



Akkreditierungsbericht

Programmakkreditierung – Einzelverfahren

Raster Fassung 01 – 29.03.2018

Hochschule	Hochschule Bremerhaven			
Ggf. Standort				
Studiengang (Name/Bezeichnung) ggf. inkl. Namensänderungen	Lebensmitteltechnologie			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Master of Engineering			
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"/>	Kombination	<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	3			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	90			
Bei Master: konsekutiv oder weiterbildend	konsekutiv			
Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)	Geplant für Sommersemester 2020			
Aufnahmekapazität pro Semester / Jahr (Max. Anzahl Studierende)	30 pro Jahr			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Semester / Jahr	Konzeptakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Semester / Jahr	Konzeptakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor			

Erstakkreditierung	<input checked="" type="checkbox"/>
Reakkreditierung Nr.	–
Verantwortliche Agentur	AQAS
Datum der Begehung	26.08.2019

Ergebnisse auf einen Blick

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

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

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

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Kurzprofil des Studiengangs

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

Der Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ soll zum Sommersemester 2020 eingeführt werden und ist vorrangig als konsekutives Masterstudienangebot zum bereits etablierten Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft“ gedacht. Dabei soll eine spezielle Qualifikation im Bereich „Lebensmitteltechnologie“ vermittelt werden, die insbesondere auf die Bereiche der technologischen und biologischen Funktionalität von Lebensmitteln sowie auf Produkt-, Prozess- und Verpackungsentwicklung abzielt.

Der Studiengang ist nach Darstellung der Hochschule stark in die Region und deren Industrie eingebunden, es existiert bereits ein Beirat aus Unternehmensvertreter/inne/n. Daher zielt er vorrangig auf Berufsfelder in Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft, in Verbänden, in der staatlichen Lebensmittelüberwachung und in sonstigen der Lebensmittelbranche nahestehenden Institutionen. Aber auch eine Promotion soll ausdrücklich ermöglicht werden.

Die Studierenden sollen ein vertieftes Verständnis der Lebensmitteltechnologie einschließlich ihrer Herstellung sowie Be- und Verarbeitung, Produktentwicklung, Qualitätssicherung und ökonomischen Besonderheiten erlangen. Dabei sollen sie eigenständig Lösungen für berufliche und wissenschaftliche Problemstellungen erarbeiten können. Auch Schlüsselkompetenzen wie die Fähigkeit zum kritischen Denken und Kreativität sowie weitere Soft Skills sollen dabei gefördert werden. Dabei ist nach Darstellung der Hochschule insbesondere die praxisnahe Qualifizierung der Absolvent/inn/en wichtig, die durch einen sehr hohen Labor- und Praktikumsanteil im Curriculum gewährleistet werden soll.

Zusammenfassende Qualitätsbewertung des Gutachtergremiums

Die Gutachtergruppe hat einen positiven Eindruck vom neu konzipierten Studiengang erhalten. Das Qualifikationsziel, Masterstudierende mit dem Schwerpunkt Produktentwicklung auszubilden, erscheint plausibel, passt zum Profil der Hochschule und trifft auf einen entsprechenden Bedarf am Markt. Hervorzuheben ist die hohe Motivation, mit der alle Beteiligten die Einführung des Masterstudiengangs vorantreiben. Ein besonderes Merkmal des Studiengangs stellt die hohe Praxisorientierung dar, durch die der Studiengang sich auch von ähnlichen Angeboten unterscheidet. Von der Gutachtergruppe wird begrüßt, dass die Bereiche

Ethik und Management in das Curriculum integriert wurden, die im zugehörigen Bachelorstudiengang keine Rolle spielen. Durch die gewählten Lehr-, Lern- und Prüfungsformen (z.B. durch Gruppenarbeiten oder selbständiges Erarbeiten von Projekten) ist eine aktive Einbindung der Studierenden in hohem Maße vorgesehen. Ebenso berichten die Studierenden des Fachbereichs, dass bei der Qualitätssicherung die Rückkopplungsschleife gut funktioniert und Anregungen in der Regel zeitnah umgesetzt werden. Die Gutachtergruppe stellt fest, dass alle Kriterien zur Akkreditierung erfüllt sind. Um jedoch für den neuen Masterstudiengang eine möglichst reibungslose Einführung zu gewährleisten, möchten die Gutachterinnen und Gutachter Empfehlungen geben, welche nachfolgend im Gutachten näher ausgeführt werden.

Inhalt

Ergebnisse auf einen Blick.....	2
Kurzprofil des Studiengangs.....	3
Zusammenfassende Qualitätsbewertung des Gutachtergremiums	3
1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien	6
1.1 Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO)	6
1.2 Studiengangsprofile (§ 4 MRVO)	6
1.3 Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO)	7
1.4 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)	7
1.5 Modularisierung (§ 7 MRVO)	8
1.6 Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO)	8
2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien	10
2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung	10
2.2 Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien.....	10
2.2.1 Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO)	10
2.2.2 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO)	11
2.2.3 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)	18
2.2.4 Studienerfolg (§ 14 MRVO)	20
2.2.5 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)	21
3 Begutachtungsverfahren.....	22
3.1 Allgemeine Hinweise.....	22
3.2 Rechtliche Grundlagen.....	22
3.3 Gutachtergruppe	22
4 Datenblatt	23
4.1 Daten zum Studiengang zum Zeitpunkt der Begutachtung	23
4.2 Daten zur Akkreditierung.....	23

1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien

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

1.1 Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 3 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Der konsekutive Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ soll ab dem Sommersemester 2020 als Vollzeitstudiengang angeboten werden und umfasst gemäß § 1 des Fachspezifischen Teils der Masterprüfungsordnung für den Studiengang eine Regelstudienzeit von drei Semestern und einen Umfang von 90 Leistungspunkten.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

1.2 Studiengangsprofile (§ 4 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 4 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Es handelt sich um einen konsekutiven Masterstudiengang mit einem anwendungsorientierten Profil.

