

Akkreditierungsbericht

Programmakkreditierung – Bündelverfahren

Raster Fassung 01 – 14.06.2018

[▶ Link zum Inhaltsverzeichnis](#)

Hochschule	Hochschule Fulda
------------	------------------

Studiengang 01	Food Processing			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Master of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	3			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	90			
Bei Master: konsekutiv oder weiterbildend	konsekutiv			
Aufnahme des Studienbetriebs	2005			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	30			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Semester	19 (SoSe), 9 (WiSe)			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/ Absolventen pro Jahr	2012: 11, 2013: 16, 2014: 25, 2016: 20, 2017: 5 (Angabe der Hochschule)			

Erstakkreditierung	<input type="checkbox"/>
Reakkreditierung Nr.	2
Verantwortliche Agentur	AQAS e.V.
Akkreditierungsbericht vom	01.04.2019

Studiengang 02	Food Processing - berufsbegleitend			
Abschlussgrad / Abschlussbezeichnung	Master of Science			
Studienform	Präsenz	<input checked="" type="checkbox"/>	Blended Learning	<input checked="" type="checkbox"/>
	Vollzeit	<input type="checkbox"/>	Intensiv	<input type="checkbox"/>
	Teilzeit	<input checked="" type="checkbox"/>	Joint Degree	<input type="checkbox"/>
	Dual	<input type="checkbox"/>	Lehramt	<input type="checkbox"/>
	Berufsbegleitend	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Fernstudium	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Studiendauer (in Semestern)	5			
Anzahl der vergebenen ECTS-Punkte	90			
Bei Master: konsekutiv oder weiterbildend	konsekutiv			
Aufnahme des Studienbetriebs	2012			
Aufnahmekapazität pro Jahr (Max. Anzahl Studierende)	12			
Durchschnittliche Anzahl der Studienanfänger pro Jahr	13			
Durchschnittliche Anzahl der Absolventinnen/Absolventen pro Jahr	2016: 3, 2017: 2 (Angabe der Hochschule)			

Erstakkreditierung	<input type="checkbox"/>
Reakkreditierung Nr.	1
Verantwortliche Agentur	AQAS e.V.
Akkreditierungsbericht vom	01.04.2019

Ergebnisse auf einen Blick

Studiengang 01 „Food Processing“ (M.Sc.)

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

Die formalen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

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

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

- erfüllt
- nicht erfüllt

Studiengang 02 „Food Processing – berufsbegleitend“ (M.Sc.)

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

Die formalen Kriterien sind

erfüllt

nicht erfüllt

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

Die fachlich-inhaltlichen Kriterien sind

erfüllt

nicht erfüllt

Kurzprofil

Studiengänge 01 „Food Processing“ (M.Sc.) und 02 „Food Processing - berufsbegleitend“ (M.Sc.)

Die Hochschule Fulda ist eine staatliche Hochschule des Landes Hessen; sie versteht sich als regional verankerte, forschungsstarke Hochschule mit einem anwendungsorientierten Profil. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen „Gesundheit, Ernährung und Lebensmittel“, „Interkulturalität und soziale Nachhaltigkeit“ sowie „Informatik und Systemtechnik“. Kooperative Promotionen werden u. a. mit der Universität Kassel angeboten.

Die Hochschule ist in acht Fachbereiche gegliedert: Angewandte Informatik, Elektrotechnik und Informationstechnik, Lebensmitteltechnologie, Oecotrophologie, Pflege und Gesundheit, Sozial- und Kulturwissenschaften, Sozialwesen sowie Wirtschaft. Das Studienangebot umfasst zum Zeitpunkt der Antragsstellung 32 Bachelor- und 18 Masterstudienprogramme, von denen einige dual angeboten werden. Die Hochschule reagiert nach eigenen Angaben auf den demographischen Wandel, auch gerade in Nord- und Osthessen, mit einem auf die Bedürfnisse der sich wandelnden Studierendenschaft angepassten Lehr- und Lernangebot.

Die Studiengänge „Food Processing“ und „Food Processing – berufsbegleitend“ sind am Fachbereich „Lebensmitteltechnologie“ angesiedelt und konsekutiv zu dem Bachelorstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ aufgebaut. Die Masterstudiengänge bündeln die Disziplinen Naturwissenschaften, Management, Technik und Technologie und vermitteln vertiefende und an aktuellen Forschungsfragen orientierte Fach- und Methodenkompetenz in diesen Bereichen. Absolvent*innen sollen für Tätigkeiten in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelbranche, der Kosmetik- und Pharmatechnologie, der chemischen und umwelttechnischen Industrie sowie für eine wissenschaftliche Karriere qualifiziert werden. Schlüsselqualifikationen wie Kommunikationsfähigkeiten und Moderationskompetenz werden ebenfalls geschult. Spezialisierungen sind durch Wahlpflichtbereiche möglich.

Wohingegen der Studiengang „Food Processing“ forschungsorientiert ausgerichtet ist, ist der berufsbegleitende Masterstudiengang eher anwendungsbezogen und integriert Fragestellungen aus dem Berufsfeld der Studierenden ein. Die Regelstudienzeit ist entsprechend auf fünf Semester gestreckt und die Lehrinhalte werden durch ein *Blended Learning*-Konzept vermittelt; Präsenzveranstaltungen sind auf zwei Tage gebündelt, um eine berufliche Tätigkeit zu ermöglichen.

Zusammenfassende Qualitätsbewertungen des Gutachtergremiums

Studiengang 01 „Food Processing“ (M.Sc.)

Der Vollzeitstudiengang „Food Processing“ ist durch einen hohen Forschungsbezug gekennzeichnet, der sich in einem schlüssigen Studienkonzept niederschlägt. Studierende werden an verschiedenen Stellen und in unterschiedlichem Maße in Forschungsaktivitäten und -projekte eingebunden und auf eine mögliche Promotion vorbereitet, wenn auch die Mehrzahl der Absolvent*innen vorzugsweise in die Lebensmittelwirtschaft geht. Mit einer Stärkung des Praxisbezugs würde der Studiengang daher noch an Attraktivität gewinnen. Insgesamt ist die Studiensituation als sehr gut zu bezeichnen und Absolvent*innen werden angemessen auf eine Tätigkeit in der Wirtschaft vorbereitet.

Studiengang 02 „Food Processing - berufsbegleitend“ (M.Sc.)

Der berufsbegleitende Masterstudiengang verfolgt weitestgehend deckungsgleiche Qualifikationsziele wie der Vollzeitstudiengang, ermöglicht aber in der Lehre eine anwendungsbezogenere Ausrichtung. Diese könnte durch eine Ergänzung des Curriculums um stärker berufsfeldbezogene Module an Kontur gewinnen. Die Studienorganisation hat sich seit der Einführung des Studiengangs eingespielt und ermöglicht den Studierenden eine individuelle Studien- und Berufskooperation. Der Einsatz von neuen, digitalen Lehrmethoden erleichtert eine berufsbegleitende und gleichzeitig hochinnovative Vermittlung der Inhalte (wie bspw. online Live-Vorlesungen inkl. direktem Feedback).

