

Akkreditierungsbericht

Akkreditierungsverfahren an der Technischen Hochschule Lübeck

„Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.)

„Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.)

I. Ablauf des Akkreditierungsverfahrens

Vormalige Akkreditierung des Studiengangs „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) am: 19. Juli 2012, **durch:** FIBAA, **bis:** 30. September 2018, **vorläufig akkreditiert bis:** 30. September 2019

Erstmalige Akkreditierung des Studiengangs „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) am: 28. März 2013, **durch:** ACQUIN, **bis:** 30. September 2018, **vorläufig akkreditiert bis:** 30. September 2019

Vertragsschluss am: 25. Juli 2017

Eingang der Selbstdokumentation: 1. Februar 2018

Datum der Vor-Ort-Begehung: 4./5. April 2019

Fachausschuss und Federführung: Ingenieurwissenschaften

Begleitung durch die Geschäftsstelle von ACQUIN: Nina Soroka

Beschlussfassung der Akkreditierungskommission am: 25. Juni 2019, 24. März 2020

Zusammensetzung der Gutachtergruppe:

- **Professor Dr. Siegfried Bolenz**, Lebensmitteltechnologie, Hochschule Neubrandenburg
- **Werner Burk**, Geschäftsführer, Burks Nudeln Manufaktur, Lohr am Main
- **Professor Dr. Günther Dey**, Betriebswirtschaftslehre, Rechnungswesen/Controlling, Internationales Management, Hochschule Bremen
- **Professorin Dr. Gudrun Kammasch**, Professorin für Lebensmittelchemie und –analytik, Beuth Hochschule für Technik Berlin
- **Professor Dr. Jörg Prokop**, Finance and Banking, Carl von Ossietzky Universität Oldenburg
- **Carsten Schiffer**, Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Fachrichtung Maschinenbau B.Sc, Fakultät für Maschinenwesen RWTH Aachen

Bewertungsgrundlage der Gutachtergruppe sind die Selbstdokumentation der Hochschule sowie die intensiven Gespräche mit Programmverantwortlichen und Lehrenden, Studierenden, Absolventinnen und Absolventen sowie Mitgliedern der Hochschulleitung während der Begehung vor Ort.

Als Prüfungsgrundlage dienen die „Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen“ (AR-Kriterien) in der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses gültigen Fassung.

Inhaltsverzeichnis

I.	Ablauf des Akkreditierungsverfahrens.....	1
II.	Ausgangslage	5
1.	Kurzportrait der Hochschule.....	5
2.	Kurzinformationen zu den Studiengängen	5
3.	Ergebnisse aus der erstmaligen bzw. vorangegangenen Akkreditierung.....	6
3.1.	Studiengang „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.)	6
3.2.	Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.)...6	
III.	Darstellung und Bewertung	7
1.	Gesamtstrategie der Hochschule und des Fachbereichs	7
2.	Ziele und Konzept des Bachelorstudiengangs „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.)	7
2.1.	Qualifikationsziele des Studiengangs.....	7
2.2.	Zugangsvoraussetzungen.....	8
2.3.	Studiengangsaufbau	9
2.4.	Modularisierung und Arbeitsbelastung.....	11
2.5.	Lernkontext	12
2.6.	Prüfungssystem.....	13
2.7.	Weiterentwicklung.....	14
2.8.	Fazit.....	15
3.	Ziele und Konzept des Studiengangs „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.)	15
3.1.	Qualifikationsziele des Studiengangs.....	15
3.2.	Zugangsvoraussetzungen.....	17
3.3.	Studiengangsaufbau	18
3.4.	Modularisierung und Arbeitsbelastung.....	20
3.5.	Lernkontext	21
3.6.	Prüfungssystem.....	22
3.7.	Weiterentwicklung des Studiengangs.....	23
3.8.	Fazit.....	24
4.	Implementierung	25
4.1.	Ressourcen	25
1.1.	Entscheidungsprozesse, Organisation und Kooperation	29
1.2.	Transparenz und Dokumentation	30
4.2.	Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit	30
4.3.	Fazit.....	31
5.	Qualitätsmanagement.....	31
5.1.	Organisation und Mechanismen der Qualitätssicherung	31
5.2.	Umgang mit den Ergebnissen der Qualitätssicherung	33
5.3.	Fazit.....	33
6.	Bewertung der Umsetzung von „Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen“ vom 08.12.2009 in der jeweils gültigen Fassung	34
7.	Akkreditierungsempfehlung.....	36
IV.	Beschlüsse der Akkreditierungskommission von ACQUIN	37

1. Akkreditierungsbeschluss	37
2. Feststellung der Auflagenerfüllung	38

II. Ausgangslage

1. Kurzportrait der Hochschule

Die 1969 gegründete Technische Hochschule Lübeck ist aus der Ingenieurschule für Maschinenbau, Elektrotechnik und Physikalische Technik, der Ingenieurschule für Bauwesen sowie der Seefahrtsschule hervorgegangen und gliedert sich in die vier Fachbereiche Angewandte Naturwissenschaften, Bauwesen, Elektrotechnik und Informatik sowie Maschinenbau und Wirtschaft. Das Studienangebot umfasst aktuell 17 Bachelor- und zehn Masterstudiengänge. Insgesamt studieren momentan mehr als 4.500 Studierende an der TH Lübeck. Kennzeichnend für die Hochschule ist ihre enge Einbindung in Wirtschaft und Gesellschaft, die durch zahlreiche Kooperationen belegt ist. So werden 90 Prozent der Abschlussarbeiten der Studierenden extern in Unternehmen angefertigt. Ein weiteres Merkmal der Hochschule sind ihre internationalen Studienangebote, so können Studieninteressierte inzwischen aus drei englischen Masterstudiengängen sowie sechs double degree Programmen auswählen, die zusammen mit zwei chinesischen Hochschulen und einer amerikanischen Universität angeboten werden. Weitere Stärken der TH Lübeck liegen im Bereich des Technologie- und Wissenstransfers und beim E-Learning. So konzipiert das auf dem Campus angesiedelte Institut für Lerndienstleistungen berufsbegleitende Onlinestudienprogramme und Weiterbildungsangebote, was sich in einem breiten Angebot an Weiterbildungskursen und drei eigenen Onlinestudiengängen widerspiegelt.

2. Kurzinformationen zu den Studiengängen

Die Studiengang „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) wird im Fachbereich Maschinenbau & Wirtschaft und der Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) wird gemeinsam vom Fachbereich Maschinenbau & Wirtschaft und dem Fachbereich Naturwissenschaften an der Technischen Hochschule Lübeck angeboten.

In den Studiengang „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) wurde erstmals zum Wintersemester 2003/04 eingeschrieben. Eine Immatrikulation erfolgt jeweils zum Wintersemester und es stehen ca. 60 Studienplätze zur Verfügung.

In den Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) (damaliger Name des Studiengangs „Food Processing“) wurde erstmals zum Wintersemester 2011/12 eingeschrieben. Eine Immatrikulation erfolgt jeweils zum Wintersemester und es stehen 30 Studienplätze zur Verfügung.

3. Ergebnisse aus der erstmaligen bzw. vorangegangenen Akkreditierung

3.1. Studiengang „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.)

Der Studiengang „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) wurde im Jahr 2012 durch FIBAA begutachtet und akkreditiert. Die vorangegangene Akkreditierung wurde bis zum 30. September 2018 ausgesprochen. Zur ordnungsgemäßen Durchführung des Reakkreditierungsverfahrens durch ACQUIN wurde eine vorläufige Akkreditierung beantragt. Diesem Antrag wurde stattgegeben und die Akkreditierung des Studienganges bis zum 30. September 2019 vorläufig ausgesprochen.

3.2. Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.)

Der Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) (damaliger Name des Studiengangs „Food Processing“) wurde im Jahr 2013 erstmalig durch ACQUIN begutachtet und akkreditiert. Die Akkreditierung wurde bis zum 30. September 2018 ausgesprochen. Zur ordnungsgemäßen Durchführung des Reakkreditierungsverfahrens durch ACQUIN wurde eine vorläufige Akkreditierung beantragt. Diesem Antrag wurde stattgegeben und die Akkreditierung des Studienganges bis zum 30. September 2019 vorläufig ausgesprochen.

Zur Optimierung des Studienprogramms wurden im Zuge der erstmaligen Akkreditierung die folgenden Empfehlungen ausgesprochen:

- Die strategische Einbettung in das Gesamtkonzept der Hochschule sollte langfristig stärker erfolgen. Dafür sollte an der Hochschule ein Zentrum für Lebensmitteltechnologie eingerichtet werden.
- Die Diversität der Prüfungen sollte erhöht werden.
- Die Modulbeschreibungen (Logistik) sollten in deutscher Sprache erfolgen, wenn die Veranstaltungen in deutscher Sprache gehalten werden.
- Es sollte zumindest eine kleine Wahlmöglichkeit geschaffen werden.
- Es sollte die Möglichkeit, ein Praktikum oder einen Studienaufenthalt im Ausland zu absolvieren, besser in das Curriculum integriert werden.
- Es sollten langfristige, schriftlich vertragliche Vereinbarungen mit der Berufsschule Neumünster sowie gegebenenfalls weiteren ähnlichen Ausbildungsstätten angestrebt werden.

Auf den Umgang mit den Empfehlungen wird im Gutachten eingegangen.

