



Akkreditierungsbericht zum Studiengang

**„Ernährungswissenschaften“ (Bachelor of Science) Konzeptakkreditierung**

AKAD Hochschule Stuttgart – staatlich anerkannt –

Fassung vom 01.03.2023

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>I. Zusammenfassende Kurzbewertung der EAK</b> .....	3
<b>II. Allgemeine Daten zum Studiengang</b> .....	4
1 Studiengangsdaten .....	4
2 Beschreibung des Prozesses zur Siegelvergabe .....	6
3 Grundsätzliche Aspekte des Studiengangs .....	7
4 Überblick über die Maßnahmen zur Umsetzung des Qualitätsmanagementkonzepts .....	13
<b>III. Überprüfung der formalen und fachlich-inhaltlichen Kriterien</b> .....	15
5 Studienstruktur und Studiendauer .....	15
6 Studiengangsprofile .....	16
7 Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten .....	17
8 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen .....	18
9 Modularisierung .....	19
10 Leistungspunktesystem .....	20
11 Qualifikationsziele, Abschlussniveau .....	21
12 Studiengangskonzept .....	25
13 Fachlich-inhaltliche Gestaltung der Studiengänge .....	31
14 Studienganginterne Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung .....	32
15 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich .....	33
<b>IV. Beschlussfassung</b> .....	34

## **I. Zusammenfassende Kurzbewertung der EAK**

Der Studiengang „Ernährungswissenschaften“ (B. Sc.) wird ab dem 01.06.2023 als Fernstudium in Vollzeit/Teilzeit mit 180 ECTS-Punkten angeboten werden und ist fachlich den Gesundheitswissenschaften zugeordnet.

Das Studium richtet sich an Personen mit Abitur oder Fachabitur, sowie an Berufstätige mit Hochschulzugangsberechtigung (§ 58 LHG), die sich im Bereich der Ernährungswissenschaften qualifizieren und dies zur inhaltlichen oder/und karrieretragenden Weiterentwicklung nutzen möchten.

Von Beginn des Studiums an sollen die zentralen Themen der Ernährungswissenschaften, wie auch eine generalistische Perspektive auf die Themenbereiche der Ernährungswissenschaften behandelt werden. Im Rahmen des Studiums eignen sich die Studierenden ein breites und integriertes berufliches Fachwissen im Bereich der Kernthemenfelder der Ernährungswissenschaften an. Diese bauen interdisziplinär auf bio- und naturwissenschaftlichen Grundlagen im Bereich der Medizin auf und sind verzahnt mit Kompetenzen aus Psychologie, Kommunikation, Soziologie und Betriebswirtschaft. Vervollständigt wird der Studiengang durch thematische Vertiefungsinhalte an Schnittstellen zu wichtigen Bereichen und beruflichen Handlungsfeldern, in welchen die Ernährungswissenschaften verzahnt sind und Anwendung finden (Bereich der Sozialen Arbeit und Erziehung, Bereich entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln oder im Bereich der Heil- und Pflegeberufe). Am Ende des Studiums steht die Bachelorarbeit.

Nach Einschätzung der EAK werden Studierenden das notwendige Wissen sowie die notwendigen Kompetenzen vermittelt, die sie als Spitzenkraft in anspruchsvoller Fach- oder mittlerer Führungsebene benötigen, um komplexe Aufgabenbereiche übernehmen zu können. Bei sich häufig ändernden Anforderungen werden sie ferner in die Lage versetzt, neue Lösungen zu entwickeln und diese unter Berücksichtigung unterschiedlicher Maßstäbe beurteilen zu können.

Die EAK kommt zu dem Schluss, dass der Studiengang eine angemessene Kombination aus theorie- und anwendungsorientierten Fächern bietet, die adäquat auf den heutigen Berufsmarkt abgestimmt sind. Im Curriculum finden sich neben soliden Grundlagen viele aktuelle Themen, die durch einschlägiges fachkundiges Personal vermittelt werden.

Die Einschätzungen im Detail können den Ausführungen im Abschnitt III entnommen werden.

## II. Allgemeine Daten zum Studiengang

### 1 Studiengangsdaten

<i>Studiengang</i>	Ernährungswissenschaften	
<i>Abschlussbezeichnung</i>	Bachelor of Science (B. Sc.)	
<i>Aufnahme des Studienbetriebs am (Datum)</i>	01.06.2023	
<i>Studienform</i>	<i>Fernstudium</i>	Ja
	<i>Präsenz</i>	Nein
	<i>Teilzeit (nur bei Standard- und Stretchvariante)</i>	Ja
	<i>Berufsbegleitend (nur bei Standard- und Stretchvariante, d. h. Teilzeitstudium)</i>	Ja
	<i>Vollzeit (nur bei Sprintvariante)</i>	Ja
	<i>Intensiv</i>	Nein
	<i>Joint Degree</i>	Nein
	<i>Dual</i>	Nein
	<i>Kooperation § 19 MRVO</i>	Nein
	<i>Kooperation § 20 MRVO</i>	Nein
	<i>Blended Learning</i>	Ja
<i>Studiendauer (in Semestern)</i>	Stretchvariante (Teilzeitstudium): 11 Standardvariante (Teilzeitstudium): 8 Sprintvariante (Vollzeitstudium): 6	
<i>Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte</i>	180	
<i>Stunden (Workload) pro ECTS-Punkt</i>	25	
<i>Bei Masterprogrammen</i>	<i>Konsekutiv</i>	Nein
	<i>Weiterbildend</i>	Nein
<i>Aufnahmekapazität (Maximale Anzahl der Studienplätze)</i>	Unbegrenzt	

<i>Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger:innen</i>	25
<i>Durchschnittliche Anzahl der Absolvent:innen</i>	n. a
<i>Sitzungstermin der EAK</i>	21.04.2023
<i>Datum der Akkreditierung</i>	01.09.2023
<i>Akkreditierungszeitraum</i>	8 Jahre
<i>Letzte (Re-)Akkreditierung</i>	-
<i>Verantwortlicher Fachbereich</i>	School of Health and Social Sciences
<i>Studiengangsleitung</i>	Junge, Prof. Dr. Kristin
<i>Mitglieder der Externen Akkreditierungskommission (EAK) entsprechend Ziffer 2.6 der European Standard Guidelines</i>	<p><b>Professorenschaft</b></p> <p>Prof. Dr. Marcelo da Veiga (Vorsitzender), Institut für Bildung und gesellschaftliche Innovation</p> <p>Prof. Dr.-Ing. Markus Haid, Hochschule Darmstadt</p> <p>Prof. Dr. Martin Leischner, Hochschule Bonn-Rhein-Sieg</p> <p>Prof. Dr. Rainer Paulic, Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung Nordrhein-Westfalen</p> <p>Prof. Dr. Dr. Thomas Maschke, Alanus Hochschule</p> <p><b>Vertretung der Berufspraxis</b></p> <p>Dipl.-Wirtsch.-Ing Gerald Pörschmann, Zukunftsallianz Maschinenbau e. V</p> <p><b>Vertretung des wissenschaftlichen Mittelbaus</b></p> <p>Ruben Greif (M. A.), Alanus Hochschule für Kunst und Gesellschaft</p> <p><b>Studierende</b></p> <p>Samara Tribuzio, AKAD Hochschule Stuttgart</p> <p>Annika Walter, (M. Sc.) FernUniversität Hagen</p>
<i>Ggf. externe Expert:innen (inkl. zusätzliche Gutachtende für reglementierte Studiengänge (§ 25 Abs. 1 Satz 3 und 4 MRVO)</i>	Prof. Dr. Ingrid Seuß-Baum, HS Fulda

## **2 Beschreibung des Prozesses zur Siegelvergabe**

Die AKAD Hochschule Stuttgart ist seit dem Jahr 2021 systemakkreditiert. Durch die erfolgreiche Systemakkreditierung gilt die Akkreditierung bis 30.06.2029.

Die Systemakkreditierung berechtigt die AKAD Hochschule Stuttgart, ihre Studiengänge unter Berücksichtigung der rechtlichen Anforderungen (insbesondere die Verordnung des Ministeriums für Wissenschaft, Forschung und Kunst in Baden-Württemberg zur Studienakkreditierung (Studienakkreditierungsverordnung – StAkkrVO BW)) intern zu akkreditieren.

Akkreditierungsverfahren zur Erlangung des Siegels der Stiftung Akkreditierungsrat bestehen an der AKAD Hochschule Stuttgart aus einem Begutachtungsteil und einem Entscheidungsteil. Hierfür setzt das Rektorat eine ständige Externe Akkreditierungskommission (EAK) ein.