Inhalt

Ergebnisse auf einen Blick	3
Studiengang 01 „Food Processing“ (M.Sc.)	3
Studiengang 02 „Food Processing – berufsbegleitend“ (M.Sc.)	4
Kurzprofil.....	5
Studiengänge 01 „Food Processing“ (M.Sc.) und 02 „Food Processing - berufsbegleitend“ (M.Sc.).....	5
Zusammenfassende Qualitätsbewertungen des Gutachtergremiums	6
Studiengang 01 „Food Processing“ (M.Sc.)	6
Studiengang 02 „Food Processing - berufsbegleitend“ (M.Sc.)	6
1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien	8
Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO)	8
Studiengangsprofile (§ 4 MRVO)	8
Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO) ..	8
Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)	9
Modularisierung (§ 7 MRVO)	9
Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO).....	10
2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien	12
2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung.....	12
2.2 Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien.....	12
Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO).....	12
Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO)	16
Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)	23
Studienerfolg (§ 14 MRVO).....	24
Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)	25
3 Begutachtungsverfahren.....	26
3.1 Allgemeine Hinweise	26
3.2 Rechtliche Grundlagen	26
3.3 Gutachtergruppe	26
4 Datenblatt	27
4.1 Daten zu den Studiengängen zum Zeitpunkt der Begutachtung	27
4.2 Daten zur Akkreditierung	28
Studiengang 01 „Food Processing“ (M.Sc.)	28
Studiengang 02 „Food Processing - berufsbegleitend“ (M.Sc.)	28
5 Glossar	29
Anhang.....	30

1 Prüfbericht: Erfüllung der formalen Kriterien

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

Studienstruktur und Studiendauer (§ 3 MRVO)

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

Dokumentation/Bewertung

Der Studiengang „Food Processing“ wird als Vollzeitstudium angeboten und umfasst gemäß § 3 der studiengangsspezifischen Prüfungsordnung drei Semester und einen Umfang von 90 ECTS-Punkten. Der berufsbegleitende Studiengang ist gemäß § 3 der studiengangsspezifischen Prüfungsordnung auf eine Regelstudienzeit von fünf Semestern bei 90 ECTS-Punkten gestreckt, um eine begleitende Berufstätigkeit zu ermöglichen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Studiengangsprofile (§ 4 MRVO)

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

Dokumentation/Bewertung

Es handelt sich bei den Studiengängen um konsekutive Masterstudiengänge. Der Studiengang „Food Processing“ wird als forschungsorientiert ausgewiesen. Eine Profildzuordnung für „Food Processing - berufsbegleitend“ ist nicht vorgesehen.

Gemäß § 3 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule ist eine Abschlussarbeit in allen Studiengängen vorgesehen. Mit dieser Masterarbeit wird die Fähigkeit nachgewiesen, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein Problem aus dem jeweiligen Fach selbstständig nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten. Die Bearbeitungszeit beträgt gemäß § 4 der studiengangsspezifischen Prüfungsordnungen 20 Wochen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten (§ 5 MRVO)

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

Dokumentation/Bewertung

Zugangsvoraussetzung für die Studiengänge ist gemäß § 2 der studiengangsspezifischen Prüfungsordnungen ein erster berufsqualifizierender Abschluss in Lebensmitteltechnologie oder einer verwandten Fachrichtung mit hohem lebensmittelbezogenen Anteilen im Umfang von 210 ECTS-Punkten und einer Abschlussnote von mindestens 2,5. Bewerber*innen mit einem Abschluss mit weniger als 210 ECTS-Punkten können fehlende Punkte durch das Absolvieren von Modulen ergänzen.

Für den Studiengang „Food Processing - berufsbegleitend“ ist darüber hinaus eine einschlägige studienbegleitende Berufstätigkeit im Umfang von mindestens 19 Stunden wöchentlich nachzuweisen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen (§ 6 MRVO)

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

Dokumentation/Bewertung

Es handelt sich um Studiengänge der Fächergruppe Naturwissenschaften. Als Abschlussgrad wird gemäß § 1 der studiengangsspezifischen Prüfungsordnungen „Master of Science“ vergeben.

Gemäß § 20 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule erhalten die Absolvent*innen zusammen mit dem Zeugnis ein Diploma Supplement. Dem Selbstbericht liegt ein Beispiel in deutscher und in englischer Sprache in der aktuell von HRK und KMK abgestimmten gültigen Fassung bei.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Modularisierung (§ 7 MRVO)

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

Dokumentation/Bewertung

Die Curricula der beiden Masterstudiengänge umfassen Module im Umfang von je fünf ECTS-Punkten mit Ausnahme der Masterarbeit, für die 30 ECTS-Punkte vorgesehen sind. Die Module sind allesamt so konzipiert, dass sie innerhalb eines Semesters abgeschlossen werden. Im Studiengang „Food Processing“ sind sechs Module verpflichtend (u. a. zu den Themen Food Processing, Lebensmitteltechnologie, Datenanalyse und Biochemie) sowie die Masterarbeit. Darüber hinaus sind 30 ECTS-Punkte aus einem Wahlpflichtbereich zu belegen; eines der Wahlpflichtmodule kann aus dem Angebot verwandter Masterstudiengänge der Hochschule belegt werden.

Im Studiengang „Food Processing - berufsbegleitend“ müssen pro Semester drei Module je fünf ECTS-Punkten studiert werden. In den ersten Semestern sind dies zwei Pflichtmodule und ein Wahlpflichtmodul; im dritten und vierten Semester ist der Wahlbereich auf drei Module ausgeweitet. Die Module sind zum überwiegenden Teil identisch mit denen des Vollzeitstudiengangs, sind aber den Bedürfnissen der berufsbegleitenden Studierenden angepasst.

Das Modulhandbuch enthält grundsätzlich alle nach § 7 Abs. 2 MRVO erforderlichen Angaben, insbesondere u. a. Angaben zu den Inhalten und Qualifikationszielen, den Lehr- und Lernformen, den Leistungspunkten und der Prüfung. Prüfungsformen sind in § 9 der Allgemeinen

Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule nach Art, für Klausuren und mündliche Prüfungen nach möglicher Dauer und Umfang (anhand einer Spannbreite) definiert. Im Modulhandbuch ist die grundsätzliche Form der Prüfung – mündlich, schriftlich oder andere – ausgewiesen. Die konkrete Prüfungsform wird gemäß § 9 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen zu Beginn des Moduls bekannt gegeben.

Die Hochschule hat in ihrer Stellungnahme darauf hingewiesen, dass sich die Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen seit dem Verfahrensbeginn geändert haben und infolgedessen, zwei bis drei mögliche Prüfungsformen im Modulhandbuch ausgewiesen werden müssen. Die Festlegung der konkreten Form und des Umfangs pro Modul erfolgt gemäß § 12 der aktualisierten Allgemeinen Bestimmungen in der ersten Sitzung einer Veranstaltung. Die zuständige Kommission von AQAS bewertet diese Vorgaben als ausreichend und das Kriterium in Bezug auf die Definition der Prüfungsform und des -umfangs als erfüllt.

Aus § 20 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Hochschule geht hervor, dass neben der Abschlussnote nach deutschem Notensystem auch die Ausweisung einer relativen Note erfolgt.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Leistungspunktesystem (§ 8 MRVO)

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

Dokumentation/Bewertung

Module sind mit ECTS-Punkten versehen, wobei einem ECTS-Punkt eine Gesamtarbeitsleistung der Studierenden von 30 Zeitstunden in allen Studiengängen zugrunde liegt, wie aus den Modulhandbüchern und den Prüfungsordnungen indirekt ersichtlich ist.

Nach Auskunft der Hochschule ist das Modulhandbuch Teil der Prüfungsordnung im Land Hessen; somit geht aus der Prüfungsordnung indirekt hervor, wie viele Stunden einem ECTS-Punkt zu Grunde liegen; eine weitere Spezifikation wäre nicht notwendig. Die zuständige Kommission von AQAS folgt dieser Argumentation und sieht das Kriterium in diesem Aspekt als erfüllt an.

In beiden Studiengängen sind gemäß § 3 der studiengangsspezifischen Prüfungsordnungen 90 ECTS-Punkte zu erwerben; gemäß § 3 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen werden unter Einbeziehung des vorangehenden Studiums für einen Masterstudienabschluss 300 ECTS-Punkte benötigt.