III. Darstellung und Bewertung

1. Gesamtstrategie der Hochschule und des Fachbereichs

Die Technische Hochschule Lübeck präsentiert sich als technik- und anwendungsorientierte Hochschule. Die beiden zu reakkreditierenden Bachelorstudiengänge fügen sich sehr gut in dieses Profil ein. Angesichts der deutlichen Prägung des Standorts Lübeck durch die Lebensmittelindustrie liefert der Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ einen wichtigen Beitrag zur regionalen Fachkräfteentwicklung und -versorgung. Das Profil ist dabei in enger Kooperation mit der Wirtschaft entstanden und wird weiterentwickelt. Die lokale Betriebe und Firmen sind Teil eines Beirates und eines Netzwerkes, das regelmäßig in beratendem Kontakt mit der Hochschule steht und sich nicht nur konzeptionell sondern auch durch Veranstaltungen, Lehraufträge, bei der Bereitstellung von Praktikumsplätzen, Begleitung von Projektstudien und Abschlussarbeiten sowie auf vielen weiteren Ebenen für einen zeitgemäßen und konkreten Praxisbezug der Lehre einsetzt.

Auch der Studiengang „Betriebswirtschaftslehre“ ist in seiner Schwerpunktsetzung „Gesundheitswirtschaft“ vor dem Hintergrund der Nähe zum Universitätsklinikum entwickelt und weiter ausgebaut worden. Der Schwerpunkt „Internationales Management“ soll aber auch breitere Berufsperspektiven bieten. Dessen englischsprachige Variante („English Track“) soll weitere Qualifizierungsmöglichkeiten bieten, den Standort aber auch für Studierende aus dem Ausland interessant machen.

2. Ziele und Konzept des Bachelorstudiengangs „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.)

2.1. Qualifikationsziele des Studiengangs

Zielgruppe des Studiengangs „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) sind Studieninteressierte mit allgemeiner Hochschulreife oder Fachhochschulreife, die einen Berufseinstieg in der Sachbearbeitung oder im unteren und mittleren Management von Unternehmen bzw. den Abschluss eines weiterführenden Masterstudiengangs anstreben.

Der Studiengang „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) soll laut Studien- und Prüfungsordnung anwendungsbezogene betriebswirtschaftliche Fach- und Methodenkenntnisse vermitteln. Insbesondere sollen Studierende auf eine Tätigkeit im mittleren Management entweder im Bereich der Gesundheitswirtschaft (Vertiefungsrichtung Gesundheitswirtschaft) oder in international tätigen Unternehmen (Vertiefungsrichtungen Internationales Management und International Business) vorbereitet werden. Darüber hinaus zählt auch die Vermittlung von Führungs-, Kommunikations- und Präsentationskompetenzen sowie – im Falle des Studienschwerpunkts International Business – fachbezogenen Englischkenntnissen zu den Zielen des Studiengangs.

Studierende der Vertiefungsrichtungen „Internationales Management“ und „International Business“ (English Track) sind dabei besonders qualifiziert für den Einsatz in Unternehmen mit internationaler Geschäftstätigkeit, in der Vertiefungsrichtung „Gesundheitswirtschaft“ werden die Studierenden insbesondere auf eine Tätigkeit in Unternehmen der Gesundheitswirtschaft vorbereitet. Die breite, methodisch orientierte Qualifikation in den Bereichen der allgemeinen Betriebswirtschaftslehre ermöglicht zudem eine grundsätzlich branchenunabhängige Tätigkeit.

Die Ergebnisse einer von der Hochschule vorgelegten Alumnibefragung deuten darauf hin, dass der Studiengang die Absolventinnen und Absolventen ausreichend auf eine berufliche Tätigkeit in den angestrebten Berufsfeldern vorbereitet. Ein relativ hoher Anteil der befragten Studierenden wurde von Unternehmen eingestellt, in denen sie zuvor ein Praktikum absolviert oder ihre Abschlussarbeit angefertigt haben.

In Bezug auf die Bewerbungssituation und die Auslastung des Studiengangs sowie auf Abbruchquoten und durchschnittliche Studiendauer sind keine Auffälligkeiten festzustellen. Der Bachelorstudiengang „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) zeichnet sich durch eine relativ geringe Anzahl von Studierenden und eine entsprechend intensive Wissensvermittlung in den Lehrveranstaltungen aus.

In den Gesprächen mit Studierenden zeigte sich, dass die meisten Bewerberinnen und Bewerber überwiegend aus der Umgebung von Lübeck stammen, aber aufgrund des Bekanntheitsgrads der Lehrenden und des speziellen Studienangebots mit fachlichen und sprachlichen Besonderheiten auch Studierende aus dem weiteren Bundesgebiet den Weg nach Lübeck wählen.

Die Qualifikationsziele werden in der Studien- und Prüfungsordnung und im Diploma Supplement angemessen dargestellt. Grundsätzlich ist das Curriculum geeignet, eine angemessene Persönlichkeitsentwicklung der Studierenden und die Befähigung zum gesellschaftlichen Engagement zu gewährleisten.

2.2. Zugangsvoraussetzungen

Zulassungsvoraussetzung zum Bachelorstudium ist die Allgemeine Hochschulreife/ Abitur oder Fachhochschulreife. Darüber hinaus gibt es in Schleswig-Holstein besondere Hochschulzugangsmöglichkeiten für Personen, die nicht die schulische, sondern eine besondere berufliche Qualifikation besitzen, wie Meisterprüfung oder ähnliche Aufstiegsfortbildung, Probestudium, Hochschuleignungsprüfung.

Eine weitere wesentliche Voraussetzung für den Bachelorstudiengang „Betriebswirtschaftslehre“ ist ein Vorpraktikum im Umfang von zwölf Kalenderwochen in Vollzeit, und sie sollte nach Möglichkeit vor Aufnahme des Studiums abgeleistet werden; der Nachweis muss jedoch spätestens zum Vorlesungsbeginn des vierten Semesters erbracht werden.

Die Zugangsvoraussetzungen stehen im Einklang mit der Zielsetzung der Hochschule und sind mit denen der betriebswirtschaftlichen Studiengänge anderer Hochschulen vergleichbar. Das Auswahlverfahren ist adäquat und wird auf der Webseite der Hochschule kommuniziert. Anerkennungsregeln für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen gemäß der Lissabon Konvention und für außerhochschulisch erbrachte Leistungen sind unter § 31 in der Prüfungsverfahrensordnung der Hochschule festgelegt.

2.3. Studiengangsaufbau

Die Regelstudienzeit des grundständigen Bachelorstudiengangs „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) beträgt einschließlich Abschlussarbeit drei Jahre. Das Studium beginnt zum Wintersemester.

Gemäß § 2 der SPO Bachelorstudiengang Betriebswirtschaftslehre umfasst das Studium allgemeine wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen und sich daraus entwickelnd insbesondere betriebswirtschaftliche Bereiche mit Schwerpunkten in der Gesundheitswirtschaft, Internationales Management und International Business (English Track). Die Vertiefungsrichtungen Internationales Management und International Business sind in der fachlichen Ausrichtung gleich. In der Vertiefungsrichtung Internationales Management finden die Lehrveranstaltungen überwiegend auf Deutsch, in der Vertiefungsrichtung International Business überwiegend auf Englisch statt (vgl. § 2 SPO).

Für eine der drei alternativen Vertiefungsmöglichkeiten entscheiden sich die Studierenden im zweiten bzw. dritten Semester des Regelstudienplans. Mit der Wahl einer Vertiefungsrichtung entscheiden sie sich für ein Pflicht-Curriculum, das detailliert in der der Studien- und Prüfungsordnung dargestellt ist.

Das Studium gliedert sich grundsätzlich in Pflichtmodule, die 150 ECTS-Punkte umfassen, sowie ein Projektstudium im Umfang von 15 ECTS-Punkten, eine Abschlussarbeit im Umfang von 10 ECTS-Punkten mit einer Bearbeitungszeit von zwölf Wochen, und ein Abschlusskolloquium im Umfang von 5 ECTS-Punkten. Der Pflichtbereich wird in den ersten fünf Semester angeboten, das abschließende Semester ist für das zwölfwöchige Projektstudium, das in einem Unternehmen zu absolvieren ist, die Abschlussarbeit und das Abschlusskolloquium vorgesehen. Die Bearbeitungszeit der Bachelorarbeit beträgt zwölf Kalenderwochen.

Inhaltlich ist das Studium in drei Bereiche aufgeteilt: Module der Mathematik und Naturwissenschaften, Module der Betriebswirtschaftslehre sowie Vertiefungsrichtungsmodule.

Aus dem Bereich Mathematik und Naturwissenschaften werden die Module „Mathematik“, „Wirtschaftsstatistik, Finanzmathematik, Allgemeine IT“ sowie „Spezielle IT“ in den ersten drei Semestern in allen Vertiefungsrichtungen angeboten. In der Vertiefungsrichtung International Business muss das Modul „Methods of Market Research“ zusätzlich belegt werden.

Aus dem Bereich Betriebswirtschaftslehre werden in allen drei Vertiefungen die Module ABWL, Finanzbuchhaltung, Wirtschaftsrecht, Marketing, Englisch, VWL, Kostenrechnung, Gründungsmanagement bzw. Entrepreneurship, Wirtschaftspolitik, Wirtschaftspolitik, IT-gestützte Kostenrechnung, Controlling, Investition/Finanzierung, Logistik, Innovationsmanagement bzw. Management of Innovation, Führung und Selbstmanagement bzw. Soft Skills and Leadership, Unternehmensführung und Personalmanagement, Seminar Wirtschaft und berufspraktische Studienarbeit bzw. Academic Writing and Research Seminar angeboten.

Die Module Einführung in die Medizin I und II, Gesundheitssystem und Gesundheitspolitik, Spezielle Rechtsfragen, Kostenrechnung und Erlösmanagement, International Health Care, Management in Unternehmen der Gesundheitswirtschaft, Leitungs- und Prozessmanagement sowie Forschungsmethoden werden für die Vertiefungsrichtung Gesundheitswirtschaft ab dem zweiten Semester angeboten.