Gemäß § 8 des „Allgemeinen Teils der Masterprüfungsordnungen“ ist eine Masterarbeit als Abschlussarbeit vorgesehen. Diese Masterarbeit soll gemäß § 8 der gleichen Ordnung den Nachweis erbringen, dass „die oder der zu Prüfende in der Lage ist, ein Problem selbstständig wissenschaftlich und methodisch innerhalb einer vorgegebenen Frist zu bearbeiten und dabei in fächerübergreifende Zusammenhänge einzuordnen. Die Masterarbeit kann dabei einen experimentellen Teil, sie muss einen schriftlichen Teil enthalten.“

Die Bearbeitungszeit beträgt gemäß § 3 des „Fachspezifischen Teils der Masterprüfungsordnung“ 21 Wochen.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

1.3 Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 5 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Zugangsvoraussetzung für den Studiengang ist gemäß § 2 der „Zulassungsordnung“ ein abgeschlossenes Diplom- oder Bachelorstudiengang mit technologischem und/oder lebensmittelwissenschaftlichem Bezug in den Fächern Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelwirtschaft, Ökotrophologie, Lebensmittelchemie oder in einem verwandten technologischen Fach. Dieses Studium muss an einer Universität, Fachhochschule oder vergleichbaren ausländischen Hochschule mit einer Gesamtnote von mindestens 2,7 abgeschlossen worden sein. Für Studienbewerber/innen, die eine zweijährige berufliche Tätigkeit nachweisen können, erhöht sich die vorausgesetzte Gesamtnote auf 3,0. Bewerber/innen, die ein 180 CP umfassendes Studium absolviert haben, können die fehlenden 30 CP entweder durch ein mindestens zwanzigwöchiges Industriepraktikum mit begleitendem Bericht nachweisen oder müssen diese nach individueller Absprache im Studium zusätzlich absolvieren. Zudem werden englische Sprachkenntnisse auf Stufe B2 des Europäischen Referenzrahmens und für ausländische Studienbewerber/innen zusätzlich deutsche Sprachkenntnisse ebenfalls auf Stufe B2 verlangt.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

1.4 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 6 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Es handelt sich um einen Studiengang der Fächergruppe Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften. Gemäß § 5 des „Fachspezifischen Teils der Masterprüfungsordnung“ wird der Abschlussgrad „Master of Engineering (M.Eng.)“ vergeben.

Gemäß § 16 (5) des „Allgemeinen Teils der Masterprüfungsordnungen“ erhalten die Absolvent/inn/en zusammen mit dem Zeugnis ein Diploma Supplement. Dem Selbstbericht liegt ein Beispiel in englischer Sprache in der aktuell von HRK und KMK abgestimmten gültigen Fassung (Stand Dezember 2018) bei.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

1.5 Modularisierung (§ 7 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 7 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Der Studiengang ist modularisiert aufgebaut, dem Selbstbericht und den Prüfungsordnungen liegen das Modulhandbuch und der Studienplan bei. Die insgesamt 12 Pflichtmodule umfassen die Module „Von der Idee zum Business-Plan“, „Innovationsmanagement“, „Grundoperationen“, „Pulver- und Schüttguttechnologie“, „Thermische Verfahrenstechnik“, „IPR und Contract Management“, „Leadership“, „Ethics and Food Authenticity“, „Ausgewählte Aspekte LT der pflanzlichen Rohstoffe“, „Ausgewählte Aspekte LT Fisch & Fleisch“, „Innovative Technologien und Rohstoffe“ sowie „Masterarbeit“ zu absolvieren. Wahlpflichtanteile sind nicht vorgesehen.

Als Lehr- und Lernformen sind Seminare, Experimentalpraktika, Kolloquia und Selbststudienanteile vorgesehen. Die eingesetzten Prüfungsformen sind in § 7 des „Allgemeinen Teils der Masterprüfungsordnungen“ definiert.

Das Modulhandbuch enthält alle nach § 7 Abs. 2 MRVO erforderlichen Angaben, insbesondere u. a. Angaben zu den Inhalten und Qualifikationszielen, den Lehr- und Lernformen, den Leistungspunkten und der Prüfung sowie dem Arbeitsaufwand. Modulverantwortliche sind nicht vorgesehen. Gemäß § 16 (5) des „Allgemeinen Teils der Masterprüfungsordnungen“ erfolgt auf dem Zeugnis neben der Abschlussnote nach deutschem Notensystem auch die Ausweisung einer relativen Note.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist erfüllt.

1.6 Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 8 MRVO.

