

## Beschluss zur Akkreditierung

### des Studiengangs

### „Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft“ (B.Eng.)

### an der Hochschule Bremerhaven

**Auf der Basis des Berichts der Gutachtergruppe und der Beratungen der Akkreditierungskommission in der 74. Sitzung vom 25./26.02.2019 spricht die Akkreditierungskommission folgende Entscheidung aus:**

1. Der Studiengang „**Lebensmittelwirtschaft/Lebensmitteltechnologie**“ mit dem Abschluss „**Bachelor of Engineering**“ an der **Hochschule Bremerhaven** wird unter Berücksichtigung der „Regeln des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ (Beschluss des Akkreditierungsrates vom 20.02.2013) mit Auflagen akkreditiert.

Der Studiengang entspricht grundsätzlich den Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen, den Anforderungen der Ländergemeinsamen Strukturvorgaben der Kultusministerkonferenz, den landesspezifischen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen sowie den Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse in der aktuell gültigen Fassung. Die im Verfahren festgestellten Mängel sind durch die Hochschule innerhalb von neun Monaten behebbar.

2. Die Akkreditierung wird mit den unten genannten Auflagen verbunden. Die Auflagen sind umzusetzen. Die Umsetzung der Auflagen ist schriftlich zu dokumentieren und AQAS spätestens **bis zum 31.12.2019** anzuzeigen.
3. Die Akkreditierung wird für eine **Dauer von sieben Jahren** (unter Berücksichtigung des vollen zuletzt betroffenen Studienjahres) ausgesprochen und ist unter Anrechnung der vorläufigen Akkreditierung gemäß Beschluss der Akkreditierungskommission vom 20./21.08.2018 **gültig bis zum 30.09.2025**.

#### **Auflagen:**

1. Es müssen einheitliche Standards zum Verfassen wissenschaftlicher Arbeiten, insbesondere der Bachelorarbeit, und zum Umfang des Praktikumsberichts festgelegt werden.
2. Der Anspruch, Teile des Curriculums in englischer Sprache anzubieten, muss zurückgenommen werden, es sei denn, die Hochschule erstellt ein Konzept, wie die notwendigen Maßnahmen zu einer vollständigen und durchgängigen Einhaltung sichergestellt werden können.
3. Die Anzahl der Pflichtmodule mit einem Umfang von 2 oder 3 CP muss auf das absolut notwendige Minimum reduziert werden. Die geringe Größe muss in jedem Fall einzeln und stichhaltig begründet werden.

Die Auflagen beziehen sich auf im Verfahren festgestellte Mängel hinsichtlich der Erfüllung der Kriterien des Akkreditierungsrates zur Akkreditierung von Studiengängen i. d. F. vom 20.02.2013.

Zur Weiterentwicklung des Studiengangs werden die folgenden **Empfehlungen** gegeben:

1. Die Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten sollte im Modulhandbuch transparent dokumentiert werden.
2. Eine Erweiterung des Wahlpflichtbereichs, unter Berücksichtigung der Themenfelder Nachhaltigkeit, Business English, Lebensmittelsicherheit/Verbraucherschutz und allgemeines Managementwissen, sollte umgesetzt werden.

Zur weiteren Begründung dieser Entscheidung verweist die Akkreditierungskommission auf das Gutachten, das diesem Beschluss als Anlage beiliegt.



## **Präambel**

---

Gegenstand des Akkreditierungsverfahrens sind Bachelor- und Masterstudiengänge an staatlichen oder staatlich anerkannten Hochschulen. Die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen wird in den Ländergemeinsamen Strukturvorgaben der Kultusministerkonferenz verbindlich vorgeschrieben und in den einzelnen Hochschulgesetzen der Länder auf unterschiedliche Weise als Voraussetzung für die staatliche Genehmigung eingefordert.

Die Begutachtung der Studiengänge erfolgte unter Berücksichtigung der „Regeln des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen und für die Systemakkreditierung“ in der Fassung vom 20.02.2013.

## **I. Ablauf des Verfahrens**

---

Die Hochschule Bremerhaven beantragt die Akkreditierung des Studiengangs „Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft“ mit dem Abschluss „Bachelor of Engineering“.

Es handelt sich um eine Reakkreditierung.

Das Akkreditierungsverfahren wurde am 14./15.05.2018 durch die zuständige Akkreditierungskommission von AQAS eröffnet. Es wurde eine vorläufige Akkreditierung bis zum 31.08.2019 ausgesprochen. Am 29./30.10.2018 fand die Begehung am Hochschulstandort Bremerhaven durch die oben angeführte Gutachtergruppe statt. Dabei erfolgten unter anderem getrennte Gespräche mit der Hochschulleitung, den Lehrenden und Studierenden.

Das vorliegende Gutachten der Gutachtergruppe basiert auf den schriftlichen Antragsunterlagen der Hochschule und den Ergebnissen der Begehung. Insbesondere beziehen sich die deskriptiven Teile des Gutachtens auf den vorgelegten Antrag.

## **II. Bewertung des Studiengangs**

---

### **1. Allgemeine Informationen**

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. Es werden aber auch breiter angelegte Studiengänge angeboten, um nach Darstellung der Hochschule den Bedarf nach Fachkräften in der Region bedienen zu können. Das Studienangebot bestand zum Zeitpunkt der Antragstellung aus fünfzehn Bachelor- und sieben Masterstudiengängen, die in zwei Fachbereichen organisiert sind. Am Fachbereich 1 sind überwiegend ingenieurwissenschaftliche Studiengänge und am Fachbereich 2 Studiengänge vor allem aus den Wirtschaftswissenschaften verortet. Der Fachbereich 1 betreut den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft. Als größter Bachelorstudiengang im Fachbereich 1 soll er einen Schwerpunkt der von der Lebensmittelherstellung geprägten regionalen Wirtschaftsstruktur widerspiegeln.

Das Ziel der Umsetzung von Chancengleichheit und Geschlechtergerechtigkeit ist im Leitbild der Hochschule verankert. Die Hochschule hat ein Gleichstellungskonzept verabschiedet und ist als familiengerechte Hochschule auditiert worden. Nach Darstellung der Hochschule werden insbesondere Studierende mit Kindern, ausländische Studierende, Studierende aus nicht-akademischen Familien und Studierende mit Behinderungen unterstützt.

## **Bewertung**

Die Hochschule Bremerhaven besitzt ausreichende und gut dokumentierte Konzepte zur Geschlechtergerechtigkeit und zur Förderung der Chancengleichheit und des Nachteilsausgleichs von Studierenden, die auf das Studienprogramm Anwendung finden. In diesem Zusammenhang positiv zu bewerten ist der mit ca. 35% relativ hohe Anteil weiblicher Studierender.