Die zur Akkreditierung anstehenden Studiengänge werden umfassend von der EAK beurteilt. Hierbei wird insbesondere geprüft, ob die Studien- und Prüfungsordnung und der jeweilige Modulkatalog den formalen und fachlich-inhaltlichen Anforderungen der StAkkrVO BW entsprechen.

Die von der EAK durchgeführte Begutachtung und damit der erste Schritt zur Vergabe des Siegels der Stiftung Akkreditierungsrat endet generell mit der Erstellung des Akkreditierungsberichts. Mit diesem nimmt die EAK insbesondere zur Schlüssigkeit der Qualifikationsziele und der Konzeption sowie zur Einhaltung der regulatorischen Vorgaben Stellung. Empfehlungen und Auflagen können mit dem Akkreditierungsbericht ausgesprochen werden. Falls Auflagen vergeben werden, legt die EAK ferner eine Frist fest, innerhalb derer die Erfüllung dieser zu geschehen hat (i. d. R. 12 Monate). Damit dient der Akkreditierungsbericht als Grundlage für die Entscheidung über die Vergabe des Siegels der Stiftung Akkreditierungsrat.

Folgt das Rektorat der Beschlussfassung der EAK durch Ratifizierung, entscheidet es damit abschließend über die Akkreditierung der Studiengänge (mit oder ohne Auflagen).

Dieser Beschluss markiert das Ende des zweiten Schritts zur Vergabe des Siegels der Stiftung Akkreditierungsrat. Bei positiver Entscheidung (Akkreditierung mit oder ohne Auflagen) und damit erfolgreich abgeschlossenem Akkreditierungsverfahren, sind die Studiengänge akkreditiert bzw. reakkreditiert und dürfen das Siegel der Stiftung Akkreditierungsrat für die Dauer der Akkreditierung tragen.

## **3 Grundsätzliche Aspekte des Studiengangs**

### **3.1 Inhaltliche Kurzbeschreibung des Studiengangs**

Der Studiengang „Ernährungswissenschaften“ (B. Sc.) soll ab dem 01.06.2023 als Fernstudium in Vollzeit/Teilzeit mit 180 ECTS-Punkten angeboten werden. Ernährungswissenschaften ist fachlich den Gesundheitswissenschaften zugeordnet.

Im Rahmen des Studiums eignen sich die Studierenden ein breites und integriertes berufliches Fachwissen im Bereich der Kernthemenfelder der Ernährungswissenschaften an. Diese bauen interdisziplinär auf bio- und naturwissenschaftlichen Grundlagen im Bereich der Medizin auf und sind verzahnt mit Kompetenzen aus Psychologie, Kommunikation, Soziologie und Betriebswirtschaft. Vervollständigt wird der Studiengang durch thematische Vertiefungsinhalte an Schnittstellen zu wichtigen Bereichen und beruflichen Handlungsfeldern, in welchen die Ernährungswissenschaften verzahnt sind und Anwendung finden (Bereich der Sozialen Arbeit und Erziehung, Bereich entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln oder im Bereich der Heil- und Pflegeberufe). Am Ende des Studiums steht die Bachelorarbeit.

Von Beginn des Studiums an sollen die zentralen Themen der Ernährungswissenschaften (Umfassende Kenntnis zur menschlichen Ernährung auf der einen Seite und die Gewinnung, Verarbeitung und Qualität von Lebensmitteln auf der anderen Seite), wie auch eine generalistische Perspektive auf die Themenbereiche der Ernährungswissenschaften (u. a. aus den Bereichen Medizin, Public Health, Ernährungssoziologie oder Nachhaltigem Management) behandelt werden.

Hervorzuheben ist in diesem Studiengang die fokussierte zusätzliche Einbindung von Interaktiven Lernkursen (ILKs) oder Web Based Trainings. Diese dienen als interaktive Anwendung mit abwechslungsreichen Medienformaten, welche Möglichkeiten zu Reflexion, Transfer, Anwendung und Selbstkontrolle für eine vertiefte, selbstbestimmte und motivierende Auseinandersetzung mit den Themen des jeweiligen Moduls bieten.

Das Studium richtet sich an Personen mit Abitur oder Fachabitur, sowie an Berufstätige mit Hochschulzugangsberechtigung (§ 58 LHG), die sich im Bereich der Ernährungswissenschaften qualifizieren und dies zur inhaltlichen oder/und karrieretragenden Weiterentwicklung nutzen möchten. Dies umfasst zum Beispiel den Bereich der Sozialen Arbeit und Erziehung (Aufsuchende Hilfen, Einrichtungen der Jugendhilfe, Erzieher:innen in KiTa, Schule, Ganztage), den Bereich entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln (Primärproduktion, Lebensmittelproduktion, Marketing, Vertrieb, Handel) oder den Gesundheitsbereich (u. a. Heil- und Hilfsberufe wie Osteopathie, Physiotherapie, Kranken- oder Altenpflege aber auch den Fitness- und Sportbereich).

### **3.2 Einordnung des Studiengangs in die strategische Ausrichtung der Hochschule und Hintergrundinformationen zur Entwicklung des Studiengangs**

Der Studiengang fügt sich passgenau in das Studienangebot der Hochschule ein. Dies ist dadurch begründet, dass er den strategisch gesetzten Ernährungsschwerpunkt in einem wichtigen Teilgebiet der Gesundheitswissenschaften verankert und damit zugleich zentrale Marktanforderungen adressiert. Diese sind die Notwendigkeit einer bedarfsdeckenden, gesundheitsfördernden und gesundheitserhaltenden, fairen, zugänglichen Ernährung, welche neben einer adäquaten Ernährungsumgebung und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen

zudem aus Klimaschutzperspektive einen nachhaltigeren Charakter aufweisen soll. Für die Entwicklung des hier zur Konzeptakkreditierung vorliegenden Studiengangs gab es verschiedene Initiatoren. Einerseits waren dies Aspekte, die sich aus der Produktstrategie der Hochschule bzw. der Kernkompetenz der School ergeben. Auf Basis dessen wurde der Studiengang maßgeblich durch intensive Beratung, Hinweise und Empfehlungen externer Fachexpert:innen (Professor:innen und Institutionen, s. u.) determiniert und im Kontext des zunehmenden Trends hin zu nachhaltiger Ernährung entwickelt. Einhergehend sah der Prozess der Studiengangsentwicklung und der internen Akkreditierung vor, dass die Überlegungen zur Entwicklung des Studiengangs durch Studierende und Absolvent:innen der „School für Health and Social Science“ begleitet werden. Hier wurden u. a. Hinweise und Erfahrungswerte von Studierenden der Sozialen Arbeit mit Spezialisierung im Bereich der Ernährungswissenschaften eingeholt. Übergeordnet fand die Entwicklung des Studienangebotes an der Ausrichtung der Inhalte statt, die auf die Bedarfe des Marktes bzw. auf die Employability der Absolvent:innen zugeschnitten sowie auf Grund der Entwicklung des Faches notwendig sind. Dies waren u. a. folgen-de Faktoren bzw. Bedarfe:

- Auf die individuelle, aber auch die gesamtgesellschaftliche Belastung, welche aufgrund der hohen Prävalenz an ernährungsmitbedingten Krankheiten (wie Übergewicht/Adipositas, Herz-Kreislaufkrankungen, Diabetes Typ II, Allergien, Unverträglichkeiten, etc.) vorhanden ist, muss reagiert werden (siehe u. a. Leitlinien der WHO oder Deutschen Gesellschaft für Ernährung).
- In diesem Kontext braucht es eine bedarfsdeckende, gesundheitsfördernde und gesundheitserhaltende, faire, zugängliche Ernährung in jedem Lebensalter, welche zudem aus Klimaschutzperspektive einen nachhaltigeren Charakter aufweisen soll (u. a. verankert im Statement Papier „Nutrition Coalition“ aller relevanten Verbände und Organisationen aus Wissenschaft, Beratung, Therapie und Kommunikation im Bereich Ernährung).
- Hierfür fehlen u. a. Organisation und Qualitätskontrolle von Verpflegung und Versorgung in der Kita, Schule oder Pflegeeinrichtung sowie insbesondere im Bereich Sozialarbeit, da Themen der Ernährungsversorgung heutzutage maßgeblich auf externe Bereiche außerhalb des privaten Haushaltes verlagert werden.
- Es besteht die Notwendigkeit des Erkennens und Verstehens der Ernährung als Ausgangspunkt für die Optimierung des Lebensmittelangebotes im Lebensmitteleinzelhandel, im Handwerk sowie als erweiterte Argumentation im Verkauf.
- Es existiert die Notwendigkeit, dass die an der Ernährung/ am Lebensmittel agierenden Branchen (z. B. in den Bereichen Versorgung und Verpflegung, in der Außer-Haus-Verpflegung etc.) ein Verständnis für die Wichtigkeit des Nachhaltigkeitsaspektes im Ernährungssektor entwickeln, inkl. spezieller Ernährungserfordernisse und der Weiterentwicklung einer nachhaltigen Ernährung und Lebensmittelproduktion.
- Politische Rahmenbedingungen entwickeln sich in Richtung einer nachhaltigeren Ernährung (siehe Gutachten des WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim Bundesministerium für Ernährungs- und Landwirtschaft, 2020).
- Sinnhafter Einsatz des erworbenen Wissens darüber hinaus ist auch in benachbarten Gebieten gegeben und nachgefragt, z. B. in der Gesundheitsbranche in den Fitness-/Sportwissenschaften, der Pharmabranche oder in der Prävention.