In der Vertiefungsrichtung Internationales Management sind die neun speziellen Module Verhandlungss Englisch, Internationale Rechnungslegung und Steuern, Internationales Management, Internationales Marketing, Methoden der Marktforschung, Internationale Wirtschaftspolitik, Logistikmanagement, Internationale Märkte, Finanzwirtschaft ab dem zweiten Semester vorgesehen.

Für die Vertiefungsrichtung International Business sieht das Curriculum ab dem zweiten bis zum fünften Semester die acht folgenden Module vor: Management in the Global Economy, International Accounting and Law, Advanced English Communication, International Economic Policies, International Markets, Corporate Finance, Marketing in the Global Economy sowie Supply Chain Management.

Für das sechste Semester sind in allen Vertiefungsrichtungen das Projektstudium, die Bachelorarbeit sowie das Abschlusskolloquium vorgesehen.

Insbesondere den Studierenden der Vertiefungsrichtungen Internationales Management und International Business wird empfohlen, entweder das Projektstudium im Ausland zu absolvieren oder ein Fachsemester im Ausland zu verbringen. Diese Möglichkeit steht auch den Studierenden der Vertiefungsrichtung Gesundheitswirtschaft offen. Obligatorische Auslandsaufenthalte sind nicht vorgesehen.

Der Studiengang weist somit keine Wahlpflichtangebote auf. Der Umfang der spezifischen Vertiefungsfächer in jeder Vertiefungsrichtung beträgt 40 ECTS-Punkte. Die weiteren Pflichtmodule teilen sich in einen Bereich der Mathematik und Naturwissenschaften sowie Module der Betriebswirtschaftslehre.

Grundsätzlich erscheint das Studienkonzept dem Qualifikationsziel angemessen. Auslandsaufenthalte sind nicht verpflichtend, werden aber begrüßt. Das Studium sieht ein entsprechendes Mo-

bilitätsfenster für Praktika oder Projektstudien im Ausland bzw. für das Absolvieren eines Auslandssemesters vor. Praktische Studienanteile sind obligatorisch und werden angemessen mit ECTS-Punkten versehen. Das Studienprogramm bietet angemessen Raum für das Aufgreifen aktueller betriebswirtschaftlicher Themen.

Insgesamt steht der Studiengangsaufbau in Einklang mit den angestrebten Studiengangszielen. Die Studiengangsbezeichnung und der gewählte Abschlussgrad sind inhaltlich passend. Die vermittelten Inhalte und Kompetenzen erscheinen einem Bachelorstudium angemessen.

2.4. Modularisierung und Arbeitsbelastung

Der sechssemestrige Studiengang umfasst 180 ECTS-Punkte und in der Regel 144 Semesterwochenstunden. Ein ECTS-Punkt entspricht einem Arbeitsaufwand von 30 Arbeitsstunden. Eine entsprechende Festlegung ist in der Prüfungsverfahrensordnung unter §17 (1) verankert.

Der Studiengang ist angemessen in Module aufgeteilt, wobei die Module unterschiedlichen Umfang aufweisen. Es gibt große, teils über zwei Semester reichende Module, aber auch kleine Module mit weniger als fünf ECTS-Punkten. Der weit überwiegende Teil der Module entspricht fünf ECTS-Punkten. Pro Semester werden fünf bis sieben Module angeboten. Die teilweise kleinteiligen Module wurden bereits in der vorigen Akkreditierung diskutiert. Die Hochschule begründet dies aus Sicht der Gutachtergruppe hinreichend damit, dass ein größerer Umfang für den Erwerb der in den Studienrichtungen zentralen Kompetenzen vorzusehen war, was zu bestimmten Schwerpunktsetzungen führte und was sich in den letzten Jahren auch ohne Probleme umsetzen ließ. In Zusammenhang mit dem Prüfungssystem (s.u.) gab es daraus keine Beeinträchtigungen der Studierbarkeit.

In der Vertiefungsrichtung Gesundheitswirtschaft umfasst das erste und dritte Semester je 28 ECTS-Punkte, das zweite und sechste Semester je 30 ECTS-Punkte, das vierte und das fünfte Semester umfassen im Durchschnitt 32 ECTS-Punkte. In der Vertiefung Internationale Management und International Business umfasst das erste Semester 28 ECTS-Punkte, das zweite Semester 25 ECTS-Punkte, das dritte Semester 31 ECTS-Punkte, das vierte und das fünfte Semester umfassen im Durchschnitt 33 ECTS-Punkte. Das Abschlusssemester umfasst 30 ECTS-Punkte. Die Arbeitsbelastung der Studierenden ist nicht gleichmäßig über die Semester verteilt, jedoch liegt sie in vertretbaren Rahmen und ist angemessen. Auch gibt es seitens der Studierenden keine Beschwerden diesbezüglich. Die Abfolge der Module ist logisch aufgebaut, sodass eine Verschiebung der Reihenfolge weniger zielführend wäre. Bei der Weiterentwicklung der Curricula sollte jedoch darauf geachtet werden, dass die Arbeitsbelastung der Studierenden den Ländergemeinsamen Strukturvorgaben entspricht.

Das Verhältnis von Präsenz- zu Selbstlernzeiten erscheint angemessen. Es liegt im üblichen Rahmen betriebswirtschaftlicher Studiengänge.

Für alle Module liegen Modulbeschreibungen vor, die die notwendigen Angaben enthalten. Das Career Development Center bietet für die Studierenden auf freiwilliger Basis einen Kurs zur Erklärung der Modulhandbücher an. Hinsichtlich der Kompetenzorientierung der Modulbeschreibungen sieht die Gutachtergruppe Optimierungsmöglichkeiten. Es gibt bei den Modulbeschreibungen sehr gut und weniger gut formulierte Ausführungen. Daher wird empfohlen, bei den Qualifikationszielen durchgehend stärker (etwa nach der Bloom'schen Taxonomie) auszudifferenzieren und auch den Prozess der Abstimmung zwischen den Lehrenden zu den Modulbeschreibungen zu optimieren. Damit kann beispielsweise verhindert werden, dass für Fortgeschrittenenveranstaltungen weniger zu erlangende Kompetenzen beschrieben sind als für Einführungsveranstaltungen.

Aus Sicht der Gutachtergruppe ist der Studiengang „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) gut studierbar, was in der Auswertung der entsprechenden Frage zur Workloaderhebung bestätigt wird. Dort antworten dreiviertel der Studierenden, dass der tatsächliche Arbeitsaufwand dem zu erwartenden entspricht.

2.5. Lernkontext

Es kommen unterschiedliche Veranstaltungsformen (Vorlesung, Übung, Seminar, Projekt) zum Einsatz. Die Lernplattform Moodle wird von allen Lehrenden als Materialspeicher verwendet, zudem wird sie für die Kommunikation genutzt, auch werden Aufgaben hochgeladen. Fallstudien und ein Unternehmensplanspiel werden zur Verdeutlichung betriebswirtschaftlicher Zusammenhänge und zur Förderung der Teamfähigkeit eingesetzt.

Darüber hinaus wird außerhalb des Curriculums eine Projektwoche am Fachbereich Maschinenbau und Wirtschaft veranstaltet, die ein herausragendes Element eines disziplinübergreifenden Lehrangebotes darstellt. Hier haben die Studierenden, unabhängig von Fachsemester und Studiengang, die Gelegenheit in Projekten und Aktivitäten aller Studiengänge des Fachbereichs miteinander zu lernen und zu arbeiten.

Ferner wird durch die fachlichen Seminarveranstaltungen zu den Wirtschaftswissenschaften (BWL-Schnack) und Gesundheitswirtschaft (Club Gesundheitswirtschaft Lübeck) ein Rahmen für interdisziplinären Austausch zu aktuellen Themen und Erfahrungen zwischen Absolventinnen und Absolventen, Unternehmen und Studierenden geschaffen.

Hervorzuheben ist, dass die im Umland von Lübeck angesiedelte Medizintechnik u.a. zum Aufbau der Vertiefungsrichtung im Gesundheitsbereich geführt hat. Hier wird der enge Kontakt zwischen der Hochschule und Wirtschaftsbetrieben ebenfalls im Rahmen von Tagungen und Lehraufträgen gepflegt, jedoch wird der Praxisbezug vor allem durch längere Praxisphasen und durch die Themenauswahl für Bachelorarbeiten aus dem betriebspraktischen Umfeld gewährleistet.

Die Gutachtergruppe hat den Eindruck gewonnen, dass eine angemessene Breite didaktischer Konzepte zum Einsatz kommt, die für die Ausbildung berufsadäquater Handlungskompetenzen im betriebswirtschaftlichen Feld geeignet sind.

2.6. Prüfungssystem

Das Prüfungssystem erscheint der Gutachtergruppe zwar etwas klausurlastig, jedoch werden im Laufe des Studiums auch zahlreiche andere Prüfungsformen angeboten (Präsentationen, mündliche Prüfung im Projekt (im Rahmen einer Portfolio-Prüfung). Mehr mündliche Prüfungen seien aus Kapazitätsgründen schwer zu realisieren. Sofern die Teilnahmezahl nicht zu hoch ist, können Studierende auf Antrag Klausuren durch mündliche Prüfungen ersetzen. Der hohe Klausuranteil stößt bei den Studierenden jedoch nicht auf Kritik, eher im Gegenteil. Auf Nachfrage zur kompetenzorientierten Ausgestaltung von Klausurfragen wurden befriedigende Aussagen gegeben. Zudem werden hierfür didaktische Weiterbildungen angeboten.

Um eine beständige Auseinandersetzung mit den Lehrinhalten zu gewährleisten kommen auch sogenannte Portfolio-Prüfungen zum Einsatz. Die Portfolio-Prüfungen setzen sich aus unterschiedlichen, semesterbegleitenden Prüfungselementen zusammen, z.B. Protokoll, Präsentation, Fallstudie, Entwurf, Referat, schriftliche Ausarbeitung zusammen.