Der Studiengang „Food Processing“ weist gemäß § 5 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen 30 ECTS-Punkte pro Semester auf; der berufsbegleitende Masterstudiengang umfasst 15 ECTS-Punkte pro Semester (wie aus dem Studienverlaufsplan in der studiengangsspezifischen Prüfungsordnung ersichtlich wird), um eine zeitgleiche Berufstätigkeit zu ermöglichen. Die Masterarbeiten in beiden Studiengängen umfassen 30 ECTS-Punkte, wie aus den Studienverläufen in der Anlage der studiengangsspezifischen

Prüfungsordnungen ersichtlich wird. Module schließen gemäß den Prüfungsordnungen mit Prüfungsleistungen ab.

Die Workloadberechnung für Module beruht auf kalkulierten Überlegungen und gesammelten Erfahrungen der Hochschule hinsichtlich Präsenzphase und Selbststudium, die im Modulhandbuch entsprechend ausgewiesen sind.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

2 Gutachten: Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

2.1 Schwerpunkte der Bewertung / Fokus der Qualitätsentwicklung

Die unterschiedlichen Profile der von den Lehrthemen her fast identischen Studiengänge wurden ausführlich mit den Verantwortlichen erörtert. Dabei wurden die Hintergründe bzw. Motivation sowohl der Forschungsorientierung des Vollzeitstudiengangs als auch die der eher anwendungsbezogenen Ausrichtung des berufsbegleitenden Studiengangs diskutiert und wie diese Profile stärker ausgeprägt werden könnten. Insbesondere wurden die Durchführung und die Studierbarkeit des berufsbegleitenden Studiengangs hinterfragt, nachdem in der Erstakkreditierung mehrere Punkte beauftragt wurden. In der Umsetzung hat sich der berufsbegleitende Studiengang bewährt und bietet nun eine gut studierbare, berufsbegleitende Alternative zum Vollzeitstudiengang.

2.2 Erfüllung der fachlich-inhaltlichen Kriterien

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

Qualifikationsziele und Abschlussniveau (§ 11 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 11 MRVO. [Link Volltext](#)

a) Studiengangsübergreifende Aspekte

Dokumentation

Die beiden Studiengänge verfolgen laut Hochschule weitestgehend deckungsgleiche Qualifikationsziele. Diese umfassen gemäß Angaben im Selbstbericht die Vermittlung von an aktuellen Forschungsfragen orientierten Fach- und Methodenkompetenzen in den Wissenschaftsdisziplinen Naturwissenschaft, Management, Technik und Technologie, um Absolvent*innen zu befähigen, eigenverantwortlich komplexe Aufgabenstellungen aus den Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, der Kosmetik- und Pharmatechnologie sowie in chemischen und umwelttechnischen Branchen zu bearbeiten. Die potentiellen Arbeitsfelder der Absolvent*innen sollen im Projektmanagement und der Wahrnehmung von Führungs-, Planungs- und Koordinierungsaufgaben liegen.

Die konsekutiven Masterstudiengänge setzen laut Hochschule die allgemeine lebensmitteltechnologische Ausrichtung des hauseigenen Bachelorstudiengangs fort und vermitteln vertiefte naturwissenschaftliche, wirtschaftswissenschaftliche sowie technische Kompetenzen. Das Studium soll zum vertieften wissenschaftlichen Arbeiten befähigen und eine Beschäftigung in der Lebensmittelwissenschaft, aber auch in Forschungs- und Entwicklungsabteilungen der Lebensmittelwirtschaft ermöglichen.

Neben den Fachkompetenzen sollen zudem intellektuelle und soziale Kompetenzen fachübergreifend gefördert werden. Durch Projektarbeit sollen Schlüsselkompetenzen wie Präsentations- und Moderationskompetenz erworben werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die zum großen Teil deckungsgleichen Qualifikationsziele der beiden Studiengänge sind klar definiert und tragen den Zielen einer traditionellen Hochschulausbildung Rechnung. Die Masterstu-

diengänge setzen die Inhalte des hauseigenen Bachelorstudiengangs in der Lebensmitteltechnologie konsequent und passend fort und ermöglichen den Studierenden eine Wissensvertiefung und -diversifizierung.

Die Qualifikationsziele einer naturwissenschaftlichen, technischen sowie wirtschaftswissenschaftlichen Ausbildung im Bereich der Lebensmitteltechnologie sind fachlich angemessen und zielführend für eine Berufsbefähigung. Der Masterabschluss qualifiziert Studierende für Führungsaufgaben.

Mit Abschluss des Studiums sind die Studierenden in der Lage, Grundlagen aus dem chemischen, biologischen und technischen Bereich zu verstehen und diese Kenntnisse in praktischen Aufgabenstellungen wie der Herstellung und der Analytik von Lebensmitteln von der Rohstoffproduktion bis hin zur Fertigung anzuwenden, zu erweitern und auf andere ähnliche Problemstellungen zu transferieren.

Neben einigen kleineren curricularen Unterschieden grenzen sich die beiden Studiengänge vor allem durch einen jeweiligen Fokus auf die Forschungsorientierung (Vollzeitstudiengang) bzw. einen Anwendungsbezug voneinander ab. Die Gutachtergruppe begrüßt diese Art der Profilierung, bietet sie Studierenden doch zwei Alternativen, die den Interessen und den (beruflichen/privaten) Lebenssituationen der Studierenden Rechnung tragen können.

Die jeweilige Profilierung wird allerdings nicht immer deutlich genug und die Gutachtergruppe regt an, die jeweilige Fokussierung klarer herauszustellen und herauszuarbeiten, auch in der Zusammensetzung der Module (siehe § 12). Sie empfiehlt, den berufsbegleitenden Studiengang stärker in seiner anwendungsbezogenen Ausrichtung zu profilieren (siehe unten).

Gemeinsam ist den Studiengängen ein hoher Anteil an theoretischen Inhalten, die durch Projektarbeit und Praktika ergänzt werden. Insgesamt empfiehlt die Gutachtergruppe, den Praxisbezug weiter zu stärken. Auch in einem forschungsorientierten Studiengang können sich praxis- und anwendungsorientierte Elemente implementieren lassen. Erkennbar fördern beide Studiengänge eine Auseinandersetzung mit aktuellen Forschungsfragen des Fachs und ermöglichen so die Herausbildung eines wissenschaftlichen Selbstverständnisses.

Begrüßenswert und gut umgesetzt ist das traditionelle Ziel, die Studierenden zu einer (wissenschaftlichen bzw. beruflichen) Selbstständigkeit anzuleiten, was u. a. durch die Einbindung in Projekt- und Forschungsarbeiten realisiert wird. Die damit verbundene Vermittlung von kommunikativen Kompetenzen, z. T. interdisziplinären Ansätzen und weiteren Soft Skills ist für eine spätere berufliche Tätigkeit – sowohl in der Wissenschaft als auch im nicht-wissenschaftlichen Bereich – von großer Bedeutung. Zudem werden Studierende dadurch in ihrer Persönlichkeitsentwicklung unterstützt.

Die Studiengänge bieten verschiedene Vertiefungsmöglichkeiten, die eine gewisse Schwerpunktsetzung der Studierenden ermöglichen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlungen:

Die Gutachter empfehlen, die Profilierung der Studiengänge in ihrer unterschiedlichen Ausrichtung klarer herauszuarbeiten, auch in der jeweiligen Modulzusammensetzung/-auswahl. Insbesondere rät sie dazu, den berufs begleitenden Studiengang stärker in seiner anwendungsbezogenen Ausrichtung zu profilieren.

Der praktische Anteil in beiden Studiengängen könnte insgesamt weiter gestärkt werden.

b) Studiengangsspezifische Bewertung

Studiengang 01 „Food Processing“ (M.Sc.)