## Fachliche Anbindung der „School of Health und Social Sciences“ zum Berufsfeld und zu gesellschaftlichen Akteuren

Die diversen fachlichen Kontakte, die die „School of Health & Social Sciences“ zu gesellschaftlichen Akteuren und zu Akteuren im Berufsfeld aufgebaut hat, hatten einen fundamentalen Wirkungsgrad bei der inhaltlichen Ausgestaltung des Studienangebots. Insbesondere die inhaltliche Abstimmung mit Fachvertreter:innen der Ernährungswissenschaften aus der Hochschullandschaft, mit Berufsvertreter:innen und Vertreter:innen von Fachgesellschaften (u. a. der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, DGE) waren hier bindend.

Bei der Entwicklung des Studiengangs wurden zudem die inhaltlichen Vorgaben und Rahmenbedingungen der DGE sowie der Zentralen Prüfstelle Prävention (ZPP) zugrunde gelegt. Das heißt, bei der inhaltlichen Ausgestaltung des Studienangebots wurden die Module bzw. Inhalte berücksichtigt, die als Mindeststandard von der DGE für Studienabsolvent:innen gefordert werden, die eine Zulassung zum Erwerb des Zertifikates für die DGE-qualifizierte Ernährungsberatung anstreben.

### **3.3 Kooperationen**

Der Fokus der Hochschule liegt primär auf der Lehre und im Rahmen der Möglichkeiten auf der angewandten Forschung. Darüber hinaus verfügt die Hochschule über ein gut ausgebautes Portfolio an Austauschmöglichkeiten mit einer renommierten ausländischen Partnerhochschule, die als internationaler Komplementärpartner in Betracht kommt.

Die Kooperationen mit der beruflichen Praxis sind ein integrales Element des „AKAD-Geschäftsmodells“, das sich in besonderer Weise der Synthese von Theorie und Praxis verschreibt. Zum einen kann ein Großteil der Lehrenden auf praktische Managementkompetenz rekurrieren; zum anderen sind die Studierenden „praktisch geerdet“, weil sie überwiegend berufsbegleitend studieren.

Die Hochschule verfügt ferner über langjährige Beziehungen zur Leadership-Kultur-Stiftung nicht nur über das dortige Promotionskolleg, sondern auch über gemeinsame Forschungsaktivitäten im Themenbereich des Leadership, deren Inhalte auch in die betreffenden Module einfließen. Ferner wird ein Netzwerk aus Praktikerinnen und Praktikern, häufig auch Beraterinnen und Beratern mit einem speziellen Fokus auf Digitalisierung eingesetzt, sodass der Eingang aktueller Praxisexpertise im Themenbereich der Digitalisierung gewährleistet wird. Diese Kooperationen sollen zur Ausgestaltung der von den Studierenden absolvierten Module im Bereich der Digitalisierung in Themenbereichen des Studienangebots beitragen.

### **3.4 Studiengänge mit besonderem Profilanspruch**

#### **3.4.1 Arbeits- und Bildungsmarktanalyse**

Der Studiengang fokussiert im Besonderen auf die gängigen Bereiche der medizinischen Grundlagenausbildung, zusammen mit den beiden Basissäulen für die Ernährungswissenschaften: Zum einen die breite Säule Ernährung: Wie funktioniert Ernährung basierend auf Ernährungsphysiologie und Biochemie? Welche Ernährungsempfehlungen gibt es und warum? Wie unterscheiden sich jene in verschiedenen Lebensstadien? Welche Ernährungskonzepte und Trends gibt es und wie kann man jene bewerten? Wie erfasse ich die Ernährung eines Menschen, inkl. Ernährungsplanung und

Nährwertberechnung? Welche ernährungsmitbedingten Erkrankungen gibt es und welche Ernährungstherapien sind im individuellen Kontext anzuwenden? Was sind Nahrungsergänzungen oder New Foods? Die zweite Basissäule bildet die Kenntnis rund um die Lebensmittel. Hier erhalten die Studierenden Wissen über die Lebensmittel- bzw. Warenkunde, die Gewinnung und Verarbeitung der Lebensmittel in Haushalt, Handwerk und Industrie, die Lebensmittelchemie und das Lebensmittelrecht, sowie die Lebensmittelqualität. Dabei wird Wert auf ein kritisches Verständnis der neuen Entwicklungen dieser Felder gelegt, wobei Themen wie Nachhaltige Lebensmittelproduktion (Planetary Health Diet) und Gesundheitspolitik ebenso aufgegriffen werden wie z. B. die Rolle von Social Media in der Ernährungskommunikation. Es wird zudem auf ein breites und integriertes Praxiswissen aus den Bereichen Ernährungs- und Sozialforschung, Ernährungssoziologie sowie Public Health geachtet.

Im Studium werden die Studierenden in Form einer aufeinander aufbauenden Kombination dieser wesentlichen Schwerpunktfelder auf die Herausforderungen des Arbeitsmarktes vorbereitet. Der Studienabschluss ist gemäß den curricular verankerten Inhalten grundlegend berufsbefähigend für Arbeiten in den wesentlichen Bereichen der Ernährungswissenschaften sowie entsprechender Randgebiete.

Mit dem erworbenen Wissen können die Absolvent:innen die folgend genannten Herausforderungen des Marktes durch organisatorische, gestaltende, beratende, problemlösende und evaluierende Tätigkeiten angehen:

#### In den Berufen in der Sozialen Arbeit und Erziehung

##### *Aufsuchende Hilfen*

- Ernährung als Grundlage für Gesundheit von Familien: Unterstützung bei Säuglingsernährung, Kinderernährung.
- Ernährung als Element für Struktur des Alltags: Unterstützung der Alltagsroutine.
- Ernährung, Haushaltsführung für Alltagsbewältigung, wirtschaftliches Auskommen.
- Anleitung zu Umgang mit Lebensmitteln, Hygiene.

##### *Einrichtungen der Jugendhilfe*

- Anleitung in der Betreuung in Wohngruppen und deren Haushalt.
- Organisation und Überwachung von Verpflegung in Einrichtungen – inhaltlich und wirtschaftlich.
- Ernährungsbildung, informell.
- Betreuung und Verpflegung von Kindern in der Kita.
- Umsetzung von Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung mit Organisation, Ausschreibung, Überwachung der Umsetzung, Kommunikation mit Familien.
- Ernährungserziehung.

##### *Betreuung und Verpflegung von Kindern im Ganztage, Verpflegung in der Schule*

- Umsetzung von Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung mit Organisation, Ausschreibung, Überwachung der Umsetzung, Kommunikation mit Familien.
- Ernährungsbildung.

## In den Berufen entlang der Wertschöpfungskette der Lebensmittelproduktion

### *Primärproduktion, Lebensmittelproduktion*

- Ernährungswissenschaftliche Kenntnisse als Grundlage für Sortimentsgestaltung,
- als Grundlage für Entwicklung neuer Produkte und
- als Grundlage für Sicherung der Qualität der Produkte.

### *Marketing*

- Ernährungswissenschaftliche Kenntnisse als Grundlage für Argumentation des Angebotes,
- Erweiterung der Themen für die Kommunikation mit den Kunden,
- Marketingmaßnahmen mit Berücksichtigung der Ernährungstrends.

### *Vertrieb, Handel*

- Ernährungswissenschaftliche Kenntnisse als Grundlage für Sortimentsgestaltung,
- als Grundlage für die Argumentation des Angebotes,
- als Grundlage für Einwandbehandlung, Aftersales Einarbeitung,
- als Grundlage für Training von Mitarbeitenden.