Die eingesetzten Prüfungsarten in den Portfolio-Prüfungen werden den Studierenden zwei Wochen nach Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.

Zu jeder Veranstaltung werden zwei Prüfungstermine angeboten, am Ende des Semesters und am Anfang des Folgesemesters. Studierende haben damit die Möglichkeit, Klausuren bei Nichtbestehen schnell zu wiederholen. Um Härtefälle am Ende des Studiums zu vermeiden regelt die SPO, dass die Bachelorarbeit auch mit zwei offenen Prüfungen aus den ersten fünf Semestern begonnen werden kann, wenn bereits Fehlversuche vorliegen (§ 12 (6)). Die Prüfungen werden in der Sprache abgelegt, in der die dazugehörigen Lehrveranstaltungen angeboten werden.

Die Gutachtergruppe stellt fest, dass alle Prüfungen modulbezogen sowie wissens- und kompetenzorientiert ausgestaltet sind, wobei es eine Prüfung pro Modul gibt.

Grundsätzlich erscheinen Prüfungsdichte und -organisation angemessen und sichern die Studierbarkeit. Auch werden manche Prüfungen bzw. Prüfungsteile vom Semesterende nach vorne verlegt, um die Last terminlich zu entzerren. In der Vertiefungsrichtung „Gesundheitswirtschaft“ erscheint die Prüfungsbelastung im fünften Semester etwas hoch, so dass Studierende individuelle Ausweichmöglichkeiten in das dritte Semester empfehlen. Die Gegebenheiten sollten überdacht werden.

2.7. Weiterentwicklung

Der Umgang mit den Empfehlungen aus der Erstakkreditierung stellt die Hochschule in ihrer Selbstdokumentation wie folgt dar:

Hinsichtlich der Empfehlung zur Qualitätssicherung durch das Lehrpersonal hat sich das Institut für Angewandte Wirtschaftswissenschaften die Integration angewandter Forschung in die Lehre sowie die studienbegleitende Förderung der Berufsbefähigung zum Ziel gesetzt. In diesem Rahmen werden den Studierenden studienbegleitend und freiwillig unterschiedliche Formate angeboten: Unternehmensprojekte, Bewerbungstraining, Austausch mit Praxisvertretern (BWL-Schnack) usw. Die unterschiedlichen Aktivitäten zeigen Stärken, Schwächen und Entwicklungspotentiale des Studiengangs auf und liefern unterschiedlichste Anregungen zur Qualitätssicherung.

Bezüglich der Fremdevaluation durch Alumni, Arbeitgeber und weitere Dritte werden beispielsweise Absolventinnen und Absolventen schriftlich befragt. Ergänzend dazu wurde 2012 im Rahmen des Alumni-Managements eine jährliche hochschulweite Online Befragung aller Absolventinnen und Absolventen eingeführt, die studiengangsbezogen ausgewertet wird.

Um die fremdsprachliche Komponente in der vormaligen Studienrichtung International Management and Business zu stärken, wurde der Englischunterricht teilweise an das Sprachenzentrum übertragen und es wurde (zumindest für die Laufzeit von HSP) Unterricht in kleineren Gruppen eingeführt. 2016 wurde die Vertiefungsrichtung in zwei inhaltsgleiche Richtungen überführt, von denen eine überwiegend auf Deutsch (Internationales Management), die andere überwiegend auf Englisch (International Business (English Track)) angeboten wird.

Um die interkulturellen Inhalte im Curriculum zu stärken, wurden zusätzliche Schwerpunkte in geeigneten Fächern diskutiert und nach dem Ermessen der Dozentinnen und Dozenten übernommen.

Bei den teilweise kleinen Modulen wurde seit der letzten Akkreditierung wenig geändert. Hier konkurrieren insbesondere die Ziele, Module einerseits innerhalb eines Semesters und in einer Prüfung abzuschließen und andererseits einen größeren Modulumfang zu erlangen. Im Hinblick auf die Studierbarkeit wurde ersterem – in Übereinstimmung mit dem deutlichen Wunsch der Studierenden – der Vorrang gewährt.

Ferner wurde der Prüfungszeitraum um zwei Tage verlängert sowie erfolgte eine Überprüfung des Umfangs des studienabschließenden Kolloquiums.

Weiterhin führt die Hochschule auf, dass die Weiterentwicklung interdisziplinärer Angebote in den letzten Jahren vor allem auf Fachbereichs- und auf Hochschulebene stattgefunden hat. Die BWL-Strategie besteht nach intensiven Diskussionen insbesondere im Zusammenhang mit der Projektwoche des Fachbereichs darin, Anreize für Studierende zu setzen, diese Angebote freiwillig und zusätzlich zu nutzen statt sie verpflichtend ins Curriculum zu integrieren. Diese Strategie wird

fachbereichseinheitlich verfolgt – und der Erfolg regelmäßig überprüft (insbesondere Evaluation der Projektwoche).

Schließlich wurden Maßnahmen hinsichtlich der Praxis der Notenvergabe sowie der Erweiterung des Bestandes an wirtschaftswissenschaftlicher Literatur und der Systematisierung der Beschaffung vorgenommen.

2.8. Fazit

Die Ziele des Studiengangs „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) werden hinreichend klar definiert und sind konsistent. Im Rahmen der Erstakkreditierung ausgesprochenen Empfehlungen wurde angemessen Rechnung getragen. Zusätzlich findet eine kontinuierliche Weiterentwicklung des Studiengangs statt, wobei hier diverse Interessentengruppen miteinbezogen sowie Instrumente eingesetzt werden.

Im Rahmen der aktuellen Begutachtung sind einzelne Schwächen im Hinblick auf die Kompetenzorientierung von Modulbeschreibungen aufgefallen. Es wird der Hochschule daher empfohlen, das Modulhandbuch vor diesem Hintergrund einer kritischen Überprüfung zu unterziehen. Zudem wurde im Gespräch mit den Studierenden ein gewisser Diskussionsbedarf in Bezug auf zeitliche und inhaltliche Details des Curriculums signalisiert. Es wird empfohlen, diesbezüglich den Dialog mit den Studierenden zu suchen. Insgesamt erscheinen das Konzept des Studiengangs sowie die Inhalte des Curriculums jedoch geeignet, die Studiengangsziele zu erreichen. Die Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse werden erfüllt.

3. Ziele und Konzept des Studiengangs „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.)

3.1. Qualifikationsziele des Studiengangs

Der Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) (vormals „Food Processing“) geht zurück auf eine Initiative von Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft im Umland von Lübeck, die sich langfristig für die Ausbildung von Nachwuchskräften engagieren möchten. Ziel des Studienganges ist somit die Ausbildung von Nachwuchskräften, welche die Tätigkeitsfelder eines Lebensmittelbetriebes in kompetenter Weise kennen, verstehen und erfolgreich steuern und leiten können.

Der Studiengang richtet sich zum einen an Studieninteressierte mit ersten beruflichen Erfahrungen aus der Lebensmittelindustrie, beispielsweise durch eine abgeschlossene Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder einem vergleichbaren Abschluss. Das Studienangebot bietet dieser Zielgruppe eine akademische Weiterentwicklung und die damit verbundenen Karrierechancen. Zum anderen werden solche Studieninteressierte angesprochen, die nicht auf eine abgeschlossene Berufsausbildung zurückblicken können, sich aber dennoch schon während des

wirtschaftsingenieurwissenschaftlichen Studiums auf die Besonderheiten der Ernährungsbranche einstellen wollen. Für diese Zielgruppe bietet der Bachelorstudiengang die Möglichkeit, die breit angelegte Kompetenzvermittlung eines wirtschaftsingenieurwissenschaftlichen Studiums mit einer branchenorientierten Spezialisierung zu verbinden.

Gemäß der Studienprüfungsordnung sollten die Absolventinnen und Absolventen des Bachelorstudiengangs „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ ein breit angelegtes Methodenspektrum aus den Bereichen Ingenieurwissenschaften, Wirtschaftswissenschaften und Lebensmittelchemie und -technologie beherrschen. Sie werden in die Lage versetzt, produktions- und produkttechnische Lösungen und deren Systemeinsatz ingenieurwissenschaftlich zu beurteilen und ökonomisch zu bewerten und ihre Nutzung unter Beachtung von betrieblichen Grundsätzen und Gegebenheiten zu unterstützen und voranzutreiben. Hierbei wird sowohl auf Analysen und Planungen von strategischer Reichweite (Standortanalysen, Markteinstiegsanalysen und die Planung von Produkteinführungen), sowie auch auf operative Problemlösungskonzepte (Personalbedarfs- und Einsatzplanung, Kapazitäts- und Durchlaufterminierung, Optimierung betrieblicher Prozessabläufe) abgehoben.

Der Studiengang soll die Studierenden auf mittlere Management- / Leitungsaufgaben in vorrangig mittelständischen Unternehmen der Lebensmittelindustrie vorbereiten. Als typische Beispiele der Tätigkeiten nennt die Hochschule Aufstellen marktgerechter Programme nach Produktionsart und –menge, Entwicklung neuer Produkte, Ermittlung kostenoptimaler Fertigungsprogramme, Modellierung und Bewertung von betrieblichen Anlageentscheidungen oder die Gestaltung von Produktionssystemen und einzelnen Arbeitsbereichen. Die fachlichen Kompetenzen werden durch die Vermittlungen von sprachlichen (technisches Englisch) und überfachlichen (Verhandlungsführung, Personalmanagement) Kompetenzen abgerundet.