Dokumentation/Bewertung

Beim Abschluss eines Moduls werden die im Modulhandbuch für die Module vorgesehenen Credit Points (CP) vergeben. Der Studiengang ist als Vollzeitstudiengang konzipiert, pro Semester können 30 CP erworben werden, entsprechend des Gesamtumfangs von 90 CP. Alle Module umfassen 5 CP, mit Ausnahme von zwei Modulen im letzten Fachsemester: Die Bachelorarbeit, für die nach § 3 (3) der Prüfungsordnung 12 CP vergeben werden, und das Kolloquium, das gemäß § 3 (4) mit drei CP kreditiert wird.

Die insgesamt 12 Pflichtmodule umfassen überwiegend fünf CP, mit Ausnahme des Moduls „Von der Idee zum Business-Plan“, das sich über die ersten beiden Fachsemester erstreckt und mit 10

CP kreditiert ist, sowie dem Modul „Masterarbeit“, das ein Kolloquium beinhaltet und mit 30 CP das dritte Fachsemester vollständig ausfüllt.

Aus den in den Modulhandbüchern dokumentierten Präsenz- und Selbststudienzeiten ist indirekt erkennbar, dass in den Modulen grundsätzlich ein Arbeitsaufwand von 30 Stunden pro CP angesetzt wird.

Entscheidungsvorschlag

Kriterium ist nicht erfüllt.

2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung

Im Rahmen der Begehung lag der Fokus unter anderem auf den sächlichen sowie personellen Ressourcen und den damit verbundenen zur Verfügung stehenden Lehrdeputaten. Zudem wurde über die Konzeption und die Beweggründe für die Einführung des neuen Studiengangs gesprochen. Weiterhin waren Themen wie die curriculare Entwicklung und die Mobilität der Studierenden von zentraler Bedeutung.

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 SV und §§ 11-16; §§ 19-21 und § 24 Abs. 4 MRVO)

2.2.1 Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 11 MRVO.

Dokumentation

Als Ziele des Studiengangs hat die Hochschule Bremerhaven definiert, dass die Absolvent/inn/en eine praxisnahe Qualifizierung erhalten sollen, welche sie sowohl während des Masterstudiums als auch im Berufsleben bei der Entwicklung von Lebensmitteln und Herstellungsverfahren anwenden können. Dabei soll laut Hochschule ein vertiefendes Wissen von lebensmitteltechnologischen Kenntnissen am Beispiel der Entwicklung neuer Lebensmittel vermittelt werden. Ergänzend kommen Kompetenzen im Bereich des Managements hinzu, welche für eine Qualifizierung für Führungspositionen sorgen sollen. Des Weiteren sollen Themen wie Personalführung, Ethik und rechtliche Grundlagen auf solche Positionen vorbereiten. Die Förderung der Persönlichkeitsbildung soll laut Selbstbericht während der Laborarbeit in Form von Gruppenarbeit und Abschlusspräsentationen erfolgen.

Problemorientierte Lösungskompetenzen, methodische Qualifizierungen sowie interdisziplinäres Problemlöseverhalten sollen im Modul „Von der Idee zum Business Plan“ und „Leadership“ erworben werden. Zudem sollen Studierende im Modul „Ethics and Food Authenticity“ und dem Modulblock „Spezielle Technologien“ lernen, spezielle lebensmittelspezifische Thematiken kritisch zu hinterfragen und entsprechende Lösungsstrategien für lebensmitteltechnologische Problemstellungen zu entwickeln.

Der Studienabschluss des anwendungsorientierten Studiengangs soll auf eine Tätigkeit in Berufsfeldern vorbereiten, in denen Kompetenzen der Lebensmittelentwicklung und -produktion gefragt sind. Exemplarisch genannt werden Lebensmittelhandwerk, Kosmetik- und Pharmaindustrie, Lebensmittelgroß und -einzelhandel sowie die Futtermittelproduktion.

Zur weiteren Berufsbefähigung werden die Module „IPR and Contract Management“, „Leadership“ und „Ethics and Food Authenticity“ in englischer Sprache angeboten. Somit sollen die

Studierenden lernen, mit englischsprachigen Kolleginnen und Kollegen entsprechend über fachliche Themen zu kommunizieren.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Der Masterstudiengang bietet eine gezielte Vertiefung der wissenschaftsbasierten, lebensmitteltechnologischen Kenntnisse zur Entwicklung neuer Lebensmittel an. Zudem handelt es sich um einen anwendungsorientierten Studiengang, welcher die Absolvent/inn/en zu einer qualifizierten Erwerbstätigkeit in der Nahrungsmittelindustrie befähigt. Das Qualifikationsziel erscheint plausibel, passt zum Profil der Hochschule und trifft auf einen entsprechenden Bedarf am Markt. Die Persönlichkeitsentwicklung wird insbesondere durch Module im Bereich „Leadership“ und „Ethics“ sowie die Praktika im Labor gefördert. Eine Stärke des Studiengangs stellt die hohe Praxisorientierung dar, durch die der Studiengang sich auch von ähnlichen Angeboten am Markt unterscheidet. Des Weiteren schafft der Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ eine entsprechende Wissensverbreiterung im Bereich Management und Führung sowie eine Wissensvertiefung in der verfahrenstechnischen Ausbildung. Somit sieht die Gutachtergruppe den Studiengang als eine gelungene Fortsetzung zum Bachelorstudiengang. Ein Entwicklungsbedarf wird zum jetzigen Zeitpunkt nicht gesehen und muss im Rahmen der Reakkreditierung erneut bewertet werden.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.2 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO)