## In den Berufsfeldern der Heil- und Hilfsberufe

### *Osteopathie, Physiotherapie*

- Osteopathie und Physiotherapie ist Heilmittel bei Erkrankungen, die oft auch ernährungsmitbedingt sind – Ergänzung des gesundheitsbezogenen Angebotes durch Ernährungsberatung erscheint wichtig und interessant, insbesondere für ganzheitlich arbeitende Osteopath:innen, aber auch als Wettbewerbsvorteil von Physiotherapeut:innen.

### *Krankenpflege, Altenpflege*

- Ernährung als Grundlage für Gesundheit von Gesunden und Kranken ist inhaltlich sinnvoll, ambulante Krankenpflege ist fachlich gefordert im Bereich Ernährung und Diät,
- Haushaltsführung für Alltagsbewältigung ist als Pflegeleistung vorgesehen,
- Anleitung zu Umgang mit Lebensmitteln, Hygiene im Haushalt, Auswahl und Überwachung der Ernährung (selbstzubereitet und aus „Essen auf Rädern“) zur Vermeidung von Unterernährung.

### **3.4.2 Internationalisierungsgrad des Studiengangs**

Im Rahmen der kontinuierlichen strategischen Entwicklung steht die systematische Bewertung der Zukunftsfähigkeit des Studienangebots der Hochschule im Fokus. In diesem Zuge wird auch die Internationalisierung des Studienangebots ständig überprüft.

Der Studiengang ist national auf den entsprechenden Arbeitsmarkt ausgelegt, sodass Absolventinnen und Absolventen gemäß den nationalen Standards, die an einen Absolvierenden des Faches Ernährungswissenschaften gestellt werden, im deutschsprachigen Raum tätig werden können. Aufgrund des international geltenden Abschlusses (B. Sc.) ist eine Anerkennung des Studiums auch im Ausland gegeben. Demnach können die Absolventinnen und Absolventen mit entsprechenden Fremdsprachenkenntnissen auch international tätig werden, zum Beispiel im Bereich der Ernährungsforschung. Als

Hintergrund hierfür verweist die Studiengangsleitende auf ihre Erfahrungen und Forschung im internationalen Bereich.

### 3.4.3 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Der Bedarf des Studiengangs kann nachgewiesen werden.	X			
Die Berufschancen der Absolvent:innen sind untersucht und bekannt.	X			
Der Studiengang unterhält Beziehungen zum Berufsfeld und den relevanten gesellschaftlichen Akteuren.	X			

### 3.5 Stellungnahme der EAK

#### Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023

Das Kriterium ist erfüllt.

## **4 Überblick über die Maßnahmen zur Umsetzung des Qualitätsmanagementkonzepts (gemäß § 18 Abs. 1 MRVO)**

Die AKAD Hochschule Stuttgart ist seit 01.07.2021 systemakkreditiert. Hierdurch trägt das Qualitätsmanagementsystem das Qualitätssiegel der Stiftung Akkreditierungsrat und die Hochschule erhält das Recht, das Siegel des Akkreditierungsrates für die von ihr geprüften Studiengänge selbst zu verleihen respektive ihre Studiengänge unter Berücksichtigung der gesetzlichen Anforderungen intern zu akkreditieren. Die Studiengänge an der AKAD Hochschule Stuttgart werden dabei i. d. R. für acht Jahre akkreditiert.

Im Rahmen der hochschulinternen Evaluationen verfolgt die AKAD einen partizipativen Ansatz durch Einbeziehung der internen und externen Studiengangs- bzw. Studienleitenden sowie Studierenden in die Verfahren der Qualitätssicherung. Das Ziel ist es, Selbstverpflichtung für qualitätsorientiertes Handeln durch Beteiligung und Mitwirkung an der Umsetzung von Methoden, Instrumenten und Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung zu erreichen. So ist nicht nur die Lehre in den Studiengängen bzw. Modulen, für welche die internen und externen Studiengangs- und Studienleitenden verantwortlich sind bzw. die fachliche und pädagogische Mitverantwortung tragen, Gegenstand der Evaluation. Vielmehr werden sie auch in die qualitätsrelevanten Konferenzen der AKAD indirekt (Evaluationskonferenz, s. u.) oder direkt (Qualitätskonferenz, s. u.) eingebunden. Bei den fortlaufenden Beobachtungen und regelmäßigen Bewertungen der Studiengänge werden insbesondere folgende Aspekte einbezogen: Die Aktualität der Studiengänge, sich verändernde gesellschaftliche Bedürfnisse, Arbeitsaufwand der Studierenden, Studienverläufe und Abschlüsse, Effektivität der Prüfungsverfahren, Erwartungen und Bedürfnisse der Studierenden, Lernumgebung und Betreuungsangebote.

### **4.1.1 Evaluationskonferenz:**

Konkreter Gegenstand der Evaluationskonferenz sind die Studierendenbefragung zum Modul (Modulevaluation), die studentische Lehrveranstaltungsbeurteilung sowie die statistische Auswertung der Prüfungsergebnisse der begutachteten Module. Die Qualitätsbeauftragte untersucht die über die genannten QM-Instrumente erfassten Ergebnisse und leitet sie den Studienleitenden in regelmäßigen Abständen zu. Auf dieser Basis planen die Studienleitenden fachlich-inhaltliche QM-Maßnahmen mit den Lehrbeauftragten in ihrem Modul und melden sie an die Qualitätsbeauftragte zurück. Davon ausgehend analysiert die Qualitätsbeauftragte systematisch alle Ergebnisse und stellt deren Auswertung in der Evaluationskonferenz vor. Die Mitglieder derselben diskutieren und priorisieren die Vorschläge und die Studiendekane der jeweiligen School, in denen das betreffende Modul Anwendung findet, initiieren daraufhin und bei Bedarf Weiterentwicklungsmaßnahmen über die Evaluationskonferenz. Hierüber werden Studienleitende, Lehrende und Studierende informiert. Die Mitglieder der Evaluationskonferenz überprüfen ferner den Zielerreichungsgrad und die Wirksamkeit der ergriffenen Maßnahmen und können ggf. bei einer etwaigen Verfehlung der Ziele nachsteuern.

### **4.1.2 Qualitätskonferenz:**

Während in der Evaluationskonferenz die Modulebene im Fokus steht, wechselt der Evaluationsgegenstand mit der Qualitätskonferenz auf die Ebene des gesamten Studiengangs. Ziel der Qualitätskonferenz ist es, alle relevanten Ergebnisse aus den Statistiken, den Evaluationen sowie den Informationen aus weiteren Qualitätszirkeln zusammenzufassen. Auf diese Weise wird das Zusammenwirken der Module im Studiengang analysiert und Stärken und Schwächen hinsichtlich der Organisation bzw. des Studienhalts

identifiziert. Im Sinne einer 360 Grad-Betrachtung werden also die Studiengänge aus dem Blickwinkel der unterschiedlichen Stakeholder (Studierende, Absolvent:innen, Praxis) auf den Prüfstand gestellt und Handlungsbedarfe für eine weitere inhaltliche Optimierung identifiziert. Die Mitglieder der Qualitätskonferenz überprüfen den Zielerreichungsgrad der ergriffenen Maßnahmen und können ggf. bei einer etwaigen Verfehlung der Ziele nachsteuern.

### III. Überprüfung der formalen und fachlich-inhaltlichen Kriterien

#### 5 Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO, StAkkVO BW)

##### 5.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Die Regelstudienzeit entspricht den konzeptionellen Vorgaben. Ausnahmen zur Regelstudienzeit sind begründet.	x			

##### 5.2 Stellungnahme der EAK

###### Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023

Der Studiengang „Ernährungswissenschaften“ (B. Sc.) entspricht den Anforderungen gemäß § 3 MRVO bzw. StAkkVO BW.

Das Kriterium ist erfüllt.

## 6 Studiengangsprofile (§ 4 MRVO, StAkkVO BW)

### 6.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Es ist eine Abschlussarbeit vorgesehen, die in einer bestimmten Frist die selbstständige Bearbeitung einer Fachproblematik mit wissenschaftlichen Methoden zum Gegenstand hat.	x			
<u>Bei Masterstudiengängen:</u> Sofern der Studiengang einem der Profiltypen „anwendungsorientiert“ oder „forschungsorientiert“ zugeordnet ist, spiegelt sich dies in der Umsetzung des Studienganges wider.				x

### 6.2 Stellungnahme der EAK

#### Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023

Der Studiengang „Ernährungswissenschaften“ (B. Sc.) entspricht den Anforderungen gemäß § 4 MRVO bzw. StAkkVO BW.

Das Kriterium ist erfüllt.