Als Besonderheit an der Hochschule ist dem Studiengang ein Beirat zugeordnet, dem vier Vertreter des regionalen foodRegio Branchennetzwerks angehören. Er berät hinsichtlich der Berufspraxis in zwei Sitzungen im Jahr. Auf die Frage nach Verbleibstudien mit repräsentativen Erkenntnissen verwies die Hochschulleitung auf die intensiven persönlichen Kontakte Industrie-Hochschule-Absolventen, über die stattdessen viele Erkenntnisse gewonnen werden.

Eine Qualifikation in Richtung eines konsekutiven Masterstudiengangs ist nicht Ziel dieser Ausbildung, wird von der Industrie wenig gewünscht. Die Technische Hochschule Lübeck bietet in diesem Bereich keine konsekutiven Studiengänge an. Die Absolventinnen und Absolventen können dennoch ein Masterstudium an einer anderen Hochschule fortsetzen.

Die Gutachtergruppe ist der Meinung, dass die Verknüpfung von betriebswirtschaftlichen und technischen Inhalten bzw. Kompetenzen mit lebensmittelbezogenem Wissen von großer Bedeutung ist, kommt es doch ohne Letzteres oft zu Fehlentscheidungen in der beruflichen Praxis, die zulasten der Qualität von Lebensmitteln führen. Es ist daher zu begrüßen, dass die klassischen

Elemente des Wirtschaftsingenieurwesens v.a. durch Lebensmittelverfahrenstechnik sowie Elemente der Lebensmittelwissenschaften ergänzt werden. In besonderer Weise wird in dem Studiengang jedoch die Lebensmittelchemie hervorgehoben.

Auffallen ist, dass in einem Jahr eine besonders hohe Anzahl der Studierenden zugelassen wurden. Dies war laut Auskunft der Hochschule mit den Vorgaben des Landes im Rahmen des doppelten Abiturjahrgangs verbunden. Allgemein werden mehr Studierenden zugelassen als Studienplätze vorhanden sind, da nicht alle Studierenden die zugelassen werden tatsächlich das Studium aufnehmen. Mittlerweile hätten sich die Zahlen im Bereich von bis zu 30 Studierenden pro Jahrgang normalisiert. Im Hinblick auf die Aufnahmekapazität des Arbeitsmarkts für Absolventinnen und Absolventen erscheint die Aufnahmezahl realistisch.

3.2. Zugangsvoraussetzungen

Zulassungsvoraussetzung zum Bachelorstudium ist Allgemeine Hochschulreife/ Abitur oder Fachhochschulreife. Darüber hinaus gib es in Schleswig-Holstein besondere Hochschulzugangsmöglichkeiten für Personen, die nicht die schulische Hochschulzugangsberechtigung, sondern eine besondere berufliche Qualifikation besitzen, wie eine Meisterprüfung oder ähnliche Aufstiegsfortbildung, Probestudium, Hochschuleignungsprüfung.

Bis vor ca. zwei Jahren war der Studiengang darauf ausgerichtet, Studienbewerber/innen mit Lebensmittelbezogener beruflicher Bildung weiter zu qualifizieren und den Weg zu einem akademischen Abschluss zu eröffnen. Aufgrund rückläufiger Bewerberzahlen wurde diese Regelung gelockert, so dass nun auch andere Bewerberinnen und Bewerber angenommen werden, die jedoch ein zwölfwöchiges Vorpraktikum in der vorlesungsfreien Zeit bis zum dritten Studiensemester ableisten müssen. Die Bewerberzahlen nehmen seitdem wieder zu, der Studiengang wird zunehmend ausgelastet. Einige Studierende sehen ihr Studium aber offensichtlich immer noch als Vertiefung einer zuvor absolvierten Berufsausbildung, welche zum Aufstieg in das Management eines Lebensmittelbetriebes befähigt.

Zusätzlich wurde die Möglichkeit eines dualen Studiums mit zusätzlichem Erwerb des Titels „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ eröffnet. Dieser Zugang wird in kleiner Anzahl wahrgenommen. Laut Aussage der Hochschule ergänzt sich dieses Modell im Sinne des „Voneinander-Lernens“ gut mit den Studierenden ohne berufliche Qualifikation.

Die Zugangsvoraussetzungen stehen im Einklang mit der Zielsetzung der Hochschule und sind mit denen der betriebswirtschaftlichen Studiengänge anderer Hochschulen vergleichbar. Das Auswahlverfahren ist adäquat und wird auf der Webseite der Hochschule kommuniziert. Anerkennungsregeln für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen gemäß der Lissabon Konvention und für außerhochschulisch erbrachte Leistungen sind unter § 31 in der Prüfungsverfahrensordnung der Hochschule festgelegt.

3.3. Studiengangsaufbau

Der Bachelorstudiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Sc.) wird als Vollzeitstudiengang angeboten, in dem insgesamt 210 ECTS-Punkte zu erwerben sind. Die Regelstudienzeit beträgt sieben Semester; sechs Semester entfallen auf den Vorlesungsbetrieb, ein Semester ist dem Projektstudium und der Bachelorarbeit vorbehalten. Der Studiengang startet jeweils zum Wintersemester.

Nach Einführung des Studiengangs und erfolgter Erstakkreditierung wurde der Studienplan im Wesentlichen nicht geändert.

Das Curriculum setzt sich größenordnungsmäßig wie folgt zusammen: Bereich Ingenieurwissenschaften und IT, Bereich Wirtschaft und Management sowie Bereich Lebensmittelchemie. Schwerpunkte der Lehre sind in erster Linie die Lebensmittelproduktion, Qualitätssicherung und Technik und weniger die Bereiche Forschung oder Analytik.

Im Bereich des Curriculums Ingenieurwissenschaften und IT mit einem Gesamtumfang von 77 ECTS-Punkten sind zum einen Module Mathematik I + II, Maschinentechnik I + II, Werkstoffkunde, Grundlagen der Elektrotechnik/Elektronik, Technische Strömungslehre, Thermodynamik, Mechanische LM-Verfahrenstechnik, Thermische LM-Verfahrenstechnik, Spezielle Lebensmitteltechnologie, Verpackungs- und Abfülltechnik sowie zum anderen die Module Einführung IT-Systeme, Prozessmesstechnik, Prozessautomatisierung, Integrierte Systeme 1 vorgesehen.

Im Bereich Wirtschaft, Management und Sprachen mit einem Gesamtumfang von 63 ECTS-Punkten werden die Module ABWL und Unternehmensplanspiel, Statistik, Rechnungswesen (Kostenrechnung), Wirtschaftsrecht, Grundlagen des Controllings, Grundlagen des Marketings, Grundlagen der Logistik, Finanzierung, Investition sowie Englisch, Personalmanagement, Führung und Selbstmanagement, Umwelt- u. Qualitätsmanagement sowie Projektmanagement angeboten.

Der Bereich Lebensmittelchemie mit einem Gesamtumfang von 40 ECTS-Punkten beinhaltet die Module Allgemeine und physikalische Chemie, Chemie, Lebensmittelsicherheit und –recht, Rohstoffkunde, Biochemie und Biotechnologie, Grundlagen Lebensmitteltechnologie, Chemie, Ökologietrophologie sowie Mikrobiologie und Hygiene.

Das siebte Semester ist für das Projektstudium im Umfang von 15 ECTS-Punkten, die Bachelorarbeit im Umfang von 12 ECTS-Punkten und das Abschlusskolloquium im Umfang von 3 ECTS-Punkten vorgesehen.

Grundsätzlich ist die Gewichtung der drei Bereiche des Studiengangs – Technik und IT / Wirtschaft Management und Sprachen / Lebensmittel – gut angelegt. Nach Wegfall der verbindlichen Voraussetzung „abgeschlossene berufliche Ausbildung“ erscheint jedoch der lebensmittelbezogene Studienteil noch nicht umfassend angepasst worden zu sein. Im Außeneindruck erscheint er als

zu stark auf Lebensmittelchemie bzw. Chemie statt Lebensmitteltechnologie fokussiert (vgl. Diploma Supplement sowie Studienverlaufsplan).

Angesichts der heute geringen berufspraktischen Erfahrung vieler Studierender sowie der fachlichen Ausrichtung „Lebensmittelindustrie“ sollten in dem Studiengang nachdrücklich die folgenden Weiterentwicklungen vorgenommen werden: Zum einen sollte das gesamte Curriculum der lebensmittelbezogenen Module inhaltlich kohärent neu strukturiert werden, z.B. auf der Basis einer logisch strukturierten „Fachlandkarte“. Anhand des Verständnisses der komplexen fachlichen Zusammenhänge des Lebensmittelbereichs können die Absolventinnen und Absolventen dann im späteren beruflichen Feld ggfs. notwendige fachliche Vertiefungen eigenständig im Sinne des lebenslangen Lernens konzipieren und durchführen. Zum anderen sollte der insgesamt niedrig erscheinende Anteil von 17 SWS Praktika/Übungen in den sechs Studiensemestern angehoben werden. Vor allem im lebensmitteltechnologischen Teil (einschließlich Lebensmittelmikrobiologie / Hygiene und Sensorik) sollten mehr Übungen bei entsprechender Laborausstattung eingerichtet werden. Im Gespräch mit den Studierenden bestätigten sie ebenfalls, dass es lediglich zwei bis drei Praktika gibt, die sich mit Lebensmitteln beschäftigen. Der seitens der Technischen Hochschule Lübeck angegebene CN-Wert von 5,26 liegt im Vergleich zu äquivalenten Studiengängen im mittleren Bereich.

Schließlich sollte ein Technikum Lebensmitteltechnologie / Kompetenzzentrum Lebensmitteltechnologie eingerichtet werden. Dieses würde den Rahmen geben, das Profil „Lebensmittelindustrie“ dieses Wirtschaftsingenieurstudiengangs angemessen herauszuarbeiten. Darauf wurde bereits im vorherigen Akkreditierungsbericht hingewiesen.