## **2. Profil und Ziele**

Der Studiengang hat eine Regelstudienzeit von sieben Semestern und umfasst 210 CP, der Abschlussgrad ist „Bachelor of Engineering“. Ziel des Studiengangs ist es, den Studierenden fundiertes wissenschaftliches Arbeiten sowie fachspezifisches Wissen und Können in dem Umfang zu vermitteln, der für eine erfolgreiche Berufspraxis notwendig ist. Die Studierenden sollen dazu befähigt werden, wissenschaftlich, problemorientiert und fächerübergreifend zu arbeiten.

Das Bachelorstudium kann laut Hochschule als Grundlage für ein weiterführendes Masterstudium dienen, die Hochschule denkt über die Einführung eines konsekutiven Master-Studiengangs „Bio- und Lebensmitteltechnologie“ nach. Der Abschlussgrad „Bachelor of Engineering“ soll die starke ingenieurwissenschaftliche Prägung des Studiengangs, aber auch seinen Praxisbezug und die Ausbildung für die Industrie zum Ausdruck bringen.

Der Studiengang verbindet technologische und wirtschaftliche Aspekte: aufbauend auf einem breit angelegten Grundstudium erfolgt ab dem dritten Fachsemester eine Spezialisierung, zur Auswahl steht dabei zum einen die Studienrichtung „Lebensmitteltechnologie“, die sich mit der Projektierung und Inbetriebnahme einer entsprechenden Anlagentechnik befassen und die regional bedeutsamen Convenience-Produkte und Sea Food mit einbeziehen soll. Zum anderen wird die Spezialisierung „Lebensmittelwirtschaft“ angeboten, die sich in Ergänzung einer technologischen Basisausbildung auf das Verständnis von gesamtwirtschaftlichen Zusammenhängen und betriebswirtschaftlichen und damit unternehmensspezifischen Fragestellungen konzentriert. Hinzu kommen in beiden Studienspezialisierungen auszuwählende technologische Fachrichtungen.

Zur praxisnahen Qualifizierung sollen schon ab dem ersten Semester praktische Anwendungen in Laboren integriert werden. Hinzu kommen das Praxissemester und der Anspruch, dass die Bachelorarbeit in der betrieblichen Praxis geschrieben werden soll. Soft Skills und persönliche Kompetenzen im Sinne einer Persönlichkeitsentwicklung sollen v.a. durch Prüfungsformen wie Gruppenarbeiten und Präsentationen gestärkt werden.

Die beabsichtigten Lernergebnisse lassen sich in Fachkenntnisse und Schlüsselkompetenzen gliedern. Die Studierenden sollen ein vertieftes Verständnis der Lebensmittelwirtschaft einschließlich ihrer technologischen und ökonomischen Besonderheiten erlangen. Fachlich sollen sie solide Kenntnisse in den Bereichen naturwissenschaftliche Grundlagen, Lebensmitteltechnik und Verfahrenstechnik, technologische Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel, Lebensmittelqualität und Analytik, Betriebswirtschaft sowie Grundlagen der Führungskompetenzen erwerben. Gemeinsam mit dem Basiswissen sollen die Studierenden Schlüsselqualifikationen im Bereich der Methodenkompetenz, der fachübergreifenden Sachkompetenz sowie kommunikative Kompetenzen erwerben.

Zugangsvoraussetzung ist die Allgemeine Hochschulreife, Fachhochschulreife oder ein als gleichwertig anerkannter Bildungsstand. Das Anerkennungsverfahren für erworbene Kompetenzen und Fähigkeiten außerhalb des Hochschulbereichs regelt für den Studiengang die allgemeine Bachelorprüfungsordnung (§ 17 Abs.4).

## **Bewertung**

Das Profil des Studiengangs ist durch die hohe Anwendungsorientierung gekennzeichnet und weist insbesondere einen hohen Labor- und Praktikumsanteil auf. Die Ausbildungsziele beinhalten fachliche und auch überfachliche Aspekte. Durch das Studienprogramm werden die Persönlichkeitsentwicklung und die Befähigung zum gesellschaftlichen Engagement gefördert. Insgesamt zielt das Studienprogramm auf eine wissenschaftliche Befähigung zum direkten Übergang in die Berufspraxis und ist in diesem Sinne sehr gut konzipiert.

Die Änderungen, die am Profil des Studiengangs vorgenommen wurden, sind transparent und nachvollziehbar in das Curriculum eingearbeitet worden und sehr positiv zu bewerten. Konkret wurden die Schwerpunkte „Sea Food“ und „Verpackungstechnik“ eingerichtet, um den Studiengang noch besser an den Standort Bremerhaven anzupassen.

Die Zugangsvoraussetzungen sind transparent formuliert, dokumentiert und veröffentlicht. Diese sind so gestaltet, dass die Studierenden die Anforderungen, die im Studienprogramm gestellt werden, erfüllen können.

### **3. Qualität des Curriculums**

Alle Studierenden absolvieren in den ersten beiden Semestern folgende Module: „Physik“, „Mathematik“, „Allgemeine Chemie“, „Lebensmittelchemie“, „Rohstoffkunde“, „Soft Skills“, „Grundlagen VWL/BWL“, „Lebensmitteltechnologische Basisreaktionen“, „Analytische Chemie“, „Grundlagen Mikrobiologie“, „Ernährungslehre“, „Grundlagen Lebensmitteltechnik“ sowie „Lebensmittelrecht“. Im dritten Semester belegen sie die Module „Lebensmittel-Mikrobiologie“ und „Lebensmittelanalytik 1“, sowie im vierten Semester die Praxisphase, die auch im Ausland absolviert werden kann und damit als Mobilitätsfenster dient. Im fünften Semester müssen alle Studierende noch ein Modul „Qualitätsmanagement“ besuchen, im sechsten ein Modul „Sensorik“ und im siebten Semester die Module „Projektmanagement“, „Personalwesen/-führung“ sowie ein frei aus dem Angebot der Hochschule wählbares Wahlpflichtfach und die Bachelorarbeit. Praxissemester und Bachelorarbeit sollen in Zusammenarbeit mit einem Unternehmen durchgeführt werden.

Bei Wahl des Schwerpunkts Lebensmitteltechnologie kommen im dritten Semester die Module „Lebensmitteltechnik“, „Physikalische Chemie“ und „Grundlagen Automatisierung“, im fünften Semester die Module „Lebensmittelp Physik“ und „Hygiene im Prozess“ sowie im sechsten Semester die Module „Lebensmittel-Verfahrenstechnik“ und „Lebensmittelanalytik 2“ hinzu. Bei Wahl des Schwerpunkts Lebensmittelwirtschaft kommen die Module „Buchführung/Jahresabschluss“, „Logistik/Materialwirtschaft“ und „Food Marketing 1“ im dritten Semester hinzu, die Module „Investition und Finanzierung“, „Food Marketing 2“, „Kosten-/Leistungsrechnung“ und ein freies Wahlmodul im fünften Semester sowie die Module „Global Food Markets“, „Produktinnovationen“, „Controlling“ und ein freies Wahlmodul im sechsten Semester.