## 7 Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO, StAkkrVO BW)

### 7.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Die Zulassungsvoraussetzungen gewährleisten unter Berücksichtigung der Eingangsqualifikationen den erfolgreichen Abschluss des Studiengangs.	X			
Für jeden einzelnen Studiengang sind die Zugangsvoraussetzungen in der jeweiligen Studien- und Prüfungsordnung detailliert definiert.	X			
Anerkennungsregeln für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen gemäß der Lissabon Konvention und außerhochschulisch erbrachte Leistungen sind festgelegt.	X			
<u>Für Masterstudiengänge:</u> Bei der Zulassung in einen Masterstudiengang liegt ein erster ggf. einschlägiger berufsqualifizierender Abschluss vor.				X
<u>Für Masterstudiengänge:</u> Durch die Zulassungsbedingungen ist sichergestellt, dass mit Erlangung des Masterabschlusses 300 ECTS-Punkte erreicht werden. Eine ggf. vorgesehene Möglichkeit der einzelfallbezogenen Abweichung ist geregelt.				X
<u>Für weiterbildende Masterstudiengänge:</u> Die geforderte qualifizierte Berufserfahrung (die nicht durch Praktika ersetzt werden kann) orientiert sich an der Zielsetzung des Studienganges und berücksichtigt die nationalen und ggf. landesspezifischen Vorgaben (mind. 1 Jahr).				X

### 7.2 Stellungnahme der EAK

#### Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023

Der Studiengang „Ernährungswissenschaften“ (B. Sc.) entspricht den Anforderungen gemäß § 5 MRVO bzw. StAkkrVO BW.

Das Kriterium ist erfüllt.

## 8 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO, StAkkrVO BW)

### 8.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Die AKAD Hochschule Stuttgart verleiht die akademischen Grade gemäß den gesetzlichen Vorgaben.	x			
Das Diploma Supplement ist obligatorischer Bestandteil des Abschlusszeugnisses und entspricht der aktuell gültigen Fassung.	x			

### 8.2 Stellungnahme der EAK

#### Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023

Der Studiengang „Ernährungswissenschaften“ (B. Sc.) entspricht den Anforderungen gemäß § 6 MRVO bzw. StAkkrVO BW.

Das Kriterium ist erfüllt.

## 9 Modularisierung (§ 7 MRVO, StAkkrVO BW)

### 9.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Der zur Akkreditierung vorliegende Studiengang ist vollständig modularisiert.	x			
Die Module sind thematisch und zeitlich abgeschlossen und überschreiten die maximale Dauer von zwei aufeinanderfolgenden Semestern nicht (länger dauernde Module sind besonders begründet).	x			
Die Modulbeschreibungen umfassen alle in § 7 Abs. 2 MRVO aufgeführten Mindestangaben.	x			

### 9.2 Stellungnahme der EAK

#### Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023

Der Studiengang „Ernährungswissenschaften“ (B. Sc.) entspricht den Anforderungen gemäß § 7 MRVO bzw. StAkkrVO BW.

Das Kriterium ist erfüllt.

## 10 Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO, StAkrVO BW)

### 10.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Der zur Akkreditierung vorliegende Studiengang ist mit dem ECTS-Leistungspunktesystem ausgestattet. Die Leistungspunkte sind den einzelnen Modulen zugeordnet.	x			
Sämtliche Module haben einen Mindestumfang von fünf ECTS-Punkten (eventuelle Ausnahmen hierzu sind plausibel erläutert).	x			
Der ECTS-Umfang des Studiengangs entspricht den Vorgaben im Rahmen von 25-30 Zeitstunden.	x			
Die verbindliche Ausweisung einer relativen ECTS-Note ist im Diploma Supplement geregelt.	x			
Die Bachelor-/Masterarbeit liegt im Rahmen der ECTS-Vorgaben.	x			

### 10.2 Stellungnahme der EAK

#### Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023

Der Studiengang „Ernährungswissenschaften“ (B. Sc.) entspricht den Anforderungen gemäß § 8 MRVO bzw. StAkrVO BW.

Das Kriterium ist erfüllt.

## 11 Qualifikationsziele, Abschlussniveau (§ 11 MRVO, StAkrVO BW)

### 11.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Der Studiengang hat ein klares, inhaltliches Profil und ist auf die Qualifikationsziele ausgerichtet.	X			
Der Studiengang besitzt eindeutig formulierte und dem Abschluss klar zugeordnete Qualifikations- und Lernziele.	X			
Die Qualifikationsziele des Studiengangs lassen sich der Qualifikationsstufe 6 (Bachelor) bzw. 7 (Master) des DQR zuordnen.	X			
<b>Qualifikationsziele und Lernergebnisse sind formuliert und tragen folgenden Zielen von Hochschulbildung Rechnung:</b>				
Wissenschaftliche Befähigung	X			
Befähigung zu einer qualifizierten Erwerbstätigkeit	X			
Persönlichkeitsentwicklung	X			
Befähigung zu zivilgesellschaftlichem Engagement	X			
<b>Die fachlich-wissenschaftlichen Anforderungen umfassen:</b>				
Wissen / Kenntnisse (Wissensverbreiterung, Wissensvertiefung)	X			
Fertigkeiten (Instrumentale Fertigkeiten, systemische Fähigkeiten, Beurteilungsfähigkeit)	X			
<b>Die personalen Anforderungen umfassen:</b>				
Sozialkompetenz (Team-/Führungsfähigkeit, Mitgestalten, Kommunikation)	X			
Selbstständigkeit (Eigenständigkeit/Verantwortung)	X			

### 11.2 Stellungnahme der EAK

#### Fachgutachten Prof. Seuß-Baum

Die Prüfkriterien hinsichtlich Qualifikationsprofilen und Abschlussniveau des zu begutachtenden Studiengangs sind überwiegend voll erfüllt. Aus den vorliegenden Unterlagen kann nicht abgeleitet werden, dass ausreichend instrumentale Fertigkeiten vermittelt werden sollen. Wünschenswert, und deshalb als Empfehlung (E1) formuliert, wäre eine etwas stärkere

Ausprägung praktischer Fertigkeiten, speziell im analytischen Bereich (dazu würde auch eine praktische Kompetenz in der Humansensorik gehören). Dabei ist natürlich der Sonderstellung eines Fernstudiengangs Rechnung zu tragen, weswegen eventuelle obligatorische Einheiten auf ein Minimum begrenzt sein sollten.

### Stellungnahme Studiengangsleitung

Wir bedanken uns recht herzlich für das konstruktive Gutachten zu unserem Studiengang Ernährungswissenschaften (B. Sc.). Gern nehmen wir dazu Stellung und setzen konkrete Punkte um.

**Empfehlung E1:** Gestatten Sie mir, etwas allgemein auszuholen, um dann konkret auf die praktische Umsetzung Ihrer Empfehlung einzugehen.

Zweifelsohne ist der Erwerb praktischer Kompetenzen in einem Studiengang der Ernährungswissenschaften sinnhaft und unverzichtbar. Dabei obliegt dem Studienkonzept im Fernstudium eine besondere Rolle – sowohl in der Vermittlung praktischer Kompetenzen, als auch in den Voraussetzungen, welche die Studierenden mitbringen. Es ist davon auszugehen, dass unsere Studierenden bereits eine breite Praxiserfahrung in ihrem bisherigen individuellen Berufsfeld gewonnen haben (Bereiche Soziale Arbeit und Erziehung, Wertschöpfungskette von Lebensmitteln, Heil- und Pflegeberufe), welche sie nun mit theoretisch-wissenschaftlichen akademischen Inhalten aus den Ernährungswissenschaften ergänzen möchten. Darüber hinaus sind AKAD-Studierende überwiegend familiär und beruflich lokal gebunden und können Präsenzangebote vor Ort nicht wahrnehmen. Uns ist bewusst, dass im Vergleich zum klassisch-universitären Präsenzstudium daher die praktischen Lerneinheiten im Fernstudium einen anderen, eher praktisch-theoretischen Seminarcharakter haben müssen. Das damit erworbene Kompetenzprofil wird transparent kommuniziert bzw. zukünftige mögliche Berufsfelder entsprechend ausgewiesen. So werden Absolvent:innen des AKAD Studiengangs Ernährungswissenschaften mit dem erworbenen Wissen die Herausforderungen des Marktes durch organisatorische, gestaltende, beratende, problemlösende und evaluierende Tätigkeiten angehen können. (Auf das Ausweisen rein praktischer Kompetenzen, wie sie zum Beispiel in einer Präsenzlehrküche vermittelt werden könnten, wird entsprechend verzichtet.)