2.2.2.1 Curriculum

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

Dokumentation

Das Curriculum setzt sich aus zwölf Pflichtmodulen zusammen. Diese sind jeweils den fünf Modulblöcken „Innovation“, „Leadership“, „Spezielle Technologien“, „Verfahrenstechnik“ und „Masterarbeit“ zugeordnet. Im ersten Semester sollen die Studierenden den Modulblock „Verfahrenstechnik“ sowie die Module „Innovationsmanagement“ und „IPR and Contract Management“ belegen. Wahlpflichtmodule sind nicht vorgesehen. Jedoch gibt es die Möglichkeit, den Modulblock „Verfahrenstechnik“ auf Antrag beim Prüfungsausschuss gegen technologisch ausgerichtete Veranstaltungen aus anderen Masterstudiengängen auszuwechseln. Zudem beginnt der erste Teil des zweisemestrigen Moduls „Von der Idee zum Business Plan“. Dieses setzt sich aus Seminaren und Experimentalpraktika zusammen. In Gruppenarbeit soll dabei sowohl ein neuartiges Lebensmittel entwickelt als auch der entsprechende Businessplan erstellt

werden. Im zweiten Semester sollen die Studierenden den zweiten Teil des Moduls „Von der Idee zum Business Plan“ absolvieren und mit einem Kolloquium beenden. Zudem soll der komplette Modulblock „Spezielle Technologien“, welcher sich sowohl aus Laborpraktika als auch aus Seminaren zusammensetzt, abgeschlossen werden. Zudem ist vorgesehen, dass die Studierenden die Module „Leadership“ und „Ethics and Food Authenticity“, welche in rein seminaristischer Form gelehrt werden, besuchen. Im dritten Semester ist allein die Masterthesis vorgesehen, welche laut Aussage der Hochschule vorzugsweise mit Partnerinnen und Partnern aus der Lebensmittelwirtschaft und -forschung bearbeitet werden soll, um somit einen stetigen Praxisbezug sicherzustellen. Mit der Masterarbeit, welche sowohl auf englischer als auch deutscher Sprache erstellt werden kann, soll ein lebensmitteltechnologisches Problem selbstständig wissenschaftlich und methodisch bearbeitet werden. Den Abschluss bildet ein hochschulöffentlicher Vortrag mit anschließender Diskussion sowie ein internes Kolloquium mit den Prüferinnen und Prüfern.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die einzelnen Module des Curriculums sind gut aufeinander abgestimmt und bauen entsprechend aufeinander auf. Gerade das Modul „Von der Idee zum Business Plan“ vermittelt sowohl inhaltliche Kompetenzen der Lebensmitteltechnologie als auch überfachliche Fähigkeiten. Drei der fünf Modulblöcke besitzen eine starke Praxisorientierung mit Gruppenarbeiten im Technikum bzw. im Labor. Seminaristischer Unterricht und Praxisstunden fallen in gleichem Umfang an. Dadurch ist sichergestellt, dass sich die Studierenden intensiv einbringen können. Hinzu kommt die in der Regel in einem Betrieb durchgeführte Masterarbeit. Durch die hohe Praxisausrichtung wird den Anforderungen der industriellen Unternehmen in hohem Maße Rechnung getragen.

Wahlpflichtfächer sind im Curriculum nicht explizit ausgewiesen. Nach Genehmigung durch die Prüfungskommission können jedoch Module des Blocks Verfahrenstechnik direkt im ersten Semester durch Module aus anderen Studiengängen ersetzt werden. Diese Flexibilität hört sich zu-nächst etwas willkürlich an, die Studienpraxis muss zeigen, ob dieses Vorgehen sich als praktikabel herausstellt. Laut Aussage der Hochschule hat sich ein ähnliches Modell bereits erfolgreich in anderen Masterstudiengängen etabliert. Auf Empfehlung der Gutachtergruppe hin sollten Erstsemester, welche ihr Bachelorstudium nicht an der Hochschule Bremerhaven absolviert haben, entsprechend frühzeitig auf die Möglichkeit des Austausches hingewiesen werden, um sie für ihr erstes Semester einplanen zu können. Zudem wäre es ratsam entsprechende beispielhafte Modulblöcke, die sich problemlos in den Stundenplan integrieren lassen und somit überschneidungsfrei studiert werden können, für alle Studierenden aufzuzeigen.

Sehr zu begrüßen ist, dass die Masterabsolvent/inn/en in einigen Management-Aspekten unterrichtet werden. Ausgewählt wurden dazu zeitgemäße Themen wie Leadership, Intellectual

Property Right und Contracting, die Berufseinstieger/innen mehr oder weniger frühzeitig betreffen. Das ebenfalls abgehandelte Thema Ethik hat sich in letzter Zeit zu einem Generalthema der Lebensmittelwirtschaft entwickelt und konfrontiert die Studierenden mit einem gesellschaftlich äußerst relevanten Diskurs. Die Gutachtergruppe stellt somit fest, dass das dargestellte Curriculum zur Erreichung der Qualifikationsziele und zum Studienerfolg beiträgt.