Dokumentation

Der Vollzeit-Masterstudiengang ist laut Hochschule stärker forschungsorientiert ausgerichtet und bezieht aktuelle Forschungsprojekte der Lehrenden in die Lehre ein. Den Studierenden soll vermittelt werden, wie der aktuelle Stand der Forschung erfasst werden kann und wie Ergebnisse veröffentlicht werden können, und sie erhalten die notwendige Qualifikation zur Erfassung einer wissenschaftlichen Problemstellung.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Der Vollzeitstudiengang ist vor allem durch eine hohe Forschungsorientierung geprägt, die den Absolvent*innen einen Einstieg in FuE-Abteilungen sowie in eine mögliche akademische Laufbahn, ggf. im Rahmen einer Promotion erleichtern. Studierende werden in Forschungsprojekte eingebunden, erhalten eine fundierte wissenschaftliche Qualifikation und ein hohes Maß an Selbstständigkeit.

Der Masterstudiengang wird dabei von der Hochschule als logischer nächster Schritt nach dem Bachelorstudiengang gesehen, obgleich dieser schon sehr praxisbezogen ausgerichtet ist und konsequenterweise den ersten berufsqualifizierenden Abschluss darstellt, mit dem Absolvent*innen eine Tätigkeit in der Lebensmittelwirtschaft aufnehmen könnten. Der Masterstudiengang ist dann forschungsorientiert aufgesetzt, um Studierende an Forschungsfragen heranzuführen.

Der Forschungsbezug setzt sich fort in einer gut funktionierenden Kooperation mit Universitäten wie z. B. der Universität Kassel, die den Absolvent*innen eine anschließende (kooperative) Promotion ohne Auflagen ermöglichen.

Durch die Auseinandersetzung und Erarbeitung von Forschungsfragen und -ergebnissen fördert der Studiengang in besonderem Maße die Selbstständigkeit der Studierenden, ein von der Hochschule hervorgehobenes Ziel. Auch der praktische Anteil trägt dazu bei, Schlüsselkompetenzen zu schulen. Allerdings könnte dieser praktische Anteil noch weiter ausgebaut werden (siehe oben); vor allem vor dem Hintergrund, dass die Mehrzahl der Absolvent*innen laut Hochschule direkt in die Wirtschaft und weniger in den wissenschaftlichen Bereich wechselt. Dies ist auch dem Wunsch vieler Studierenden geschuldet, nach dem Studium direkt ins Arbeitsleben einzusteigen. Die Hochschule bietet aber im Rahmen der schon erläuterten Möglichkeiten Promotionen an.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Studiengang 02 „Food Processing - berufsbegleitend“ (M.Sc.)

Dokumentation

Der berufsbegleitende Masterstudiengang wird von der Hochschule als eher praxisnah definiert, da Gegenstand der Projektarbeiten Fragestellungen aus dem Berufsfeld der Studierenden sind. Diese Fragestellungen sind eher anwendungsorientiert und unterscheiden sich dadurch zu den eher forschungsorientierten Projekten des Vollzeitstudiengangs.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Eine spezifische, definierte Profilsetzung wie im Vollzeitstudiengang verfolgt die Hochschule mit dem berufsbegleitenden Masterstudiengang nicht. Insgesamt zeichnet sich der Studiengang aber dadurch aus, dass die Lehrinhalte eher anwendungsbezogen vermittelt werden, um den Bezug zur beruflichen Tätigkeit herzustellen. Dabei ist es den Studierenden freigestellt, wie sie das Studium mit ihrer beruflichen Tätigkeit strukturell und inhaltlich verknüpfen. So gibt es Modelle, in denen Studierende eine (finanzielle) Unterstützung des Studiums und eine Freistellung von ihrem Arbeitgeber erhalten; wiederum andere Studierende sind selbstständig oder organisieren das Studium neben dem Beruf individuell. Zugangsvoraussetzung ist der Nachweis einer einschlägigen beruflichen Tätigkeit, der individuell zu Beginn des Studiums durch die Studiengangsleitung geprüft wird.

Die Anwendungsorientierung kennzeichnet sich dadurch, dass die Projektanteile in den Lehrveranstaltungen sowie die Abschlussarbeit Themen aus der eigenen beruflichen Tätigkeit der Studierenden behandeln können. Dies ist nicht zwingend vorgegeben und Studierende können auch, bei Interesse, ein eher forschungsorientiertes Thema wählen. Die Gutachter raten dazu, den Anwendungsbezug stärker zu betonen, um so das Profil des Studiengangs klarer zu zeichnen. Entsprechend sollte auch – wenn möglich – die Interaktion mit den jeweiligen Arbeitsstellen gesucht werden. Ggf. können dann spezifische Fragestellungen identifiziert und implementiert werden. Dies würde einen deutlichen Mehrwert für alle Beteiligten (Studierende, Arbeitgeber, Dozierende) ermöglichen.

Die berufsbegleitende Struktur des Studiums verlangt von den Studierenden ein hohes Maß an Motivation, Selbstmanagement und Organisationsfähigkeit, welches maßgeblich zur Persönlichkeitsentwicklung beiträgt.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung (§ 12 MRVO)

Curriculum

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und 5 MRVO. [Link Volltext](#)

Studiengang 01 „Food Processing“ (M.Sc.)

Dokumentation

Das Curriculum des Vollzeit-Masterstudiengangs beinhaltet die fünf Pflichtmodule „Food Processing“, „Mathematische Entscheidungselemente und Datenanalyse I“, „Physik und Lebensmittel“, „Product Design“ sowie „Biochemie und Molekularbiologie“. Hinzu kommt die Masterarbeit im Umfang von 30 ECTS-Punkten, die im dritten Semester erstellt wird. Die restlichen zu belegenden Module bestehen aus Wahlpflichtmodulen aus den Bereichen Naturwissenschaften, Technologie, Technik und Management und können von den Studierenden frei gewählt werden. Ein Modul kann aus dem Angebot eines anderen Fachbereichs der Hochschule belegt werden.

Als Lehrformen im Studiengang führt die Hochschule seminaristischen Unterricht, Übungen, Seminare, Praktika und Projektarbeiten an. Ergänzend sollen E-Learning Angebote, Exkursionen und Kolloquien (Vorträge von Expert*innen) hinzukommen. In den Projekten sollen die Studierenden aktiv in die Forschungsarbeit der Lehrenden einbezogen werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Der curriculare Aufbau und die Lehrinhalte des Vollzeitstudiengangs sind schlüssig und auf die Qualitätsziele hin konzipiert. Die Lehrinhalte bauen auf dem Bachelorstudiengang auf, wobei eine gewisse Wiederholung vorgenommen wird, um Studierende auf einen gemeinsamen Wissensstand zu bringen.

Module mit starkem Wissenschaftsbezug sind vor allem „Food Processing“, „Vertiefte Kapitel der Technologie tierischer Lebensmittel“, „Biochemie und Molekularbiologie“ sowie „Vertiefte Kapitel der Technologie pflanzlicher Lebensmittel“, die somit den forschungsorientierten Ansatz des Studiengangs unterstützen. Dieser wird auch in den Lehrveranstaltungen – dann auf unterschiedliche Weise – realisiert: So erarbeiten Studierende z. B. Forschungsanträge – wenn auch auf eher grundlegendem Niveau; Lehrende binden Studierende in Forschungsprojekte ein, aus denen auch kleinere Veröffentlichungen in Fachzeitschriften erfolgen können bzw. sollen. Die Autorenschaft der Studierenden wird dabei korrekterweise ausgewiesen (teilweise sogar in Erstautorenschaft erstellt). Studierende werden auch unterstützt, ihre Projekte und Ergebnisse auf Konferenzen vorzustellen. Dies fördert ein studierendenzentriertes Lernen im besonderen Maße.

