen.

Die Hochschulleitung konnte das laufende Besetzungsverfahren für die Professur „Humanernährung“ bestätigen. Hier finden im Mai 2020 Auswahlgespräche statt. Die Lehrveranstaltungen werden derzeit intern übernommen, sodass es nicht zu Veranstaltungsausfällen kommt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics**

### **Dokumentation**

Im Studiengang sind derzeit sechs Professor\_innen, ein Privatdozent sowie 15 wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen des Instituts ILR (Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik) in die Lehre eingebunden, ebenso vier wissenschaftliche Mitarbeiter\_innen des zef – Center for Development Research der Universität Bonn.

Über Lehraufträge ist zusätzlich jeweils eine Person des BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft), der Agrarberatung Wesselmann, dem Marktforschungsinstitut ipsos, Detecon Consulting, sowie ein Professor des Institute for Environment and Human Security der United Nations University mit der Lehre im Studiengang betraut.

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

Die Gutachtergruppe konnte sich davon überzeugen, dass alle Lehrenden sowohl fachlich als auch didaktisch hochqualifiziert sind, was eine qualitativ hochwertige Lehre sicherstellt. Auch ein hoher Anteil an professoraler Lehre ist gewährleistet.

Den Einsatz von fachlich ebenfalls hochqualifizierten externen Lehrbeauftragten mit internationalen Praxis- und Lehrerfahrungen begrüßt die Gutachtergruppe sehr, da dadurch den Studierenden ein lebendiger Einblick in die Praxis gewährt wird. Die didaktische Eignung der Lehrbeauftragten wird nach Information der Studiengangsverantwortlichen durch ständige Lehrveranstaltungsevaluationen regelmäßig überprüft.

Die zentralen Angebote zur didaktischen Weiterbildung kann von allen Lehrenden genutzt werden.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

### **Ressourcenausstattung**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 3 MRVO. [Link Volltext](#)

#### **a) Studiengangsübergreifende Aspekte**

##### **Dokumentation**

Die Fakultät hat eigene Lehr- und Forschungseinrichtungen (Hörsäle, Labore, Arbeitsräume). Zusätzlich werden zentrale Räumlichkeiten der Universität und Räumlichkeiten anderer Fakultäten genutzt. Zum WS 2017/18 wurde ein neues Hörsaal- und Seminargebäude auf dem Campus Poppelsdorf in Betrieb genommen, welches für Lehrveranstaltungen der Landwirtschaftlichen Fakultät genutzt wird. Die Verwaltung der Lehrräume erfolgt mithilfe einer zentral verwalteten Datenbank (zentrale Raumverwaltung).

Die Außenlabore Agrar, Geodäsie, Ernährung (AGE) der Landwirtschaftlichen Fakultät bilden eine fakultätsunmittelbare Organisationseinheit der Landwirtschaftlichen Fakultät. Sie unterstützen die Institute der Fakultät in ihren Aufgaben in Forschung und Lehre. Sie stehen im Rahmen ihrer Kapazitäten allen Einrichtungen der Universität Bonn zur Durchführung von Forschung und Lehre zur Verfügung.

Die Dienstleistungsplattform für Pflanzenversuche ist eine weitere Organisationseinheit der Landwirtschaftlichen Fakultät. Sie unterstützt Forschung und Lehre insbesondere auf dem Gebiet der modernen Nutzpflanzenwissenschaften.

In den Räumen der Abteilungsbibliothek für Medizin, Naturwissenschaften und Landbau (MNL) auf dem Campus Poppelsdorf befindet sich der Bonner Standort der ZB MED - Leibniz-Informationszentrum Lebenswissenschaften. Sie sammelt die internationale Literatur zu den naturwissenschaftlich orientierten Inhalten der Fachdisziplinen Ernährung, Umwelt und Agrar und stellt damit die Fachliteratur dieser Fächer in Bonn in außergewöhnlicher Breite und Tiefe zur Verfügung.

Die Bibliothek ist aktuell zwar aufgrund der Verordnungen zur Einschränkung der Corona-Pandemie nicht für den Publikumsverkehr geöffnet, es gibt trotzdem eine tägliche Ausleihmöglichkeit. Hierzu können die Studierenden online Bücher und Zeitschriften reservieren und täglich zwischen 10 Uhr und 15 Uhr im Bibliotheksbereich abholen. Auch der Online-Zugriff auf die elektronischen Medien ist möglich. Es steht eine Vielzahl von e-books, Datenbanken und eine elektronische Zeitschriftenbibliothek für alle Universitätsangehörigen zur Verfügung.

Die Bereiche Ernährungsphysiologie und Molekulare Lebensmitteltechnologie sind außerdem mit verschiedenen Laborbereichen und Messinstrumenten ausgestattet.

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

Für die Durchführung der Studiengänge stehen nach Ansicht der Gutachtergruppe ausreichend viele Lehrräume mit einer sehr modernen Ausstattung zur Verfügung. Die Gutachtergruppe konnte anhand von Videos und bildhaften Präsentationen der Ausstattung die Seminarräume, Labore und Instrumente in Augenschein nehmen und sich von der hochwertigen Ausstattung überzeugen. Die Gutachtergruppe sieht bestätigt, dass die Studierenden hier unter angemessenen Bedingungen lernen können und begrüßt an dieser Stelle sehr den Neubau des Hörsaal- und Seminargebäudes am Campus Poppelsdorf. Die Öffnungszeiten der Bibliotheken sind grundsätzlich angemessen gestaltet, die Verfügbarkeit der Literatur ist trotz Einschränkung der Öffnungszeiten gegeben.

Insgesamt ist die Gutachtergruppe von der räumlichen und sächlichen Ausstattung der Hochschule überzeugt.

## **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

#### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation unter a) studiengangübergreifende Aspekte

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

Siehe Bewertung unter a) studiengangübergreifende Aspekte

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation unter a) studiengangübergreifende Aspekte

Ergänzend wird die zur forschungsorientierten Lehre notwendige spezielle infrastrukturelle Ausstattung (Labore, Analytikausstattung, CIP-Pools) durch die Universität bereitgestellt. Insbesondere sind hier das neu erbaute Hörsaalgebäude sowie der Neubau des IEL zu nennen. Darüber hinaus verfügt das Institut über eine Metabolic Suite, die neu in Betrieb genommen wurde und für die Durchführung von Humanstudien genutzt wird. Diese Infrastruktur soll die Durchführung praktischer Laborprojekte in der Ausbildung sicherstellen. Zu nennen ist ebenfalls das Studienzentrum der DONALD Studie. An diesem Standort des Außenlabors der Fakultät in Dortmund finden bevorzugt Abschlussarbeiten statt.

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

Siehe Bewertung unter a) studiengangübergreifende Aspekte

Die Gutachtergruppe konnte sich mithilfe einer bildhaften Präsentation einen Eindruck von der Laborausstattung machen, die für den Bereich der Ernährungsphysiologie zur Nutzung bereit steht. Zudem wurde der Campus Poppelsdorf präsentiert, wodurch die Gutachtergruppe ebenfalls die Seminar- und Lehrräume ansehen konnte. Das Außenlabor in Dortmund war für die Gutachtergruppe nicht einsehbar.

Die Gutachtergruppe begrüßt an dieser Stelle die Einrichtung des Neubaus am Campus Poppelsdorf sehr und hält vorausblickend einen weiteren Ausbau der räumlichen Ressourcen, der mit der Nachbesetzung der Professur für Humanernährung einhergehen könnte, ebenso für begrüßenswert. Dies wurde im Gespräch mit der Hochschulleitung kurz thematisiert.

Die Gutachtergruppe ist überzeugt, dass die Studierenden unter angemessenen Bedingungen lernen können und sieht das Kriterium als erfüllt an.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation unter a) studiengangsübergreifende Aspekte

Zusätzlich werden für die Durchführung der forschungsorientierten Lehre spezielle Labore durch die Universität bereitgestellt. So stehen beispielsweise Analytik-Labore, Chemie-Labore, Mikrobiologie-Labore, Praktikumslabore, ein Sensorik-Bereich sowie ein Technikum zur Verfügung, die mit entsprechenden Gerätschaften ausgestattet sind. Hier sollen die Studierenden auch an die praktische Laborarbeit herangeführt werden.

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

Siehe Bewertung unter a) studiengangsübergreifende Aspekte

Die Gutachtergruppe konnte mithilfe einer bildhaften Präsentation einen Überblick über die Labore und die Gerätschaften verschaffen, die für den Studiengang zur Verfügung stehen und für die Lehrveranstaltungen genutzt werden. Auch die Unterrichtsräume am Campus Poppelsdorf, die vom Studiengang genutzt werden, konnten betrachtet werden.

Besonders vor dem Hintergrund, dass die Gutachtergruppe mehr Laborpraktika im Studiengang für begrüßenswert hielt, was aufgrund der aktuellen räumlichen Ausstattung nicht möglich ist (siehe Ausführungen unter § 11 Qualifikationsziele und Abschlussniveau), bewertet sie den Neubau am Campus Poppelsdorf als sehr positiv. Die Gutachtergruppe würde einen im Gespräch mit der Hochschulleitung vage in Aussicht gestellten weiteren Ausbau der Labore, der im Rahmen der Neuberufungen im Fachbereich und der Exzellenzinitiative stattfinden könnte, sehr unterstützen. Speziell der Sensorikbereich könnte erweitert werden, hier stehen aktuell fünf Sensorikkabinen zur Verfügung, was den Studierenden nur eine eingeschränkte Praxiserfahrung ermöglicht.

Grundsätzlich sieht die Gruppe jedoch die aktuell vorhandene Ressourcenausstattung als angemessen an.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics**

### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation unter a) studiengangsübergreifende Aspekte

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

Siehe Bewertung unter a) studiengangsübergreifende Aspekte

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Prüfungssystem**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 4 MRVO. [Link Volltext](#)

### **a) Studiengangübergreifende Aspekte**

#### **Dokumentation**

Die rechtlichen Rahmenbedingungen der Studiengänge sind in der Prüfungsorganisationsordnung (POO), die übergreifende Regelungen für alle Studiengänge enthält, und der jeweiligen studiengangsspezifischen Prüfungsordnungen (PO) festgelegt.

Die folgende Regelung soll in alle Prüfungsordnungen neu aufgenommen werden:

„Im Rahmen ihrer Lehrveranstaltungen können Lehrende optionale Übungsaufgaben zur Notenverbesserung anbieten. Durch die erfolgreiche Bearbeitung der Übungsaufgaben kann die Bewertung einer bestandenen Modulprüfung in Modulen des Pflicht- und fachgebundenen Wahlpflichtbereichs verbessert werden. Die Teilnahme an den Übungsaufgaben hat keinen Einfluss auf das Bestehen oder Nichtbestehen der Modulprüfung. Der Prüfungsausschuss gibt zu Beginn des Semesters bekannt, in welchen Lehrveranstaltungen Übungsaufgaben zur Notenverbesserung angeboten werden. Eine Verbesserung ist nur bei den (beiden) Prüfungsterminen möglich, die in dem Semester liegen, in dem die Übungsaufgaben angeboten wurden. Die Note kann im Rahmen der üblichen Notenschritte maximal um den Wert 0,7 verbessert werden. Die konkreten Anforderungen, die für eine Notenverbesserung erfüllt sein müssen, gibt der Lehrende zu Beginn der Vorlesungszeit des Semesters bekannt.“

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

Die Idee der Universität, zukünftig optionale Übungsaufgaben zur Notenverbesserung anbieten zu wollen, wertet die Gutachtergruppe als positiv. So erhalten die Studierenden die Möglichkeit, zusätzlich zur Modulabschlussprüfung, die oft als Zeitpunktbewertung stattfindet, ihren Lernprozess ebenfalls bewerten zu lassen und damit ihr Prüfungsergebnis zu verbessern.

### **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

#### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

##### **Dokumentation**

Siehe auch Dokumentation unter a) studiengangübergreifende Aspekte

Als Prüfungsformen kommen im Studiengang hauptsächlich Klausuren oder e-Klausuren (in insgesamt 38 Modulen, hiervon 15 Pflichtmodulen) zum Einsatz. In jeweils drei Wahlpflichtmodulen

werden Projektarbeiten und Referate verfasst, in zwei Modulen (ein Pflichtmodul, ein Wahlpflichtmodul) ist eine Hausarbeit zu erstellen. In jeweils einem Modul werden eine mündliche Prüfung, ein Bericht und eine Laborübung gefordert, wobei nur die Laborübung in einem Pflichtmodul stattfindet, die anderen beiden Prüfungsformen werden in Wahlpflichtmodulen gefordert. In 19 Modulen sind Studienleistungen für die Zulassung zur Modulprüfung zu erbringen, die den konsequenten Lernfortschritt unterstützen und die Studierenden auf ihre Modulprüfung vorbereiten sollen. Beispielsweise handelt es sich hierbei in den Modulen aus dem Bereich Mathematik und Statistik um die regelmäßige erfolgreiche Bearbeitung von Übungsaufgaben, in den verschiedenen Grundlagenpraktika um die Teilnahme an den Blockveranstaltungen oder zugehörigen Seminaren, in anderen Modulen wie „Angewandte Ernährungslehre“, „Ernährung bei Krankheit“ oder „Diätetik“ ist ein Referat im Seminar Voraussetzung für die Teilnahme an der Modulprüfung. In den Modulen „Biologie für ELW“ und „Chemie für ELW“ ist die Teilnahme am Laborpraktikum bzw. die Abgabe des Praktikumsberichts Voraussetzung für die Teilnahme an der Modulprüfung. In zwei Modulen des Studienganges sind zum erfolgreichen Modulabschluss jeweils zwei Prüfungsleistungen zu erbringen:

- Modul „Biologie für ELW“: Das Modul wird durch eine e-Klausur und eine Laborübung abgeschlossen.
- Modul „Allgemeines Lebensmittelrecht“: Die Modulinhalte werden durch eine Vorlesung und ein Seminar vermittelt. Als Prüfungsleistungen sind eine Klausur und ein Referat im Seminar vorgesehen.

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

Siehe auch Bewertung unter a) studiengangübergreifende Aspekte

Die Gutachtergruppe konnte sich davon überzeugen, dass alle Prüfungen modulbezogen und kompetenzorientiert sind. Es findet in der Regel pro Modul eine Prüfung statt, die Ausnahmen hiervon sind durch die Universität schlüssig begründet und didaktisch sinnvoll. Die Arten der geforderten Prüfungsleistungen ermöglichen in jedem Fall eine angemessene Überprüfung der Lernergebnisse.

Die Gutachtergruppe hat allerdings auch gesehen, dass die Prüfungsarten nicht sehr abwechslungsreich gestaltet sind und es von der Modulwahl im Wahlpflichtbereich abhängt, wie groß die Varianz der Prüfungsarten hier ist. Auch im Gespräch mit den Studierenden wurde bestätigt, dass diese fast ausschließlich die Prüfungsform der Klausur kennen. Es wurde insbesondere der Wunsch nach mehr mündlichen Prüfungen geäußert. Gleichwohl ist der Gutachtergruppe der Umstand bewusst, dass die Prüfungsform der Klausur besonders in den Grundlagenfächern ei-

nes Bachelorstudienganges das geeignetste Mittel ist, besonders wenn es sich um Großveranstaltungen handelt. Trotzdem empfiehlt die Gutachtergruppe zu prüfen, ob eine größere Varianz der Prüfungsformen im Pflichtbereich möglich ist.

Der Studiengang bedient sich der in den entsprechenden Fachbereichen üblichen ergänzenden Studienleistungen, die Voraussetzungen für die Teilnahme an den Modulabschlussprüfungen sind. Die Gutachtergruppe empfindet dies als sehr hilfreich für den kontinuierlichen Lernerfolg der Studierenden.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

Die Gutachtergruppe gibt die folgende Empfehlung:

Da die Module des Pflichtbereichs fast ausschließlich mit Klausuren oder e-Klausuren abschließen, empfiehlt die Gutachtergruppe, zu prüfen, ob trotz der sehr großen Modulgruppengrößen eine höhere Varianz an Prüfungsarten angeboten werden kann.