Dass die Management-Themen auf Englisch gehalten werden, ist unter dem Aspekt der vermittelten Fremdsprachenkompetenz zu begrüßen. Andererseits sieht die Gutachtergruppe die Gefahr, dass die Möglichkeit zur Diskussion sowie das tiefere Verständnis für fachfremde Themen mangels ausreichender Sprachkompetenz beeinträchtigt sein könnten. Den industriellen Unternehmen wäre möglicherweise mit englischsprachigem Unterricht in den eigentlichen Kernfächern mehr gedient.

Das Modulhandbuch sieht ein breites Spektrum an Prüfungsleistungen vor, vor allem Seminararbeiten, mündliche bzw. schriftliche Prüfungen und Seminarvorträge. In den Modulbeschreibungen ist keine Form explizit vorgeschrieben. Die Studienverantwortlichen müssen sicherstellen, dass die Breite der Möglichkeiten ausgenutzt wird. Auf Nachfrage teilte die Hochschule jedoch mit, dass diese Handhabung in anderen Studiengängen bereits Anwendung findet und sich stets eine Durchmischung ergibt. Die Gutachtergruppe ist somit davon überzeugt, dass die Hochschule auf bei diesem Studiengang auf eine entsprechende Durchmischung der Prüfungsformen achten wird.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlungen: Es ist wünschenswert, die Studierenden, die den Bachelorabschluss an einer anderen Hochschule erworben haben, direkt nach der Einschreibung auf die Austauschoption bei den drei verfahrenstechnischen Modulen im ersten Semester hinzuweisen und diesbezüglich zu beraten. Zudem schlägt die Gutachtergruppe vor, dass den Studierenden beispielhafte Modulblöcke aufgezeigt werden, die sich problemlos in den Stundenplan integrieren lassen und somit überschneidungsfrei studiert werden können.

2.2.2.2 Mobilität

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 1 Satz 4 MRVO.

Dokumentation

Laut Selbstbericht sollen die englischsprachigen Module des Studiengangs sowohl internationale Studierende zu einem Aufenthalt an der Hochschule Bremerhaven motivieren als auch den generellen Austausch im Masterstudium fördern. Studierende des Studiengangs „Lebensmitteltechnologie“ können dazu auf das Netzwerk des Bachelorstudiengangs

„Lebensmitteltechnologie und -wirtschaft“ zurückgreifen. Dieser ist nach Angaben der Hochschule Mitglied der „European Federation of Food Science and Technology“. Somit kann auf entsprechende Kontakte ebenfalls zurückgegriffen werden. Ein Auslandssemester kann laut Aussage der Hochschule mithilfe des International Office und der fachbereichseigenen Dozentinnen und Dozenten organisiert werden. Mittels im Vorfeld geschlossener „Learning Agreements“ soll die Anrechnung ausländischer Studienleistungen sichergestellt werden. Die Hochschule Bremerhaven verfolgt eine Internationalisierungsstrategie, welche dem Selbstbericht als Anlage beiliegt.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Laut eigener Aussage der Hochschule ist ein Auslandsaufenthalt aufgrund der kurzen Dauer des Masterstudiengangs von drei Semestern eher schwierig zu planen. Ein theoretisches Mobilitätsfenster ohne Zeitverlust beschränkt sich aufgrund des Moduls „Von der Idee zum Business Plan“, welches sich über zwei Semester erstreckt, auf die Masterthesis im letzten Semester. Es existiert eine Kooperation mit einer Hochschule in Irland, welche sich verstärkt dem Thema Verfahrenstechnik widmet. Weitere Kooperationen bestehen mit Hochschulen in Polen, Thailand, Kolumbien und Spanien. Allgemein sind alle nötigen Rahmenbedingungen für einen möglichen Auslandsaufenthalt gegeben. So können Studierende auf die Unterstützung des International Office sowie auf einschlägige Beratungen durch das Lehrpersonal zurückgreifen. Die bereits vorhandenen Bemühungen der Hochschule Bremerhaven zum Aufbau internationaler Hochschulkooperationen im Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ sollen auf jeden Fall weiter vorangetrieben werden. Zusammenfassend ist die Gutachtergruppe davon überzeugt, dass Studierende mit dem Ziel einen Auslandsaufenthalt zu absolvieren sehr gut durch die Hochschule beraten und betreut werden.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.2.3 Personelle Ausstattung

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 2 MRVO.

Dokumentation

Das hauptamtliche Lehrpersonal setzt sich aus sechs Professuren zusammen und soll den Lehrbetrieb sicherstellen. Vier dieser Professuren sollen aus dem Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie und -wirtschaft“ herangezogen werden und in beiden Studiengängen lehren. Die restlichen zwei Professuren sollen Neuberufungen sein und somit als Ausgleich zur Mehrbelastung für den Studiengang dienen. Die Personalauswahl für Professorinnen und Professoren erfolgt durch eine Berufungskommission, welche sowohl die fachliche als auch die