Außerdem besuchen die Studierenden Module im Bereich der technologischen Wahlpflichtfächer, beim Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie im dritten und fünften Semester vier und im Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft zwei der fünf folgenden Module: „Allgemeine Technologie pflanzlicher Lebensmittel“, „Allgemeine Technologie tierischer Lebensmittel“, „Allgemeine Technologie Fisch & Seafood“, „Allgemeine Verpackungstechnologie“ sowie „Allgemeine Biotechnologie“. Im sechsten Semester besuchen die Studierenden des Schwerpunkts Lebensmitteltechnologie drei und im Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft eines der folgenden technologischen Wahlpflichtfächer: „Spezielle Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Erzeugnisse“, „Spezielle Lebensmitteltechnologie Fleisch“, „Spezielle Lebensmitteltechnologie Fisch & Seafood“, „Spezielle Lebensmitteltechnologie Verpackung“ sowie „Spezielle Lebensmittel-Biotechnologie“.

Die Module sind im Modulhandbuch beschrieben, das auf der Internetseite veröffentlicht ist und regelmäßig aktualisiert werden soll. Etwaige Anpassungen sollen zwischen den Lehrenden

beschlossen und in der Studienkommission abgestimmt werden. Änderungen der Prüfungsordnung müssen durch die Hochschulgremien genehmigt werden.

## **Bewertung**

Im Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie werden umfassendes Wissen der Lebensmitteltechnologie und deren mathematisch-naturwissenschaftliche Grundlagen vermittelt. Durch eine hohe Zahl an Praktika, durch das Praxissemester und durch die Bachelorarbeiten in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie erwerben die Studierenden die notwendigen Kompetenzen, dieses theoretische Wissen in der praktischen Lebensmittelherstellung anzuwenden. Die intensive technologische Ausbildung lässt für wirtschaftswissenschaftliche Fächer mit acht CP im Pflichtprogramm des gesamten Studiums nur wenig Raum. Lediglich die Fächer Grundlagen der BWL/VWL (mit drei CP) und Personalwesen/-führung (fünf CP) sind verpflichtend.

Das Curriculum für den Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie ist logisch aufgebaut: nach der intensiven Vermittlung mathematischer und naturwissenschaftlicher Kenntnisse sowie Grundlagen der Technologie und Analytik folgen nach dem Praxissemester weiterführende und spezielle Veranstaltungen. Insbesondere die Vertiefungen in spezifische Produktbereiche eröffnen den Studierenden Profilierungspotenziale. Dies gilt besonders für die neuen Fünf-CP-Module Allgemeine und Spezielle Technologie Fisch & Seafood sowie Verpackungstechnologie.

Neben einer technologischen Basisausbildung spielen BWL- und Managementinhalte für Studierende des Schwerpunkts Lebensmittelwirtschaft eine zentrale Rolle. Sie erwerben ein gutes Verständnis von Möglichkeiten und Grenzen der technologischen Umsetzung von betriebswirtschaftlichen Zielen. Trotz unterproportionaler wirtschaftlicher Inhalte zu Beginn des Studiums erlangen die Studierenden im Bereich Lebensmittelwirtschaft dank attraktiver Angebote ab dem fünften Semester eine fundierte Wirtschaftsausbildung, die dem Bedarf der Branche entspricht.

Das Curriculum des Studiengangs wurde seit der letzten Akkreditierung insbesondere im technologischen Bereich weiterentwickelt. Offenbar gelingt es auch, in der Wirtschaft begehrte und berufsfähige Absolvent/inn/en auszubilden, denn 90 Prozent finden spätestens nach einem halben Jahr eine Anstellung bzw. studieren in einem Masterprogramm weiter.

In beiden Studienrichtungen werden durch die vorgesehenen Module intensiv Fachwissen und methodische Schlüsselkompetenzen vermittelt. Persönliche Kompetenzen werden durch Präsentationen und Gruppenarbeiten entwickelt, fachübergreifende Kompetenzen sind Inhalt der Pflichtmodule Soft Skills und Projektmanagement mit jeweils fünf CP. Darüber hinaus findet die Vermittlung fachübergreifender Kompetenzen und wissenschaftlichen Arbeitens keinen Niederschlag im Curriculum. So ist insbesondere keine Einführung in wissenschaftliche Arbeitstechniken vorgesehen, die formalen Anforderungen und Vorbereitungen für die Bachelorarbeit variieren zwischen den Dozierenden teilweise erheblich. Hier ist eine Standardisierung notwendig. Es müssen einheitliche Standards zum Verfassen wissenschaftlicher Arbeiten, insbesondere der Bachelorarbeit, und zum Umfang des Praktikumsberichts festgelegt werden (**Monitum 1**). Eine Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten sollte fest im Modulhandbuch verankert werden (**Monitum 2**), bisher ist dies als Querschnittsthema auf mehrere Module verteilt.

Themenfelder wie Nachhaltigkeit, Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz, Rückverfolgbarkeit, Umwelt-, Natur- und Tierschutz sowie die gesellschaftliche Akzeptanz von Produktions- und Entsorgungsprozessen werden in der Lebensmittelbranche in Zukunft immer wichtiger. Im Angebot der betrachteten Studiengänge werden entsprechende Module aber nicht explizit aufgeführt. Fachübergreifende Themen sind Inhalt eines Studiums Generale, dessen Veranstaltungen als Wahlpflichtmodul anerkannt werden können. Absolvierende der Lebensmittelwissenschaften sollten aber systematisch in die Lage versetzt werden, den Prozess der Lebensmittelherstellung aus landwirtschaftlichen Rohstoffen im Hinblick auf die in Gesellschaft und Medien diskutierten Themen objektiv beurteilen zu können. Auch Module wie Management und Business English bieten sich als

geeignete fachübergreifende Vertiefungen an. Als Empfehlung wird daher ausgesprochen, dass eine Erweiterung des Wahlpflichtbereichs, unter Berücksichtigung der Themenfelder Nachhaltigkeit, Business English, Lebensmittelsicherheit/Verbraucherschutz und Allgemeines Managementwissen, im Akkreditierungszeitraum umgesetzt werden sollte (**Monitum 3**).