## **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

### **Dokumentation**

Siehe auch Dokumentation unter a) studiengangübergreifende Aspekte

Als Prüfungsformen kommen im Studiengang hauptsächlich Klausuren (in insgesamt 14 Modulen, drei davon Pflichtmodule), aber auch mündliche Prüfungen (in insgesamt acht Modulen, zwei davon Pflichtmodule) und Referate (in insgesamt sechs Wahlpflichtmodulen) zum Einsatz. In drei Wahlpflichtfächern halten die Studierenden ein Referat, in jeweils zwei Wahlpflichtmodulen sind Hausarbeiten und Präsentationen zu leisten. In jeweils drei Wahlpflichtmodulen werden Projektarbeiten und Referate verfasst, in zwei Wahlpflichtmodulen ist eine Hausarbeit zu erstellen. In zwei Modulen (jeweils ein Pflichtmodul, ein Wahlpflichtmodul) halten die Studierenden ein Kolloquium. In jeweils einem Pflichtmodul wird ein Protokoll oder ein Bericht angefertigt. In 19 Modulen sind zusätzlich Studienleistungen zu erbringen. Diese bestehen meist – wie im Modul „spezielle Ernährungsphysiologie“ – aus einem Referat oder einem Seminarvortrag, der zu halten ist, um zur Modulabschlussprüfung zugelassen zu werden. Auch die regelmäßige Teilnahme am Seminar, wie im Modul „Kühlkettenmanagement“, oder die regelmäßige Teilnahme am Praktikum, wie im Modul „Methoden der experimentellen Ernährungsforschung“, wird als Studienleistung gefordert.

In vier Modulen des Studienganges ist zum erfolgreichen Modulabschluss mehr als eine Prüfungsleistung zu erbringen:

- Modul „Ernährungsphysiologisches Praktikum“: Die Studierenden halten ein Kolloquium und schreiben einen Praktikumsbericht. Diese beiden Prüfungen werden nicht benotet. Zusätzlich wird eine Klausur geschrieben, die benotet wird.
- Modul „Lebensmittelchemisches Praktikum“: Die Studierenden erstellen ein Protokoll und schreiben eine Klausur.
- Modul „Kosmetische und Reinigungsmittel, Bedarfsgegenstände, Lebensmittelzusatzstoffe“: Das Modul wird durch ein unbenotetes Referat und eine benotete Klausur abgeschlossen.
- Modul „Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und eine Hausarbeit.

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

Siehe auch Bewertung zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Die Gutachtergruppe konnte sich davon überzeugen, dass alle Prüfungen modulbezogen und kompetenzorientiert sind. Es findet in der Regel pro Modul eine Prüfung statt, die Ausnahmen hiervon wurden durch die Universität schlüssig begründet und sind didaktisch sinnvoll. Die Arten der geforderten Prüfungsleistungen ermöglichen in jedem Fall eine angemessene Überprüfung der Lernergebnisse.

Im Gespräch mit den Studierenden wurde erläutert, dass die Varianz der Prüfungsarten, denen die Studierenden begegnen, sehr stark von der Modulwahl abhängen. Innerhalb der Pflichtmodule findet zwar eine gewisse Varianz statt, sodass die Studierenden durchaus mit unterschiedlichen Prüfungsformen konfrontiert werden. Allerdings dominiert im Wahlpflichtbereich klar die Prüfungsform der Klausur. Hier empfiehlt die Gutachtergruppe die Prüfung, ob eine größere Varianz der Prüfungsformen im Wahlpflichtbereich möglich ist.

Der Studiengang bedient sich der im Fachbereich üblichen ergänzenden Studienleistungen, die Voraussetzungen für die Teilnahme an den Modulabschlussprüfungen sind. Die Gutachtergruppe empfindet dies als sehr hilfreich für den kontinuierlichen Lernerfolg der Studierenden.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

Die Gutachtergruppe gibt die folgende Empfehlung:

Da eine Vielzahl von Wahlpflichtmodulen durch eine Klausur abgeschlossen wird, empfiehlt die Gutachtergruppe, zu prüfen, ob eine größere Varianz der Prüfungsformen im Wahlpflichtbereich möglich ist.

## **Dokumentation**

Siehe auch Dokumentation zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Als Prüfungsformen kommen im Studiengang hauptsächlich Klausuren (in insgesamt zwölf Modulen, sechs davon Pflichtmodule), aber auch mündliche Prüfungen (in insgesamt vier Wahlpflichtmodulen) und Referate (in insgesamt drei Wahlpflichtmodulen) zum Einsatz. In jeweils einem Pflichtmodul werden eine Hausarbeit und ein Protokoll, in jeweils einem Wahlpflichtfach wird eine Projektarbeit, eine Präsentation oder ein Kolloquium gefordert. In 16 Modulen sind zusätzlich Studienleistungen zu erbringen, die für die Zulassung zur Modulprüfung erforderlich sind. Dies ist meist ein Seminarvortrag, wie im Modul „spezielle Lebensmitteltechnologie“, oder die aktive Teilnahme an Übungsveranstaltungen, wie im Modul „Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene“.

In drei Modulen des Studienganges sind zum erfolgreichen Modulabschluss jeweils zwei Prüfungsleistungen zu erbringen:

- Modul „Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und eine Hausarbeit.
- Modul „Lebensmittelchemisches Praktikum“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und ein Protokoll.
- Modul „Kosmetische und Reinigungsmittel, Bedarfsgegenstände, Lebensmittelzusatzstoffe“: Das Modul wird durch ein unbenotetes Referat und eine benotete Klausur abgeschlossen.

## **Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf**

Siehe auch Bewertung zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Die Gutachtergruppe konnte sich davon überzeugen, dass alle Prüfungen modulbezogen und grundsätzlich kompetenzorientiert sind.

An dieser Stelle möchte die Gutachtergruppe auf das Modul „Lebensmitteltoxikologie“ aufmerksam machen. Dort ist in den Inhalten und Qualifikationszielen neben dem Erwerb fachlicher Kompetenzen auch die Präsentation eines eigenständig ausgearbeiteten Themas genannt, die Prüfungsform ist hier allerdings die Klausur. Um zur Klausur zugelassen zu werden, müssen die Studierenden zwar einen Seminarvortrag halten, der jedoch nicht benotet wird. Hier bittet die Gutachtergruppe um Prüfung, ob eine Optimierung der Modulabschlussprüfung im Hinblick auf die Kompetenzorientierung erfolgen kann.

Es findet in der Regel pro Modul eine Prüfung statt, die Ausnahmen hiervon sind durch die Universität schlüssig begründet und didaktisch sinnvoll. Die Arten der geforderten Prüfungsleistungen ermöglichen in jedem Fall eine angemessene Überprüfung der Lernergebnisse.

Im Gespräch mit den Studierenden wurde erläutert, dass die Varianz der Prüfungsarten, denen die Studierenden begegnen, sehr stark von der Modulwahl abhängen. Innerhalb der Pflichtmodule findet zwar eine gewisse Varianz statt, sodass die Studierenden durchaus mit unterschiedlichen Prüfungsformen konfrontiert werden. Im Wahlpflichtbereich wird vorwiegend die Prüfungsform der Klausur eingesetzt. Hier empfiehlt die Gutachtergruppe die Prüfung, ob eine noch größere Varianz der Prüfungsformen im Wahlpflichtbereich möglich ist.

Der Studiengang bedient sich der im Fachbereich üblichen ergänzenden Studienleistungen, die Voraussetzungen für die Teilnahme an den Modulabschlussprüfungen sind. Die Gutachtergruppe empfindet dies als sehr hilfreich für den kontinuierlichen Lernerfolg der Studierenden.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

Die Gutachtergruppe gibt die folgenden Empfehlungen:

- Das Modul „Lebensmitteltoxikologie“ soll neben vertiefter Fachkompetenz auch Präsentationskompetenzen vermitteln. Daher ist für die Zulassung zur Modulabschlussprüfung ein Seminarvortrag vorgesehen. Dieser wird nicht benotet. Das Modul wird mit einer Klausur abgeschlossen. Die Gutachtergruppe regt an, zu prüfen, ob an dieser Stelle eine Optimierung der Prüfungsform im Hinblick auf die Kompetenzorientierung möglich ist.
- Da die Wahlpflichtmodule häufig durch eine Klausur abgeschlossen werden, empfiehlt die Gutachtergruppe zu prüfen, ob eine noch größere Varianz der Prüfungsformen im Wahlpflichtbereich möglich ist.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation**

Siehe auch Dokumentation zu a) studiengangsübergreifende Aspekte

Als Prüfungsformen kommen im Studiengang hauptsächlich Klausuren (in insgesamt 30 Modulen, vier davon Pflichtmodule), aber auch semesterbegleitende Aufgaben (in insgesamt 16 Modulen, drei davon Pflichtmodule), Projektarbeiten (in zehn Wahlpflichtmodulen), Hausarbeiten (in neun Wahlpflichtmodulen) und Präsentationen (in neun Modulen, davon ein Pflichtmodul) zum Einsatz. In einigen Modulen werden auch Referate (in fünf Wahlpflichtmodulen), Berichte und mündliche Prüfungen (jeweils in drei Wahlpflichtmodulen) gefordert. In sieben Modulen sind zusätzlich Studienleistungen zu erbringen, die für die Zulassung zur Modulabschlussprüfung notwendig sind. Die Studienleistungen bestehen hier in der regelmäßigen Teilnahme an den Veranstaltungen.

In 23 Modulen des Studienganges sind zum erfolgreichen Modulabschluss jeweils zwei Prüfungsleistungen zu erbringen:

- Modul „Extended Methods of Empirical Research“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und Assignments.
- Modul „Microeconomics“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und Assignments.
- Modul „Organizational Management“: Die Studierenden halten eine Präsentation und erstellen Assignments.
- Modul „Risk Management in Agribusiness“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und halten eine Präsentation.
- Modul „Financial Accounting“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und eine Ausarbeitung, die sie präsentieren.
- Modul „Methods in Management Research“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und Assignments.
- Modul „Strategic Technology and Innovation Management“: Die Studierenden schreiben einen Projektbericht und machen eine mündliche Prüfung.
- Modul „Evidence based agricultural policy impact analysis: causal effects and policy design“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und Assignments.
- Modul „Food Marketing“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und halten eine Präsentation
- Modul „European and international agricultural policy“: Die Studierenden schreiben Assignments und machen eine mündliche Prüfung.
- Modul „Applied Modelling of Agricultural Systems“: Die Studierenden schreiben einen Bericht und halten eine Präsentation.
- Modul „Seminar Policy Analysis“: Die Studierenden halten eine Präsentation und schreiben ein Term paper.
- Modul „Research Seminar in Agricultural and Development Policy“: Die Studierenden halten eine Präsentation und schreiben ein Term Paper
- Modul „Seminar on Environmental Economics and Policy“: Die halten eine Präsentation, schreiben eine Projektarbeit und ein Term Paper.
- Modul „Ethics in Food Consumption and Production“: Die Studierenden schreiben eine Projektarbeit und Assignments.
- Modul „Research Seminar in Resource and Environmental Economics“: Die Studierenden halten eine Präsentation und schreiben ein Term Paper.
- Modul „Global Agricultural and Food Markets“: Die Studierenden halten eine Präsentation und schreiben eine Klausur.

- Modul „Food Industrial Economics“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und eine Projektarbeit.
- Modul „Behavioral Economics in Agri-Food markets“: Die Studierenden halten eine Präsentation und schreiben eine Klausur.
- Modul „Advanced Methods of Market and Consumer Research“: Die Studierenden schreiben eine Klausur und eine Projektarbeit.
- Modul „Communication in the Food Sector“: Die Studierenden halten eine Präsentation und schreiben eine Klausur.
- Modul „Seminar Markets and Consumers“: Die Studierenden halten eine Präsentation und schreiben ein Term Paper.
- Modul „Research Seminar in Market and Consumer Research“: Die Studierenden halten eine Präsentation und schreiben ein Term Paper.

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

Siehe auch Bewertung zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Die Gutachtergruppe konnte feststellen, dass alle Prüfungen modulbezogen und kompetenzorientiert sind. Betrachtet man die Vielzahl an Modulen, findet bei ca. zwei Drittel aller Module eine Prüfung pro Modul statt. Die aufgeführten Ausnahmen sind nachvollziehbar und didaktisch sinnvoll. Zudem werden hier für sämtliches Engagement der Studierenden in den Veranstaltungen ECTS-Leistungspunkte vergeben, was zusätzlich die Motivation der Studierenden fördert. In den anderen Studiengängen des Bündels werden vergleichsweise viele Studienleistungen gefordert, die zur Zulassung zur Modulprüfung notwendig sind, aber nicht benotet werden. Im Gespräch mit den Studierenden wurde nicht von einer hierdurch entstehenden, eventuell zu hohen, Prüfungsbelastung berichtet, daher schätzt die Gutachtergruppe die Prüfungslast in diesem Studiengang als angemessen ein.

Die Gutachtergruppe ist der Ansicht, dass die Studierenden hier eine hohe Varianz an Prüfungsarten erfahren und dadurch auch zusätzliche Methodenkompetenz erwerben. Es findet in jedem Fall eine sehr angemessene Überprüfung der Lernergebnisse statt.

Die geforderten Studienleistungen bzw. die geforderte Veranstaltungsteilnahme in sieben Fällen schätzt die Gutachtergruppe als sinnvoll ein.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

### **Studierbarkeit**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 5 MRVO. [Link Volltext](#)

## **a) Studiengangübergreifende Aspekte (*nicht angezeigt*)**

## **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

#### **Dokumentation**

Die Studierenden besuchen in den ersten drei Fachsemestern ausschließlich Pflichtmodule und haben in den Semestern vier bis sechs die Gelegenheit, ihr Studium individuell zu gestalten, indem sie ihre Wahlpflichtmodule selbst auswählen. So sollen sie ihr Wissen durch die Belegung eines Studienschwerpunktes vertiefen oder durch die Auswahl von Modulen aus verschiedenen Themenbereichen ein breites Fachwissen ausbilden können.

Die Lehrveranstaltungen werden zentral im Studienbüro der Landwirtschaftlichen Fakultät geplant. Dabei wird auf Überschneidungsfreiheit zumindest von Pflichtmodulen innerhalb eines Fachsemesters bzw. innerhalb von Schwerpunkten geachtet, so dass sichergestellt ist, dass alle Studierenden die Möglichkeit haben, das Studium in Regelstudienzeit zu absolvieren. Gleiches gilt für die Koordination der Prüfungen. Der Prüfungsausschuss legt für jedes Semester einen Prüfungszeitraum fest, so dass für Studierende wie auch Prüfende frühzeitig feststeht, welche Wochen im Jahr vorlesungs- und prüfungsfrei sind. Die Veröffentlichung von Lehrveranstaltungs- und Prüfungsterminen erfolgt über die interne Kommunikationsplattform [basis.uni-bonn.de](http://basis.uni-bonn.de), über die sich die Studierenden auch zu den Modulen und Prüfungen anmelden.

Der Workload der einzelnen Veranstaltungen wird im Zuge der Lehrveranstaltungsevaluationen regelmäßig erhoben.

Die Studierenden schließen ca. vier bis sechs Module pro Semester ab, wobei die tatsächliche Anzahl von der Modulgröße abhängt. Der Studiengang ist so konzipiert, dass durchschnittlich 30 ECTS-Leistungspunkte pro Semester gesammelt werden. Alle Module sind von einsemestriger Dauer.

Es findet in der Regel eine Prüfung pro Modul statt, in zwei Modulen sind jeweils zwei Prüfungsleistungen zum erfolgreichen Modulabschluss erforderlich. In 19 Modulen sind zusätzliche Studienleistungen zu erbringen, die den kontinuierlichen Lernfortschritt der Studierenden gewährleisten sollen (nähere Ausführungen siehe auch unter § 12 Abs. 4 – Prüfungen und Prüfungsarten).

Im Studiengang gibt es zwei Module mit einem Umfang von jeweils drei ECTS-Leistungspunkten und ein Modul mit einem Umfang von vier ECTS-Leistungspunkten. Dabei handelt es sich mit „Einführung in die ELW“ (drei ECTS-Leistungspunkte), „Anatomie und Physiologie der Tiere“ (vier ECTS-Leistungspunkte) und „Angewandte Lebensmittelchemie“ (drei ECTS-Leistungspunkte) um fachliche Einführungsmodule, die im ersten und zweiten Semester besucht werden.

### Teilzeitvariante Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Im Teilzeitstudienmodell besuchen die Studierenden die gleichen Module bzw. haben die gleichen Wahlpflichtmodule zur Auswahl, wie in der Vollzeitstudienvariante. Allerdings wird bei der Teilzeitvariante der Workload auf 18 bis 42 ECTS-Leistungspunkte pro Studienjahr reduziert, was eine Verlängerung der Regelstudienzeit auf neun Semester mit sich zieht.

Die Studierenden besuchen in den ersten drei Fachsemestern ausschließlich Pflichtmodule, in den Semestern vier und fünf Pflicht- und Wahlpflichtmodule. In den Semestern sechs bis acht haben sie die Gelegenheit, ihr Studium individuell zu gestalten, indem sie ausschließlich Wahlpflichtmodule belegen.