hochschuldidaktische Qualifikation zum Beispiel durch Probevorträge überprüfen soll. Nach einer Berufung wird für neue Professorinnen und Professoren eine „Eingangsphase für Neuberufene“ angeboten, welche ihnen den Einstieg an der Hochschule erleichtern soll. Lehrbeauftragte werden durch die Fakultät ausgewählt und werden während ihrer Lehrverpflichtung durch den Modulverantwortlichen betreut. Dabei wird auf die quantitative und qualitative Durchführung geachtet.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Hochschule verfügt über fachlich sowie methodisch-didaktisch gut qualifiziertes Lehrpersonal aus dem Studiengang „Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft“, welches sich durch verschiedene Formate, wie zum Beispiel durch die oben bereits erwähnte „Eingangsphase für Neuberufene“, weiterbildet. Alle Professor/inn/en der Hochschule Bremerhaven können zudem auf didaktische Weiterbildungskurse zugreifen, welche von der Servicestelle „Lernen und Lehren“ angeboten werden. Zur Realisierung des Masterstudiengangs sollen zwei weitere Professuren berufen werden, die in den Augen der Gutachtergruppe nicht nur kapazitativ, sondern auch inhaltlich essentiell für den neuen Studiengang sind. Da die zugehörigen Stellenausschreibungen noch nicht erfolgt sind, soll die Lehre zunächst durch Lehrende aus dem Bachelorstudiengang, die aufgrund von kleineren Kohorten freie Kapazitäten haben, Lehrbeauftragte und fachlich passende Professuren aus anderen Studiengängen sichergestellt werden. Für die langfristige Sicherstellung der Lehre ist es somit von hoher Bedeutung, dass die zwei Professuren möglichst zeitnah besetzt werden.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung: Es ist wünschenswert, die zwei noch vakanten Professuren möglichst frühzeitig zu besetzen.

2.2.2.4 Ressourcenausstattung

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 3 MRVO.

Dokumentation

Die Hochschule Bremerhaven verfügt nach eigenen Angaben über Selbstlernräume, welche von allen Studierenden genutzt werden können und auch für Gruppenarbeiten geeignet sind. Des Weiteren sind alle Gebäude der Hochschule mit WLAN ausgestattet. Die hochschuleigene Bibliothek stellt die notwendigen Mittel zur sowohl analogen als auch digitalen Literaturrecherche zur Verfügung. Ergänzend haben die Studierenden Zugang zu allen Standorten der Staats- und Universitätsbibliothek Bremen. Für die Durchführung von etwaigen Laborpraktika stehen in Summe fünf Labore (Labor für Technologie pflanzlicher Lebensmittel, Labor für Technologie

tierischer Lebensmittel, Labor für Lebensmittelverpackung und -hygiene, Labor für Seafood und das Labor für Lebensmittelverfahrenstechnik) zur Verfügung. Die Größe der jeweiligen Labore ist laut Selbstbericht ausreichend, um Laborveranstaltungen in kleinen Gruppen à 15 Studierenden durchzuführen. Hinsichtlich der apparativen Ausstattung legt die Hochschule Wert darauf, den aktuellen Stand der Technik zu repräsentieren. Dies wird zum Teil durch Spenden und Leihgaben ermöglicht. Nach eigenen Angaben der Hochschule können die Studierenden somit auf Geräte wie eine Panierstraße oder einen Cutter zurückgreifen. Zudem besteht durch eine Kooperation mit dem ttz Bremerhaven (Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven) dort die Möglichkeit, zusätzliche Geräte zu nutzen.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Raum- und Sachausstattung wird von der Gutachtergruppe positiv bewertet. Aus dem Bachelorstudiengang stehen gut ausgestattete Labore zur Verfügung, die im Masterstudiengang mitgenutzt werden sollen. Kapazitative Engpässe werden laut Hochschulleitung zunächst aufgrund kleinerer Studienkohorten nicht erwartet. Zudem besteht die Möglichkeit, Flächen am ttz Bremerhaven zu nutzen, um somit flexibel auf etwaige Schwankungen der Kohortengröße zu reagieren. Einige Lehrende verfügen zudem dort bereits heute über Büro- und Arbeitsflächen. Des Weiteren werden Neubauten in den kommenden Jahren angestrebt. Die finanzielle Ausstattung der Labore beispielsweise für Lehr- und Lernmittel wird durch ein etabliertes Zuweisungsverfahren der Hochschule sichergestellt. Ebenso ist das nicht-wissenschaftliche Personal ausreichend vorhanden, sodass die Verwaltung des Studiengangs als gesichert angesehen werden kann. Die Gutachtergruppe sieht somit die gesamte Ressourcenausstattung für den neuen Studiengang als sehr umfangreich an.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.2.5 Prüfungssystem

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 4 MRVO.

Dokumentation

Die Hochschule Bremerhaven gibt an, dass je Modul eine Modulprüfung vorgesehen ist. Die Prüfungsformen sollen dazu dienen, das Erreichen der Lernziele des jeweiligen Moduls nachzuweisen. Die zum Einsatz kommenden Prüfungsarten sind in der jeweiligen Modulbeschreibung angegeben. Dabei kann der/die Professor/in zu Beginn des Semester entscheiden, welche Form der Prüfung für das Modul Verwendung findet. Laut Aussage der Hochschule sind Klausuren nur in der Modulgruppe „Verfahrenstechnik“ optional möglich. Andere