Die Hochschule hat in ihren Antragsunterlagen einen Anteil von 20% der Lehre in englischer Sprache vorgesehen. Die Gespräche sowohl mit den Lehrenden als auch mit den Studierenden offenbarten allerdings, dass englischsprachige Modulteile bis auf wenige Ausnahmen nicht in die Realität umgesetzt werden. Teilweise wird dies damit begründet, dass die Studierenden sich dagegen aussprechen, teilweise auch damit, dass Englisch für die Arbeitsplätze im regionalen Umfeld oft nicht erforderlich ist. Trete der Bedarfsfall bei der Zusammenarbeit mit internationalen Geschäftspartnern ein, so motiviere dies die Absolventinnen und Absolventen, ihre Englischkompetenzen erfolgreich weiter zu entwickeln. Insgesamt kann aber festgestellt werden, dass das selbst gesetzte Ziel einer intensiven Englischausbildung nur in einigen Fächern erreicht wird. Der Anspruch, Teile des Curriculums in englischer Sprache umzusetzen, muss konsequent umgesetzt oder zurückgenommen werden. Die jetzige, als Auflagenerfüllung zur letzten Akkreditierung eingerichtete, jedoch nicht einheitlich gehandhabte Regelung ist nicht zielführend (**Monitum 4**; vgl. Kapitel 4).

Durch die Kombination der vorgesehenen Module gelingt es den Studiengangverantwortlichen sehr gut, den Studierenden fachspezifisches Wissen und Können in dem Umfang zu vermitteln, der für eine erfolgreiche Berufspraxis notwendig ist. Die Studierenden werden dazu befähigt, problemorientiert und produktübergreifend zu arbeiten. Insofern wird dieses zentrale Ziel des Studiengangs erreicht.

Das Curriculum entspricht insgesamt den Anforderungen, die im „Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse“ für das Bachelor-Qualifikationsniveau definiert werden. Ferner sind die Änderungen aufgrund der Reakkreditierung transparent und nachvollziehbar dargestellt.

Die vorgesehenen Lehr- und Lernformen sind für den Bachelorstudiengang adäquat und zeichnen sich durch einen hohen Labor-Praktikumsanteil aus (insbesondere im Lebensmittelanalytik-Bereich). Die Praxisorientierung zeigt sich auch durch das Praxissemester in einem Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft und durch Bachelorarbeiten in Zusammenarbeit mit Unternehmen.

Für jedes Modul ist eine eigene Modulprüfung vorgesehen. Dies gilt auch für das Praxissemester, das mit 30 CP bewertet ist. Nach Abschluss des Praxissemesters legen die Studierenden dem/der betreuenden Professor/in einen Praktikumsbericht vor. Zusätzlich findet ein hochschulöffentliches Abschlussgespräch mit Präsentation und Diskussion statt. Die Anforderungen an den Praxisbericht variieren allerdings zwischen den Dozierenden und sollte auch aus diesem Grund angepasst werden (**Monitum 1**).

Das Gros der Prüfungen findet schriftlich statt, aber auch mündliche Prüfungen, Hausarbeiten und Referate kommen genügend oft vor. Positiv ist, dass die Prüfungsform mündlich oder schriftlich nicht in der Prüfungsordnung festgelegt ist, sondern Jahr für Jahr flexibel angepasst werden kann. Zuletzt wurden nach Aussagen der Studierenden und Dozierenden gute Erfahrungen mit dem Ersatz von schriftlichen durch mündliche Prüfungen gemacht. Die Stärkung der mündlichen Prüfungsform wird begrüßt. Insgesamt passen die Prüfungsformen gut zu den zu vermittelnden Kompetenzen in den jeweiligen Modulen. Auch ist sichergestellt, dass jede/r Studierende im Verlauf des Studiums ein angemessenes Spektrum an Prüfungsformen kennen lernt.

Allerdings gibt es noch einige Pflichtfächer mit nur zwei bzw. drei CP. Dies erhöht die Anzahl der Prüfungsereignisse. Im Wahlpflichtbereich sind kleinteilige Module wegen der daraus resultierenden Vielfalt der Profilierungsmöglichkeiten oft nützlich und wurden von den Studierenden auch positiv gesehen. Für den Pflichtbereich gilt dies jedoch nicht. Daher sollten Pflichtfächer mit 2 bis 3 CP auf absolut notwendige Ausnahmen beschränkt werden, die zudem gesondert zu begründen sind (**Monitum 5**; vgl. Kapitel 4).

Die Prüfungsorganisation findet Anklang bei Studierenden und Dozierenden. Es gibt eine Prüfungsphase am Ende der Vorlesungszeit und eine weitere am Ende der Semesterferien des gleichen Semesters. Dies wird auf ausdrücklichen Wunsch der Studierenden so gehandhabt, die bis zum Start des neuen Semesters die Prüfungen des letzten Semesters erledigt haben wollen. Meistens wird die erste Prüfungsphase gewählt.

Internationalisierung gehört zu den zentralen Zielen der Hochschule. Eine Strategie zur Zielerreichung wird im Ausbau obligatorischer und fakultativer Auslandsaufenthalte gesehen. Möglichkeiten hierfür bieten sich im Praxissemester und bei der Bachelorarbeit oder durch ein Auslandssemester bei kooperierenden Hochschulen und Universitäten. Studierende, die sich für ein Auslandssemester interessieren, werden aus dem Kreis der Dozentinnen und Dozenten individuell betreut. Vor dem Studium im Ausland werden „learning agreements“ getroffen, um die grundsätzliche Anerkennung ausländischer Studienleistungen bereits im Vorfeld zu klären. Bisher ist der Anteil der Studierenden, die für das Praxissemester, die Bachelorarbeit oder für ein Studiensemester ins Ausland gehen, allerdings sehr gering. Zur Steigerung der Studierenden, die ein Auslandssemester belegen, sind Empfehlungen für ein Mobilitätsfenster in Abstimmung mit den Curricula der Partnerhochschulen zielführend. Dabei sollte darüber informiert werden, wann und mit welchem Fächerspektrum das Auslandssemester an den jeweiligen Partnerhochschulen am besten in das heimische Curriculum passt.

#### **4. Studierbarkeit**

Der/die Vorsitzende der Studienkommission fungiert als Studiengangsleiter/in. Die Studienkommission besteht u.a. aus Hochschullehrern des jeweiligen Studienbereichs, sodass diese dort unter Beteiligung von Studierendenvertreter/inne/n über alle wesentlichen Entwicklungen im Kollektiv entscheiden. Unter den Mitgliedern des Professor/inn/enkollegiums erfolgt in Form eines Geschäftsverteilungsplans eine Aufteilung der Wahrnehmung erforderlicher Aufgaben und Funktionen im Rahmen der Selbstverwaltung, wie z. B. die Beratung von Studieninteressierten, Modulverantwortung, Lehrbedarfsplanung, Auslandsstudienkoordination, Studienberatung, Betreuung von Lehrbeauftragten und Alumni, Marketing und Außendarstellung der Studiengänge, Website- und Virtual Campus-Verantwortung etc.