Die Studierenden schließen zwei bis vier Module pro Semester ab, wobei die tatsächliche Anzahl von der Modulgröße abhängt. Der Studiengang ist so konzipiert, dass durchschnittlich 20 ECTS-Leistungspunkte pro Semester gesammelt werden. Alle Module sind von einsemestriger Dauer.

Es besteht die Möglichkeit, den Studienverlauf individuell anzupassen. Bei der Gestaltung der Studienverläufe ist das Studiengangsmanagement behilflich.

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

Nach Auffassung der Gutachtergruppe stellt die Universität in beiden Studienkonzepten einen planbaren und verlässlichen Studienbetrieb sicher und gewährleistet durch eine abgestimmte Planung die Überschneidungsfreiheit der Veranstaltungen und Prüfungen.

Es ist positiv hervorzuheben, dass sich die Studierenden durch ihre Schwerpunktwahl im Bachelor nicht schon im Voraus auf ein anschließendes Masterstudium festlegen. Diesbezügliche Bedenken der Gutachtergruppe konnten in den Gesprächen mit den Programmverantwortlichen und auch mit den Studierenden ausgeräumt werden. So ist es den Studierenden beispielsweise durchaus möglich, im Anschluss für den Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften zugelassen zu werden, auch wenn sie im Bachelor den Studienschwerpunkt Lebensmittelwissenschaften oder Ökonomie des Ernährungssektors belegt haben.

Fast alle Module haben eine Mindestgröße von fünf ECTS-Leistungspunkten. Die benannten Ausnahmen sind grundsätzlich schlüssig begründet und stellen keinen Hinderungsgrund für die Studierbarkeit dar. Durch die Ausnahmen und auch durch die Studienleistungen sind keine erhöhten Prüfungslasten zu erkennen. Alle Module können innerhalb eines Semesters abgeschlossen werden.

Wird eine Prüfungsleistung nicht bestanden, kann diese noch im gleichen Semester wiederholt werden.

Die Gutachtergruppe konnte sich im Gespräch mit den Studierenden davon überzeugen, dass der Workload und die Prüfungsdichte als angemessen eingestuft werden und die Vollzeitvariante

des Studienganges innerhalb der Regelstudienzeit studierbar ist. Es hat sich allerdings auch ergeben, dass derzeit viele Studierende nicht innerhalb der Regelstudienzeit abschließen, da sie ein freiwilliges Praktikum zusätzlich einbauen. Diese Studienzeitverlängerung soll nun durch den großen Wahlpflichtbereich, der zum Wintersemester 2020 eingeführt wird, verhindert werden, in dem die Durchführung von Labor- und Berufspraktika explizit möglich ist. Bisher wurden die Module des Pflichtbereichs auch im vierten Semester noch belegt, wodurch das Flexibilitätsfenster für die Studierenden auf das fünfte Semester beschränkt war.

Von den Studierenden, die am Gespräch teilgenommen haben, war niemand in der Teilzeitvariante eingeschrieben. Aufgrund der vorliegenden Informationen und der Ausgestaltung des Studienkonzepts sieht die Gutachtergruppe allerdings auch hier die Studierbarkeit als gegeben an.

Die Studierenden konnten bestätigen, dass die Prüfungsanforderungen in allen Modulen klar und transparent kommuniziert werden.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

### **Dokumentation**

Die Studierenden besuchen in den ersten beiden Fachsemestern Pflichtmodule im Umfang von insgesamt 30 ECTS-Leistungspunkten und belegen zusätzlich im ersten bis dritten Semester Wahlpflichtmodule im Umfang von 60 ECTS-Leistungspunkten.

Die Lehrveranstaltungen werden zentral im Studienbüro der Landwirtschaftlichen Fakultät geplant. Dabei wird auf Überschneidungsfreiheit zumindest von Pflichtmodulen innerhalb eines Fachsemesters bzw. innerhalb von Schwerpunkten geachtet, so dass sichergestellt ist, dass alle Studierenden die Möglichkeit haben, das Studium in Regelstudienzeit zu absolvieren. Gleiches gilt für die Koordination der Prüfungen. Der Prüfungsausschuss legt für jedes Semester einen Prüfungszeitraum fest, so dass für Studierende wie auch Prüfende frühzeitig feststeht, welche Wochen im Jahr vorlesungs- und prüfungsfrei sind. Die Veröffentlichung von Lehrveranstaltungs- und Prüfungsterminen erfolgt über die interne Kommunikationsplattform [basis.uni-bonn.de](https://basis.uni-bonn.de), über die sich die Studierenden auch zu den Modulen und Prüfungen anmelden. Der Workload der einzelnen Veranstaltungen wird auf verschiedene Weise regelmäßig erhoben, beispielsweise durch die Lehrveranstaltungsevaluation oder in persönlichen Gesprächen mit den Studierenden.

Die Studierenden schließen ca. fünf Module pro Semester ab, wobei die tatsächliche Anzahl von der Modulgröße abhängt. Der Studiengang ist so konzipiert, dass durchschnittlich 30 ECTS-Leis-

tungspunkte pro Semester gesammelt werden. Mit Ausnahme des Moduls „Lebensmittelchemisches Praktikum“, welches sich über zwei Semester erstreckt, sind alle Module von einsemestriger Dauer.

Es findet in der Regel eine Prüfung pro Modul statt, in vier Modulen sind jeweils zwei Prüfungsleistungen zum erfolgreichen Modulabschluss erforderlich. In 19 Modulen sind zusätzliche Studienleistungen zu erbringen, die den kontinuierlichen Lernfortschritt der Studierenden gewährleisten sollen (nähere Ausführungen siehe auch unter § 12 Abs. 4 – Prüfungen und Prüfungsarten).

Im Studiengang gibt es ein Pflichtmodul mit einem Umfang von drei ECTS-Leistungspunkten. Dabei handelt es sich um das Modul „Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel“, das im ersten Fachsemester zu absolvieren ist. Auch im Wahlpflichtbereich stehen vereinzelte Module mit einem Umfang von drei ECTS-Leistungspunkten zur Auswahl („Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaften A und B“, „Ernährung und Mikrobiota“, „Wissenschaftsorganisation und Management“, „Bienenkundliches Praktikum“).

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

Nach Auffassung der Gutachtergruppe ist ein planbarer und verlässlicher Studienbetrieb sichergestellt. Die Überschneidungsfreiheit der Veranstaltungen und Prüfungen ist grundsätzlich gewährleistet.

Fast alle Module haben eine Mindestgröße von fünf ECTS-Leistungspunkten. Bei den benannten Ausnahmen handelt es sich um ein Einführungsmodul im Pflichtbereich, zudem um Module, die den Studierenden einen besonderen Einblick in die Praxis gewähren sollen. Hier sind Dozierende oder externe Lehrbeauftragte mit geringen Lehrverpflichtungen eingesetzt, wodurch sich der geringere Workload erklären lässt. Die Gutachtergruppe sieht durch die geringe Modulgröße die Studierbarkeit nicht beeinträchtigt.

Auch durch die Studienleistungen und die vier Module, in denen zwei Prüfungsleistungen zum Modulabschluss benötigt werden, wird die Studierbarkeit nach Ansicht der Gutachtergruppe nicht eingeschränkt. Grundsätzlich können alle Module innerhalb eines Semesters bzw. das lebensmittelchemische Praktikum innerhalb von zwei Semestern abgeschlossen werden.

Die Studierenden hatten im Gespräch keine Bedenken hinsichtlich Workload, Prüfungsdichte und Studierbarkeit. Dies unterstreicht den Eindruck der Gutachtergruppe, dass Workload und Prüfungsdichte angemessen sind und der Studiengang innerhalb der Regelstudienzeit studierbar ist.

Die Prüfungsanforderungen sind für die Studierenden transparent kommuniziert und alle Prüfungsleistungen können bei Nicht-Bestehen oder Nicht-Teilnahme noch im gleichen Semester wiederholt werden.

## Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

### Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie

#### Dokumentation

Die Studierenden besuchen in den ersten beiden Fachsemestern Pflichtmodule im Umfang von insgesamt 36 ECTS-Leistungspunkten und belegen zusätzlich im ersten bis dritten Semester Wahlpflichtmodule im Umfang von 54 ECTS-Leistungspunkten.

Die Lehrveranstaltungen werden zentral im Studienbüro der Landwirtschaftlichen Fakultät geplant. Dabei wird auf Überschneidungsfreiheit zumindest von Pflichtmodulen innerhalb eines Fachsemesters bzw. innerhalb von Schwerpunkten geachtet, so dass sichergestellt ist, dass alle Studierenden die Möglichkeit haben, das Studium in Regelstudienzeit zu absolvieren. Gleiches gilt für die Koordination der Prüfungen. Der Prüfungsausschuss legt für jedes Semester einen Prüfungszeitraum fest, so dass für Studierende wie auch Prüfende frühzeitig feststeht, welche Wochen im Jahr vorlesungs- und prüfungsfrei sind. Die Veröffentlichung von Lehrveranstaltungs- und Prüfungsterminen erfolgt über die interne Kommunikationsplattform [basis.uni-bonn.de](http://basis.uni-bonn.de), über die sich die Studierenden auch zu den Modulen und Prüfungen anmelden. Der Workload der einzelnen Veranstaltungen wird beispielsweise im Rahmen von Lehrveranstaltungsevaluationen oder in persönlichen Gesprächen mit den Studierenden regelmäßig evaluiert.

Die Studierenden schließen ca. fünf Module pro Semester ab, wobei die tatsächliche Anzahl von der Modulgröße abhängt. Der Studiengang ist so konzipiert, dass durchschnittlich 30 ECTS-Leistungspunkte pro Semester gesammelt werden. Mit Ausnahme des Moduls „Lebensmittelchemisches Praktikum“, welches sich über zwei Semester erstreckt, sind alle Module von einsemestriger Dauer.

Es findet in der Regel eine Prüfung pro Modul statt, in drei Modulen sind jeweils zwei Prüfungsleistungen zum erfolgreichen Modulabschluss erforderlich. In 16 Modulen sind zusätzliche Studienleistungen zu erbringen, die den kontinuierlichen Lernfortschritt der Studierenden gewährleisten sollen und nicht benotet werden (nähere Ausführungen siehe auch unter § 12 Abs. 4 – Prüfungen und Prüfungsarten).

Das Pflichtmodul „Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel“, das die Studierenden im ersten Semester belegen, umfasst als Einführungsmodul drei ECTS-Leistungspunkte. Die Wahlpflichtmodule „Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft A und B“ und das Modul „Wissenschaftsorganisation und -management“ sind mit drei ECTS-Leistungspunkten ausgewiesen.

Laut Angabe des Instituts war in der Vergangenheit gelegentlich eine erhöhte Studiendauer durch die Dauer der Masterarbeiten zu verzeichnen. Künftig soll durch die Vergabe adäquater Themen sowie durch eine noch intensivere Betreuung dafür Sorge getragen werden, dass die Dauer einer Masterarbeit ein Semester nicht überschreitet.

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

Die Gutachter\_innen haben gesehen, dass die Universität für die Studierenden einen planbaren und verlässlichen Studienbetrieb ermöglicht. Ebenso wird für die Überschneidungsfreiheit von Veranstaltungen und Prüfungen gesorgt.

Fast alle Module haben eine Mindestgröße von fünf ECTS-Leistungspunkten. Bei den benannten Ausnahmen handelt es sich um ein Einführungsmodul im Pflichtbereich, zudem um Module, die den Studierenden einen besonderen Einblick in die Praxis gewähren sollen. Hier sind Dozierende oder externe Lehrbeauftragte mit geringen Lehrverpflichtungen eingesetzt, wodurch sich der geringere Workload erklären lässt. Die Gutachtergruppe sehen durch die geringe Modulgröße die Studierbarkeit nicht beeinträchtigt.

Auch durch die Studienleistungen und die drei Module, in denen zwei Prüfungsleistungen zum Modulabschluss benötigt werden, wird die Studierbarkeit nach Ansicht der Gutachtergruppe nicht eingeschränkt. Grundsätzlich können alle Module innerhalb eines Semesters bzw. das Lebensmittelchemische Praktikum innerhalb von zwei Semestern abgeschlossen werden.

Die Gutachtergruppe ist der Ansicht, dass Workload und Prüfungsdichte hier durchaus angemessen konzipiert sind und der Studiengang innerhalb der Regelstudienzeit studierbar ist. Dies wurde durch Ausführungen der Studierenden bestätigt.

Die Gutachtergruppe wertschätzt an dieser Stelle die Bemühungen des Instituts, die Themenvergaben der Masterarbeiten noch besser auf die Bedürfnisse und Kompetenzen der Studierenden abstimmen zu wollen. Auch das besondere Interesse der Studiengangsverantwortlichen an einem regelmäßigen Monitoring des Workloads kommt hiermit zum Ausdruck.

Die Studierenden werden frühzeitig und umfassend über die Prüfungsanforderungen und Wiederholungsmöglichkeiten der einzelnen Module informiert.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation**

Die Studierenden besuchen in den ersten beiden Fachsemestern Pflichtmodule im Umfang von insgesamt 30 ECTS-Leistungspunkten und belegen zusätzlich im ersten bis dritten Semester Wahlpflichtmodule im Umfang von 60 ECTS-Leistungspunkten.

Die Lehrveranstaltungen werden zentral im Studienbüro der Landwirtschaftlichen Fakultät geplant. Dabei wird auf Überschneidungsfreiheit zumindest von Pflichtmodulen innerhalb eines Fachsemesters bzw. innerhalb von Schwerpunkten geachtet, so dass sichergestellt ist, dass alle Studierenden die Möglichkeit haben, das Studium in Regelstudienzeit zu absolvieren. Gleiches gilt für die Koordination der Prüfungen. Der Prüfungsausschuss legt für jedes Semester einen Prüfungszeitraum fest, so dass für Studierende wie auch Prüfende frühzeitig feststeht, welche Wochen im Jahr vorlesungs- und prüfungsfrei sind. Die Veröffentlichung von Lehrveranstaltungs- und Prüfungsterminen erfolgt über die interne Kommunikationsplattform [basis.uni-bonn.de](https://basis.uni-bonn.de), über die sich die Studierenden auch zu den Modulen und Prüfungen anmelden. Im Rahmen der Lehrveranstaltungsevaluationen erfolgt eine regelmäßige Überprüfung des Workloads. Die Dozierenden stehen zudem im engen persönlichen Austausch mit den Studierenden.

Die Studierenden schließen fünf Module pro Semester ab. Der Studiengang ist so konzipiert, dass durchschnittlich 30 ECTS-Leistungspunkte pro Semester gesammelt werden. Mit Ausnahme des Moduls „Extended Methods of Empirical Research“, welches sich über zwei Semester erstreckt, sind alle Module von einsemestriger Dauer.

Grundsätzlich findet eine Prüfung pro Modul statt, in 23 Modulen sind jeweils zwei Prüfungsleistungen zum erfolgreichen Modulabschluss erforderlich. In sieben Modulen sind zusätzliche Studienleistungen in Form von Veranstaltungsteilnahme zu erbringen (nähere Ausführungen siehe auch unter § 12 Abs. 4 – Prüfungen und Prüfungsarten).

Das Pflichtmodul „Risk Management in Agribusiness“, das die Studierenden im zweiten Semester belegen, umfasst als Einführungsmodul drei ECTS-Leistungspunkte. Das Pflichtmodul „Extended Methods of Empirical Research“, welches sich über die ersten beiden Semester erstreckt, umfasst neun ECTS-Leistungspunkte. Alle weiteren Module, die in diesem Studiengang belegt werden müssen oder können, haben einen Umfang von sechs ECTS-Leistungspunkten.

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

Die Universität stellt einen planbaren und verlässlichen Studienbetrieb sicher und ermöglicht eine Überschneidungsfreiheit von Veranstaltungen und Prüfungen. Dies wurde im Gespräch mit den Studierenden bestätigt.

Fast alle Module haben einen Umfang von sechs ECTS-Leistungspunkten bzw. erreichen die Mindestgröße von fünf ECTS-Leistungspunkten. Hier bildet einzig das Pflichtmodul „Risk Management in Agribusiness“ eine Ausnahme, was vertiefend an das Modul „Extended Methods of

Empirical Research“ anschließt und drei ECTS-Leistungspunkte umfasst. Der Workload ist hier entsprechend an den geringeren Umfang angepasst, weshalb die Studierbarkeit hier nicht beeinträchtigt wird.