Prüfungsformen sind mündliche Prüfungen, Hausarbeiten, Referate und Laborversuche. Somit sollen die Studierenden während des Studiums unterschiedlichen Prüfungsformen begegnen.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Das Prüfungssystem des Studiengangs ist studierendenfreundlich und deckt Prüfungen mit unterschiedlichen Prüfungsformen ab. Die Prüfungsleistungen sind alle kompetenzorientiert, angemessen und transparent gestaltet. Die Prüfungsichte soll ausgewogen gestaltet werden, wird aber auch von den jeweils gewählten Prüfungsformen der Dozierenden abhängen und soll die Studierenden bestmöglich einbinden. Die konkreten Prüfungsformen für die einzelnen Module stehen demnach noch nicht im Detail fest. Hierbei wurde aber versichert, dass auf eine Ausgewogenheit der Belastungen und eine Varianz der Prüfungsformen geachtet wird bzw. die Dozierenden sich untereinander abstimmen werden. Die Gutachtergruppe akzeptiert diese Vorgehensweise und hat vollstes Vertrauen, dass die Hochschule auf die oben genannten Aspekte achten wird.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.2.6 Studierbarkeit

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 5 MRVO.

Dokumentation

Der/Die Studiendekan/in des Studiengangs „Lebensmitteltechnologie“ ist für die Studienorganisation auf Fakultätsebene zuständig. Ergänzend existiert die Studienkommission, welche sich aus drei Lehrenden und drei Studierenden zusammensetzt und für die Sicherstellung der Lehre für den Masterstudiengang verantwortlich ist. Etwaige Aktualisierungen für ein Modul werden nach Absprache mit der/dem Vorsitzende/n der Studienkommission durch die/den jeweilige/n Modulverantwortliche/n eigenständig in der Modulbeschreibung vorgenommen. Sollte ein/e Modulverantwortliche/r aufgrund einer vakanten Professur nicht benannt werden können, übernimmt dies die/der Vorsitzende der Studienkommission. Die Veröffentlichung der Modulbeschreibung auf der Homepage der Hochschule erfolgt durch den/die Studiengangsmanger/in.

Die Hochschule gibt im Selbstbericht an, dass jedes Modul mit Ausnahme der Masterarbeit mit 30 CP und des Moduls „Von der Idee zum Business Plan“ mit 10 CP in Summe einen Umfang von 5 CP umfasst. Zudem erstrecken sich alle Module über ein Semester. Ausnahme hierbei ist ebenfalls das Modul „Von der Idee zum Business Plan“.

Im ersten Semester werden fünf Modulprüfungen benötigt, um das Semester planungsgemäß abzuschließen. Im zweiten Semester sind es sechs Modulprüfungen und das dritte Semester wird durch die Masterthesis und das dazugehörige Kolloquium abgeschlossen.

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

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Der Studienbetrieb ist durchführbar geplant worden. Eine Überschneidungsfreiheit kann somit grundsätzlich sichergestellt werden. Für Studierenden, die den Modulblock „Verfahrenstechnik“ ersetzen möchten, wäre es wünschenswert, dass Sie bereits zu Beginn des Studiums bezüglich der Austauschoptionen informiert werden und ihnen gegebenenfalls beispielhaft alternative Modulblöcke aufgezeigt werden, die sich problemlos in den Stundenplan integrieren lassen und somit eine Überschneidungsfreiheit garantieren. Ebenso sind zeitnahe Wiederholungsmöglichkeiten vorhanden, sodass durch eine Prüfungswiederholung kein erheblicher Zeitverlust hingenommen werden muss. Zudem werden die einzelnen Prüfungen überschneidungsfrei geplant, sodass keine ungewünschte Verzögerung im Studienablauf entsteht. Der gesamte Workload ist plausibel berechnet worden und wird durch die Qualitätssicherungsmaßnahmen, wie zum Beispiel Befragungen der Studierenden, von der Hochschule regelmäßig überprüft, sodass bei Bedarf weitere Abstimmungen vorgenommen werden können. Eine regelmäßige Validierung des Workloads ist somit geplant. Jedes Modul wird fünf Leistungspunkte umfassen, für das zweisemestrige Modul „Von der Idee zum Businessplan“ werden entsprechend dem höheren Aufwand angemessen zehn Leistungspunkte angerechnet. Dieses Modul wird im Übrigen einen wichtigen Eckpfeiler des Studiums bilden, da es interdisziplinäre Inhalte bzw. komplexere theoretische und praktische Fragestellungen in Form einer praktisch orientierten Leistung zusammenbringen soll.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.3 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 13 Abs. 1 MRVO.

Dokumentation

Die Sicherstellung von Aktualität und Adäquatheit der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen des Studiengangs soll durch die Servicestelle „Lernen und Lehren“ erfolgen, welche durch das Angebot von didaktischen Kursen und Fortbildungen im Bereich der digitalen Lernformen erfolgt. Zur kontinuierlichen Institutionalisierung einer fachlichen Überprüfung,