Für Erstsemester wird eine Einführungswoche mit informativen und sozialen Elementen angeboten. Die Studierendenberatung erfolgt in den Sprechstunden der Dozierenden, für übergreifende Anliegen kann die/der Vorsitzende der Studienkommission angefragt werden. Für Studierende in besonderen Lebenslagen und beim Auslandsstudium greift der Studiengang auf das hochschulweite Beratungsangebot zurück. Als Informationsplattform über Stundenplan und Prüfungstermine dient die Fachbereichswebsite. Eine gesonderte Beratung zur Wahl des Studienschwerpunkts erfolgt in einer Pflichtveranstaltung des zweiten Fachsemesters. Das hochschulweite Career-Service-Center und die Lehrenden des Instituts beraten zu Stellenangeboten.

Es bestehen zahlreiche Erasmus-Partnerschaften, jedoch wird das Angebot von den Studierenden nach Selbstdarstellung der Hochschule bisher nur in geringem Umfang auch genutzt.

Die Hochschule hat Studierendenstatistiken vorgelegt, die u. a. Angaben zu Studienzeiten und Verbleibsquoten enthalten, und die Anzahl der Absolventinnen und Absolventen sowie die durchschnittlichen Abschlussnoten dokumentiert. Der Notendurchschnitt der letzten 50 Absolventinnen und Absolventen im Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnik/Lebensmittelwirtschaft liegt bei 2,2. Die beste Note war eine 1,29, die niedrigste Note eine 2,9. 25% der Studierenden absolvieren das Studium in der Regelstudienzeit, 54 % überschreiten sie um zwei oder mehr Semester. Studienabbrüche finden vorrangig in den ersten beiden Fachsemestern statt.

Ein CP entspricht einem Workload von 30 Stunden. Workload-Erhebungen sind durchgeführt worden.

Laut Antrag kommen im Studiengang folgende Lehr- und Lernformen zum Einsatz: Seminar, Praktikum, Vorlesung. Die meisten Lehrveranstaltungen sind in einen Vorlesungs- und einen Laborteil aufgeteilt. Im Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft werden neben den Vorlesungen auch ergänzende Übungen und Seminare angeboten. Als Prüfungsformen vorgesehen sind Klausur, mündliche Prüfung, schriftlich ausgearbeitetes Referat, Hausarbeit, Projektarbeit und praktischer Versuch.

In jedem Semester gibt es zwei Prüfungszeiträume, die langfristig mit den Semesterzeiten festgelegt werden. Die aktuellen Prüfungstermine werden im Laufe des Semesters im Veranstaltungsplan bekannt gegeben.

Das Modulhandbuch, in dem alle Module vollständig dokumentiert sind, wird auf der Hochschulwebseite veröffentlicht. Die Fachverantwortlichen können auf die Modulbeschreibungen zugreifen und sie aktualisieren. Die Veröffentlichung der Änderungen auf der Webseite des Studiengangs erfolgt durch den/die Studiengangsmanager/in in enger Absprache mit der/dem Vorsitzenden der Studienkommission. Auf diese Weise ist sichergestellt, dass die Studierenden jederzeit Zugriff auf die aktuelle Version des Modulhandbuchs besitzen. Der Nachteilsausgleich für behinderte Studierende ist in § 7 des Allgemeinen Teils der Bachelor- und Master-Prüfungsordnungen der Hochschule Bremerhaven geregelt.

Die Umsetzung der Lissabon-Konvention ist nach Angabe der Hochschule in § 56 des Bremischen Hochschulgesetzes geregelt.

Die fachspezifische Prüfungsordnung wurde gemäß Bestätigung der Hochschulleitung einer Rechtsprüfung unterzogen, verabschiedet und veröffentlicht.

## **Bewertung**

Im Rahmen der Studienorganisation gibt es klare Regelungen hinsichtlich der Verantwortlichkeiten für den Studiengang. Die Dozierenden beraten die Studierenden innerhalb ihrer Sprechstunden. Innerhalb des zweiten Fachsemesters können die Studienschwerpunkte Lebensmittelwirtschaft oder Lebensmitteltechnologie nach Beratung gewählt werden. Es ist sichergestellt, dass die Lehrangebote inhaltlich und organisatorisch aufeinander abgestimmt sind. Die englischsprachigen Anteile sind für einige Module auf 20% festgelegt. Es gibt zwei komplett englischsprachige Module, jeweils eines im Wahlbereich und eines im Pflichtfachbereich. Hierbei ist allerdings zwischen den Dozierenden eine sehr uneinheitliche Umsetzung festzustellen, die überarbeitungsbedürftig ist (**Monitum 4**; vgl. Kapitel 3).

„Mathematik“, „Lebensmitteltechnologische Basisreaktionen“ (für Studierende mit dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie) sowie „Grundlagen VWL/BWL“ (für Studierende mit dem Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft) bilden sogenannte Sperrfächer, die bis zum fünften Fachsemester bestanden sein müssen, um verzögerungsfrei weiterstudieren zu können. Es stehen ausreichend Wiederholungsversuche zur Verfügung. Die Studienplangestaltung ist insgesamt nachvollziehbar. Die Themenauswahl der Bachelorarbeiten ist nicht erkennbar im besonderen Maße mit „Seafood“ verbunden, wenn auch insgesamt breit gefächert und vielfältig. Das Pflichtpraktikum im vierten Semester wird von nicht wenigen Studierenden erst nach dem sechsten Fachsemester absolviert, wobei es möglich ist, im Falle eines nicht erhaltenen Praktikumsplatzes für das vierte Fachsemester nach dem dritten Fachsemester weiter zu studieren und das Praktikum nach hinten im Studium zu verlagern. Einige der Studierenden studieren über die Regelstudienzeit hinaus, was aber nicht in der Organisation des Studiengangs begründet liegt. Es gab in der Vergangenheit z.T. Probleme bei der Anmeldung von Laborpraktika, für die aber bereits im Begehungsgespräch Lösungen gefunden wurden.

Es gibt allgemeine Angebote zur Beratung, Information und Betreuung der Studierenden in besonderen Lebenslagen. Zudem gibt es zum Semesterbeginn Angebote zur Information und Orientierung, z. B. Einführungsveranstaltungen. Auch fachspezifisch sind Beratungs- und

Betreuungsangebote für den Studiengang vorhanden. Die Studierenden fühlen sich im Wesentlichen ausreichend informiert und gut betreut.