Die Schwerpunkte der Technischen Hochschule Lübeck „Gesundheit – Informationstechnologie – Umwelt“ würden durch eine hochschulweite Vernetzung dieses Technikums wesentlich gestärkt. Die sehr guten und intensiven Kontakte zur Lebensmittelindustrie – die Abschlussarbeiten sowie das vorbereitende Projekt werden mit der Industrie und teils auch in den Unternehmen durchgeführt – könnten dadurch wesentlich ausgebaut bzw. vertieft werden. Dies bedeutet schließlich auch eine deutliche Förderung des Wirtschaftsstandortes über die Region, über foodRegio, hinaus. Angesichts der begrenzten Mittel der Hochschule sollte dieser Aspekt in die Verhandlungen mit der politischen Seite mit Nachdruck einfließen.

Zum gegenwärtigen Zeitpunkt erscheint unter Berücksichtigung der Zugangsvoraussetzungen bei Einführung des Studiengangs (abgeschlossene lebensmittelbezogene berufliche Ausbildung) und des damit abgestimmten Curriculums die Auswahl der einzelnen lebensmittelbezogenen Module als vorläufig tragbar. Dazu sind jedoch einige Veränderungen bzw. Anpassungen des lebensmitteltechnologischen Bereichs des Curriculums vorzunehmen. Der Titel des lebensmittelbezogenen Teils ist zu revidieren. Der Titel „Lebensmittelchemie“ muss den hier tatsächlich zu vermittelnden Fachgebieten, z.B. als Lebensmittelwissenschaften zusammengefasst, angepasst werden. Darüber

hinaus muss der Inhalt der Module teils sorgfältiger gegenseitig abgestimmt werden. Mögliche didaktisch unnötige Redundanzen sind zu vermeiden. Dies wurde in den Gesprächen mit den Studierenden ebenfalls thematisiert. Ferner ist zu prüfen, ob die tatsächlich in der Praxis vermittelten Inhalte von den in den Modulbeschreibungen angegebenen Inhalten abweichen. Darauf aufbauend müssen schließlich auch die Lernergebnisse teils überarbeitet werden sowie der technologische Anteil in dem Teil des Curriculums stärker herausgearbeitet werden. Schließlich müssen alle lebensmittelbezogenen Module (auch „Spezielle Lebensmitteltechnologie“) in diesem Teil des Curriculums verortet werden.

Derzeit sind in dem Studiengang zwar keine Wahlmöglichkeiten vorgesehen, fachlich besteht jedoch im Rahmen verschiedener Module (Spezielle Lebensmitteltechnologie, Projekt, Bachelorarbeit u.a.) eine freie thematische Wahl. Praktische Studienanteile und Auslandsaufenthalte werden gefördert und im Rahmen von Projekt und Bachelorarbeit durchgeführt. Laut Aussage der Hochschule werden sämtliche Bachelorarbeiten in der Industrie durchgeführt. Dies werde getreu des praxisnahen Konzepts auch weiterhin forciert.

Praxisphasen sind für einen guten Übergang in das Berufsleben unabdingbar. Dementsprechend war im Ursprungskonzept eine berufliche Ausbildung im Bereich der industriellen Lebensmittelproduktion als Zulassungsvoraussetzung implementiert. Zur Erreichung größerer Aufnahmezahlen an Studierenden musste diese Zulassungsvoraussetzung aufgegeben werden. Um den Praxisbezug weiterhin zu gewährleisten, wurde ein Pflicht-Vorpraktikum in die Studienordnungen aufgenommen. Dazu hat die Technische Hochschule Lübeck die Zusage der lokalen Industrie bekommen, dass ausreichend Vorpraktikumsplätze angeboten werden. Organisatorisch wurde das Vorpraktikum in die Studien- und Prüfungsordnung (SPO) aufgenommen und eine Vorpraktikumsrichtlinie erstellt. Studienanfängerinnen und Studienanfänger mit einer abgeschlossenen beruflichen Ausbildung in der Lebensmittelindustrie können sich dabei ihre Vorerfahrungen auf das Vorpraktikum anrechnen lassen.

Auslandsaufenthalte werden durch die Hochschule unterstützt. Insbesondere das Projektstudium im siebten Studiensemester ist dafür sehr gut geeignet. Bisher haben drei Studierende diese Möglichkeit im Rahmen eines bestehenden Austauschkonzeptes genutzt (Indien, Frankreich und Polen).

3.4. Modularisierung und Arbeitsbelastung

Der siebensemestrig Studiengang umfasst 210 ECTS-Punkte und in der Regel 139 Semesterwochenstunden. Ein ECTS-Punkt entspricht einem Arbeitsaufwand von 30 Arbeitsstunden. Eine entsprechende Festlegung ist in der Prüfungsverfahrensordnung unter § 17 (1) verankert. Laut Auskunft der Hochschule ist die Verteilung der ECTS-Punkte über die Studiensemester gleichmäßig angelegt (vgl. S. 15 der SD). So sieht das Curriculum im ersten Semester eine Arbeitsbelastung im Umfang von 30 ECTS-Punkte, im zweiten und vierten Semester je 31 ECTS-Punkte, im dritten

Semester 32 ECTS-Punkte vor, das fünfte und das sechste Semester umfassen je 28 ECTS-Punkte. Das Abschlusssemester umfasst 30 ECTS-Punkte. Die Abweichungen in der Arbeitsbelastung pro Semester stellt kein Problem dar. Laut Auskunft der Hochschule tritt Mehrzahl der Studierenden planmäßig in die Phase der Abschlussarbeit ein. Ferner zeigen Ergebnisse der Evaluationen, dass der Arbeitsaufwand in dem Studiengang angemessen ist. Jedoch sollte bei der Weiterentwicklung des Curriculums darauf geachtet werden, dass die Arbeitsbelastung der Studierenden in den Semestern ausgeglichener verteilt wird.

Die Modularisierung des Studiengangs ist angemessen durchgeführt. Die Module werden überwiegend in einem Semester abgeschlossen. Ausnahmen sind die Module Mathematik I + II, Maschinentechnik I + II, Allgemeine und physikalische Chemie, Führung- und Selbstmanagement sowie Chemie II, die sich in zwei aufeinander aufbauende Semester erstrecken. Die Besonderheit beim Modul „ABWL und Unternehmensplanspiel“ ist, dass sich das Modul über zwei Semester, jedoch mit einem Semester Unterbrechung, erstreckt.

Aufgrund der Fächerbreite des Studiengangs haben einige von insgesamt 39 Modulen weniger als fünf ECTS-Punkte. Darunter sind vier Module mit einem Umfang von vier ECTS-Punkten, sieben Module in einem Umfang von drei ECTS-Punkten und das Modul Projektmanagement umfasst zwei ECTS-Punkte. So ist beispielsweise die Größe des Moduls Projektmanagement darauf zurückzuführen, dass dieses Modul als Hinführung auf das nachfolgende Modul Projektstudium im siebten Semester angelegt ist. Der Leistungsnachweis erfolgt in Form einer semesterbegleitenden Projektarbeit. Diese Abweichungen hinsichtlich der Dauer der Module sowie der Modulgröße mit weniger als fünf ECTS-Punkten sind angesichts der Fächerbreite des Studiums gut begründet und für die Gutachtergruppe nachvollziehbar.

3.5. Lernkontext

An der Technischen Hochschule Lübeck werden insbesondere Lehrveranstaltungen in Form von Vorlesungen, Übungen, Praktika, Projekten, Seminaren sowie Exkursionen angeboten. Dazu kommen das Projektstudium sowie die Bachelorarbeit.

Die Lehre in diesem praxisnahen Studiengang findet überwiegend in kleinen Gruppen. Ferner nutzen die Lehrenden in der Regel aber auch ergänzend die Möglichkeiten eines begleitenden elektronischen Lernraumkurses (Moodle) zur Bereitstellung von verschiedenartigen Lernmaterialien (Scripten, Videos, Linksammlungen) sowie Aufgaben für das Selbststudium. Momentan sind keine E-Learning Module im Curriculum vorgesehen.

Zur Variation des Lernstils wurden, laut Auskunft der Hochschule, seit der Erstakkreditierung in einzelnen Modulen neuere Prüfungsformen, wie Portfolioprüfung, eingeführt. Dadurch ergibt sich

eine Variation in der Grundkonzeption der Module, denn erfahrungsgemäß wird heutzutage oftmals sehr prüfungsbezogen studiert. Diese Weiterentwicklung betrifft die Module ABWL und Unternehmensplanspiel, Personalmanagement, Englisch sowie Führungs- und Selbstmanagement.

Das Projektstudium, das im siebten Semester stattfindet, ist ein wesentlicher Bestandteil des Studiums. Die Dauer des Projektstudiums beträgt mindestens zwölf Kalenderwochen in Vollzeit und dient dem projektbezogenen, fachspezifischen und praktischen Heranführen an Aufgaben und Arbeiten aus dem künftigen beruflichen Tätigkeitsfeld.

Die Bachelorarbeit wird im siebten Fachsemester angefertigt und wird innerhalb von zwölf Kalenderwochen angefertigt. Das Abschlusskolloquium wird als mündliche Fachprüfung durchgeführt.

Die geringe Größe des Fachbereichs und die geringe Zahl von Studierenden werden von allen Beteiligten positiv und als Stärke des Studienganges gesehen, da hierdurch ein intensives Lernen und kurze Wege zu den Lehrenden ermöglicht werden. Außerdem schätzen die Studierenden die Einblicke in die Praxis Lebensmittel herstellender Betriebe im Rahmen regelmäßig stattfindender Exkursionen sowie die Tatsache dass viele Vorlesungen von Lehrbeauftragten aus der Branche gehalten werden.