Siehe hierzu auch Beispieltext Webseite: *„Mit diesem Studium lernen Sie, komplexe Fragen interdisziplinär zu lösen. Sie entwickeln Konzepte für angemessene Ernährung von Gesunden und Kranken, organisieren, begleiten und sichern die Versorgung von Menschen in unterschiedlichen Lebenswelten und können Verantwortung übernehmen für Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln.“*

Dem Fernstudiumkonzept folgend, bieten wir unseren Studierenden den Erwerb der folgenden instrumentellen Fertigkeiten im Rahmen ihres Studiums an:

(1) Praktische Arbeit zur **Ernährungserfassung an der DGExpert Software** (Modul ERW45)

(2) **diverse Fallprojekte zur praktischen Bearbeitung** in Kleingruppen und anschließender Präsentation in Seminar in den Modulen ERW48 (Ernährungstherapieansatz eines Patienten mit ernährungs-mitbedingter Erkrankung erstellen und begründen), ERW49 (Suche und Beurteilung von Lifestyle-Smartphone-Apps in der Schwangerschaft), ERW51 (Kindgerechte Ernährungsumsetzung auf dem Teller; eigene Umsetzung/Gestaltung und Fotodokumentation), ERW53 (Konzepterarbeitung: Quality time in der Familie bei

gemeinsamen Mahlzeiten), ERW56 (Konzepterarbeitung: die Rolle von Social Media in der Meinungsbildung von Schülern: Ernährung/Körperwahrnehmung), ERW55 (Suche und Beurteilung von neuen Trends in der Ernährungswissenschaft) und ERW59 (Planung und Konzeption eines Start-Ups)

(3) **Praxisprojektphase** (15 ECTS, 5. Semester: Hier müssen die Studierenden mindestens 35 Vollzeit Arbeitstage in einem spezifischen Berufsfeld nachweisen, in dessen Konsequenz sie ein breites Portfolio an für sie spezifischen berufsrelevanten praktischen Fertigkeiten erwerben.

**NEU:** (4) Darüber hinaus möchten wir auf ihre konstruktive Anregung im Bereich der **Sensorik** eingehen. Wir freuen uns, hierzu jetzt ebenfalls ein **praktisches Fallprojekt mit Onlineseminar** anbieten zu können. Es wird im Modul ERW44 Lebensmittelqualität inkludiert werden (3. Semester; bitte finden sie die editierte Modulbeschreibung anbei). Neben der theoretischen Grundlagenvermittlung zur Sensorik im Rahmen des Studienbriefes und der Einführung zum Fallprojekt im 2h-Onlineseminar, bekommen die Studierenden im Anschluss ein Fallprojekt zur praktischen Bearbeitung und Umsetzung.

**FALLPROJEKT:** Hierbei sollen mindestens 3 von 5 verschiedenen Lebensmittelvariationen (a-e, siehe unten) verkostet und sensorisch bewertet werden. Entsprechende Literatur (u. a.

[https://www.dlg.org/fileadmin/downloads/lebensmittel/themen/publikationen/expertenwissen/lebensmittelsensorik/2020\\_6\\_Expertenwissen\\_CATA.pdf](https://www.dlg.org/fileadmin/downloads/lebensmittel/themen/publikationen/expertenwissen/lebensmittelsensorik/2020_6_Expertenwissen_CATA.pdf);

[Nachrichten aus der Wissenschaft 01 2020.pdf \(bdsi.de\)](#)) bzw. die Vorlage eines Prüfprotokolls/Prüfbogens wird zum Download für die Studierenden bereitgestellt. Dabei sollen die Studierenden selbst und noch mindestens zwei weitere erwachsene Personen aus dem Haushalt/Freundeskreis unabhängig voneinander verkosten und bewerten, um die individuellen Ergebnisunterschiede bei einer solchen Analyseverfahren zu verdeutlichen. Schließlich sollen die Ergebnisse aus n=3 mittels deskriptiver Methoden analysiert und graphisch dargestellt werden. Das entsprechend ausgefüllte Prüfprotokoll (inkl. Fotos, Vergleich der Zutatenverzeichnisse, etc.) soll dann im Rahmen des einzureichenden Assignments beigefügt werden. Folgende Lebensmittelsettings stehen zur Auswahl, wobei die Vergleichsprodukte so ähnlich wie möglich gehalten werden sollen (Bspw. alle Chipsvarianten in Geschmacksrichtung „Paprika“ oder alle Brotaufstriche bspw. in Geschmacksrichtung „natur“):

(a) **Gruppe Öle:** Olivenöl – Leinöl – Rapsöl – Sonnenblumenöl

(b) **Gruppe Milch und Milchersatz:** Kuhmilch – Sojamilch – Hafermilch – Mandelmilch

(c) **Gruppe Chips:** Kartoffelchips – rote Beete-Chips – Linsenchips – Maischips

(d) **Gruppe pflanzliche Brotaufstriche:** Kichererbsen-Aufstrich - Linsenaufstrich – Sojaaufstrich – Avocado-Aufstrich

(e) **Gruppe Brote:** Roggenvollkornbrot – Dinkelvollkornbrot – Weizenvollkorn – glutenfreies Brot.

### **Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023**

Die EAK schließt sich dem Votum der Gutachterin an, die die wesentlichen Empfehlungen in den überarbeiteten Modulen umgesetzt sieht. Es wird angeregt, für das Fallprojekt Sensorik aufgrund der Einsatzbereiche der Absolvent:innen eine kurze Aufgabe zu einer hedonischen

Prüfung zu ergänzen (Akzeptanzprüfung - hier finden sich auch Beispiele in gängigen Lehrbüchern), da es in den genannten Bereichen häufig um die sensorische Einschätzung von Verbrauchenden geht. Die EAK geht ferner davon aus, dass die von der Gutachterin angesprochenen Empfehlungen (z. B. Vertiefungen) bei der Reakkreditierung noch einmal diskutiert werden und überprüft wird, ob die vorgeschlagenen Änderungen und Maßnahmen dazu dienen, die Ziele zu erreichen.

Alle bestehenden Fragen konnten im Vorfeld ausgeräumt werden, sodass auf die Empfehlung verzichtet werden kann.

Das Kriterium ist erfüllt.

## 12 Studiengangskonzept (§ 12 MRVO, StAkkrVO BW)

### 12.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
<b>Zusammenfassende Bewertung der Aspekte Curriculum und Modulkonzept und Passgenauigkeit des Abschlusses und der Abschlussbezeichnung</b>				
Das Curriculum trägt den Zielen des Studienganges angemessen Rechnung und gewährleistet die angestrebte Kompetenzentwicklung und Berufsbefähigung.	x			
Die Module sind inhaltlich ausgewogen und sinnvoll miteinander verknüpft.	x			
Das Studiengangskonzept umfasst die Vermittlung/Förderung von Fachwissen und fachübergreifendem Wissen sowie von methodischen und generischen Kompetenzen.	x			
Das Studiengangskonzept ist in der Kombination der einzelnen Module stimmig und nachvollziehbar hinsichtlich der festgelegten Eingangsqualifikation und der Erreichbarkeit der formulierten Qualifikationsziele aufgebaut ("roter Faden") und ermöglicht inhaltliche Bezüge zwischen den Modulen.	x			
Die zu vergebende Abschlussbezeichnung ist korrekt gewählt und passt zum inhaltlichen Profil des Studienganges.	x			
Die Studiengangsbezeichnung, der Abschlussgrad, das Curriculum und die Qualifikationsziele sind aufeinander bezogen.	x			
<b>Ressourcen</b>				
Der Studiengang verfügt über ausreichend wissenschaftliches, administratives und technisches Personal, um seine Ziele zu erreichen.	x			
Die Regelungen zum Auswahlverfahren der Lehrenden sind transparent und nachvollziehbar.	x			
Bei der Auswahl von Lehrenden wird sowohl auf die didaktischen Fähigkeiten als auch auf die wissenschaftlichen Qualifikationen Wert gelegt.	x			