Bezüglich der Vergabe von Leistungspunkten wurde der angesetzte studentische Workload auf Plausibilität überprüft. Entsprechende Ergebnisse und Erfahrungen aus den vergangenen Semestern wurden bei Bedarf mit einbezogen. Die Arbeitsbelastung wurde von den Studierenden insbesondere im dritten Semester als hoch eingestuft, was vor allem auf das Problem zu vieler kleinteiliger Pflichtmodule mit zwei oder drei CP mit jeweils eigenen Prüfungsleistungen zurückzuführen sei. Diese müssen reduziert werden (**Monitum 5**, vgl. Kapitel 3).

Praktische Phasen im Studiengang sind ausreichend mit Leistungspunkten bewertet worden. Die Anerkennungsregelungen für Leistungen anderer Hochschulen gemäß Lissabon-Konvention sowie außerhalb der Hochschule erworbene Kompetenzen entsprechen den gesetzlichen Vorgaben. Studierende können im Umfang von fünf Leistungspunkten frei und hochschulübergreifend studieren. Die Verteilung der Leistungspunkte im Curriculum unterliegt z. T. kleineren Schwankungen, jedoch wurden die Abweichungen ausreichend begründet.

Die Prüfungsorganisation ist praktikabel für die Studierenden. Abgesehen von der hohen Prüfungsdichte im dritten Fachsemester sind Anzahl und Art der Prüfungen angemessen. Die Prüfungen sind transparent, gleichwertig und vergleichbar ausgestaltet. Es stehen ausreichend Prüfungszeiträume zur Verfügung. Die Auswahl der Prüfungsleistungen obliegt den Dozierenden und könnte für einzelne Module genauer angegeben sein, ist aber insgesamt betrachtet mit der nötigen Varianz versehen. Die Hochschule bietet Nachteilsausgleiche für Studierende z. B. in Form von Schreibzeitverlängerungen. Die Prüfungsordnung wurde einer Rechtsprüfung unterzogen und ist veröffentlicht. Studienverlauf, Prüfungsanforderungen und Nachteilsausgleichregelungen sind öffentlich einsehbar. Es stehen genügend Arbeitsräume und Prüfungsräume zur Verfügung. Die Notendurchschnitte sind insgesamt als gut zu bewerten.

## 5. Berufsfeldorientierung

Ein Bedarf an Absolventinnen und Absolventen besteht laut Antrag in folgenden Bereichen der Lebensmittelwirtschaft: in der klassischen lebensmittelverarbeitenden Industrie und dem Lebensmittelhandwerk, im Bereich der Herstellung von Lebensmittelinhaltsstoffen, in der Biotechnologie und in den angrenzenden Gebieten der Kosmetik- und Pharmaindustrie, in der Systemgastronomie und dem Catering, im Lebensmittelgroß- und -einzelhandel, aber auch in Verbänden, Prüfinstitutionen oder Vermarktungsorganisationen sowie in zunehmendem Maße in der Futtermittel-Industrie.

Die Hochschule sieht durch die spezifische Verbindung von wirtschaftlichen und technologischen Kenntnissen und Fähigkeiten im Studiengang eine große Zahl möglicher Tätigkeitsfelder in der Lebensmittelindustrie. Lebensmitteltechnolog/inn/en sowie Lebensmittelwirtschaftler/innen werden nach Darstellung der Hochschule auf dem regionalen, nationalen wie auch internationalen Arbeitsmarkt seit Jahren stetig nachgefragt, laut Absolventenstudie konnten 90% im Zeitraum eines halben Jahres nach dem Studium einer qualifizierten Berufstätigkeit nachgehen.

### Bewertung

Die Hochschule beansprucht mit der spezifischen Konzeption des Studiengangs Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft Alleinstellungsmerkmale, die sich in guten Berufsaussichten widerspiegeln. Die Studierenden bringen aufgrund des Praxissemesters und der Bachelorarbeit in Zusammenarbeit mit einem Unternehmen in nennenswertem Umfang Praxiserfahrung mit. Dieser hohe Praxisanteil wurde ausdrücklich von den Studierenden gelobt.

Die Industrie kommt ihrerseits mit Projekten an die Hochschule, die dann in Zusammenarbeit mit Studierenden in Bachelor- und Masterstudiengängen umgesetzt werden. In zahlreichen Fällen führt die Bachelorarbeit direkt in eine Festanstellung. So wurde berichtet, dass 90% der Absolvent/inn/en

sich nach sechs Monaten in einer festen Anstellung befinden. Der Studiengang ist über einen Beirat bemüht, die regionale Lebensmittelwirtschaft an sich zu binden.

Absolvent/inn/en mit Bachelor-Abschluss beginnen ihre Berufstätigkeit praktisch immer als Sachbearbeiter/innen. Die Studierenden fühlen sich generell auf die Berufswelt gut vorbereitet. Das Wissen, dass der Aufstieg auf der Karriereleiter mit dem Erwerb weiterer betriebswirtschaftlicher und Management-Kenntnisse verknüpft ist, ist vorhanden.

Das Berufsfeld ist für die Studierenden des Schwerpunkts Lebensmittelwirtschaft allerdings unklarer als im Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie, dies liegt aber auch an der schwierig zu definierenden Begrifflichkeit von Wirtschaft oder Management selbst.

Insgesamt versetzt der Studiengang die Absolvent/inn/en in die Lage, ihre an der Hochschule erworbenen Kenntnisse in der Praxis von Unternehmen anzuwenden.

Die Hochschule selbst ist aufgrund der engen Kooperation mit Unternehmen ständig über die Berufsfelder informiert und verfolgt durch Befragungen den Karriereweg ihrer Absolvent/inn/en.

## **6. Personelle und sächliche Ressourcen**

Sieben der acht Professuren im Bereich Lebensmitteltechnologie waren zum Zeitpunkt der Antragstellung besetzt, eine befand sich im Bewerbungsverfahren. Zusätzlich gibt es zwei halbe Stellen für Lehrkräfte für besondere Aufgaben und fünf dauerhaft eingesetzte Lehrbeauftragte. Es erfolgt ein Lehrimport in Form eines Moduls aus dem Grundstudium innerhalb des Fachbereichs 1.

Der Studiengang ist mit einer Kapazität von 60 Erstsemestern im Jahr berechnet, diese Kapazität wird regelmäßig ausgeschöpft.

Bibliotheksausstattung, Arbeitsräume und Labore sind laut Darstellung der Hochschule in ausreichendem Maße vorhanden, die Finanzierung der sächlichen Ressourcen ist laut Rektorat langfristig gesichert.