Wahlmöglichkeiten bestehen innerhalb von Wahlpflichtmodulen, wovon eines erfreulicherweise aus dem gesamten Masterangebot der Hochschule gewählt werden kann. Um den Bezug zum Studiengang jedoch nicht ganz aus den Augen zu verlieren, muss der Prüfungsausschuss der Wahl zustimmen. In den Wahlfächern können die Studierenden zudem eher wirtschaftlich-ausgerichtete Module wählen wie z. B. Personalmanagement oder Betriebswirtschaftslehre. Dies unterstützt die Berufsbefähigung, aber im Besonderen die Spezialisierung und Diversifizierung der Studierenden auf sinnvolle Weise.

Praktika sind wichtige Lehrveranstaltungen neben Vorlesungen und seminaristischem Unterricht. Durch Projektarbeiten werden Studierende auch hier aktiv eingebunden. Positiv zu bewerten ist zudem der Ansatz, dass Teile der Lehre auf Englisch unterrichtet werden und Studierende Vorträge und Präsentationen auch auf Englisch halten müssen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Studiengang 02 „Food Processing - berufsbegleitend“ (M.Sc.)

Dokumentation

Das Curriculum des berufsbegleitenden Masterstudiengangs beinhaltet die fünf Pflichtmodule „Food Processing“, „Mathematische Entscheidungselemente und Datenanalyse I“, „Physik und Lebensmittel“, „Biochemie und Molekularbiologie“ sowie „Vertiefte Kapitel der Technologie pflanzlicher (oder alternativ: tierischer) Lebensmittel“. Hinzu kommt die Masterarbeit im Umfang von 30 ECTS-Punkten, die im fünften (und auf Antrag im sechsten) Semester erstellt wird. Darüber hinaus können Studierende Module aus einem Wahlpflichtkatalog wählen, der die Bereiche Naturwissenschaften, Technologie, Technik und Management umfasst.

Das Curriculum des Studiengangs wird nach Darstellung der Hochschule im Rahmen eines *Blended Learning*-Konzepts vermittelt. Dazu gehören Präsenzveranstaltungen, Online-Vorlesungen und *E-Learning*-Elemente wie online zur Verfügung gestellte Lehr- und Übungsmaterialien.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Das Curriculum des berufsbegleitenden Studiengangs ist in großen Teilen identisch mit dem des Vollzeitstudiengangs. Durch neue Lehrmethoden wie dem Einsatz von digitalen Lehrelementen müssen Module von Lehrenden allerdings nicht immer doppelt angeboten werden. In den gemeinsamen Modulen wird die Projektarbeit getrennt nach Studiengängen durchgeführt, sodass der Anwendungsbezug und eine Rückkoppelung in die Unternehmen realisiert wird. Zudem können Hausarbeitsthemen aus der eigenen beruflichen Praxis gewählt und die Abschlussarbeit in Kooperation mit dem „eigenen“ Betrieb verfasst werden.

Unterscheidungen gibt es zudem in einigen Modulen, die studiengangsspezifisch angeboten werden, wie z. B. „Spezielle Themen der Lebensmitteltechnologie“ und „Ausgewählte Aspekte der Lebensmittelanalytik“. Auch im berufsbegleitenden Studiengang sind Wahl(pflicht-)module erfreulicherweise vorgesehen, um Freiräume und individuelle Schwerpunkte im Studiengang zu ermöglichen, wenn auch das Angebot aufgrund der infrastrukturellen Begleitumstände etwas eingeschränkter ist.

Der Fachbereich hat bereits eine Weiterentwicklung des Studiengangs geplant, indem mehr berufsfeldbezogene Module integriert werden sollen. Die Gutachtergruppe unterstützt diesen Vorschlag ausdrücklich und bestärkt die Hochschule darin, das Profil des Studiengangs auch in der Modulzusammensetzung deutlicher zu machen (siehe oben).

Das Curriculum wird mithilfe von geblockten Präsenzzeiten und Online-Lehrelementen unterrichtet. Begrüßenswert ist der Einsatz digitaler Medien wie z. B. dem *Live-Streaming* einer Vorlesung.

Durch dieses Format können die berufsbegleitenden Studierenden auch interaktiv an der Veranstaltung teilnehmen, im Gegensatz zu aufgezeichneten Vorlesungen, die den Studierenden ebenfalls zur Verfügung stehen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Mobilität

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 1 Satz 4 MRVO. [Link Volltext](#)

Studiengangsübergreifende Aspekte

Dokumentation

Laut Hochschule ist ein Auslandssemester in jedem Semester der beiden Studiengänge möglich, da die Lehrinhalte zum überwiegenden Teil nicht aufeinander aufbauen. Die Hochschule bietet verschiedene Sprachkurse an und unterhält nach eigenen Angaben ein Netzwerk an ausländischen Partnerhochschulen (z. B. in Irland). Informationen und Unterstützung sollen Studierende durch das International Office und die Lehrenden des Fachbereichs erhalten.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

In einem dreisemestrigen Masterstudiengang sowie einem berufsbegleitenden Studium sind Auslandsaufenthalte *per se* eine Herausforderung und für Studierende häufig weniger attraktiv. Nichtsdestotrotz bietet die Hochschule Fulda den Studierenden Rahmenbedingungen und Möglichkeiten, ein Auslandssemester durchzuführen. Hochschulkooperationen bestehen mit verschiedenen ausländischen Institutionen, die u. a. durch die Studierendenmobilität im Bachelorstudiengang gelebt werden. Diese Partnerhochschulen stehen auch Studierenden der Masterstudiengänge offen. Die Hochschule beteiligt sich an verschiedenen Förderprogrammen (z. B. *ErasmusPlus*) und nutzt die gängigen Anerkennungsregelungen und -prozesse wie *Learning Agreements*. Dadurch ist die Anrechnung von im Ausland erbrachten Leistungen gesichert.

Das hochschulweite Sprachenzentrum bietet eine Vielzahl an Sprachkursen an, darunter sogar Kurse zu Englisch für Lebensmitteltechnolog*innen. Dieses Angebot steht für alle Studierende offen und kann zur Vorbereitung eines Auslandsaufenthaltes unterstützend genutzt werden.

In den Masterstudiengängen besteht zudem noch die Möglichkeit, die Abschlussarbeit im Ausland durchzuführen, was sicher eine attraktive Möglichkeit darstellt, Auslandserfahrung zu sammeln. Der Fachbereich unterhält zum Beispiel eine Kooperation mit dem *Cork Institute of Technology*/Irland.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Personelle Ausstattung

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 2 MRVO. [Link Volltext](#)

Studiengangsübergreifende Aspekte

Dokumentation

In den Studiengängen lehren jeweils 13 hauptamtliche Professor*innen, die nach Darstellung im Selbstbericht gemeinsam mit den Lehrkräften für besondere Aufgaben ca. 90 % der Lehre in den Studiengängen abdecken. Auch Lehrbeauftragte sollen eingesetzt werden.

Die Hochschule Fulda beteiligt sich an der „Arbeitsgruppe wissenschaftliche Weiterbildung“ (AGWW), einem Verbund verschiedener hessischer Hochschulen. Im Rahmen der Arbeitsgruppe können alle Lehrende und Mitarbeiter*innen Fortbildungsmöglichkeiten nutzen.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Studiengänge werden von engagierten und motivierten Lehrenden getragen, die entsprechend fachlich und didaktisch qualifiziert sind. Die Kapazitäten im professoralen Bereich sind ausreichend, um die Lehre in beiden Studiengängen abzudecken. Der Einsatz von Lehrbeauftragten, gerade auch aus der Praxis, ergänzt das Lehrportfolio.