Die adäquate Durchführung des Studienganges ist hinsichtlich der qualitativen und quantitativen räumlichen Ausstattung gesichert. Die Räume und Zugänge sind behindertengerecht ausgestattet und barrierefrei erreichbar.	x			
Die adäquate Durchführung des Studienganges ist hinsichtlich der Literaturlausstattung und ggf. dem Zugang zu digitalen Medien und relevanten Datenbanken sowie der Öffnungszeiten und Betreuungsangebote der Bibliothek gesichert.	x			
<b>Studierendenmobilität</b>				
Der Studiengang ist so gestaltet, dass er Zeiträume für Aufenthalte an anderen Hochschulen und in der Praxis ohne Zeitverlust bietet (Mobilitätsfenster).	x			
<b>Prüfungen</b>				
Die Prüfungen sind modulbezogen sowie wissens- und kompetenzorientiert und dienen der Feststellung, ob die Qualifikationsziele erreicht wurden.	x			
Ein Modul schließt regelmäßig mit einer (das gesamte Modul umfassenden) Prüfung ab. Ausnahmen hierzu werden nachvollziehbar begründet.	x			
Die Bedingungen und Modalitäten für den Erwerb von Leistungsnachweisen sind in der Studien- und Prüfungsordnung festgelegt und werden den Studierenden bei Studienbeginn zur Verfügung festgelegt.	x			
Es existiert eine vom Rektorat und Senat auf Rechtsfähigkeit geprüfte Studien- und Prüfungsordnung.	x			
<b>Studierbarkeit und Betreuung</b>				
Die Prüfungsbelastung und Prüfungsorganisation gewährleisten die Studierbarkeit des Studiengangs (i. d. R. nicht mehr als sechs Prüfungsleistungen pro Semester).	x			
Die (geplante) studentische Arbeitsbelastung ist plausibel beschrieben und gewährleistet die Studierbarkeit des Studiengangs.	x			
Die individuellen Erfolgsraten der Studierenden über den gesamten Verlauf des Studiums	x			

werden dokumentiert und erlauben die Ermittlung der effektiven Studiendauer.				
Die Studierbarkeit wird durch entsprechende Betreuungsangebote sowie fachliche und überfachliche Studienberatung gewährleistet.	x			
Bei <u>dualen Studiengängen</u> : Das Zusammenwirken der unterschiedlichen Lernorte (Betrieb und Hochschule) ist adäquat ausgestaltet und wird durch geeignete Supportinstanzen gestützt.				x
<b>Studiengänge mit besonderem Profilanpruch</b>				
Lehr- und Lernmaterialien genügen den besonderen didaktischen Ansprüchen, um den weit überwiegenden Anteil an Selbstlernphasen zielorientiert zu strukturieren.	x			
<u>Bei dualen Studiengängen</u> : Die Zusammenarbeit zwischen der Hochschule und dem Dual-Partnerunternehmen ist vertraglich geregelt.				x
<u>Bei dualen Studiengängen</u> : Die Hochschule stellt sicher, dass die theorie- und praxisbasierten Studienanteile angemessen sind. Praktische Anteile werden ausreichend kreditiert. Die wissenschaftliche Befähigung der Absolvent*innen wird sichergestellt.				x
<b>Ausgestaltung von Praxisinhalten / Verzahnung Theorie und Praxis / Didaktisches Konzept</b>				
Das Studiengangskonzept sieht adäquate Lehr- und Lernformen vor.	x			
Das Studiengangskonzept bietet systematische Verknüpfungen von Theorie und Praxis in einem geeigneten Umfang.	x			

## 12.2 Stellungnahme der EAK

### Fachgutachten Prof. Seuß-Baum

Das Studiengangskonzept des zu begutachtenden Studiengangs Ernährungswissenschaften ist schlüssig und der Aufbau ist konsistent. Gerade Module wie ERW20 „Einführung in die Ernährungswissenschaften“ im ersten Semester tragen wesentlich zur Motivation der Studierenden bei und gehen inhaltlich jedoch nicht so ins Detail, dass noch unzureichend vorhandene naturwissenschaftliche Grundlagen notwendig wären.

Dies leitet jedoch gleich über zu einer Empfehlung, die die Studierbarkeit und Arbeitsbelastung der Studierenden betrifft. Das Modul naturwissenschaftliche Grundlagen ist für die formulierten, zu erreichenden Kompetenzen mit 5 ECTS knapp bemessen. Hier wird empfohlen, diesen Grundlagen mehr Raum zu geben. Dies vor allem in Anbetracht der

Zielgruppe (u. a. Berufstätige mit Hochschulzugangsberechtigung – auch aus nicht-naturwissenschaftlichen oder medizinischen Bereichen, wie z. B. Soziale Arbeit). Die geplanten Propädeutika sind in diesem Zusammenhang hilfreich, jedoch vermutlich nicht ausreichend. Dies sollte über eine Evaluierung nachgewiesen werden.

Bei der Passung des Titels des Studiengangs mit dem Studiengangsprofil ist nur zu erwähnen, dass der allgemeine Titel Ernährungswissenschaft in seiner Breite zum durch die Module dargestellten Profil stimmig ist. Was auffällt ist, dass im 5. und 6. Semester 2 Vertiefungen vorgesehen sind mit jeweils 15 ECTS (3 Module à 5 ECTS). Diese können inhaltlich auch sehr unterschiedlich gestaltet sein. Für eine inhaltliche Vertiefung erscheinen 15 ECTS in Bezug auf den Gesamtworkload wenig. Hier sollte in der Reakkreditierung darüber nachgedacht werden, sich auf 1 Vertiefung zu konzentrieren und dieser (z. B. durch einen höheren Umfang an ECTS) mehr Raum zu geben (E2). Darüber hinaus fällt auf, dass die Vertiefung im Zeugnis nur durch die Auflistung der gewählten Module kommuniziert wird.

Hinsichtlich der Studierendenmobilität ist festzuhalten, dass es zwar eine Mobilitätsmöglichkeit ins Ausland gibt, dass dies jedoch noch ausbaufähig wäre. Im Anbetracht der Internationalisierung der Unternehmen und auch der Verbände und anderer Institutionen wäre Auslandserfahrung und auch Fremdsprachenkompetenz für die Studierenden wichtig für die Employability. Vielleicht könnten diese Kompetenzen auch über Zusammenarbeit mit internationalen Hochschulen im Bereich der Lehre vermittelt werden (E3).

Überwiegend sieht das Studiengangskonzept adäquate Lehr- und Lernformen vor, um die zu erreichenden Kompetenzen zu vermitteln. Die im Selbstbericht dargestellte Freiwilligkeit bei der Teilnahme an Präsenzangeboten erscheint jedoch für eine ausreichend praxisnahe Ausbildung, auch bei einem Fernstudiengang, nicht zielführend. Man sollte in einigen wenigen Modulen, wie z. B. zur Vermittlung von mikrobiologischen oder chemischen Analysen und Qualitätsanalysen Präsenzzeiten obligatorisch vorsehen, um die entsprechenden Kompetenzen sicherstellen zu können (s. E1).

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass der neu konzipierte Studiengang eine große Breite abdeckt und bei detaillierter Betrachtung der fachlichen Inhalte der Module auch erkennbar wird, dass eine ausreichende Tiefe vermittelt werden soll. Es wird deutlich, dass eine Berufsbefähigung für die genannten Berufsfelder erreicht werden kann.

#### Stellungnahme Studiengangsleitung

Auch hier danken wir für das konstruktive Anregen, den Einstieg ins Studium für unsere Studierenden so effektiv wie möglich zu gestalten.

Tatsächlich ist davon auszugehen, dass die individuellen Voraussetzungen im Bereich der Naturwissenschaften je Studiengangsanfänger:innen sehr unterschiedlich sein können. Um ihnen einen adäquaten Einstieg zu ermöglichen, bieten wir u. a. in den Feldern Mathematik und Physik sogenannte Brückenkurse an. In diesen können die Studierenden ihr Schulwissen jeweils in einem 3-Tage-Seminar reaktivieren und dann anschließend mit den eigentlichen Studieninhalten darauf aufbauen.

Um den Studierenden neben dem Modul MED25 (Naturwissenschaftliche Grundlagen) die Möglichkeit für eine noch intensivere Auseinandersetzung mit den naturwissenschaftlichen Grundlagen und damit optimalen Bezug zu den anschließenden Inhalten anzubieten, haben wir im nachgeschalteten **Modul SQF30** (Wissenschaftliches Arbeiten für Ernährungs- und Naturwissenschaftler) jetzt zusätzlich Kurzlehrbücher aus den Bereichen Chemie und Physik

sowie eine Statistik-Serie des Deutschen Ärzteblattes als E-Reader eingebunden. Mit diesen Inhalten können die Studierenden wiederholend-vertiefend auf didaktisch eingängige und prägnante Weise ihre Grundlagen in Chemie, Physik und Statistik spezifisch für das medizinische Themenfeld weiter ausbauen (siehe editierte Modulbeschreibung anbei). Darüber hinaus bieten wir den Studierenden auch im **Modul GES48** (Public Health) im Kontext epidemiologischer Analysen vertiefende Lerninhalte zur statistischen Datenanalyse, u. a. speziell für Naturwissenschaftler und Mediziner, an.