Für die didaktische Weiterbildung der Dozierenden ist die Servicestelle „Lehren und Lernen“ zu nennen, die die Maßnahmen des vom Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft im Rahmen des Wettbewerbs „Exzellente Lehre“ ausgezeichneten Projekts „GUUGLE (Gut und Gerne Lernen und Lehren)“ weiterführt.

### **Bewertung**

Die Hochschule hat derzeit alle Planstellen mit entsprechend qualifizierten eigenen Professorinnen und Professoren oder Lehrbeauftragten besetzt. Die Hochschulleitung will demnächst anstehende Neubesetzungen zügig durchführen. Die Studierenden fühlen sich insgesamt gut und umfassend betreut. Eine didaktische Weiterbildung der Dozent/inn/en erfolgt durch die Servicestelle „Lehren und Lernen“.

Die sächliche Ausstattung mit Räumlichkeiten, Computerarbeitsplätzen oder Laboren ist den Anforderungen entsprechend ausreichend. Schichtweise Belegungen und ein gewisser Koordinierungsaufwand lassen sich nicht immer vermeiden. Die Ausstattung der Räumlichkeiten entspricht den hochschulüblichen Standards mit Basis- und Spezialgeräten bzw. Möglichkeiten der Analysetechnik.

## **7. Qualitätssicherung**

Grundlage des Qualitätsmanagements der Hochschule Bremerhaven bildet das vom Akademischen Senat beschlossene Qualitätssicherungskonzept in Studium und Lehre. Als Kernelemente weist die Hochschule die Etablierung von Qualitätskreisläufen und die Festlegung von

Verantwortlichkeiten, die Etablierung von selbstgesteuerten Prozessen der Lehrenden zum reflexiven Austausch über Lernen und Lehren sowie die Einrichtung von Serviceangeboten und angemessener Steuerungselemente aus. Das Kreislaufsystem hat nach Angaben der Hochschule die drei folgenden Ziele:

- (1) Nutzung von Informationen zum Ist-Stand und Ableitung von Zielen,
- (2) Lehrende in die Lage versetzen, gute Lehre anzubieten und
- (3) Schaffung guter Rahmenbedingungen.

Neben der Beteiligung aller Lehrenden strebt die Hochschule nach eigenen Angaben den Einbezug der Studierenden, Absolventinnen und Absolventen sowie von Arbeitgebern an. Zur Etablierung von Qualitätskreisläufen und zur Weiterentwicklung der Qualitätskultur wird das Projekt ‚Datenanalyse und Qualitätskreislauf‘ durchgeführt, das die Betrachtung des *student life cycle* zur Grundlage hat.

Verantwortlich für die hochschulweite Qualitätssicherung ist die Stabsstelle „Hochschulentwicklungsplanung und Qualitätsmanagement“. Durch diese soll unter anderem jedes Semester eine standardisierte Lehrevaluation durchgeführt werden. Ergänzend dazu sollen im Abstand von drei Jahren allgemeine Studierendenbefragungen zur Gesamtstudiensituation durchgeführt werden.

Studiengangsspezifisch verspricht sich der Studiengang v. a. durch die konstante Selbstevaluation der Studierenden (u. a. Lehrevaluationen in jedem Semester) Einblicke in Verbesserungsmöglichkeiten. Die erhobenen Daten zum Workload nehmen nach Darstellung des Fachbereichs unmittelbaren Einfluss auf die Studiengangsgestaltung.

Die Lehrevaluation und Studierendenbefragung werden durch Absolventenbefragungen ergänzt, die ca. 1,5 Jahre nach Abschluss des Studiums durchgeführt werden. Weiterhin schreibt die Hochschule jährlich Preise für gute Lehre („Teaching Award“) und die Entwicklung innovativer Lehrkonzepte aus.

### **Bewertung**

Die Hochschule hat ein umfassendes Programm zur Qualitätssicherung dokumentiert, das an der Hochschule auch umgesetzt wird. Die Ergebnisse des hochschulinternen Qualitätsmanagements werden bei der Weiterentwicklung des Studiengangs berücksichtigt. Ergebnisse von Evaluationen, Workload-Erhebungen, Daten zum Studienerfolg und Absolventenbefragungen finden statt. Die Kreisläufe und Interdependenzen greifen sinnvoll ineinander und sind transparent dargestellt worden.

## **8. Zusammenfassung der Monita**

### **Monita:**

1. Es müssen einheitliche Standards zum Verfassen wissenschaftlicher Arbeiten, insbesondere der Bachelorarbeit, und zum Umfang des Praktikumsberichts festgelegt werden.
2. Die Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten sollte im Modulhandbuch nachvollziehbar verankert werden.
3. Eine Erweiterung des Wahlpflichtbereichs, unter Berücksichtigung der Themenfelder Nachhaltigkeit, Business English, Lebensmittelsicherheit/ Verbraucherschutz und allgemeines Managementwissen, sollte im Akkreditierungszeitraum umgesetzt werden.
4. Der Anspruch, Teile des Curriculums in englischer Sprache umzusetzen, muss konsequent umgesetzt oder zurückgenommen werden.
5. Die Anzahl der Pflichtmodule mit einem geringen Umfang von 2 oder 3 CP muss auf das absolut notwendige Minimum reduziert werden. Die geringe Größe muss in jedem Fall gesondert begründet werden.

### III. Beschlussempfehlung

---

#### Kriterium 2.1: Qualifikationsziele des Studiengangskonzepts

*Das Studiengangskonzept orientiert sich an Qualifikationszielen. Diese umfassen fachliche und überfachliche Aspekte und beziehen sich insbesondere auf die Bereiche*

- *wissenschaftliche oder künstlerische Befähigung,*
- *Befähigung, eine qualifizierte Erwerbstätigkeit aufzunehmen,*
- *Befähigung zum gesellschaftlichen Engagement*
- *und Persönlichkeitsentwicklung.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

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

*Der Studiengang entspricht*

- (1) den Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse vom 21.04.2005 in der jeweils gültigen Fassung,*
- (2) den Anforderungen der Ländergemeinsamen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen vom 10.10.2003 in der jeweils gültigen Fassung,*
- (3) landesspezifischen Strukturvorgaben für die Akkreditierung von Bachelor- und Masterstudiengängen,*
- (4) der verbindlichen Auslegung und Zusammenfassung von (1) bis (3) durch den Akkreditierungsrat.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium mit Einschränkungen als erfüllt angesehen.

Die Gutachtergruppe konstatiert folgenden Änderungsbedarf:

- Die Anzahl der Pflichtmodule mit einem geringen Umfang von 2 oder 3 CP muss auf das absolut notwendige Minimum reduziert werden. Die geringe Größe muss in jedem Fall gesondert begründet werden.