3.6. Prüfungssystem

Zu jeder Veranstaltung werden zwei Prüfungstermine angeboten, am Ende des Semesters und am Anfang des Folgesemesters. Studierende haben damit die Möglichkeit, Klausuren bei Nichtbestehen schnell zu wiederholen. Um Härtefälle am Ende des Studiums zu vermeiden regelt die SPO, dass die Bachelorarbeit auch mit zwei offenen Prüfungen aus den ersten fünf Semestern begonnen werden kann, wenn bereits Fehlversuche vorliegen (§ 12 (6)). Die Prüfungen werden in der Sprache abgelegt, in der die dazugehörigen Lehrveranstaltungen angeboten werden.

Das gesamte Prüfungssystem ist modulbezogen, erscheint sinnvoll und wird von den Studierenden als angemessen empfunden. Gemäß dem Studienverlaufsplan sind in den zweiten bis sechsten Semestern sechs bis acht Prüfungen pro Semester vorgesehen. Das erste Semester sieht drei Prüfungen vor. Über die besondere Belastung im fünften Studiensemester angesichts von Portfolioprüfungen stehen die Studierenden im Austausch mit den Lehrenden. Die geringere Objektivierbarkeit mündlicher Prüfungen wird thematisiert.

Grundsätzlich erscheinen Prüfungsdichte und -organisation angemessen und sichern die Studierbarkeit. Auch werden manche Prüfungen bzw. Prüfungsteile vom Semesterende nach vorne verlegt, um die Last terminlich zu entzerren.

3.7. Weiterentwicklung des Studiengangs

Im Rahmen der Erstakkreditierung erfolgte die aufgeforderte Anpassung des damaligen Studiengangnamens „Food Processing“ an die Studieninhalte. Die Änderung wurde durch die Akkreditierungskommission positiv befürwortet.

Die Weiterentwicklungen des Studiengangs sowie die Umsetzung der Empfehlungen hat die Hochschule in der Selbstdokumentation ausführlich und plausibel dargestellt.

Seit der Erstakkreditierung gab es im Studiengang zwei wesentliche Änderungen: zum einen eine Veränderung in den Zulassungsvoraussetzungen und zum anderen der Name des Studiengangs (siehe Kap. 3.1-3.2).

Im Zuge der Umsetzung der Empfehlung hinsichtlich der strategischen Einbettung des Themas Lebensmittelwissenschaften am Standort Lübeck wurde diese durch Vergrößerung und Neubau der Fraunhofer-Einrichtung für Marine Biotechnologie und Zelltechnik gestärkt. Ferner wurde laut Auskunft der Hochschule ein neues Institut für Ernährungsmedizin mit einem neuen Studienangebot an der Universität Lübeck eingerichtet. Es bestehen ein Austausch zwischen den Akteuren im Bereich der Lehre und erste Ansätze zu gemeinsamen Forschungsaktivitäten.

Die Diversität der Prüfungsformen wurde dahingehend erhöht, dass die Portfolioprüfung, die flexible Mischung verschiedener Prüfungsanteile erlaubt, eingeführt wurde. Die Module „ABWL und Unternehmensplanspiel“, „Englisch“, „Führung- und Selbstmanagement“, „Spezielle Lebensmitteltechnologie“ sowie „Personalmanagement“ haben diese Prüfungsform. Im Modul „Spezielle Lebensmitteltechnologie“ besteht die Prüfung beispielsweise aus einem Projektbericht und einer Präsentation vor einer Gruppe.

Aufgrund der deutlich gewordenen erhöhten Abbrecherquote in den letzten eineinhalb Jahren wurden für kritische Fächer, wie beispielsweise „Maschinentechnik II“ sowie „Allgemeine und physikalische Chemie“, zusätzliche Tutorien eingerichtet.

Eine Erweiterung der Wahlpflichtfächer ist weiterhin aufgrund der begrenzten Kapazitäten im Studiengang nicht ausreichend möglich. Jedoch decken die Pflichtveranstaltungen eine weite Bandbreite an Themen und Fächern ab, sodass die Studierenden ihre Interessen hier vertiefen können.

Die empfohlene Möglichkeit eines Auslandsaufenthaltes ist im Rahmen des aktuellen Curriculums grundsätzlich möglich und wird von einzelnen Studierenden wahrgenommen.

Darüber hinaus findet nun die Zusammenarbeit mit der Berufsschule in Neumünster auf einer vertraglichen Basis statt. In diesem Zusammenhang ist erwähnenswert, dass die Technische Hochschule Lübeck auch mit dem Lebensmittelinstitut KIN in Neumünster seit 2013 eine Kooperationsvereinbarung hat.

Die Gutachtergruppe begrüßt die bereits vorgenommenen Weiterentwicklungen des Studiengangs. Unabhängig von diesem stellt die Gutachtergruppe fest, dass angesichts der angespannten finanziellen Lage der Hochschule die Empfehlungen nach Erhöhung des Übungsanteils und nach Einrichtung eines Technikums nur bedingt zu realisieren gewesen sind. Die Empfehlungen hinsichtlich der stärkeren Profilierung der lebensmitteltechnologischen Inhalte ist nach Meinung der Gutachtergruppe noch ausbaufähig.

3.8. Fazit

Der Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) verfügt über klar definierte und sinnvolle Ziele. Die Qualifikationsziele des Studiengangs sind in der der Studienprüfungsordnung klar definiert und im Diploma Supplement aufgeführt.

Grundsätzlich sind das Konzept des Studiengangs und die Module so entwickelt, dass die Studiengangsziele erreicht werden können. Der Studiengang ist angelegt, um die Anforderungen des Qualifikationsrahmens für deutsche Hochschulabschlüsse zu erfüllen.

Erste Rückmeldungen von Absolventinnen und Absolventen, die den Berufseinstieg im Anschluss an das abgeschlossene Studium erfolgreich gemeistert haben (und beispielsweise auf dem Studiengangstag vertreten waren) und von Firmenvertretern (die beispielsweise im Beirat vertreten sind) deuten auf eine hohe Passgenauigkeit der Qualifikationsziele des Studiengangs und den Anforderungen der anvisierten Berufsfelder hin, so dass eine grundlegende Anpassung der Qualifikationsziele zumindest aktuell nicht opportun erscheint.

Als notwendig sieht die Gutachtergruppe einige Veränderungen bzw. Anpassungen des lebensmitteltechnologischen Bereichs des Curriculums (siehe Kap. 3.3).

Darüber hinaus sieht die Gutachtergruppe Weiterentwicklungspotenzial des Studiengangs hinsichtlich der Ausbau von Praktika/Übungen und der entsprechenden technischen Ausrüstung des Studiengangs.

4. Implementierung

4.1. Ressourcen

Der Fachbereich Maschinenbau und Wirtschaft hat 40 Professorinnen- und Professorenstellen, 14 Laboringenieurinnen und Laboringenieure sowie vier Stellen für Sekretariat und Organisation. Die Lehrenden an der Technischen Hochschule Lübeck sind jeweils einem Fachbereich, nicht ausschließlich einem speziellen Studiengang zugeordnet.

Die SWS-Kapazitäten in den einzelnen Studiengängen und das korrespondierende Stellengerüst basieren auf den Curricularnormwerten (CN-Werten), die der Fachbereich in den vom Land vorgegebenen Bandbreiten festlegt. Dem Selbstbericht der Hochschule ist eine Lehrmatrix-Darstellungen zugefügt, aus der hervorgeht, dass der Fachbereich ausreichend Kapazität für die Durchführung des Studienganges „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) verfügt.

Der Gutachtergruppe erscheinen die personellen Ressourcen für die Durchführung des Studiengangs „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) und die Gewährleistung des Profils ausreichend. Die Lehre wird ausreichend durch hauptamtlich Lehrende abgedeckt und die Betreuungsrelation erscheint angemessen. Die Lehr- und Prüfungsbelastung weist vereinzelt Spitzen auf, erscheint insgesamt aber hinreichend ausgewogen verteilt.

Die Studiengänge im Bereich Lebensmittelwissenschaften sind deutlich ressourcenintensiver als die Studiengänge im Bereich Wirtschaftswissenschaften. Die Gutachtergruppe hat vor Ort im Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Sc.) noch Handlungsbedarf festgestellt, daher wird im Folgenden detaillierter auf die Ressourcen dieses Studiengangs eingegangen.

Die personellen Ressourcen des Studiengangs „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Sc.) werden wesentlich durch die Mitnutzung von Lehrveranstaltungen und damit Personal anderer Bereiche gedeckt, dies gilt insbesondere für die Lehrveranstaltungen aus den Bereichen Wirtschafts- und allgemeine Ingenieurwissenschaften. Hinzu kommen einige wenige Stellen, welche im Wesentlichen dem Studiengang zugeordnet sind und dort die Lehre mit fachspezifischem Bezug zu Lebensmitteln und verarbeitender Industrie tragen.

Dieses Konzept ist relativ weit verbreitet und nicht grundsätzlich zu beanstanden. Es könnte jedoch die Gefahr bergen, dass die Studierenden in vielen Lehrveranstaltungen den Bezug zu ihrem Fachgebiet erschwert erkennen können.