Den Einsatz zweier verschiedener Prüfungsleistungen in 23 der Module sieht die Gutachtergruppe nicht als hinderlich für die Studierbarkeit an. Sie begrüßt sogar die hohe Varianz an Prüfungsarten, mit denen die Studierenden in Kontakt gebracht werden. So werden unterschiedliche Kompetenzen gefördert und auch geprüft. Die Studierenden erhalten so vielfältige Rückmeldungen zu ihrem Lernfortschritt und können eventuelle Defizite oder Schlechtleistungen besser ausgleichen. Diesen Eindruck konnten die Studierenden bestätigen. Die Studienleistungen, die in Form von Veranstaltungsteilnahmen zu erbringen sind, unterstützen ebenfalls den Studienfortschritt. Die Studierenden erfahren zudem große Unterstützung durch die Dozierenden und die Studiengangsverantwortlichen bei der Terminierung oder Wiederholung von Prüfungen.

Grundsätzlich können alle Module innerhalb eines Semesters bzw. im Fall des Moduls „Extended Methods of Empirical Research“ innerhalb von zwei Semestern abgeschlossen werden.

Die Gutachtergruppe konnte den Eindruck gewinnen, dass Workload und Prüfungsdichte hier angemessen konzipiert sind und der Studiengang innerhalb der Regelstudienzeit studierbar ist.

Die Prüfungsanforderungen werden den Studierenden transparent und umfassend zur Verfügung gestellt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Besonderer Profilanpruch**

### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

#### **Dokumentation**

Um den Lebensumständen einer wachsenden Gruppe von Studierenden, die neben ihrem Studium erwerbstätig sind, oder familiär- oder krankheitsbedingt oder durch weitere Gründe ein Vollzeitstudium nicht leisten können, gerecht zu werden, bietet die Universität Bonn im Rahmen des QSL-Projektes (Gemeinsam für mehr Qualität in Studium und Lehre) den Studierenden die Möglichkeit des Teilzeitstudiums an. Hierbei bleiben die Qualifikationsziele und Inhalte dieselben wie im Vollzeitstudium, aber den Studierenden wird mehr Zeit gegeben, um die Ziele zu erreichen. Zudem wird der Workload für die Studierenden reduziert. Dieser beträgt im Vollzeitstudium 60 ECTS-Leistungspunkte pro Studienjahr, im Teilzeitstudium ca. 18 bis 42 ECTS-Leistungspunkte pro Jahr. Die Studierenden belegen also weniger Module im Semester, wodurch der Studienver-

lauf auf eine Regelstudienzeit von neun Semestern gestreckt wird. Die Studierenden des Teilzeitmodells besuchen gemeinsam mit den Studierenden des Vollzeitmodells die Veranstaltungen, es gibt keine gesonderten Veranstaltungen oder Angebote explizit für Teilzeitstudierende. Ein beispielhafter Studienverlaufsplan wurde unter § 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 MRVO – Curriculum beschrieben. Es ist den Studierenden außerdem möglich, den Studienverlauf entsprechend ihrer individuellen Bedürfnisse flexibel zu gestalten. Hierbei sind die Studiengangsverantwortlichen behilflich.

Die Studierenden können sich direkt zu Beginn für das Teilzeitstudium einschreiben. Es ist aber auch möglich, während des Studienverlaufs von der Vollzeit- in die Teilzeitvariante zu wechseln. Der Wechsel vom Vollzeit- ins Teilzeitstudium kann zum dritten oder fünften Fachsemester erfolgen und muss bei der Fachstudienberatung beantragt werden.

Auch ein Wechsel vom Teilzeit- ins Vollzeitstudium ist möglich.

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

Die Gutachtergruppe wertschätzt die zusätzliche Möglichkeit der Flexibilisierung des Studienverlaufs, der den Studierenden durch das Teilzeitstudium geboten wird, sehr. Das besondere Entgegenkommen gegenüber Studierenden in besonderen Lebenslagen oder bereits berufstätigen Studierenden wird sehr positiv eingestuft.

Auch die Konzeption des Teilzeitstudienmodells hält die Gutachtergruppe für schlüssig. Der im Studienverlaufsplan skizzierte reduzierte Workload von 18 bis 42 ECTS-Leistungspunkten pro Semester wird von der Gutachtergruppe als in Teilzeit studierbar eingestuft, wobei auch positiv hervorzuheben ist, dass auch noch eine weitere Streckung und Individualisierung des Studienverlaufs möglich bleibt.

Den Studierenden wird durch das Teilzeitstudienmodell eine optimierte Vereinbarkeit von Studium, Beruf und Familie angeboten.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation**

In Ergänzung zu den beiden Studiengängen 02 und 03, die primär in deutscher Sprache stattfinden, richtet sich dieser Studiengang an internationale Studierende und findet in englischer Sprache statt. Der Studiengang soll für den internationalen Arbeitsmarkt bzw. auch für eine spätere Anstellung in einer international operierenden Institution qualifizieren.

Knapp 40 % der Studierenden kommen aus dem Ausland nach Bonn, um den Studiengang zu belegen.

Um eine angemessene wissenschaftliche Ausbildung für alle zu gewährleisten, wird das Beherrschen der englischen Sprache auf Niveau B2 vorausgesetzt, um den Zugang zu diesem Studiengang zu erhalten.

Haben die Bewerber\_innen einen Studienplatz erhalten und können ihr Studium in Bonn aufnehmen, wird ihnen gleichzeitig ein Zimmer in einem Studierendenwohnheim reserviert, welches ihnen für ihr gesamtes Studium zur Verfügung steht. Das Dezernat Internationales ist bei allen anfallenden Formalitäten behilflich, beispielsweise bei Anmeldung des Wohnsitzes, Eröffnung eines Bankkontos und ähnlichem. Damit die Studierenden in Bonn und speziell an der Universität gut ankommen und sich einleben können, werden ihnen Studybuddies zur Seite gestellt, die sie bei der Gestaltung des Studiums unterstützen und ihnen auch die Stadt zeigen. Da es noch weitere internationale Studiengänge an der Landwirtschaftlichen Fakultät gibt, gibt es ein großes Angebot an freiwilligen Kursen zur Freizeitgestaltung (Erlernen der deutschen Sprache, weitere Sprachkurse und vieles mehr), die die Studierenden in Anspruch nehmen können und die auch bereits vor Beginn des Semesters belegt werden können.

Im Prüfungsamt des Instituts gibt es eine spezielle Ansprechpartnerin für die internationalen Studierenden. Es ist geplant, im Dekanat der Fakultät eine Koordinationsstelle für Internationales einzurichten.

In diesem Studiengang können sich die Studierenden außerdem für die Aufnahme in das Double-Degree-Programm bewerben, welches gemeinsam mit der Wageningen University in den Niederlanden angeboten wird. Hierzu besteht ein Kooperationsvertrag.

Das Studium des Double-Degree-Programms weist die gleiche Studiendauer auf wie der klassische Studiengang, nämlich vier Semester, und führt zum Erwerb von 120 ECTS-Leistungspunkten. Dabei verbringen die Double-Degree-Studierenden der Universität Bonn das zweite Studienjahr in Wageningen, die Double-Degree-Studierenden der Wageningen University verbringen ihr zweites Studienjahr an der Universität Bonn. Es erfolgt eine gegenseitige Anrechnung der an der jeweils anderen Hochschule erbrachten Leistungen entsprechend der Lissabon-Konvention, was zum Erwerb des Masterabschlusses an beiden Hochschulen führt.

Auch die Double-Degree-Studierenden, die von der Wageningen University kommen, können sämtliche Angebote in Anspruch nehmen, die die Universität Bonn für internationale Studierende bereitstellt.

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

Die Gutachtergruppe ist davon überzeugt, dass der internationale Studiengang eine sehr gute Ergänzung des Studienangebots des Instituts darstellt.

Die Studierenden werden außerdem sehr gut auf das Studium in Bonn vorbereitet und auch demensprechend in Empfang genommen. Sowohl durch das Dezernat Internationales als auch durch die Fakultät, das Institut und den Studiengang werden die Studierenden sehr gut unterstützt und beraten, was die Gutachtergruppe sehr wertschätzt. Die große Unterstützung zeigt sich auch dadurch, dass bereits eine eigene Koordinationsstelle für Internationales an der Fakultät geplant ist.

Die Gutachtergruppe hat gesehen, dass das Double-Degree-Programm sowohl vom zeitlichen als auch vom inhaltlichen Ablauf gut in das Studiengangskonzept integriert ist. Sie wertschätzen die internationale Ausrichtung und sind überzeugt davon, dass diese Zusammenarbeit einen großen Mehrwert für die Studierenden darstellt, denen es dadurch ermöglicht wird, ihre interkulturellen Kompetenzen zu vertiefen.

Die Gutachtergruppe ist überzeugt, dass sich den internationalen Studierenden ein sehr guter Studiengang und eine sehr gute Studienumgebung an der Universität bieten.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)**

### **Aktualität der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 13 Abs. 1 MRVO. [Link Volltext](#)

#### **a) Studiengangsübergreifende Aspekte**

##### **Dokumentation**

Nach Angabe der Universität sind alle Personen des Lehrkörpers durch ihre Einbindung in aktuelle Forschungsthemen und laufende Projekte auf der Höhe der Anforderungen von Wissenschaft, Technik und Praxis, die in den Lehrveranstaltungen an die Studierenden zu vermitteln sind.

#### **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

##### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

##### **Dokumentation**

Durch die Forschungsaktivitäten der Lehrenden ist nach Angabe der Universität sichergestellt, dass die Lehrenden die aktuellen fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen des Fachbereichs kennen und diese entsprechend in den Veranstaltungen vermitteln.

Den Studierenden wird das notwendige Grundlagenwissen vermittelt, dass für eine anschließende Vertiefung der fachlichen und wissenschaftlichen Kenntnisse notwendig ist. Hierbei erhalten die Studierenden auch bereits Einblick in die konkreten Arbeiten der einzelnen Forschungsgruppen und können diese im Rahmen des großen Wahlpflichtbereichs intensivieren.

Es erfolgt ein regelmäßiger Austausch der Lehrenden auf nationaler und internationaler Ebene.

Durch Veranstaltungsevaluationen und individuelle Gespräche werden die Einschätzungen der Studierenden zur Curriculumsgestaltung aufgenommen und regelmäßig durch die Studienkommissionen diskutiert. Hierbei werden auch die Einschätzungen der Lehrenden miteinbezogen.

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

Die Gutachtergruppe sieht die Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen in jedem Fall als gegeben an.

Die Lehrenden des Fachbereichs engagieren sich in der internationalen Forschung und bringen ihre Ergebnisse unmittelbar in die Lehre ein. Durch den engen und regelmäßigen Austausch innerhalb der Fakultät, mit den Studierenden und auch mit der nationalen und internationalen Fach- und Forschungslandschaft ist sichergestellt, dass die fachlich-inhaltliche Gestaltung und die methodisch-didaktischen Ansätze des Curriculums kontinuierlich überprüft und an fachliche und didaktische Weiterentwicklungen angepasst werden.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

### **Dokumentation**

Der Studiengang spiegelt aktuelle Forschungsaktivitäten der beteiligten Professuren in den Ernährungswissenschaften wider. Durch Übungen, Laborpraktika und Seminare soll eine tiefgehende Forschungsorientierung des Studiums gewährleistet werden. Entsprechend der Zielvorgaben werden die Studierenden mit den Fähigkeiten ausgestattet, eigenständig und innovativ Forschungsarbeiten durchzuführen (im Sinne von Methoden- und Strategienkompetenz). Es wird aktuelles Wissen anhand aktueller Forschungsfragen vermittelt und die Fähigkeit erlernt, Methoden, Verfahren und Strategien selbstständig zu beschreiten und problemorientiert weiterzuentwickeln (Übungen, Laborpraktika in kleineren Gruppen, Projektarbeit). Durch die Einbindung von standortnahen Forschungseinrichtungen und den Außenlaboren der Fakultät, wie z. B. die DONALD Studie, das Deutsche Zentrum für Luft- und Raumfahrt (DLR Köln), lokale Organisationen, sowie die medizinische Fakultät der Universität Bonn, werden Schlüsselqualifikationen (Präsentation, Entwicklung und Durchführung von Projekten) in interdisziplinärer Kooperation vermittelt

(Seminare, Projektarbeiten, Masterarbeit). Dem naturwissenschaftlichen Charakter der Human- und Lebensmittelforschung wird die Ausrichtung der Veranstaltungsformen gerecht: Laborpraktika, Projektarbeit und praxisbezogene Übungen bilden den Kern der schwerpunktorientierten Lehre. Die Studierenden werden in Forschungs- und Entwicklungsarbeiten eingebunden, vorzugsweise im Rahmen von Projektarbeiten und der Masterarbeit als Teil eines aktuellen, meist interdisziplinären Forschungsprojektes (Aspekte der Agrar-, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften und der Medizin).

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

Die Gutachtergruppe konnte sich von einem sehr ausgeprägten Forschungsnetzwerk überzeugen, dem die unterschiedlichen Forschungsgruppen und die einzelnen Lehrenden angehören. Die Kontakte und Möglichkeiten des Netzwerks werden nicht nur zum regelmäßigen Austausch, sondern auch zur Ergänzung von Lehr- und Übungsmöglichkeiten für die Studierenden genutzt.

Daher ist die Gutachtergruppe der Ansicht, dass die Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen in jedem Fall gewährleistet ist, und durch den sehr intensiven Austausch mit anderen Institutionen auch kontinuierlich überprüft und angepasst wird.

Die Studierenden haben zudem vielfältige Möglichkeiten, sich selbst in kleinen Forschungsprojekten zu engagieren.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

### **Dokumentation**

Das Konzept der forschungsgeleiteten Lehre soll in den einzelnen Modulen durch Integration aktueller Forschungsthemen realisiert werden, wobei sowohl eigene Forschungsgebiete als auch relevante Bereiche anderer Gruppen berücksichtigt werden sollen. Insbesondere besteht in den Seminarteilen der Module die Möglichkeit, auf aktuelle Forschungsthemen einzugehen und die Studierenden beispielsweise durch die Auseinandersetzung mit Übersichtsartikeln und Originalarbeiten in das Wesen der Forschung einzuführen.

Der Studiengang fügt sich durch seinen naturwissenschaftlichen Ansatz und seinen interdisziplinären Charakter in die beiden Profildomänen „Leben und Gesundheit“ und „Innovation und Technologie für eine nachhaltige Zukunft“ ein. Zum einen sind Ernährung und damit unsere Lebensmittel und deren Bestandteile unmittelbar und untrennbar mit Lebensqualität und Gesundheitszustand des Menschen verbunden. Zum anderen besteht zwischen Lebensmitteltechnologie und

Nachhaltigkeit ein direkter Zusammenhang, der sich etwa in aktuellen Fragen wie Lebensmittelsicherheit (food security), dem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen sowie in der Substitution synthetischer Lebensmittelzusatzstoffe durch Additive natürlicher Herkunft äußert. Diese Themen sind bereits seit mehreren Jahren zentrale Forschungsgebiete am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften und werden auch in mehreren Modulen in der Lehre berücksichtigt. Auch in der Landwirtschaftlichen Fakultät ist der Studiengang fest verankert, da sein Gegenstand die Verarbeitung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe ist und sich somit zahlreiche Anknüpfungspunkte in Lehre und Forschung mit dem Institut für Nutzpflanzenwissenschaft und Ressourcenschutz sowie dem Institut für Tierwissenschaften ergeben.

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

Die Gutachtergruppe ist davon überzeugt, dass die intensive Forschungsarbeit der Lehrenden auch den Studierenden hier zu Gute kommt. Dabei gewinnen die Studierenden nicht nur einen Einblick in die Forschungsarbeit der Lehrenden im Studiengang, sondern können ebenso Schnittstellen und interdisziplinäre Forschungsprojekte kennenlernen.

Dieser hohe fachliche Austausch ermöglicht es auch den Lehrenden, die Inhalte regelmäßig zu prüfen und an die aktuellen Forschungsfragen des Fachs anzupassen.

Daher ist die Gutachtergruppe der Ansicht, dass die regelmäßige Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen und in jedem Fall gewährleistet ist.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation**

Durch die Forschungsaktivitäten der Lehrenden ist nach Angabe der Universität sichergestellt, dass die Lehrenden die aktuellen fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen des Fachbereichs kennen und diese entsprechend in den Veranstaltungen vermitteln.

Den Studierenden wird vertieftes Wissen vermittelt, das ihnen einen Einblick in die aktuellen Fragen von Forschung und Wissenschaft ihres Fachbereichs ermöglicht. Zudem wird auch durch den regelmäßigen Einsatz von externen Lehrbeauftragten ein Einblick in die Praxis gewährt.