Anpassung und Weiterentwicklung der fachlich-inhaltlichen Gestaltung sowie methodisch-didaktischer Ansätze des Studiengangs sollen zum einen ein Austausch mit der Wirtschaft und kooperierenden Forschungseinrichtungen sorgen und zum anderen ein ständiger Beirat, welcher aus Unternehmen der regionalen und überregionalen Lebensmittelwirtschaft, Vertreterinnen und Vertretern der Amtlichen Lebensmitteluntersuchung sowie Personen der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen besteht. Ergänzend steht den Lehrenden das Angebot des Aus- und Fortbildungszentrums der Freien Hansestadt Bremen kostenfrei zur Verfügung. Ebenso werden nach Angaben der Hochschule regelmäßig Personen aus der beruflichen Praxis zu Vorträgen eingeladen. Neben den oben genannten Möglichkeiten nehmen die Lehrenden zusätzlich an Tagungen und Kongressen teil.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Das Curriculum des Masterstudiengangs „Lebensmitteltechnologie“ reflektiert die derzeitigen Bedürfnisse der einschlägigen Industrie und der verwandten/nahestehenden Organisationen. Die Gutachtergruppe sieht das derzeit geplante Niveau des Masterstudiengangs als sehr gut an und ist überzeugt, dass dieses Niveau auf Dauer gehalten werden kann und die Lehrinhalte immer dem Stand der Technik bzw. im Management-Teil dem Stand des gesellschaftlichen Diskurses entsprechen. Dazu sind vor allem die engen Kontakte zur Industrie hilfreich, nicht zuletzt der ständige Beirat mit Vertreter/innen/n des weiten Bereiches der Lebensmittelwirtschaft. Aus diesen Kreisen ist unter anderem der Bedarf an einem Masterstudiengang artikuliert worden. Die Teilnehmer/innen des Beirats, aber auch zahlreiche andere Fachleute stehen zudem für Vorträge und für Weiterbildungsveranstaltungen zur Verfügung.

Ein wichtiger Diskussionspartner und Unterstützer in Forschung und Lehre ist das naheliegende ttz Bremerhaven. Dort werden wissenschaftliche, aber auch gesellschaftliche Themen bearbeitet und Seminare abgehalten, deren Ergebnisse in die Arbeit der Hochschule einfließen. Hinzu kommen mehrere hochschul- und landesinterne Möglichkeiten der Weiterbildung für Lehrende der Hochschule Bremerhaven. Die Gutachtergruppe ist überzeugt, dass die Aktualität und Adäquatheit als gegeben angesehen werden können und der Studiengang durch die oben genannten Maßnahmen dieses Niveau halten kann. Ergänzend könnte die Hochschule in Betracht ziehen eine Ehemaligen-Organisation zu implementieren, um somit den Kontakt zu Alumni und Alumnae nicht zu verlieren.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.4 Studienerfolg (§ 14 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 14 MRVO.

Dokumentation

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

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Alle üblichen und notwendigen Maßnahmen zur Qualitätssicherung sind geplant. Die regelmäßigen Intervalle der unterschiedlichen Befragungen sind nachvollziehbar. Die qualitätssichernden Instrumente wurden bereits in anderen Studiengängen erprobt und sollen ebenso beim Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ eingesetzt werden. Das Qualitätsmanagement wird an der Hochschule ständig weiterentwickelt und ist durch ein „Konzept zur Qualitätssicherung in Studium und Lehre an der Hochschule Bremerhaven“ verschriftlicht. Des Weiteren existiert eine „Ordnung zur studentischen Lehrveranstaltungsevaluation an der Hochschule Bremerhaven“, welche die grundlegenden Aspekte der Durchführung der Lehrveranstaltungsevaluation regelt und somit verpflichtend macht. Darunter zählen die Evaluationen von sämtlichen Lehrveranstaltungen sowie die Absolventenstudien. Es ist vorgesehen, dass die Ergebnisse der Evaluationsmaßnahmen an die Studierenden rückgekoppelt werden, um somit ein hohes Maß an Transparenz zu erzeugen. Zudem bestätigten die Studierenden des Bachelorstudiengangs „Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft“, dass die Anregungen der Studierendenschaft kurzzeitig umgesetzt werden.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2.2.5 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 15 MRVO.

Dokumentation

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

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

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

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

3 Begutachtungsverfahren

3.1 Allgemeine Hinweise

—

3.2 Rechtliche Grundlagen

Akkreditierungsstaatsvertrag

Bremische Verordnung zur Studienakkreditierung vom 14.05.2018

3.3 Gutachtergruppe

Vertreterin der Hochschule: Prof. Dr. Birte Nicolai, Hochschule Flensburg, Lebensmitteltechnologie

Vertreter der Hochschule: Prof. Dr. Matthias Wüst, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Bioanalytik/Lebensmittelchemie

Vertreter der Berufspraxis: Dr. Jochen Hamatschek, Gesellschaft deutscher Lebensmitteltechnologen e.V., Landau in der Pfalz

Vertreter der Studierenden: Benjamin Runow, Universität Kiel

4 Datenblatt

4.1 Daten zum Studiengang zum Zeitpunkt der Begutachtung

Erfolgsquote	Konzeptakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor
Notenverteilung	Konzeptakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor
Durchschnittliche Studiendauer	Konzeptakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor
Studierende nach Geschlecht	Konzeptakkreditierung, Daten liegen noch nicht vor

4.2 Daten zur Akkreditierung

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	20.02.2019
Eingang der Selbstdokumentation:	01.07.2019
Zeitpunkt der Begehung:	26.08.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	–
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung Studiengangsverantwortliche Lehrende Studierende
An räumlicher und sachlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Die Gutachter/innen haben einstimmig auf eine Begehung der Räumlichkeiten über die während der Gespräche besichtigten Räumen hinaus verzichtet, da die Räumlichkeiten aus vorangegangenen Begehungen hinreichend bekannt waren.