Zu Ihrer Übersicht haben wir die Inhalte des o.g. Propädeutikums in den Modulen Statistik und Mathematik im Anhang auch noch mal bereitgestellt.

Übergreifend sind wir sehr an der Evaluation unserer Inhalte bzw. unseres Studiengang-Konzeptes interessiert. Demnach findet regulär nach § 20 (4) der Qualitäts- und Evaluationsordnung<sup>1</sup> mindestens einmal im Akkreditierungszeitraum je eine Qualitäts- und Evaluationskonferenz statt. Hierin werden u. a. die Studierenden befragt, ob und wie die angebotenen Modulinhalte zum Lernerfolg /Erreichen der Kompetenzziele beigetragen haben und ob hier Anpassungen gewünscht bzw. notwendig sind, welche wir dann entsprechend umsetzen. Wir werden hier insbesondere die naturwissenschaftlichen Grundlagen im Blick haben.

Auch der Empfehlung bzgl. des Umfangs der Vertiefungen gehen wir wie vorgeschlagen gern im Rahmen der Reakkreditierung nach. Wir sind sehr daran interessiert, wie unsere Absolvent:innen mit dem aktuellen Vertiefungsumfang von 2x 15 ECTS am Markt bzw. im Berufsleben auf Akzeptanz stoßen bzw. wie deren Passfähigkeit beurteilt wird. Im Rahmen der Qualitätskonferenz können Absolvent:innen entsprechend diesbezüglich befragt werden. So könnte auf die Bedarfe am Markt im Hinblick umfangreicherer Vertiefungen reagiert werden. Allerdings sind die Hürden diesbezüglich insofern hoch, als die 15 ECTS-Vertiefungen bislang über alle Bachelorstudiengänge innerhalb der AKAD identisch gehandhabt wurden.

Die detaillierte Ausweisung der jeweiligen Vertiefung inkl. der darin belegten Module im Zeugnis (Transcript of Records) wird in Absprache mit dem Prüfungsamt umgesetzt.

Hinsichtlich der Studierendenmobilität versichern wir, dass wir immer unterstützen, wenn Studierende mit dem Wunsch eines Auslandsaufenthalts an uns herantreten, Ihnen Realisierungsmöglichkeiten aufzeigen und die individuelle Umsetzung prüfen. Dennoch muss auch hier den Rahmenbedingungen von Fernstudierenden Rechnung getragen werden. Die Studierenden sind erfahrungsgemäß familiär und/oder beruflich lokal gebunden, sodass eine längerfristige, mehrmonatige Unterbrechung des Alltags oft nicht gewünscht ist. Daher bieten wir u. a. ein dreiwöchiges Auslandsprogramm in Kalifornien an der California State University Sacramento (CSUS) an, bei dem die Studierenden ihre persönliche Entwicklung stärken, als auch vor Ort die Seminare "Intercultural Competence and Global Leadership" sowie "Project Management" belegen können. Bei erfolgreichem Abschluss erhalten die Studierenden je ein Zertifikat von CSUS und von AKAD. Das Seminar "Project Management" kann dann sogar auf

---

<sup>1</sup> § 20 (4): Die Qualitätskonferenz findet mindestens einmal im Akkreditierungszeitraum des jeweiligen Studiengangs statt. Qualitätsbeauftragte, Studiengangsleitungen oder Studiendekanin bzw. Studiendekan lösen im Falle von internen Konzept- bzw. Erstakkreditierungen spätestens zur Hälfte des Akkreditierungszeitraums oder anlassbezogen eine (Zwischen-) Überprüfung und Anpassung der Studiengangskonzepte aus.

ihr im Curriculum verankertes Modul SQF43 „Projekt- und Qualitätsmanagement“ im 4. Semester angerechnet werden.

Bzgl. der Vermittlung von mikrobiologischen oder chemischen Analysen und Qualitätsanalysen verweisen wir auf die Stellungnahme zu E1 im vorderen Dokumentteil. Neben der Inklusion des obligatorischen praktisch-analytischen Sensorik-Fallprojekts (da Einreichung des Prüfberichts im Rahmen der Prüfleistung erforderlich), werden wir in analoger Weise auch die Einbindung von chemisch-analytischen und mikrobiologischen Praxisanwendungen didaktisch mitdenken und gestalten. Dies wird zum Beispiel in den Modulen ERW40 (Lebensmittelchemie) und MED24 (Biowissenschaftliche Grundlagen: Mikrobiologie und Infektionslehre) eingebunden bzw. umgesetzt werden (angepasste Modulbeschreibungen anbei). Auch hier gestalten wir die Durchführung für einen bestmöglichen Abschluss obligatorisch, da entsprechende Protokollinhalte im Zuge der Prüfleistung (Klausur) mit einfließen werden.

#### **Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023**

Siehe Einlassung zu Kapitel 11 (Qualifikationsziele).

Das Kriterium ist erfüllt.

## 13 Fachlich-inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO, StAkkrVO BW)

### 13.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Die Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen ist gewährleistet.	x			
Die fachlich-inhaltliche Gestaltung und die methodisch-didaktischen Ansätze des Curriculums werden kontinuierlich überprüft und an fachliche und didaktische Weiterentwicklungen angepasst.	x			
Der fachliche Diskurs wird berücksichtigt.	x			

### 13.2 Stellungnahme der EAK

#### Fachgutachten Prof. Seuß-Baum

Wie schon dargestellt, handelt es sich bei dem zu begutachtenden Studiengang um einen neu konzipierten Studiengang. Die zugänglichen Unterlagen zeigen ein hohes Maß an Aktualität und Adäquanz der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen. Durch die beschriebenen Maßnahmen des Qualitätsmanagements ist auch eine kontinuierliche Anpassung an die Anforderungen möglich. Der fachliche Diskurs wird ausreichend ermöglicht.

#### Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023

Das Kriterium ist erfüllt.

## 14 Studiengangsinterne Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung (§ 14 MRVO, StAkrVO BW)

### 14.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfeh- lungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Die Lehre wird regelmäßig unter Beteiligung von Studierenden auf Studiengangs- und Modulebene evaluiert.	x			
Aus den Evaluationsergebnissen werden Maßnahmen zur Weiterentwicklung des Studiengangs abgeleitet.	x			
Die Evaluationsergebnisse sowie die daraus folgenden Maßnahmen werden bekannt gemacht.	x			
Der Studiengang verwendet die Ergebnisse der Befragung der Absolvent:innen, um das Studienangebot zu verbessern.	x			
<u>Bei Reakkreditierung:</u> Die Auflagen und Empfehlungen aus der vorherigen Akkreditierung wurden berücksichtigt und adäquat adressiert.				x
<u>Bei Reakkreditierung:</u> Ergebnisse des hochschulinternen Qualitätsmanagements fließen in die Weiterentwicklung des Studienganges ein. Dabei berücksichtigt die Hochschule insbesondere Evaluationsergebnisse, Untersuchungen der studentischen Arbeitsbelastung, des Studienerfolgs und des Verbleibs der Absolvent*innen.				x

### 14.2 Stellungnahme der EAK

#### Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023

Das Kriterium ist erfüllt.

## 15 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO, StAkkrVO BW)

### 15.1 Prüfkriterien

Prüfkriterien	Bewertung			
	Erfüllt	Erfüllt mit Empfehlungen	Erfüllt mit Auflagen	Nicht relevant
Der Studiengang verfügt über Studierendenstatistiken, welche die Entwicklung der Geschlechterverteilung im Studienverlauf aufzeigen. Die Studienbedingungen sind so gestaltet, dass die Gleichstellung der Geschlechter gewährleistet ist. Insbesondere ist die Chancengleichheit durch die zeitliche Festlegung, die Form und die Auswahl der Inhalte von Leistungsbeurteilungen nicht beeinträchtigt.	x			
Die Studienorganisation berücksichtigt die Bedürfnisse Studierender und Dozierender mit Familienaufgaben sowie Studierender mit körperlicher Beeinträchtigung.	x			
Ausgeprägte Ungleichgewichte in der Repräsentation der Geschlechter sind nachvollziehbar begründet.	x			
Ein Anspruch auf Nachteilsausgleich für Studierende mit Behinderung hinsichtlich zeitlicher und formaler Vorgaben im Studium sowie bei allen abschließenden oder studienbegleitenden Leistungsnachweisen ist sichergestellt.	x			

### 15.2 Stellungnahme der EAK

#### Votum der EAK auf der Sitzung vom 21.04.2023

Das Kriterium ist erfüllt.

#### **IV. Beschlussfassung**

Der Studiengang „**Ernährungswissenschaften**“ (B. Sc.) wird ohne Auflagen und Empfehlungen akkreditiert.