Es erfolgt ein regelmäßiger Austausch der Lehrenden auf nationaler und internationaler Ebene, der nicht zuletzt auch durch das große Forschungsnetzwerk des Fachbereichs gespeist wird.

Durch Veranstaltungsevaluationen und individuelle Gespräche werden die Einschätzungen der Studierenden zur Curriculumsgestaltung aufgenommen und regelmäßig durch die Studienkommissionen diskutiert. Hierbei werden auch die Einschätzungen der Lehrenden miteinbezogen.

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

Die Gutachtergruppe sieht die Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen in jedem Fall als gegeben an.

Es erfolgt ein regelmäßiger und kontinuierlicher Austausch der Lehrenden innerhalb eines internationalen Forschungsnetzwerks, ebenso erfolgt der Austausch mit Expert\_innen aus der beruflichen Praxis, die regelmäßig als Lehrbeauftragte in den Studiengang eingebunden werden.

Daher ist die Gutachtergruppe davon überzeugt, dass die fachliche und wissenschaftliche Aktualität und Adäquanz regelmäßig geprüft und an die aktuellen Fach- und Forschungsfragen angepasst wird.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studienerfolg (§ 14 MRVO)**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 14 MRVO. [Link Volltext](#)

### **a) Studiengangsübergreifende Aspekte**

#### **Dokumentation**

In der ersten Förderphase des Projekts „Gemeinsam für mehr Qualität in Studium und Lehre“ (2011-2016) wurden die strukturellen und operativen Voraussetzungen für ein nachhaltiges Qualitätsmanagement in Studium und Lehre substantiell aufgebaut. An der Landwirtschaftlichen Fakultät wurden im Rahmen dieses Projektes ein Studiengangsmanager für den Bereich Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, ein Studiengangsmanager für den Bereich Agrarwissenschaften sowie eine Sachbearbeiterin für das Studienbüro eingestellt.

Die 2014 neu in Kraft getretene Evaluationsordnung (EvaLS) bildet den Rahmen für das veränderte Qualitätsmanagement; sie schreibt sämtliche Elemente zur Qualitätssicherung im Sinne operativer Regelkreise fest und definiert die Berichtswege.

Zeitgleich wurde von einer fakultätsübergreifend besetzten Entwicklergruppe ein webbasiertes, interaktives Kenndatenportal implementiert. Dieses erlaubt sowohl die globale Betrachtung des Studienfortschritts von Jahrgangskohorten als auch von Erfolgsstatistiken zu einzelnen Modulen eines Studiengangs, einschließlich des Zeitpunkts der Leistungserbringung im Studiengesamtverlauf, der Prüfungsversuchszählung sowie der Notenverteilung. Evidenzbasierte Auswertungen

sind damit in kurzer Zeit für die dezentralen Evaluationsprojektgruppen verfügbar. Damit ist das Kenndatenportal nach Angabe der Universität ein ideales Instrument für zeitlich eng gefasste Regelkreiszyklen und ein nachhaltiges Qualitätsmanagement.

Ergänzt werden diese Daten durch allgemeine Studierendenbefragungen durch das Zentrum für Evaluation und Methoden (ZEM) und fachbezogene Modul-, Lehrveranstaltungs-, Studienleistungs-, Dozenten- und Prüfungsevaluationen. Die Ergebnisse der Befragungen werden den Evaluationsprojektgruppen zur Verfügung gestellt. Dort werden im Sinne des operativen Regelkreises Daten ausgewertet, Maßnahmen entwickelt und umgesetzt und der Erfolg der Maßnahmen überprüft. Die Evaluationsprojektgruppen liefern dazu jährlich einen Bericht über den Studiendekan an das Rektorat.

Die Universität Bonn hat sich der Absolventenbefragung des Internationalen Zentrums für Hochschulforschung der Universität Kassel (INCHER) angeschlossen. Diese Befragung wird durch das ZEM komplementiert; Absolvent\_innen werden hierbei vier bis fünf Jahre nach ihrem Abschluss aufgefordert, Berufseinstieg und Vermittlung relevanter Fähigkeiten und Qualifikationen im Studium rückblickend zu bewerten.

An der Landwirtschaftlichen Fakultät sind insgesamt sieben Evaluationsprojektgruppen (EPGs) mit der Durchführung der Lehrevaluation beauftragt.

Unterstützt werden die EPGs durch das Studiengangsmanagement, das insbesondere die Studierendenbefragung mit dem ZEM und den Modulbeauftragten koordiniert und den EPGs die Daten aus der Studierendenbefragung sowie Kenndatenauswertungen zur Verfügung stellt.

Die EPGs sind zugleich auch die Studiengangskommissionen, sodass die Erarbeitung und Umsetzung von Maßnahmen in der gleichen Zuständigkeit liegen.

In den Bachelorstudiengängen der Lehreinheit AFE erfolgte die Modul-, Lehrveranstaltungs- und Lehrendenevaluation seit dem Wintersemester 14/15 sukzessive (zwei Module pro Fachsemester bzw. im höheren Fachsemester zwei Module pro Schwerpunkt). Mittlerweile wurde jedes Modul bzw. die zugehörigen Lehrveranstaltungen jeweils mindestens einmal evaluiert. Die flächendeckende Befragung wurde mit Ablauf des Studienjahres 2017/18 eingestellt. Seitdem erfolgen zielgerichtete Befragungen, beispielsweise die seit 2016 für die Studiengänge der Lehreinheit AFE eingeführte Studieneingangs- und Studienabschlussbefragung, die insbesondere Fragen zum Aufbau des Gesamtcurriculums, zur Berufsqualifizierung sowie zur Organisation und Betreuung der Studierenden beinhaltet.

Das Studiengangsmanagement setzt sich regelmäßig (fakultätszentral) gemeinsam mit dem Bonner Zentrum für Hochschullehre mit Kenndaten für die Studiengänge der LWF auseinander. Die Auswertungen werden zusammen mit weiteren Kennzahlen (z. B. Auslastung der Studiengänge)

im Rahmen des fakultätsweiten Lehrmonitorings auf der Fakultätsklausur vorgestellt und diskutiert.

Zudem finden regelmäßige Gespräche mit Studierendenvertreter\_innen in Form eines Studierenden-Jour Fixe mit Dekan, Studiendekan und Studiengangsmanagement statt. Die Studierenden-gespräche werden häufig als effizienter und zielführender empfunden als die (Online-)Befragung mittels Fragebogen.

Die LWF führt jährlich ein Lehrmonitoring (u. a. Daten zur Auslastung der Studiengänge, Erfolgsquoten, Studiendauer) durch und präsentiert und diskutiert die Ergebnisse im Rahmen einer Fakultätsklausur. Am „Tag der guten Lehre“, der auch regelmäßig im Rahmen der Fakultätsklausur stattfindet, wurden 2018 insbesondere mit Blick auf die Reakkreditierung 2020 folgende Punkte für die Curriculumsüberarbeitung diskutiert:

- die Flexibilisierung, um Berufs- und Forschungspraktika sowie Auslandsaufenthalte besser integrieren zu können,
- die Forschungsorientierung im Spannungsfeld zwischen fachlicher Breite und Spezialisierung,
- die Individualisierung, um mit verschiedenen Vorkenntnissen besser umgehen zu können,
- die gesicherte Vermittlung von Fähigkeiten (z. B. Vortragen, wissenschaftliches Schreiben),
- die Internationalisierung,
- sowie die heterogenen Anforderungen an den Stundenplan, insbesondere aufgrund von Ganztagspraktika.

In der Vorbereitung zur Reakkreditierung wurden die Curricula entsprechend durch die EPGs/Studiengangskommissionen überarbeitet und neue Prüfungsordnungen entworfen.

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

Die Gutachtergruppe hat gesehen, dass ein kontinuierliches Monitoring des Studienerfolgs stattfindet und gewährleistet ist. Hierbei werden sowohl die Studierenden als auch die Absolvent\_innen einbezogen. Es finden vielfältige Erhebungen statt, die den gesamten Student-Life-Circle abdecken. Die Ergebnisse der Erhebungen werden zur Diskussion und Ableitung eventueller Maßnahmen genutzt und durch die Studierenden-Jour Fixe, die intensive Einbindung der Studierenden in die Qualitätssicherung und den guten Kontakt zwischen den Dozierenden und Studierenden an alle Beteiligten kommuniziert. Ein Regelkreis ist klar gegeben und in der Evaluationsordnung für Lehre und Studium der Universität niedergeschrieben.

Die Gutachtergruppe begrüßt diese vielfältigen Maßnahmen des Qualitätsmanagements und ist überzeugt, dass das Monitoring und die Weiterentwicklung der Studiengänge einen hohen Stellenwert bei allen Studiengangsverantwortlichen haben.

In den Gesprächen mit den Studierenden hat sich bestätigt, dass das Feedback der Studierenden regelmäßig eingeholt wird, in die Weiterentwicklung der Studiengänge einfließt und auch zu Änderungen des Curriculums geführt hat, die zum Wintersemester 2020 umgesetzt werden sollen.

## **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

#### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Zusätzlich ist anzuführen, dass auf Grundlage der Evaluationen im Studiengang die Umstrukturierung des Studiengangskonzepts dahingehend vorgenommen wurde, dass ab dem Wintersemester 2020/21 die Pflichtmodule innerhalb der ersten drei Fachsemester – anstatt innerhalb der ersten vier Fachsemester – zu belegen sind. Dadurch soll den Studierenden eine größere Möglichkeit der Flexibilisierung ihres Studienverlaufes geboten werden, da in Semester vier und fünf dann ausschließlich Wahlpflichtmodule belegt werden. Die Studierenden haben hier auch die Möglichkeit, ein Berufs- oder Laborpraktikum oder ein Auslandssemester einzulegen.

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

Siehe Bewertung zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Die Curriculumsänderungen, die zu einem größeren Flexibilitätsfenster für die Studierenden geführt haben, bewertet die Gutachtergruppe als äußerst positiv. Denn im Gespräch mit den Studierenden wurde klar, dass die Forderungen nach mehr Flexibilität und der Wahrnehmung eines Berufspraktikums ohne Verlängerung der Studienzeit in der Studierendenschaft ein großes Thema waren.

#### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

### **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

#### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation zu a) studiengangübergreifende Aspekte

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

Siehe Bewertung zu a) studiengangübergreifende Aspekte

#### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie (M. Sc.)**

### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation zu a) studiengangsübergreifende Aspekte

Die Module des Studiengangs werden regelmäßig durch das Zentrum für Evaluation und Methoden der Universität Bonn evaluiert. Ferner werden am Ende eines Semesters Gespräche mit den Studierenden geführt, um auch außerhalb der Evaluationsprozesses eine Rückmeldung zu Inhalt und Form der Module zu erhalten. Mit der Fachschaft besteht regelmäßiger Kontakt und das Angebot, sich bei Fragen oder Problemen zum Studium an die Dozent\_innen zu wenden.

Im aktuellen Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie konnte durch diese Maßnahme z. B. eine sinnvolle Änderung des Wahlpflichtmoduls „Spezielle Lebensmitteltechnologie“ vorgenommen werden. Der ursprüngliche Gedanke, sowohl technologische Aspekte als auch Elemente des Bereichs Funktionelle Lebensmittel zu integrieren und damit gleichzeitig Studierende der Lebensmitteltechnologie und der Humanernährung anzusprechen, wurde zugunsten einer besseren Profilschärfung des Moduls verworfen. Im Curriculum des neuen Masterstudiengangs Molekulare Lebensmitteltechnologie werden hierfür daher auch separate Module („Spezielle Lebensmitteltechnologie“, „Biofunktionalität der Lebensmittel“) angeboten.

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

Siehe Bewertung zu a) studiengangsübergreifende Aspekte

Die Gutachtergruppe möchte zudem den engen Kontakt mit der Fachschaft und auch mit den Studierenden positiv hervorheben. Die Studiengangsverantwortlichen stehen im konstruktiven Austausch mit der Studierendenschaft und nehmen die Anregungen aus diesen Gesprächen sehr ernst. Die Rückmeldungen der Studierenden wurden bei den Curriculumsänderungen, die zum Wintersemester 2020/21 umgesetzt werden, berücksichtigt.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation zu a) studiengangsübergreifende Aspekte

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

Siehe Bewertung zu a) studiengangsübergreifende Aspekte

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 15 MRVO. [Link Volltext](#)

### **a) Studiengangsübergreifende Aspekte**

An der Universität ist Gleichstellungspolitik eine Querschnittsaufgabe und somit integraler Bestandteil des Universitätsmanagements. Rektorat, zentrale Gleichstellungsbeauftragte und die beratenden Gremien arbeiten gemeinsam an der Umsetzung des Gleichstellungsauftrags, der in § 3 des Hochschulgesetzes NRW beschrieben ist:

"Die Hochschulen fördern bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben die tatsächliche Durchsetzung der Gleichberechtigung von Frauen und Männern in der Hochschule und wirken auf die Beseitigung der für Frauen bestehenden Nachteile hin. Bei allen Vorschlägen und Entscheidungen sind die geschlechtsspezifischen Auswirkungen zu beachten (Gender Mainstreaming). Die Hochschulen tragen der Vielfalt ihrer Mitglieder (Diversity Management) sowie den berechtigten Interessen ihres Personals an guten Beschäftigungsbedingungen angemessen Rechnung."

Die Unterstützung des weiblichen wissenschaftlichen Nachwuchses sowie die Erhöhung des Professorinnenanteils bilden neben der Entwicklung und Umsetzung gezielter Maßnahmen zur Vereinbarkeit von Wissenschaft, Studium, Beruf und Familie sowie zur Erhöhung des Studentinnenanteils in den MINT-Fächern Schwerpunkte der Arbeit an der Universität Bonn.

Die Gleichstellungspolitik an der Universität steht unter der Programmatik „Perspektive Wissenschaft“. Zentrale Zielsetzung dieser Programmatik ist es, die Chancen und Perspektiven für Frauen in Wissenschaft und Forschung an der Universität zu verbessern sowie die Perspektiven von Wissenschaftlerinnen in ihrer Vorbildfunktion aufzuzeigen.

Zur Gewinnung und Unterstützung von Nachwuchswissenschaftlerinnen bietet das Gleichstellungsbüro einen umfassenden Maßnahmenkatalog, welcher auf die Bedarfe der einzelnen Qualifikationsstufen zugeschnitten ist:

- Mentoring- und Trainingsprogramm MeTra
- Maria von Linden-Programm zur finanziellen Unterstützung von Nachwuchswissenschaftlerinnen ab der Promotion
- Annemarie Schimmel-Stipendium für Postdoktorandinnen
- Offenes Trainings- und Coachingprogramm für Absolventinnen und Nachwuchswissenschaftlerinnen
- Angebot für neuberufene W2- und Juniorprofessorinnen

Der Studentinnenanteil an der Universität Bonn ist in vielen Fächern im Vergleich zu anderen Hochschulen überdurchschnittlich hoch und liegt insgesamt bei ca. 50 %.

Unterrepräsentiert sind Studentinnen hingegen in bestimmten mathematisch-naturwissenschaftlichen Fächern wie Informatik, Physik/Astronomie, Mathematik, Chemie, Geodäsie/Geoinformation, Geowissenschaften und Meteorologie.

Um Schülerinnen der Jahrgangsstufen 9 bis 13 für das Studium dieser Fächer zu motivieren und zu gewinnen, hat am 4. Februar 2020 bereits zum 20. Mal die Schnupper-Uni Perspektive Math-Nat stattgefunden. Sie wird von der Mathematisch-Naturwissenschaftlichen Fakultät organisiert.

Ein besonderes Anliegen der Universität Bonn ist es, Wissenschaft, Lehre, Studium, Beruf und Familie besser miteinander zu vereinbaren und alle Universitätsangehörige für dieses Thema zu sensibilisieren. Im Dezember 2011 wurde die Universität Bonn als familiengerechte Hochschule zertifiziert. Das Familienbüro koordiniert und steuert die mit der berufundfamilie GmbH erarbeiteten Ziele und berät alle Universitätsangehörigen zu Fragen rund um das Thema Vereinbarkeit von Studium bzw. Beruf und Familie. Die bestehenden Angebote der Universität Bonn zur Kinderbetreuung werden kontinuierlich weiter ausgebaut und durch flexible Lösungen, wie die ausleihbare mobile KidsBox, ergänzt. Dabei handelt es sich um einen rollbaren Schrank, der, wenn er aufgeklappt ist, einen Bereich schafft, in dem Kinder spielen oder aber von den Eltern gewickelt oder versorgt werden können. Die KidsBox kann für die Kinderbetreuung im Rahmen von universitären Veranstaltungen wie Tagungen, Seminaren oder Feierlichkeiten eingesetzt, aber auch für einen längeren Zeitraum als Teil eines Eltern-Kind-Arbeitszimmers genutzt werden.