Hinsichtlich des weiteren Veränderungsbedarfs wird auf Kriterium 2.3 und 2.5 verwiesen.

#### Kriterium 2.3: Studiengangskonzept

*Das Studiengangskonzept umfasst die Vermittlung von Fachwissen und fachübergreifendem Wissen sowie von fachlichen, methodischen und generischen Kompetenzen.*

*Es ist in der Kombination der einzelnen Module stimmig im Hinblick auf formulierte Qualifikationsziele aufgebaut und sieht adäquate Lehr- und Lernformen vor. Gegebenenfalls vorgesehene Praxisanteile werden so ausgestaltet, dass Leistungspunkte (ECTS) erworben werden können.*

*Es legt die Zugangsvoraussetzungen und gegebenenfalls ein adäquates Auswahlverfahren fest sowie Anerkennungsregeln für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen gemäß der Lissabon-Konvention und außerhochschulisch erbrachte Leistungen. Dabei werden Regelungen zum Nachteilsausgleich für Studierende mit Behinderung getroffen. Gegebenenfalls vorgesehene Mobilitätsfenster werden curricular eingebunden.*

*Die Studienorganisation gewährleistet die Umsetzung des Studiengangskonzepts.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium mit Einschränkungen als erfüllt angesehen.

Die Gutachtergruppe konstatiert folgenden Veränderungsbedarf:

- Es müssen einheitliche Standards zum Verfassen wissenschaftlicher Arbeiten, insbesondere der Bachelorarbeit, und zum Umfang des Praktikumsberichts festgelegt werden.
- Der Anspruch, Teile der Curricula in englischer Sprache umzusetzen, muss konsequent umgesetzt oder zurückgenommen werden.

#### Kriterium 2.4: Studierbarkeit

*Die Studierbarkeit des Studiengangs wird gewährleistet durch:*

- *die Berücksichtigung der erwarteten Eingangsqualifikationen,*
- *eine geeignete Studienplangestaltung*

- die auf Plausibilität hin überprüfte (bzw. im Falle der Erstakkreditierung nach Erfahrungswerten geschätzte) Angabe der studentischen Arbeitsbelastung,
  - eine adäquate und belastungsangemessene Prüfungsdichte und -organisation,
  - entsprechende Betreuungsangebote sowie
  - fachliche und überfachliche Studienberatung.
- Die Belange von Studierenden mit Behinderung werden berücksichtigt.

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

### **Kriterium 2.5: Prüfungssystem**

*Die Prüfungen dienen der Feststellung, ob die formulierten Qualifikationsziele erreicht wurden. Sie sind modulbezogen sowie wissens- und kompetenzorientiert. Jedes Modul schließt in der Regel mit einer das gesamte Modul umfassenden Prüfung ab. Der Nachteilsausgleich für behinderte Studierende hinsichtlich zeitlicher und formaler Vorgaben im Studium sowie bei allen abschließenden oder studienbegleitenden Leistungsnachweisen ist sichergestellt. Die Prüfungsordnung wurde einer Rechtsprüfung unterzogen.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium mit Einschränkungen als erfüllt angesehen.

Die Gutachtergruppe konstatiert folgenden Veränderungsbedarf:

- Die Anzahl der Pflichtmodule mit einem geringen Umfang von 2 oder 3 CP muss auf das absolut notwendige Minimum reduziert werden. Die geringe Größe muss in jedem Fall gesondert begründet werden.

### **Kriterium 2.6: Studiengangsbezogene Kooperationen**

*Beteiligt oder beauftragt die Hochschule andere Organisationen mit der Durchführung von Teilen des Studiengangs, gewährleistet sie die Umsetzung und die Qualität des Studiengangskonzepts. Umfang und Art bestehender Kooperationen mit anderen Hochschulen, Unternehmen und sonstigen Einrichtungen sind beschrieben und die der Kooperation zu Grunde liegenden Vereinbarungen dokumentiert.*

Das Kriterium entfällt.

### **Kriterium 2.7: Ausstattung**

*Die adäquate Durchführung des Studiengangs ist hinsichtlich der qualitativen und quantitativen personellen, sächlichen und räumlichen Ausstattung gesichert. Dabei werden Verflechtungen mit anderen Studiengängen berücksichtigt. Maßnahmen zur Personalentwicklung und -qualifizierung sind vorhanden.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

### **Kriterium 2.8: Transparenz und Dokumentation**

*Studiengang, Studienverlauf, Prüfungsanforderungen und Zugangsvoraussetzungen einschließlich der Nachteilsausgleichsregelungen für Studierende mit Behinderung sind dokumentiert und veröffentlicht.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

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

*Ergebnisse des hochschulinternen Qualitätsmanagements werden bei den Weiterentwicklungen des Studienganges berücksichtigt. Dabei berücksichtigt die Hochschule Evaluationsergebnisse, Untersuchungen der studentischen Arbeitsbelastung, des Studienerfolgs und des Absolventenverbleibs.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

### **Kriterium 2.10: Studiengänge mit besonderem Profilspruch**

*Studiengänge mit besonderem Profilspruch entsprechen besonderen Anforderungen. Die vorgenannten Kriterien und Verfahrensregeln sind unter Berücksichtigung dieser Anforderungen anzuwenden.*

Das Kriterium entfällt.

### **Kriterium 2.11: Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit**

*Auf der Ebene des Studiengangs werden die Konzepte der Hochschule zur Geschlechtergerechtigkeit und zur Förderung der Chancengleichheit von Studierenden in besonderen Lebenslagen wie beispielsweise Studierende mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen, Studierende mit Kindern, ausländische Studierende, Studierende mit Migrationshintergrund und/oder aus sogenannten bildungsfernen Schichten umgesetzt.*

Auf Grundlage der obigen Bewertung wird das Kriterium als erfüllt angesehen.

Zur Weiterentwicklung des Studiengangs gibt die Gutachtergruppe folgende Empfehlungen:

- Die Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten sollte im Modulhandbuch nachvollziehbar verankert werden.
- Eine Erweiterung des Wahlpflichtbereichs, unter Berücksichtigung der Themenfelder Nachhaltigkeit, Business English, Lebensmittelsicherheit/Verbraucherschutz und allgemeines Managementwissen, sollte im Akkreditierungszeitraum umgesetzt werden.

Die Gutachtergruppe empfiehlt der Akkreditierungskommission von AQAS, den Studiengang „**Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft**“ an der **Hochschule Bremerhaven** mit dem Abschluss „**Bachelor of Engineering**“ unter Berücksichtigung des oben genannten Veränderungsbedarfs zu akkreditieren.