Didaktische Weiterbildungsmaßnahmen stehen allen Lehrenden in ausreichendem Maße zur Verfügung, auch den Lehrbeauftragten. Die Themen der Seminare und Workshops umfassen u. a. Hochschuldidaktik, Hochschulentwicklung, Methodenkompetenz, Führungskompetenz und Sozialkompetenz. Die Maßnahmen zur Personalauswahl entsprechen den gängigen, landesrechtlichen Regelungen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Ressourcenausstattung

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 3 MRVO. [Link Volltext](#)

Studiengangsübergreifende Aspekte

Dokumentation

Dem Fachbereich stehen nach eigenen Angaben sächliche und räumliche Ressourcen am Hochschulstandort zur Verfügung, darunter verfahrenstechnische und chemisch-analytisch ausgestattete Labore. Der Zugang zu Computerprogrammen zur Prozessvisualisierung und -modellierung soll gewährleistet sein. Der Campus bietet laut Hochschule Arbeits- und Ruheplätze für Studierende.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die bauliche Infrastruktur und technische Ausstattung am Fachbereich sind als sehr gut zu bezeichnen. In den letzten Jahren hat die Hochschule ihren Campus modernisiert und erweitert, von dem auch der Fachbereich profitiert hat. So wurden gerade die verfahrenstechnischen Labore modernisiert. Die Ausstattung der Labore mit entsprechenden Geräten ist angemessen und

auf aktuellem Stand. Alle relevanten Themenbereiche und Lebensmittelgruppen sowie biotechnologische und mikrobiologische Aspekte können dargestellt werden. Der Zugang zu Laboren wird den Studierenden z. B. während der Forschungsarbeiten auch außerplanmäßig gewährt und von diesen auch genutzt.

Jeder Professur stehen 0,5 Stellen technisches Personal zur Betreuung der Labore zur Verfügung. Zum Teil werden diese durch Drittmittel-finanzierte Stellen (v. a. Doktorand*innen) ergänzt. Das technische Personal leistet wertvolle Arbeit in Bezug auf die Wartung der Labore wie auch die Betreuung der Studierenden in den Praktika. Die Personaldecke ist somit ausreichend – wenn auch am Limit – und die Studierenden werden gut betreut. Die Gutachtergruppe empfiehlt, das technische Personal weiter auszubauen, um die knapp kalkulierte Situation zu verbessern, damit einerseits Spezialwissen im Ausnahmefall (z. B. Krankheit) nicht verloren geht und andererseits dieses Wissen für bestimmte komplexe Methoden (z. B. Massenspektrometrie) und Technologien (z. B. Extrusion, Fermentation) dauerhaft erarbeitet und erhalten werden kann.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

Die Gutachter empfehlen, das technische Personal weiter auszubauen.

Prüfungssystem

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 4 MRVO. [Link Volltext](#)

Studiengangsübergreifende Aspekte

Dokumentation

Laut Hochschule kommt eine Varianz an Prüfungsformen zum Einsatz, die den zu vermittelnden Kompetenzen passend sein sollen. Im Modulhandbuch ist die grundsätzliche Form festgelegt – mündlich, schriftlich oder praktisch. Mündliche Prüfungen sollen u. a. Seminarvorträge, Fachgespräche und praktische Demonstrationen umfassen; als schriftliche Formen führt die Hochschule Klausuren, Hausarbeiten, Studienarbeiten und Projektarbeiten an. Die konkrete Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters in schriftlicher Form bekannt gegeben.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

In den Studiengängen werden verschiedene Prüfungsformen eingesetzt, die sich an den zu vermittelnden Kompetenzen orientieren. Diese umfassen sowohl schriftliche als auch mündliche Formen. Module schließen mit einer Prüfung ab; vereinzelt werden Studienleistungen wie Vorträge und Präsentationen im Semester durchgeführt, was aber zu keiner erhöhten Prüfungslast führt und didaktisch für die Gutachter nachvollziehbar ist. Positiv zu bewerten, ist die Vorgabe für Studierende, Vorträge und andere Leistungen auch in englischer Sprache zu halten.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Studierbarkeit

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 5 MRVO. [Link Volltext](#)

Studiengangsübergreifende Aspekte

Dokumentation

Der Studienbetrieb wird nach Angaben der Hochschule durch die jeweilige Studiengangskoordination organisiert, worunter auch die Gewährleistung von überschneidungsfreien Lehrveranstaltungen liegt.

Die Prüfungsorganisation obliegt ebenfalls der jeweiligen Studiengangskoordination. Laut Hochschule werden Module mit einer Prüfung abgeschlossen. Die konkrete Prüfungsform wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben. Prüfungszeiträume für das Winter- und Sommersemester sind jeweils definiert. Prüfungsrelevante Fragen beantwortet der Prüfungsausschuss.

Der Workload der Module umfasst regelhaft 5 ECTS-Punkte mit der Ausnahme der Masterarbeit, die 30 ECTS-Punkte umfasst. Alle Module schließen innerhalb eines Semesters ab.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Ein reibungsloser Studienbetrieb ist für die Studierenden des Vollzeit- und des berufsbegleitenden Studiengangs gewährleistet; die Veranstaltungen werden überschneidungsfrei angeboten bzw. für die berufsbegleitend Studierenden geblockt in den Randzeiten gelehrt (siehe unten).

Die Studierenden haben durchweg von Lehrenden berichtet, die für Fragen zugänglich sind und eine individuelle fachliche Beratung bieten. Die Gutachtergruppe hat einen guten Eindruck von der Studienorganisation erhalten.

Der Workload ist plausibel angesetzt und wird kontinuierlich überprüft. Im berufsbegleitenden Studiengang ist der Workload pro Semester reduziert. Studierende berichteten davon, dass der Studiengang einer hohen Motivation bedarf, aber durchaus studierbar ist.

Es sind sechs, im berufsbegleitenden Studiengang drei Modulprüfungen zum Ende des Semesters zu leisten, was einer vertretbaren Prüfungslast entspricht, wie sie auch in vergleichbaren Studiengängen an anderen Hochschulen üblich ist. Module sind nicht kleiner als mit 5 ECTS-Punkten konzipiert und bauen inhaltlich nicht aufeinander auf, so dass die Mobilität erleichtert wird. Es gibt festgelegte Prüfungszeiträume und Wiederholungsmöglichkeiten.

Begrüßenswert ist die Möglichkeit, zwischen den Studiengängen relativ problemlos zu wechseln, falls sich Änderungen in den beruflichen oder privaten Kontexten der Studierenden ergeben sollten.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Besonderer Profilspruch

Der Studiengang entspricht den Anforderungen gemäß § 12 Abs. 6 MRVO. [Link Volltext](#)

Studiengang „Food Processing - berufsbegleitend“ (M.Sc.)

Dokumentation

Das Curriculum des Studiengangs wird in Teilzeit unterrichtet, so dass pro Semester nur 15 ECTS-Punkte erworben werden müssen. Die Bearbeitungszeit der Masterarbeit im Umfang von 30 ECTS-Punkten kann auf zwei Semester gestreckt werden, um das Studium mit einer beruflichen Tätigkeit zu vereinbaren.

Die Lehrveranstaltungen des berufsbegleitenden Studiengangs werden zum überwiegenden Teil getrennt von denen des Vollzeitstudiengangs angeboten, um den berufstätigen Studierenden eine verbesserte Studierbarkeit zu bieten. Diese soll berufsbegleitend und ortsunabhängig sein und wird laut Hochschule durch die Lehrform Onlinestudium und *Blended Learning*-Module realisiert. Präsenzphasen werden als zweitägige Blockveranstaltungen an Freitagen und Samstagen durchgeführt.

Um den Austausch der Studierenden und die Teamarbeit auch außerhalb der Präsenztage zu ermöglichen, sollen Forendiskussionen und virtuelle Klassenräume über entsprechende Software bereitgestellt werden.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Das Studienkonzept des berufsbegleitenden Studiengangs ist entsprechend dem Profil angepasst. Der Workload im Semester ist auf 15 ECTS-Punkte reduziert, um eine berufliche Tätigkeit zu ermöglichen. Die Masterarbeit kann auf zwei Semester gestreckt werden.