Für Studierende mit chronischen Krankheiten und Beeinträchtigungen besteht die Möglichkeit, einen Nachteilsausgleich für Prüfungen und die Teilnahme an verpflichteten Veranstaltung zu beantragen. Dies ist in § 14 der der studiengangübergreifenden Prüfungsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät geregelt und gilt ebenfalls für Studentinnen, die den mutterschutzrechtlichen Bestimmungen unterliegen.

Die Fachstudienberatung und die Behindertenbeauftragte der Universität bieten Beratung und Unterstützung an.

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

Die Gutachtergruppe wertschätzt die vielfältigen Maßnahmen, die die Universität zur Förderung von Geschlechtergerechtigkeit und den Nachteilsausgleich unternimmt. Sie sieht das Engagement der Universität in diesem Bereich als positiv.

Von den unterstützenden Angeboten und Beratungsleistungen der Universität profitieren Studierende, Beschäftigte und Lehrende gleichermaßen.

## **b) Studiengangsspezifische Bewertung**

### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

#### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Laut Angabe der Studiengangsverantwortlichen werden im Studiengang die von der Universität entwickelten Konzepte zur Geschlechtergerechtigkeit konsequent umgesetzt. Studierende, die einen Nachteilsausgleich geltend machen, werden eingehend persönlich beraten und unterstützt. In den letzten acht Jahren lag der Durchschnitt an weiblichen Studierenden bei ca. 85 %.

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

Siehe Bewertung zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Da im Studiengang durchschnittlich 85 % weibliche Studierende eingeschrieben sind, wurde mit der Hochschulleitung und den Programmverantwortlichen auch darüber diskutiert, wie mehr männliche Studierende für das Fach gewonnen werden könnten. Hierbei sieht die Universität aktuell alle möglichen Werbemaßnahmen ausgeschöpft, da beide Geschlechter gleichermaßen angesprochen werden. Die Gutachtergruppe konnte sich davon überzeugen, dass die Chancengleichheit eine große Rolle an der Universität und bei den Programmverantwortlichen spielt und dass diese auch umgesetzt wird.

#### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

### **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

#### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Laut Angabe der Studiengangsverantwortlichen werden im Studiengang die von der Universität entwickelten Konzepte zur Geschlechtergerechtigkeit konsequent umgesetzt. Studierende, die einen Nachteilsausgleich geltend machen, werden eingehend persönlich beraten und unterstützt. In den letzten acht Jahren lag der Durchschnitt an weiblichen Studierenden bei ca. 90 %.

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

Siehe Bewertung zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Der sehr hohe Anteil an weiblichen Studierenden hat auch zu der Diskussion geführt, wie mehr männliche Studierende angesprochen werden können. Hier konnten allerdings keine ungenutzten Potentiale erkannt werden. Grundsätzlich wird es allen Studieninteressierten gleichermaßen ermöglicht, am Bewerbungsverfahren für den Studiengang teilzunehmen und den Studiengang

erfolgreich zu absolvieren. Die Universität setzt sich für Chancengleichheit ein, die auch im Studiengang umgesetzt wird.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie**

### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Laut Angabe der Studiengangsverantwortlichen werden im Studiengang die von der Universität entwickelten Konzepte zur Geschlechtergerechtigkeit konsequent umgesetzt. Studierende, die einen Nachteilsausgleich geltend machen, werden eingehend persönlich beraten und unterstützt. In den letzten acht Jahren lag der Durchschnitt an weiblichen Studierenden bei 83,75 %.

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

Siehe Bewertung zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Mit den Programmverantwortlichen und auch mit der Hochschulleitung wurde der sehr hohe Anteil weiblicher Studierender diskutiert und ob es bereits Bestrebungen gibt, um mehr männliche Studierende zu gewinnen. Die Werbemaßnahmen werden jedoch für beide Geschlechter gleichermaßen ansprechend gestaltet. Die Universität selbst hätte mit mehr männlichen Studierenden im Studiengang gerechnet, da sich dieser an naturwissenschaftlich und technisch interessierte Bachelorabsolvent\_innen richtet, bei denen erfahrungsgemäß ein höherer Anteil als ca. 15 % männlich ist. Es wurde die Überlegung diskutiert, schon bei Ansprache der Abiturient\_innen vermehrt auf den Fachbereich der Lebensmitteltechnologie hinzuweisen. Diese Idee hält die Gutachtergruppe für sehr sinnvoll, auch um den Anteil männlicher Studierender im gesamten Fachbereich zu erhöhen.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

## **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation**

Siehe Dokumentation zu a) studiengangübergreifende Aspekte

Laut Angabe der Studiengangsverantwortlichen werden im Studiengang die von der Universität entwickelten Konzepte zur Geschlechtergerechtigkeit konsequent umgesetzt. Studierende, die einen Nachteilsausgleich geltend machen, werden eingehend persönlich beraten und unterstützt. In den letzten acht Jahren lag der Durchschnitt an weiblichen Studierenden bei 61 %.

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

Siehe Bewertung zu a) studiengangsübergreifende Aspekte

Der Anteil an weiblichen Studierenden im Studiengang in Höhe von durchschnittlich 61 % wird von der Gutachtergruppe als erfreulich eingestuft.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

### **Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme (§ 16 MRVO)**

Nicht einschlägig.

### **Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen (§ 19 MRVO)**

Nicht einschlägig.

### **Hochschulische Kooperationen (§ 20 MRVO)**

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 20 MRVO. [Link Volltext](#)

#### **Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**

Nicht einschlägig.

#### **Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften**

Nicht einschlägig.

#### **Studiengang 03 – molekulare Lebensmitteltechnologie**

Nicht einschlägig.

#### **Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)**

### **Dokumentation**

Durch eine Kooperation der Universität Bonn mit der Wageningen University können die Studierenden hier einen Doppelabschluss/Double-Degree erwerben. Art und Umfang der Zusammenarbeit der Hochschulen ist im vorliegenden Kooperationsvertrag vom 21.05.2019 geregelt. Die

Studierenden der Universität Bonn, die einen Doppelabschluss machen, studieren die ersten beiden Semester in Bonn, die letzten beiden Semester in Wageningen. Die Studierenden der Wageningen University, die die Option des Double-Degrees nutzen, verbringen die Semester eins und zwei an der Wageningen University, Semester drei und vier an der Universität Bonn. Die Aufnahmekapazitäten an Double-Degree-Studierenden wird durch die beiden Hochschulen jährlich angepasst. Durch den Kooperationsvertrag werden die an den Hochschulen zu erbringenden Leistungen festgelegt, die dann an der jeweils anderen Hochschule angerechnet werden. So ist es möglich, dass die Studierenden sowohl an der Universität Bonn als auch an der Wageningen University einen Masterabschluss erwerben.

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

Die Gutachtergruppe sieht die Verantwortung für die Umsetzung und die Qualität des Studiengangskonzepts hier klar geregelt, da im Rahmen des Double-Degrees jede Hochschule für die Vergabe des Abschlussgrades für den eigenen Studiengang verantwortlich ist. Art und Umfang der Kooperation sind im vorliegenden Kooperationsvertrag klar geregelt.

Die Gutachtergruppe möchte an dieser Stelle erneut zum Ausdruck bringen, dass sie die Kooperation mit der Wageningen University und das Angebot des Doppelabschlusses als sehr positiv bewertet.

### **Entscheidungsvorschlag**

Kriterium ist erfüllt.

### **Besondere Kriterien für Bachelorausbildungsgänge an Berufsakademien (§ 21 MRVO)**

Nicht einschlägig.

### 3 Begutachtungsverfahren

#### 3.1 Allgemeine Hinweise

- Es wird auf das Schreiben der Universität Bonn vom 25. Juli 2019 an den Akkreditierungsrat (Herrn Dr. Bartz persönlich) verwiesen, in dem die Universität darlegt, dass die Tabellen zu den Studiengangsdaten nicht eingereicht werden.
- Der Studiengang „Humanernährung“ wird zum Wintersemester 2020 in „Ernährungswissenschaften“ umbenannt.
- Der Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ wird zum Wintersemester 2020 in „molekulare Lebensmitteltechnologie“ umbenannt.
- Die Gutachtervorbesprechung zur Begehung sowie die Begehung selbst wurden am 23. und 24. April 2020 unter Beachtung des Infektionsschutzgesetzes und der erlassenen Verordnungen zur Eindämmung der Corona-Pandemie virtuell in Form einer Webkonferenz<sup>1</sup> durchgeführt.

Die Universität hat von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, Unterlagen nachzureichen. Am 20. Juli 2020 wurden der Agentur die folgenden Dokumente vorgelegt, auf deren Grundlage der Prüfbericht angepasst wurde:

- Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“ der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 15. Juli 2020
- Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang „Agricultural and Food Economics“ (AFECO) der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 15. Juli 2020
- Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang „Ernährungswissenschaften“ der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 15. Juli 2020
- Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang „Molekulare Lebensmitteltechnologie“ der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 15. Juli 2020
- Aktualisierte Modulbeschreibung des Moduls „Grundlagen des Qualitätsmanagements“

---

<sup>1</sup> Aufgrund der Folgen der Corona-Pandemie war eine Vor-Ort-Begehung nicht möglich. Mit der Universität wurde die Durchführung einer (mehrtägigen) Videokonferenz vereinbart. Hierfür wurde die Plattform Zoom genutzt. Zwischen **evalag** und dem Betreiber besteht ein Vertrag zur Auftragsdatenverarbeitung, um eine datenschutzrechtskonforme Durchführung der Konferenzen zu gewährleisten. Die Gespräche während der Video-Konferenzen wurden nicht aufgezeichnet. Die Länge der Webkonferenzen unterschied sich nicht von den Gesprächen, die in einer persönlichen Begehung stattgefunden hätten. Anstelle einer persönlichen Besichtigung der Räumlichkeiten wurde der Gutachtergruppe verschiedenes Video- und Bildmaterial zur Verfügung gestellt, um den Campus, die Räumlichkeiten und die Ausstattung in Augenschein nehmen zu können.

- Aktualisierte Modulbeschreibung des Moduls „Evidence based agricultural policy impact analysis: causal effects and policy design“

### **3.2 Rechtliche Grundlagen**

Akkreditierungsstaatsvertrag

Verordnung zur Regelung des Näheren der Studienakkreditierung in Nordrhein-Westfalen, (Studienakkreditierungsverordnung – StudakVO), 25.01.2018

Prüfungsorganisationsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“ der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang „Ernährungswissenschaften“ der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang „Molekulare Lebensmitteltechnologie“ der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang „Agricultural and Food Economics (AFECO)“ der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Evaluationsordnung für Lehre und Studium (EvaLS) der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 6. Mai 2014

### **3.3 Gutachtergruppe**

Vertreterinnen/Vertreter der Universität:

Prof. Dr. Rainer Kühl (Justus-Liebig-Universität Gießen)

Prof. Dr. Ingrid Seuß-Baum (Hochschule Fulda)

Prof. Dr. Christine Wittmann (Hochschule Neubrandenburg)

Vertreter der Berufspraxis:

Markus Ebel-Waldmann (VDL Bundesverband e.V.)

Vertreterin der Studierenden:

Julia Brandau (Technische Universität Dresden)

## 4 Datenblatt

### 4.1 Daten zum Studiengang zum Zeitpunkt der Begutachtung

#### Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Erfolgsquote	
Notenverteilung	
Durchschnittliche Studiendauer	
Studierende nach Geschlecht	

#### Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften

Erfolgsquote	
Notenverteilung	
Durchschnittliche Studiendauer	
Studierende nach Geschlecht	

#### Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie

Erfolgsquote	
Notenverteilung	
Durchschnittliche Studiendauer	
Studierende nach Geschlecht	

#### Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)

Erfolgsquote	
Notenverteilung	
Durchschnittliche Studiendauer	
Studierende nach Geschlecht	

### 4.2 Daten zur Akkreditierung

### Studiengang 01 – Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Vertragsschluss Universität – Agentur:	15.01.2020
Eingang der Selbstdokumentation:	26.02.2020
Zeitpunkt der Begehung:	24.04.2020
Erstakkreditiert am: Begutachtung durch Agentur:	Von 20.08.2007 bis 30.09.2012
Re-akkreditiert (1): Begutachtung durch Agentur:	Von 05.10.2012 bis 30.09.2020 <b>evalag</b> (Evaluationsagentur Baden-Württemberg)
Re-akkreditiert (2): Begutachtung durch Agentur:	Von Datum bis Datum
Re-akkreditiert (n): Begutachtung durch Agentur:	Von Datum bis Datum
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Programmverantwortliche, Hochschulleitung, Verwaltung, Lehrende, wissenschaftliche Mitarbeiter_innen, Studierende, Absolvent_innen
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Campus Poppelsdorf, Hörsäle, Seminarräume, Labore, technische Ausstattung

### Studiengang 02 – Ernährungswissenschaften

Vertragsschluss Universität – Agentur:	15.01.2020
Eingang der Selbstdokumentation:	26.02.2020
Zeitpunkt der Begehung:	24.04.2020
Erstakkreditiert am: Begutachtung durch Agentur:	Von 20.08.2007 bis 30.09.2012
Re-akkreditiert (1): Begutachtung durch Agentur:	Von 05.10.2012 bis 30.09.2020 <b>evalag</b> (Evaluationsagentur Baden-Württemberg)
Re-akkreditiert (2): Begutachtung durch Agentur:	Von Datum bis Datum
Re-akkreditiert (n): Begutachtung durch Agentur:	Von Datum bis Datum
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Programmverantwortliche, Hochschulleitung, Verwaltung, Lehrende, wissenschaftliche Mitarbeiter_innen, Studierende, Absolvent_innen

An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Campus Poppelsdorf, Hörsäle, Seminarräume, Labore (speziell Analytiklabore, Bodpod-Raum, Stoffwechsellabor, Blutabnahmeraum, Photometerlabor, Praktikumslabor), technische Ausstattung
--	--

### Studiengang 03 – Molekulare Lebensmitteltechnologie

Vertragsschluss Universität – Agentur:	15.01.2020
Eingang der Selbstdokumentation:	26.02.2020
Zeitpunkt der Begehung:	24.04.2020
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	20.08.2007 bis 30.09.2012
Re-akkreditiert (1): durch Agentur:	Von 05.10.2012 bis 30.09.2020 <b>evalag</b> (Evaluationsagentur Baden-Württemberg)
Re-akkreditiert (2): durch Agentur:	Von Datum bis Datum
Re-akkreditiert (n): durch Agentur	Von Datum bis Datum
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Programmverantwortliche, Hochschulleitung, Verwaltung, Lehrende, wissenschaftliche Mitarbeiter_innen, Studierende, Absolvent_innen
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Campus Poppelsdorf, Hörsäle, Seminarräume, Labore (speziell Analytiklabor, Chemielabor, Mikrobiologie-Labor, Sensorik-Labor, Praktikumslabor), technische Ausstattung (speziell Technikum und Massenspektrometer)

### Studiengang 04 – Agricultural and Food Economics (AFECO)

Vertragsschluss Universität – Agentur:	15.01.2020
Eingang der Selbstdokumentation:	26.02.2020
Zeitpunkt der Begehung:	24.04.2020
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	09.12.2005 bis 30.09.2011
Re-akkreditiert (1): durch Agentur:	Von 09.12.2005 bis 30.09.2012 ASIIN

Re-akkreditiert (2): durch Agentur:	Von 05.10.2012 bis 30.09.2020 <b>evalag</b> (Evaluationsagentur Baden-Württemberg)
Re-akkreditiert (n): durch Agentur	Von Datum bis Datum
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Programmverantwortliche, Hochschulleitung, Verwaltung, Lehrende, wissenschaftliche Mitarbeiter_innen, Studierende, Absolvent_innen
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Campus Poppelsdorf, Hörsäle, Seminarräume, Labore, technische Ausstattung

## 5 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 Universität bei der Agentur bis zur Entscheidung durch den Akkreditierungsrat (Begutachtungsverfahren + Antragsverfahren)
Antragsverfahren	Verfahren von der Antragstellung der Universität beim Akkreditierungsrat bis zur Beschlussfassung durch den Akkreditierungsrat
Begutachtungsverfahren	Verfahren von der Antragstellung der Universität 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 Universität 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.
SV	Studienakkreditierungsstaatsvertrag

## **Anhang**

### **§ 3 Studienstruktur und Studiendauer**

(1) <sup>1</sup>Im System gestufter Studiengänge ist der Bachelorabschluss der erste berufsqualifizierende Regelabschluss eines Hochschulstudiums; der Masterabschluss stellt einen weiteren berufsqualifizierenden Hochschulabschluss dar. <sup>2</sup>Grundständige Studiengänge, die unmittelbar zu einem Masterabschluss führen, sind mit Ausnahme der in Absatz 3 genannten Studiengänge ausgeschlossen.

(2) <sup>1</sup>Die Regelstudienzeiten für ein Vollzeitstudium betragen sechs, sieben oder acht Semester bei den Bachelorstudiengängen und vier, drei oder zwei Semester bei den Masterstudiengängen. <sup>2</sup>Im Bachelorstudium beträgt die Regelstudienzeit im Vollzeitstudium mindestens drei Jahre. <sup>3</sup>Bei konsekutiven Studiengängen beträgt die Gesamtregelstudienzeit im Vollzeitstudium fünf Jahre (zehn Semester). <sup>4</sup>Wenn das Landesrecht dies vorsieht, sind kürzere und längere Regelstudienzeiten bei entsprechender studienorganisatorischer Gestaltung ausnahmsweise möglich, um den Studierenden eine individuelle Lernbiografie, insbesondere durch Teilzeit-, Fern-, berufsbegleitendes oder duales Studium sowie berufspraktische Semester, zu ermöglichen. <sup>5</sup>Abweichend von Satz 3 können in den künstlerischen Kernfächern an Kunst- und Musikhochschulen nach näherer Bestimmung des Landesrechts konsekutive Bachelor- und Masterstudiengänge auch mit einer Gesamtregelstudienzeit von sechs Jahren eingerichtet werden.

(3) Theologische Studiengänge, die für das Pfarramt, das Priesteramt und den Beruf der Pastoralreferentin oder des Pastoralreferenten qualifizieren („Theologisches Vollstudium“), müssen nicht gestuft sein und können eine Regelstudienzeit von zehn Semestern aufweisen.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

### **§ 4 Studiengangprofile**

(1) <sup>1</sup>Masterstudiengänge können in „anwendungsorientierte“ und „forschungsorientierte“ unterschieden werden. <sup>2</sup>Masterstudiengänge an Kunst- und Musikhochschulen können ein besonderes künstlerisches Profil haben. <sup>3</sup>Masterstudiengänge, in denen die Bildungsvoraussetzungen für ein Lehramt vermittelt werden, haben ein besonderes lehramtsbezogenes Profil. <sup>4</sup>Das jeweilige Profil ist in der Akkreditierung festzustellen.

(2) <sup>1</sup>Bei der Einrichtung eines Masterstudiengangs ist festzulegen, ob er konsekutiv oder weiterbildend ist. <sup>2</sup>Weiterbildende Masterstudiengänge entsprechen in den Vorgaben zur Regelstudienzeit und zur Abschlussarbeit den konsekutiven Masterstudiengängen und führen zu dem gleichen Qualifikationsniveau und zu denselben Berechtigungen.

(3) Bachelor- und Masterstudiengänge sehen eine Abschlussarbeit vor, mit der die Fähigkeit nachgewiesen wird, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein Problem aus dem jeweiligen Fach selbständig nach wissenschaftlichen bzw. künstlerischen Methoden zu bearbeiten.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## **§ 5 Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten**

(1) <sup>1</sup>Zugangsvoraussetzung für einen Masterstudiengang ist ein erster berufsqualifizierender Hochschulabschluss. <sup>2</sup>Bei weiterbildenden und künstlerischen Masterstudiengängen kann der berufsqualifizierende Hochschulabschluss durch eine Eingangsprüfung ersetzt werden, sofern Landesrecht dies vorsieht. <sup>3</sup>Weiterbildende Masterstudiengänge setzen qualifizierte berufspraktische Erfahrung von in der Regel nicht unter einem Jahr voraus.

(2) <sup>1</sup>Als Zugangsvoraussetzung für künstlerische Masterstudiengänge ist die hierfür erforderliche besondere künstlerische Eignung nachzuweisen. <sup>2</sup>Beim Zugang zu weiterbildenden künstlerischen Masterstudiengängen können auch berufspraktische Tätigkeiten, die während des Studiums abgeleistet werden, berücksichtigt werden, sofern Landesrecht dies ermöglicht. Das Erfordernis berufspraktischer Erfahrung gilt nicht an Kunsthochschulen für solche Studien, die einer Vertiefung freikünstlerischer Fähigkeiten dienen, sofern landesrechtliche Regelungen dies vorsehen.

(3) Für den Zugang zu Masterstudiengängen können weitere Voraussetzungen entsprechend Landesrecht vorgesehen werden.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## **§ 6 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen**

(1) <sup>1</sup>Nach einem erfolgreich abgeschlossenen Bachelor- oder Masterstudiengang wird jeweils nur ein Grad, der Bachelor- oder Mastergrad, verliehen, es sei denn, es handelt sich um einen Multiple-Degree-Abschluss. <sup>2</sup>Dabei findet keine Differenzierung der Abschlussgrade nach der Dauer der Regelstudienzeit statt.

(2) <sup>1</sup>Für Bachelor- und konsekutive Mastergrade sind folgende Bezeichnungen zu verwenden:

1. Bachelor of Arts (B.A.) und Master of Arts (M.A.) in den Fächergruppen Sprach- und Kulturwissenschaften, Sport, Sportwissenschaft, Sozialwissenschaften, Kunstwissenschaft, Darstellende Kunst und bei entsprechender inhaltlicher Ausrichtung in der Fächergruppe Wirtschaftswissenschaften sowie in künstlerisch angewandten Studiengängen,

2. Bachelor of Science (B.Sc.) und Master of Science (M.Sc.) in den Fächergruppen Mathematik, Naturwissenschaften, Medizin, Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften, in den Fächergruppen Ingenieurwissenschaften und Wirtschaftswissenschaften bei entsprechender inhaltlicher Ausrichtung,

3. Bachelor of Engineering (B.Eng.) und Master of Engineering (M.Eng.) in der Fächergruppe Ingenieurwissenschaften bei entsprechender inhaltlicher Ausrichtung,

4. Bachelor of Laws (LL.B.) und Master of Laws (LL.M.) in der Fächergruppe Rechtswissenschaften,

5. Bachelor of Fine Arts (B.F.A.) und Master of Fine Arts (M.F.A.) in der Fächergruppe Freie Kunst,

6. Bachelor of Music (B.Mus.) und Master of Music (M.Mus.) in der Fächergruppe Musik,

7. <sup>1</sup>Bachelor of Education (B.Ed.) und Master of Education (M.Ed.) für Studiengänge, in denen die Bildungsvoraussetzungen für ein Lehramt vermittelt werden. <sup>2</sup>Für einen polyvalenten Studiengang kann entsprechend dem inhaltlichen Schwerpunkt des Studiengangs eine Bezeichnung nach den Nummern 1 bis 7 vorgesehen werden.

<sup>2</sup>Fachliche Zusätze zu den Abschlussbezeichnungen und gemischtsprachige Abschlussbezeichnungen sind ausgeschlossen. <sup>3</sup>Bachelorgrade mit dem Zusatz „honours“ („B.A. hon.“) sind ausgeschlossen. <sup>4</sup>Bei interdisziplinären und Kombinationsstudiengängen richtet sich die Abschlussbezeichnung nach demjenigen Fachgebiet, dessen Bedeutung im Studiengang überwiegt. <sup>5</sup>Für Weiterbildungsstudiengänge dürfen auch Mastergrade verwendet werden, die von den vorgenannten Bezeichnungen abweichen. <sup>6</sup>Für theologische Studiengänge, die für das Pfarramt, das Priesteramt und den Beruf der Pastoralreferentin oder des Pastoralreferenten qualifizieren („Theologisches Vollstudium“), können auch abweichende Bezeichnungen verwendet werden.

(3) In den Abschlussdokumenten darf an geeigneter Stelle verdeutlicht werden, dass das Qualifikationsniveau des Bachelorabschlusses einem Diplomabschluss an Fachhochschulen bzw. das Qualifikationsniveau eines Masterabschlusses einem Diplomabschluss an Universitäten oder gleichgestellten Hochschulen entspricht.

(4) Auskunft über das dem Abschluss zugrundeliegende Studium im Einzelnen erteilt das Diploma Supplement, das Bestandteil jedes Abschlusszeugnisses ist.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## § 7 Modularisierung

(1) <sup>1</sup>Die Studiengänge sind in Studieneinheiten (Module) zu gliedern, die durch die Zusammenfassung von Studieninhalten thematisch und zeitlich abgegrenzt sind. <sup>2</sup>Die Inhalte eines Moduls sind so zu bemessen, dass sie in der Regel innerhalb von maximal zwei aufeinander folgenden Semestern vermittelt werden können; in besonders begründeten Ausnahmefällen kann sich ein Modul auch über mehr als zwei Semester erstrecken. <sup>3</sup>Für das künstlerische Kernfach im Bachelorstudium sind mindestens zwei Module verpflichtend, die etwa zwei Drittel der Arbeitszeit in Anspruch nehmen können.

(2) <sup>1</sup>Die Beschreibung eines Moduls soll mindestens enthalten:

1. Inhalte und Qualifikationsziele des Moduls,
2. Lehr- und Lernformen,
3. Voraussetzungen für die Teilnahme,
4. Verwendbarkeit des Moduls,
5. Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten entsprechend dem European Credit Transfer System (ECTS-Leistungspunkte),
6. ECTS-Leistungspunkte und Benotung,
7. Häufigkeit des Angebots des Moduls,
8. Arbeitsaufwand und
9. Dauer des Moduls.

(3) <sup>1</sup>Unter den Voraussetzungen für die Teilnahme sind die Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten für eine erfolgreiche Teilnahme und Hinweise für die geeignete Vorbereitung durch die Studierenden zu benennen. <sup>2</sup>Im Rahmen der Verwendbarkeit des Moduls ist darzustellen, welcher Zusammenhang mit anderen Modulen desselben Studiengangs besteht und inwieweit es zum Einsatz in anderen Studiengängen geeignet ist. <sup>3</sup>Bei den Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten ist anzugeben, wie ein Modul erfolgreich absolviert werden kann (Prüfungsart, -umfang, -dauer).

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## § 8 Leistungspunktesystem

(1) <sup>1</sup>Jedem Modul ist in Abhängigkeit vom Arbeitsaufwand für die Studierenden eine bestimmte Anzahl von ECTS-Leistungspunkten zuzuordnen. <sup>2</sup>Je Semester sind in der Regel 30 Leistungspunkte zu Grunde zu legen. <sup>3</sup>Ein Leistungspunkt entspricht einer Gesamtarbeitsleistung der Studierenden im Präsenz- und Selbststudium von 25 bis höchstens 30 Zeitstunden. <sup>4</sup>Für ein Modul werden ECTS-Leistungspunkte gewährt, wenn die in der Prüfungsordnung vorgesehenen Leistungen nachgewiesen werden. <sup>5</sup>Die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten setzt nicht zwingend eine Prüfung, sondern den erfolgreichen Abschluss des jeweiligen Moduls voraus.

(2) <sup>1</sup>Für den Bachelorabschluss sind nicht weniger als 180 ECTS-Leistungspunkte nachzuweisen. <sup>2</sup>Für den Masterabschluss werden unter Einbeziehung des vorangehenden Studiums bis zum ersten berufsqualifizierenden Abschluss 300 ECTS-Leistungspunkte benötigt. <sup>3</sup>Davon kann bei entsprechender Qualifikation der Studierenden im Einzelfall abgewichen werden, auch wenn nach Abschluss eines Masterstudiengangs 300 ECTS-Leistungspunkte nicht erreicht werden. <sup>4</sup>Bei konsekutiven Bachelor- und Masterstudiengängen in den künstlerischen Kernfächern an Kunst- und Musikhochschulen mit einer Gesamtregelstudienzeit von sechs Jahren wird das Masterniveau mit 360 ECTS-Leistungspunkten erreicht.

(3) <sup>1</sup>Der Bearbeitungsumfang beträgt für die Bachelorarbeit 6 bis 12 ECTS-Leistungspunkte und für die Masterarbeit 15 bis 30 ECTS-Leistungspunkte. <sup>2</sup>In Studiengängen der Freien Kunst kann in begründeten Ausnahmefällen der Bearbeitungsumfang für die Bachelorarbeit bis zu 20 ECTS-Leistungspunkte und für die Masterarbeit bis zu 40 ECTS-Leistungspunkte betragen.

(4) <sup>1</sup>In begründeten Ausnahmefällen können für Studiengänge mit besonderen studienorganisatorischen Maßnahmen bis zu 75 ECTS-Leistungspunkte pro Studienjahr zugrunde gelegt werden. <sup>2</sup>Dabei ist die Arbeitsbelastung eines ECTS-Leistungspunktes mit 30 Stunden bemessen. <sup>3</sup>Besondere studienorganisatorische Maßnahmen können insbesondere Lernumfeld und Betreuung, Studienstruktur, Studienplanung und Maßnahmen zur Sicherung des Lebensunterhalts betreffen.

(5) <sup>1</sup>Bei Lehramtsstudiengängen für Lehrämter der Grundschule oder Primarstufe, für übergreifende Lehrämter der Primarstufe und aller oder einzelner Schularten der Sekundarstufe, für Lehrämter für alle oder einzelne Schularten der Sekundarstufe I sowie für Sonderpädagogische Lehrämter I kann ein Masterabschluss vergeben werden, wenn nach mindestens 240 an der Hochschule erworbenen ECTS-Leistungspunkten unter Einbeziehung des Vorbereitungsdienstes insgesamt 300 ECTS-Leistungspunkte erreicht sind.

(6) <sup>1</sup>An Berufsakademien sind bei einer dreijährigen Ausbildungsdauer für den Bachelorabschluss in der Regel 180 ECTS-Leistungspunkte nachzuweisen. <sup>2</sup>Der Umfang der theoriebasierten Ausbildungsanteile darf 120 ECTS-Leistungspunkte, der Umfang der praxisbasierten Ausbildungsanteile 30 ECTS-Leistungspunkte nicht unterschreiten.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## **§ 9 Besondere Kriterien für Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen**

(1) <sup>1</sup>Umfang und Art bestehender Kooperationen mit Unternehmen und sonstigen Einrichtungen sind unter Einbezug nichthochschulischer Lernorte und Studienanteile sowie der Unterrichtssprache(n) vertraglich geregelt und auf der Internetseite der Hochschule beschrieben. <sup>2</sup>Bei der Anwendung von Anrechnungsmodellen im Rahmen von studiengangsbezogenen Kooperationen ist die inhaltliche Gleichwertigkeit anzurechnender nichthochschulischer Qualifikationen und deren Äquivalenz gemäß dem angestrebten Qualifikationsniveau nachvollziehbar dargelegt.

(2) Im Fall von studiengangsbezogenen Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen ist der Mehrwert für die künftigen Studierenden und die gradverleihende Hochschule nachvollziehbar dargelegt.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## **§ 10 Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme**

(1) Ein Joint-Degree-Programm ist ein gestufter Studiengang, der von einer inländischen Hochschule gemeinsam mit einer oder mehreren Hochschulen ausländischer Staaten aus dem Europäischen Hochschulraum koordiniert und angeboten wird, zu einem gemeinsamen Abschluss führt und folgende weitere Merkmale aufweist:

1. Integriertes Curriculum,
2. Studienanteil an einer oder mehreren ausländischen Hochschulen von in der Regel mindestens 25 Prozent,
3. vertraglich geregelte Zusammenarbeit,
4. abgestimmtes Zugangs- und Prüfungswesen und
5. eine gemeinsame Qualitätssicherung.

(2) <sup>1</sup>Qualifikationen und Studienzeiten werden in Übereinstimmung mit dem Gesetz zu dem Übereinkommen vom 11. April 1997 über die Anerkennung von Qualifikationen im Hochschulbereich in der europäischen Region vom 16. Mai 2007 (BGBl. 2007 II S. 712, 713) (Lissabon-Konvention)

anerkannt. <sup>2</sup>Das ECTS wird entsprechend §§ 7 und 8 Absatz 1 angewendet und die Verteilung der Leistungspunkte ist geregelt. <sup>3</sup>Für den Bachelorabschluss sind 180 bis 240 Leistungspunkte nachzuweisen und für den Masterabschluss nicht weniger als 60 Leistungspunkte. <sup>4</sup>Die wesentlichen Studieninformationen sind veröffentlicht und für die Studierenden jederzeit zugänglich.