Die Lehre wird aus einer Kombination von Präsenz- und Online-Kursen durchgeführt, um den Studierenden eine häufige Anfahrt nach Fulda zu ersparen. Dabei kommen auch neue Medien in der Lehre zum Einsatz, die von der Gutachtergruppe begrüßt werden (siehe oben). Die Präsenzzeiten sind auf Freitage und Samstage reduziert, wobei die Hochschule darauf achtet, dass Lehrende und technisches Personal auch an den Wochenenden vor Ort sind, um eine angemessene Betreuung zu gewährleisten.

Studierende und Lehrende berichteten von einer guten Betreuungssituation und einem vertrauensvollen Austausch. Der Fachbereich bietet individuelle Beratung und versucht, den Studierenden mit ihren unterschiedlichen beruflichen Hintergründen stets eine passende und studierbare Studienorganisation zu ermöglichen.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge (§ 13 MRVO)

Aktualität der fachlichen und wissenschaftlichen Anforderungen

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 13 Abs. 1 MRVO. [Link Volltext](#)

Studiengangsübergreifende Aspekte

Dokumentation

Die Hochschule Fulda fördert nach eigenen Angaben die Forschungsvorhaben ihrer Lehrenden als eines von sechs Strategiefeldern. Lehrende erhalten Unterstützung durch eine entsprechende Abteilung bei der Einwerbung von Forschungsmitteln und dem Aufbau von Forschungsstrukturen. Es bestehen verschiedene Forschungszentren an der Hochschule und die Teilnahme in Forschungsverbänden.

Die Hochschule hat drei Forschungsschwerpunkte definiert, darunter den Bereich „Gesundheit, Ernährung und Lebensmittel“. Die Ergebnisse der Forschung sollen in die Lehre der Studiengänge einfließen. Nach eigenen Angaben arbeiten mehr als zwei Drittel der Professor*innen der Studiengänge im Rahmen von Forschungs- und Entwicklungsprojekten mit Industrieunternehmen zusammen. Zudem sollen sich Lehrende in Verbänden, Gremien und Arbeitskreisen engagieren.

Die interdisziplinäre Zusammensetzung des Lehrkörpers und dessen Kontakte zu anderen Hochschulen, Forschungsinstitutionen und Unternehmen soll eine Anpassung der Lehrinhalte an die Erfordernisse und Entwicklungen des Wissenschaftsbetriebs und des Arbeitsmarktes gewährleisten.

Fachbereich-spezifische Weiterbildung wird laut Hochschule u. a. durch die regelmäßige Teilnahme an Fachtagungen und Konferenzen gewährleistet. Didaktische Weiterbildungsmöglichkeiten bietet die AGWW.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Der Fachbereich zeichnet sich insgesamt als forschungsaffin und forschungsstark aus. Durch die eigene Forschung sowie ein gutes Netzwerk an Kooperationen, u. a. mit der Universität Kassel wie auch ausländischen Hochschulen, ist gewährleistet, dass aktuelle Themen des Fachs beständig in die Lehre einfließen. Die Studierenden beteiligen sich selber aktiv am Forschungsdiskurs, indem sie in Forschungsprojekte eingebunden sind und zur Ausformulierung von Forschungsfragen und -anträgen angeleitet werden.

Lehrende können sich zudem didaktisch weiterbilden im Rahmen von verschiedenen Angeboten der Hochschule und des Landes Hessen. Beispielhaft sei hier noch einmal auf den Einsatz neuer digitaler Lehrmethoden verwiesen, dem die Lehrenden offen gegenüberstehen. Die fachliche Aktualität und Adäquanz sind somit insgesamt gewährleistet.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Studienerfolg (§ 14 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 14 MRVO. [Link Volltext](#)

Studiengangübergreifende Aspekte

Dokumentation

Die Hochschule Fulda hat nach eigenen Angaben ein QM-System auf Basis eines *European Foundation for Quality Management* (EFQM)-Ansatzes implementiert. Die strategischen Fragen zum Qualitätsmanagement liegen laut Darstellung der Hochschule in der Verantwortung des Präsidiums; die Fachbereiche sind für die fachspezifischen Prozesse und Evaluationen verantwortlich. Die Abteilung Planung und Controlling soll sowohl die Hochschulleitung als auch die Fachbereiche im Qualitätsmanagement unterstützen.

Evaluationen werden auf Grundlage der Evaluationsordnung in Abstimmung mit der/dem Evaluationsbeauftragten des Fachbereichs durchgeführt und betreffen laut Hochschule Lehrveranstaltungen und den Absolventenverbleib. Ergebnisse sollen dem Dekanat und den Lehrenden zugehen. Darüber hinaus können Studierende (und Mitarbeiter*innen) anonym Rückmeldung mit Hilfe eines Verbesserungsmanagements geben.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

In den Studiengängen finden verschiedene qualitätssichernde Maßnahmen Anwendung, die ein Monitoring der Studiengänge ermöglichen. Dabei setzt der Fachbereich nicht jedes Semester auf eine flächendeckende Lehrevaluation, um einer Evaluationsmüdigkeit der Studierende entgegen zu wirken.

Lehrevaluationen werden zum Teil in Papierform und vereinzelt auch in digitaler Form durchgeführt und beinhalten auch die Erhebung des Workloads. Im berufsbegleitenden Studiengang erfolgt die Evaluation in rein digitaler Form aufgrund der geringeren Verfügbarkeit der Studierenden. Die Ergebnisse werden durch eine zentrale Stelle aufgearbeitet und den Lehrenden zur Verfügung gestellt. Dies geschieht noch im Semester, um Rückmeldung an die Studierenden zu ermöglichen. Komprimierte Ergebnisse gehen zudem an die/den Evaluationsbeauftragte*n des Fachbereichs.

Darüber hinaus steht der Fachbereich im Austausch mit der Fachschaft und erörtert Feedback auch im Rahmen des Fachbereichsrats. Aufgrund der eher kleinen Studierendenzahlen funktioniert der direkte Austausch zwischen Lehrenden und Studierenden sehr gut und kann vereinzelt nicht aussagekräftige Ergebnisse von Evaluationen aufgrund von geringem Rücklauf ersetzen.

Die Gutachter empfehlen jedoch, über die individuelle Rückmeldung und eine mögliche Erörterung im Fachbereichsrat hinaus, einen passenden Rahmen zu finden, die Ergebnisse der Evaluationen verbindlicher an die Studierenden zurückzumelden und mit ihnen gemeinsam zu erörtern, z. B. im Rahmen von regelmäßigen Qualitätszirkeln oder anderen verstetigten Austauschrunden.

Die Hochschule führt darüber hinaus zentrale Absolventenbefragungen durch, die in der Regel 1,5 Jahre nach Studienabschluss stattfinden. Allerdings ist die Rücklaufquote, wie auch an anderen Hochschulen, für die beiden Studiengänge gering, was eine Stärkung des informellen Kontakts sowie den Einsatz von weiteren Maßnahmen zur Gewinnung von Alumni-Feedback sinnvoll macht. Die Rückmeldung der Alumni ist eine wertvolle Quelle, um Studieninhalte kontinuierlich auf die Praxis auszurichten.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

Das Gutachtergremium gibt folgende Empfehlung:

Die Gutachter empfehlen, einen passenden Rahmen für eine verbindlichere Besprechung der Evaluationsergebnisse zu gestalten.

Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich (§ 15 MRVO)

Die Studiengänge entsprechen den Anforderungen gemäß § 15 MRVO. [Link Volltext](#)

Studiengangübergreifende Aspekte

Dokumentation

Die Hochschule verfügt über ein Gleichstellungskonzept sowie einen Frauenförderplan zur Förderung der Geschlechtergerechtigkeit. Die Hochschule hat sich laut eigenen Angaben an diversen Ausschreibungen und Forschungsprojekten in diesem Bereich mit Erfolg beteiligt und ist u. a. als „familiengerechte Hochschule“ zertifiziert. Sie bietet darüber hinaus nach eigenen Angaben Beratungs- und Informationsangebote und eine familienfreundliche Infrastruktur an. Ein Nachteilsausgleich ist in der Prüfungsordnung vorgesehen.

Bewertung: Stärken und Entwicklungsbedarf

Die Hochschule setzt verschiedene Maßnahmen ein, um Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit zu gewährleisten, die auch in den vorgelegten Studiengängen zur Anwendung kommen. Hervorzuheben sind der erfolgreiche Gewinn des Prädikats „Total E-Quality“ sowie die Teilnahme an einem landesweiten Mentor*innen-Netzwerk. Zudem stehen auch mehrere Kinderbetreuungsmaßnahmen am Campus zur Verfügung.

Die Prüfungsordnung erhält eine Nachteilsausgleichsregelung und der Fachbereich betreut jeden möglichen Fall individuell. Die Gebäude auf dem Campus sind barrierefrei gestaltet.

Entscheidungsvorschlag

Das Kriterium ist erfüllt.

3 Begutachtungsverfahren

3.1 Allgemeine Hinweise

3.2 Rechtliche Grundlagen

Akkreditierungsstaatsvertrag

Musterrechtsverordnung (MRVO)

3.3 Gutachtergruppe

Vertreter der Hochschule: Prof. Dr. Sascha Rohn, Universität Hamburg, Fachbereich Chemie

Vertreter der Hochschule: Prof. Dr. Siegfried Bolenz, Hochschule Neubrandenburg, Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften

Vertreter der Berufspraxis: Werner Burk, Creana Pasta Ltd. Co. KG, Lohr am Main

Vertreter der Studierenden: Benjamin Runow, Universität Kiel

4 Datenblatt

4.1 Daten zu den Studiengängen zum Zeitpunkt der Begutachtung

Studiengang 01 „Food Processing“ (M.Sc.)

Erfolgsquote	<i>Die Hochschule hat auf Nachfrage keine Daten eingereicht.</i>
Notenverteilung	Gesamtnoten SoSe 2012 – SoSe 2017: sehr gut: 57, gut: 36, befriedigend: 1, ausreichend: 2
Durchschnittliche Studiendauer	Median der benötigten Fachsemester SoSe 2012 – SoSe 2018: 4
Studierende nach Geschlecht (Gesamtstudierende über Jahre – ohne Beurlaubte)	WiSe 2011: m:12/w:32; SoSe 2012: 11/28; WiSe 2012/13: 11/39; SoSe 2013: 16/24; WiSe2013: 13/40; SoSe 2014: 14/51; WiSe 2014/15: 12/43; SoSe 2015: 20/41; WiSe 2015/16: 17/37; SoSe 2016: 22/32; WiSe 2016/17: 21/27; SoSe 2017: 14/30; WiSe 2017/18: 22/28

Studiengang 02 „Food Processing - berufsbegleitend“ (M.Sc.)

Erfolgsquote	<i>Die Hochschule hat auf Nachfrage keine Daten eingereicht.</i>
Notenverteilung	Gesamtnoten SoSe 2012 – SoSe 2017: sehr gut: 2, gut: 36, befriedigend: 3
Durchschnittliche Studiendauer	Median der benötigten Fachsemester SoSe 2016 – SoSe 2018: 7
Studierende nach Geschlecht (Gesamtstudierende über Jahre – ohne Beurlaubte)	WiSe 2012/13: m:4/w:4; SoSe 2013: 3/2; WiSe2013: 4/13; SoSe 2014: 3/12; WiSe 2014/15: 6/21; SoSe 2015: 6/19; WiSe 2015/16: 12/27; SoSe 2016: 12/24; WiSe 2016/17: 14/34; SoSe 2017: 14/28; WiSe 2017/18: 16/36

4.2 Daten zur Akkreditierung

Studiengang 01 „Food Processing“ (M.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.05.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	29.06.2018
Zeitpunkt der Begehung:	22.01.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	11.10.2005 AQAS e.V.
Re-akkreditiert (1): durch Agentur:	Von 01.09.2012 bis 30.09.2020 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierende
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Lehrräume und Arbeitsplätze, Mechanisches und Thermisches Verfahrenstechnik-Labor, Biotechnologie-Labor, Labore für tierische und nicht-tierische Lebensmittelproduktion

Studiengang 02 „Food Processing - berufsbegleitend“ (M.Sc.)

Vertragsschluss Hochschule – Agentur:	09.05.2018
Eingang der Selbstdokumentation:	29.06.2018
Zeitpunkt der Begehung:	22.01.2019
Erstakkreditiert am: durch Agentur:	04.12.2012 AQAS e.V.
Personengruppen, mit denen Gespräche geführt worden sind:	Hochschulleitung, Lehrenden, Studierende
An räumlicher und sächlicher Ausstattung wurde besichtigt (optional, sofern fachlich angezeigt):	Lehrräume und Arbeitsplätze, Mechanisches und Thermisches Verfahrenstechnik-Labor, Biotechnologie-Labor, Labore für tierische und nicht-tierische Lebensmittelproduktion

5 Glossar

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

Anhang

§ 3 Studienstruktur und Studiendauer

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

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

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

[Zurück zum Prüfbericht](#)

§ 4 Studiengangprofile

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

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

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

[Zurück zum Prüfbericht](#)

§ 5 Zugangsvoraussetzungen und Übergänge zwischen Studienangeboten

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

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

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

[Zurück zum Prüfbericht](#)

§ 6 Abschlüsse und Abschlussbezeichnungen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[Zurück zum Prüfbericht](#)

§ 7 Modularisierung

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

(2) ¹Die Beschreibung eines Moduls soll mindestens enthalten:

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

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

[Zurück zum Prüfbericht](#)

§ 8 Leistungspunktesystem

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

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

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

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

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

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

[Zurück zum Prüfbericht](#)

§ 9 Besondere Kriterien für Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen

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

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

[Zurück zum Prüfbericht](#)

§ 10 Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme

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

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

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

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

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

[Zurück zum Prüfbericht](#)

§ 11 Qualifikationsziele und Abschlussniveau

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

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

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

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

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

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 12 Schlüssiges Studiengangskonzept und adäquate Umsetzung

§ 12 Abs. 1 Sätze 1 bis 3 und Satz 5

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 12 Abs. 1 Satz 4

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 12 Abs. 2

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

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 12 Abs. 3

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 12 Abs. 4

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 12 Abs. 5

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

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 12 Abs. 6

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 13 Fachlich-Inhaltliche Gestaltung der Studiengänge

§ 13 Abs. 1

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 13 Abs. 2 und 3

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

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

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 14 Studienerfolg

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 15 Geschlechtergerechtigkeit und Nachteilsausgleich

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 16 Sonderregelungen für Joint-Degree-Programme

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

²Daneben gilt:

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

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 19 Kooperationen mit nichthochschulischen Einrichtungen

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 20 Hochschulische Kooperationen

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

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

²Abs. 1 Satz 2 gilt entsprechend.

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

[Zurück zum Gutachten](#)

§ 21 Besondere Kriterien für Bachelorausbildungsgänge an Berufsakademien

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

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

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

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

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

[Zurück zum Gutachten](#)

Art. 2 Abs. 3 Nr. 1 Studienakkreditierungsstaatsvertrag

Zu den fachlich-inhaltlichen Kriterien gehören

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

[Zurück zu § 11 MRVO](#)

[Zurück zum Gutachten](#)