(3) Wird ein Joint Degree-Programm von einer inländischen Hochschule gemeinsam mit einer oder mehreren Hochschulen ausländischer Staaten koordiniert und angeboten, die nicht dem Europäischen Hochschulraum angehören (außereuropäische Kooperationspartner), so finden auf Antrag der inländischen Hochschule die Absätze 1 und 2 entsprechende Anwendung, wenn sich die außereuropäischen Kooperationspartner in der Kooperationsvereinbarung mit der inländischen Hochschule zu einer Akkreditierung unter Anwendung der in den Absätzen 1 und 2 sowie in den §§ 16 Absatz 1 und 33 Absatz 1 geregelten Kriterien und Verfahrensregeln verpflichtet.

[Zurück zum Prüfbericht](#)

## § 11 Qualifikationsziele und Abschlussniveau

(1) <sup>1</sup>Die Qualifikationsziele und die angestrebten Lernergebnisse sind klar formuliert und tragen den in [Artikel 2 Absatz 3 Nummer 1 Studienakkreditierungsstaatsvertrag](#) genannten Zielen von Hochschulbildung

- wissenschaftliche oder künstlerische Befähigung sowie
- Befähigung zu einer qualifizierten Erwerbstätigkeit und
- Persönlichkeitsentwicklung

nachvollziehbar Rechnung. <sup>2</sup>Die Dimension Persönlichkeitsbildung umfasst auch die künftige zivilgesellschaftliche, politische und kulturelle Rolle der Absolventinnen und Absolventen. Die Studierenden sollen nach ihrem Abschluss in der Lage sein, gesellschaftliche Prozesse kritisch, reflektiert sowie mit Verantwortungsbewusstsein und in demokratischem Gemein Sinn maßgeblich mitzugestalten.

(2) Die fachlichen und wissenschaftlichen/künstlerischen Anforderungen umfassen die Aspekte Wissen und Verstehen (Wissensverbreiterung, Wissensvertiefung und Wissensverständnis), Einsatz, Anwendung und Erzeugung von Wissen/Kunst (Nutzung und Transfer, wissenschaftliche Innovation), Kommunikation und Kooperation sowie wissenschaftliches/künstlerisches Selbstverständnis / Professionalität und sind stimmig im Hinblick auf das vermittelte Abschlussniveau.

(3) <sup>1</sup>Bachelorstudiengänge dienen der Vermittlung wissenschaftlicher Grundlagen, Methodenkompetenz und berufsfeldbezogener Qualifikationen und stellen eine breite wissenschaftliche Qualifizierung sicher. <sup>2</sup>Konsekutive Masterstudiengänge sind als vertiefende, verbreiternde, fach-

übergreifende oder fachlich andere Studiengänge ausgestaltet. <sup>3</sup>Weiterbildende Masterstudiengänge setzen qualifizierte berufspraktische Erfahrung von in der Regel nicht unter einem Jahr voraus. <sup>4</sup>Das Studiengangskonzept weiterbildender Masterstudiengänge berücksichtigt die beruflichen Erfahrungen und knüpft zur Erreichung der Qualifikationsziele an diese an. <sup>5</sup>Bei der Konzeption legt die Hochschule den Zusammenhang von beruflicher Qualifikation und Studienangebot sowie die Gleichwertigkeit der Anforderungen zu konsekutiven Masterstudiengängen dar. <sup>6</sup>Künstlerische Studiengänge fördern die Fähigkeit zur künstlerischen Gestaltung und entwickeln diese fort.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 12 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung**

### **§ 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und Satz 5**

(1) <sup>1</sup>Das Curriculum ist unter Berücksichtigung der festgelegten Eingangsqualifikation und im Hinblick auf die Erreichbarkeit der Qualifikationsziele adäquat aufgebaut. <sup>2</sup>Die Qualifikationsziele, die Studiengangsbezeichnung, Abschlussgrad und -bezeichnung und das Modulkonzept sind stimmig aufeinander bezogen. <sup>3</sup>Das Studiengangskonzept umfasst vielfältige, an die jeweilige Fachkultur und das Studienformat angepasste Lehr- und Lernformen sowie gegebenenfalls Praxisanteile. <sup>5</sup>Es bezieht die Studierenden aktiv in die Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen ein (studierendenzentriertes Lehren und Lernen) und eröffnet Freiräume für ein selbstgestaltetes Studium.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 1 Satz 4**

<sup>4</sup>Es [das Studiengangskonzept] schafft geeignete Rahmenbedingungen zur Förderung der studentischen Mobilität, die den Studierenden einen Aufenthalt an anderen Hochschulen ohne Zeitverlust ermöglichen.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 2**

(2) <sup>1</sup>Das Curriculum wird durch ausreichendes fachlich und methodisch-didaktisch qualifiziertes Lehrpersonal umgesetzt. <sup>2</sup>Die Verbindung von Forschung und Lehre wird entsprechend dem Profil der Hochschulart insbesondere durch hauptberuflich tätige Professorinnen und Professoren

sowohl in grundständigen als auch weiterführenden Studiengängen gewährleistet. <sup>3</sup>Die Hochschule ergreift geeignete Maßnahmen der Personalauswahl und -qualifizierung.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 3**

(3) Der Studiengang verfügt darüber hinaus über eine angemessene Ressourcenausstattung (insbesondere nichtwissenschaftliches Personal, Raum- und Sachausstattung, einschließlich IT-Infrastruktur, Lehr- und Lernmittel).

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 4**

(4) <sup>1</sup>Prüfungen und Prüfungsarten ermöglichen eine aussagekräftige Überprüfung der erreichten Lernergebnisse. <sup>2</sup>Sie sind modulbezogen und kompetenzorientiert.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 5**

(5) <sup>1</sup>Die Studierbarkeit in der Regelstudienzeit ist gewährleistet. <sup>2</sup>Dies umfasst insbesondere

1. einen planbaren und verlässlichen Studienbetrieb,
2. die weitgehende Überschneidungsfreiheit von Lehrveranstaltungen und Prüfungen,
3. einen plausiblen und der Prüfungsbelastung angemessenen durchschnittlichen Arbeitsaufwand, wobei die Lernergebnisse eines Moduls so zu bemessen sind, dass sie in der Regel innerhalb eines Semesters oder eines Jahres erreicht werden können, was in regelmäßigen Erhebungen validiert wird, und
4. eine adäquate und belastungsangemessene Prüfungsdichte und -organisation, wobei in der Regel für ein Modul nur eine Prüfung vorgesehen wird und Module mindestens einen Umfang von fünf ECTS-Leistungspunkten aufweisen sollen.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 12 Abs. 6**

(6) Studiengänge mit besonderem Profilanspruch weisen ein in sich geschlossenes Studiengangskonzept aus, das die besonderen Charakteristika des Profils angemessen darstellt.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 13 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge**

### **§ 13 Abs. 1**

(1) <sup>1</sup>Die Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen ist gewährleistet. <sup>2</sup>Die fachlich-inhaltliche Gestaltung und die methodisch-didaktischen Ansätze des Curriculums werden kontinuierlich überprüft und an fachliche und didaktische Weiterentwicklungen angepasst. <sup>3</sup>Dazu erfolgt eine systematische Berücksichtigung des fachlichen Diskurses auf nationaler und gegebenenfalls internationaler Ebene.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 13 Abs. 2 und 3**

(2) In Studiengängen, in denen die Bildungsvoraussetzungen für ein Lehramt vermittelt werden, sind Grundlage der Akkreditierung sowohl die Bewertung der Bildungswissenschaften und Fachwissenschaften sowie deren Didaktik nach ländergemeinsamen und länderspezifischen fachlichen Anforderungen als auch die ländergemeinsamen und länderspezifischen strukturellen Vorgaben für die Lehrerausbildung.

(3) <sup>1</sup>Im Rahmen der Akkreditierung von Lehramtsstudiengängen ist insbesondere zu prüfen, ob

1. ein integratives Studium an Universitäten oder gleichgestellten Hochschulen von mindestens zwei Fachwissenschaften und von Bildungswissenschaften in der Bachelorphase sowie in der Masterphase (Ausnahmen sind bei den Fächern Kunst und Musik zulässig),
2. schulpraktische Studien bereits während des Bachelorstudiums und
3. eine Differenzierung des Studiums und der Abschlüsse nach Lehrämtern erfolgt sind. <sup>2</sup>Ausnahmen beim Lehramt für die beruflichen Schulen sind zulässig.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 14 Studienerfolg**

<sup>1</sup>Der Studiengang unterliegt unter Beteiligung von Studierenden und Absolventinnen und Absolventen einem kontinuierlichen Monitoring. <sup>2</sup>Auf dieser Grundlage werden Maßnahmen zur Sicherung des Studienerfolgs abgeleitet. <sup>3</sup>Diese werden fortlaufend überprüft und die Ergebnisse für die Weiterentwicklung des Studiengangs genutzt. <sup>4</sup>Die Beteiligten werden über die Ergebnisse und die ergriffenen Maßnahmen unter Beachtung datenschutzrechtlicher Belange informiert.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 15 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich**

Die Hochschule verfügt über Konzepte zur Geschlechtergerechtigkeit und zur Förderung der Chancengleichheit von Studierenden in besonderen Lebenslagen, die auf der Ebene des Studiengangs umgesetzt werden.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 16 Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme**

(1) <sup>1</sup>Für Joint-Degree-Programme finden die Regelungen in § 11 Absätze 1 und 2, sowie § 12 Absatz 1 Sätze 1 bis 3, Absatz 2 Satz 1, Absätze 3 und 4 sowie § 14 entsprechend Anwendung.

<sup>2</sup>Daneben gilt:

1. Die Zugangsanforderungen und Auswahlverfahren sind der Niveaustufe und der Fachdisziplin, in der der Studiengang angesiedelt ist, angemessen.
2. Es kann nachgewiesen werden, dass mit dem Studiengang die angestrebten Lernergebnisse erreicht werden.
3. Soweit einschlägig, sind die Vorgaben der Richtlinie 2005/36/EG vom 07.09.2005 (ABl. L 255 vom 30.9.2005, S. 22-142) über die Anerkennung von Berufsqualifikationen, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2013/55/EU vom 17.01.2014 (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 132-170) berücksichtigt.
4. Bei der Betreuung, der Gestaltung des Studiengangs und den angewendeten Lehr- und Lernformen werden die Vielfalt der Studierenden und ihrer Bedürfnisse respektiert und die spezifischen Anforderungen mobiler Studierender berücksichtigt.
5. Das Qualitätsmanagementsystem der Hochschule gewährleistet die Umsetzung der vorstehenden und der in § 17 genannten Maßgaben.

(2) Wird ein Joint Degree-Programm von einer inländischen Hochschule gemeinsam mit einer oder mehreren Hochschulen ausländischer Staaten koordiniert und angeboten, die nicht dem Europäischen Hochschulraum angehören (außereuropäische Kooperationspartner), so findet auf Antrag der inländischen Hochschule Absatz 1 entsprechende Anwendung, wenn sich die außereuropäischen Kooperationspartner in der Kooperationsvereinbarung mit der inländischen Hochschule zu einer Akkreditierung unter Anwendung der in Absatz 1, sowie der in den §§ 10 Absätze 1 und 2 und 33 Absatz 1 geregelten Kriterien und Verfahrensregeln verpflichtet.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 19 Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen**

<sup>1</sup>Führt eine Hochschule einen Studiengang in Kooperation mit einer nichthochschulischen Einrichtung durch, ist die Hochschule für die Einhaltung der Maßgaben gemäß der Teile 2 und 3 verantwortlich. <sup>2</sup>Die gradverleihende Hochschule darf Entscheidungen über Inhalt und Organisation des Curriculums, über Zulassung, Anerkennung und Anrechnung, über die Aufgabenstellung und Bewertung von Prüfungsleistungen, über die Verwaltung von Prüfungs- und Studierenden-daten, über die Verfahren der Qualitätssicherung sowie über Kriterien und Verfahren der Auswahl des Lehrpersonals nicht delegieren.

[Zurück zum Gutachten](#)

### **§ 20 Hochschulische Kooperationen**

(1) <sup>1</sup>Führt eine Hochschule eine studiengangsbezogene Kooperation mit einer anderen Hochschule durch, gewährleistet die gradverleihende Hochschule bzw. gewährleisten die gradverleihenden Hochschulen die Umsetzung und die Qualität des Studiengangskonzeptes. <sup>2</sup>Art und Umfang der Kooperation sind beschrieben und die der Kooperation zu Grunde liegenden Vereinbarungen dokumentiert.

(2) <sup>1</sup>Führt eine systemakkreditierte Hochschule eine studiengangsbezogene Kooperation mit einer anderen Hochschule durch, kann die systemakkreditierte Hochschule dem Studiengang das Siegel des Akkreditierungsrates gemäß § 22 Absatz 4 Satz 2 verleihen, sofern sie selbst gradverleihend ist und die Umsetzung und die Qualität des Studiengangskonzeptes gewährleistet. <sup>2</sup>Abs. 1 Satz 2 gilt entsprechend.

(3) <sup>1</sup>Im Fall der Kooperation von Hochschulen auf der Ebene ihrer Qualitätsmanagementsysteme ist eine Systemakkreditierung jeder der beteiligten Hochschulen erforderlich. <sup>2</sup>Auf Antrag der kooperierenden Hochschulen ist ein gemeinsames Verfahren der Systemakkreditierung zulässig.

[Zurück zum Gutachten](#)

## **§ 21 Besondere Kriterien für Bachelorausbildungsgänge an Berufsakademien**

(1) <sup>1</sup>Die hauptberuflichen Lehrkräfte an Berufsakademien müssen die Einstellungsvoraussetzungen für Professorinnen und Professoren an Fachhochschulen gemäß § 44 Hochschulrahmengesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. Januar 1999 (BGBl. I S. 18), das zuletzt durch Artikel 6 Absatz 2 des Gesetzes vom 23. Mai 2017 (BGBl. I S. 1228) geändert worden ist, erfüllen. <sup>2</sup>Soweit Lehrangebote überwiegend der Vermittlung praktischer Fertigkeiten und Kenntnisse dienen, für die nicht die Einstellungsvoraussetzungen für Professorinnen oder Professoren an Fachhochschulen erforderlich sind, können diese entsprechend § 56 Hochschulrahmengesetz und einschlägigem Landesrecht hauptberuflich tätigen Lehrkräften für besondere Aufgaben übertragen werden. <sup>3</sup>Der Anteil der Lehre, der von hauptberuflichen Lehrkräften erbracht wird, soll 40 Prozent nicht unterschreiten. <sup>4</sup>Im Ausnahmefall gehören dazu auch Professorinnen oder Professoren an Fachhochschulen oder Universitäten, die in Nebentätigkeit an einer Berufsakademie lehren, wenn auch durch sie die Kontinuität im Lehrangebot und die Konsistenz der Gesamtbildung sowie verpflichtend die Betreuung und Beratung der Studierenden gewährleistet sind; das Vorliegen dieser Voraussetzungen ist im Rahmen der Akkreditierung des einzelnen Studiengangs gesondert festzustellen.

(2) <sup>1</sup>Absatz 1 Satz 1 gilt entsprechend für nebenberufliche Lehrkräfte, die theoriebasierte, zu ECTS-Leistungspunkten führende Lehrveranstaltungen anbieten oder die als Prüferinnen oder Prüfer an der Ausgabe und Bewertung der Bachelorarbeit mitwirken. <sup>2</sup>Lehrveranstaltungen nach Satz 1 können ausnahmsweise auch von nebenberuflichen Lehrkräften angeboten werden, die über einen fachlich einschlägigen Hochschulabschluss oder einen gleichwertigen Abschluss sowie über eine fachwissenschaftliche und didaktische Befähigung und über eine mehrjährige fachlich einschlägige Berufserfahrung entsprechend den Anforderungen an die Lehrveranstaltung verfügen.

(3) Im Rahmen der Akkreditierung ist auch zu überprüfen:

1. das Zusammenwirken der unterschiedlichen Lernorte (Studienakademie und Betrieb),
2. die Sicherung von Qualität und Kontinuität im Lehrangebot und in der Betreuung und Beratung der Studierenden vor dem Hintergrund der besonderen Personalstruktur an Berufsakademien und

3. das Bestehen eines nachhaltigen Qualitätsmanagementsystems, das die unterschiedlichen Lernorte umfasst.

[Zurück zum Gutachten](#)

**Art. 2 Abs. 3 Nr. 1 Studienakkreditierungsstaatsvertrag**

Zu den fachlich-inhaltlichen Kriterien gehören

1. dem angestrebten Abschlussniveau entsprechende Qualifikationsziele eines Studiengangs unter anderem bezogen auf den Bereich der wissenschaftlichen oder der künstlerischen Befähigung sowie die Befähigung zu einer qualifizierten Erwerbstätigkeit und Persönlichkeitsentwicklung

[Zurück zu § 11 MRVO](#)

[Zurück zum Gutachten](#)