Wie bereits im Kapitel 3 beschrieben, liegt der seitens der Hochschule angegebene CN-Wert von 5,26 im Vergleich zu äquivalenten Studiengängen im unteren bis mittleren Bereich. Laut der Auskunft der Hochschulleitung ist die Möglichkeit der Erhöhung des CN-Wertes und dadurch die Erweiterung des Anteils an Praktika und Laborübungen eine Kapazitätsfrage. Es ist ein Studiengang im Bereich Wirtschaftsingenieurwesen, der auch in dieser Form vom Ministerium zugelassen

worden ist. Die CN-Werte sind in den Studiengängen allgemein niedrig. Die Bandbreite für den CN-Wert wird vom Land vorgegeben. Dabei ist jedoch zu berücksichtigen, dass das Lehrdeputat für Fachhochschulprofessoren in Deutschland flächendeckend zu hoch ist. Wenn, so wie im betrachteten Studiengang offensichtlich der Fall, die Lehre mit hohem Engagement betreiben wird, so bleibt kaum Zeit für andere Aktivitäten wie Forschung, didaktische Weiterentwicklung und Selbstverwaltung.

Darüber hinaus erläuterte die Hochschulleitung hinsichtlich der Finanzierung, dies sei eine technische Hochschule und das Profil des Studiengangs benötige relativ viele Ressourcen. Innerhalb der Hochschule werde der Studiengang durch die anderen Fachbereiche „mitsubventioniert“. Ferner ist die Hochschule aus dem Strukturausgleichsprogramm herausgefallen, sodass auch diese Unterstützungsmöglichkeit entfallen ist. Die Hochschule ist jedoch in der HRK und anderen Verbänden aktiv, um zum einen das eigene Angebot zu erhalten und weiter zu entwickeln sowie zum anderen die Situation des Hochschultyps generell zu verbessern.

Hinsichtlich der Zielvereinbarungen mit dem Land wird in den Gesprächen vor allem die digitale Lehre hervorgehoben. Mit diesem Thema sind aktuell an der gesamten Hochschule ca. 80 Personen beschäftigt. Eingang in die Lehre kann dies jedoch erst finden, wenn die entsprechenden Ressourcen für die Umsetzung vorhanden sind. Digitale Lehre sieht die Hochschulleitung nicht als ein Patentrezept und insbesondere nicht als „Vehikel für Einsparungen“, sondern sie sollte der Verbesserung der Lehre und Weiterentwicklung der Qualität des Studienangebots dienen.

Insgesamt ergibt sich für die Gutachtergruppe der Eindruck, dass auf Ebene vom Studiengang und der Hochschule ein großes Bemühen herrscht, die personellen Ressourcen bestmöglich im Sinne einer fachlich adäquaten Ausbildung einzusetzen. Eine Weiterentwicklung hin zu tatsächlich befriedigenden Bedingungen wird jedoch durch zu knappe Zuweisung von Ressourcen seitens der Landesregierung konterkariert.

Während der Begehung gab es keine Möglichkeit mit nicht-professoralem Betreuungspersonal in den Laboren zu sprechen. Dennoch entstand der Eindruck, dass im Bereich der fachpraktisch Mitarbeitenden der an Fachhochschulen leider zur Normalität erhobene Mangel herrscht. Akademische Mittelbau scheint unterrepräsentiert zu sein bzw. zu fehlen. Es gibt pro Professur lediglich eine halbe Stelle für Laboringenieurinnen bzw. Ingenieure, diese stehen bei zwei Stellen hauptsächlich dem Studiengang zur Verfügung. Bei den übrigen Laboren ist der Studiengang lediglich Mitnutzer der dort zugeordneten Stellen. Inwiefern die dort mit Studierenden aus vielerlei Studiengängen konfrontierten Laboringenieurinnen eine fachlich passende Betreuung gewährleisten können, konnte nicht geprüft werden. Daher sollten in allen Bereichen der Lehre, insbesondere jedoch im Bereich der Lebensmittelwissenschaften (einschließlich Lebensmittelmikrobiologie, Hygiene und Sensorik) mehr Übungen bei entsprechender personeller Untersetzung eingerichtet werden.

Verflechtungen mit anderen Studiengängen entstehen insbesondere durch die bereits oben thematisierten Lehrimporte. Diese sind im Sinne der Interdisziplinarität einerseits positiv, fordern aber andererseits für die Studierenden eines sehr spezifischen Fachgebietes, wie des betrachten, ein hohes Maß an Abstraktionsvermögen. Ebenso erzeugen sie organisatorische Herausforderungen.

Hier ist relevant zu erwähnen, dass bei der aktuellen Personalausstattung die Gefahr besteht, dass falls eine der wenigen Schlüsselpersonen ausfiele, sich die Betreuungsqualität sofort signifikant verschlechtern würde.

Die Hochschule bemüht sich, die neu berufenen Lehrenden weiter zu qualifizieren. Alle werden ermutigt die Didaktik-Schulungen, wie die Hochschul-eigenen Programme und Didaktik-Angebote zu besuchen. Die Angebote sind auf den Hochschultyp angepasst und werden kontinuierlich weiterentwickelt. Ebenso wird eine Stabsstelle Qualität der Lehre angestrebt. Diese sollte Angebote in der digitalen Lehre ermöglichen. Ferner haben die Lehrenden der Technischen Hochschule unkomplizierten Zugang zum Dozierenden-Service-Center, eine zentrale Einrichtung für Lehrende der Universität Lübeck, der Technischen Hochschule Lübeck und der Campuseinrichtungen seit 2012. Es können einzelne Fortbildungen aber auch ganze Didaktikschulungen (hochschuldidaktisches Zertifikatsprogramm) bis hin zu Einzelcoaching belegt werden. In den letzten fünf Jahren haben Lehrende der Hochschule diese Angebote 127 Mal genutzt.

In Zusammenhang mit didaktischen Fortbildungen (Universität Lübeck sowie TH Lübeck) werden sinnvolle Konzepte umgesetzt. Die TH Lübeck hat ein großes Zentrum für digitale Medien für Lehre und Studium. Die enge Zusammenarbeit mit der Industrie unterstützt die Ausbildung berufsadäquater Handlungskompetenzen bei den Studierenden.

Weiterbildungsangebote, die durch zentralisierte Stellen geleistet werden, sind jedoch kritisch zu sehen. Dies ist nur in einzelnen Bereichen, wie beispielsweise Didaktik oder Mediennutzung u.ä., sinnvoll. Für die fachspezifische Weiterbildung sollten vielmehr individualisierte Freiräume für die Lehrenden geschaffen werden. Aufgrund der starken Überlastung des fachpraktischen Personals geht die Gutachtergruppe davon aus, dass dem technischen Personal kaum Zeit für zusätzliche Qualifizierung eingeräumt wird.

Die TH Lübeck bemüht sich um ein attraktiver Arbeitgeber zu sein. Grundsätzlich sind an der Hochschule W2-Professuren ohne Zulage vorgesehen, da dies laut Auskunft vor Ort ebenfalls eine Ressourcenfrage ist. Im Umfeld Arbeitsplatz Hochschule gäbe es jedoch viele Möglichkeiten sich zu entfalten und eigene Wege zu suchen. Außerdem sei Lübeck ein attraktiver Standort. Die Hochschule strebt an, sich an den bundesweiten Programmen für die Gewinnung der Professorinnen und Professoren für den Hochschultypus zu beteiligen. Bis jetzt ist es der Hochschule Lübeck immer gelungen, die Stellen zu besetzen.

Grundsätzlich scheint dieser Punkt noch ausbaufähig zu sein, wofür vor allem Land und Hochschulleitung ihre Initiative erweitern sollte.

Bei der Begehung wurde angegeben, dass der Studiengang für Verbrauchsmittel und Instandhaltung ein bestimmtes Budget zur Verfügung hat. Die genannte Summe erscheint im Vergleich mit ähnlichen Studiengängen an anderen Hochschulen als äußerst gering. Bei dringendem Bedarf (Geräteausfall) gibt es weitere Möglichkeiten, gemeint sind wohl Umschichtungen zu Lasten anderer Studiengänge oder Ähnliches. Diese Situation könnte durch bessere Finanzierung des Bereichs entspannt werden. Vor Ort wurde erläutert, dass Investitionen für Geräte u.ä. außerhalb des regulären Budgets zu beantragen sind und dass hierüber im Einzelfall entschieden wird.

Für einige Lehrveranstaltungen werden Studiengangs-übergreifende Labore genutzt. Deren Ausstattung wirkte bei der Begehung für grundlegende Praktika im Bereich Chemie / Mikrobiologie u.ä. als ausreichend. Fortgeschrittene analytische Methoden können dort jedoch mangels moderner Labortechnik nicht vermittelt werden.

Der Studiengang verfügt über zwei eigene Labore (Lebensmittelchemie und Lebensmittelanlagentechnik). In diesen ist eine Ausstattung vorhanden, die es ermöglicht, Teilbereiche der Lebensmittelverarbeitung versuchstechnisch abzubilden und zu vermitteln. Es gibt jedoch auch diverse Produktkategorien, zu denen mangels Ausstattung kein praktisches Wissen vermittelt werden kann. Aufgrund der Größe und der Anzahl der Versuchsstände müssen Praktika für jeden Jahrgang mehrmals wiederholt werden, was eine enorme zusätzliche Belastung für das fachpraktische Personal darstellt.

Bei der Begehung konnten auch technische Bereiche besichtigt werden (Beispiel Hochdruck-Extraktion), welche zwar für die Ausbildung sinnvoll genutzt werden könnten, was aber nur in Ausnahmefällen geschieht, da für eine standardmäßige Implementierung sowohl Ressourcen zur Unterhaltung als auch Bedienungspersonal nicht ausreichend vorhanden zu sein scheinen.

Insgesamt sollte aus Sicht der Gutachtergruppe eine deutliche Ausweitung der Infrastruktur gefordert werden, vor allem die Einrichtung eines Technikums Lebensmitteltechnologie (siehe auch Kap. 3).

Eine Weiterentwicklung der Ausstattung des Fachbereichs im lebensmitteltechnologisch-technischen Bereich inklusive des entsprechenden Labor- und Lehrpersonals würde es den Studierenden ermöglichen, direkte Erfahrungen mit vielen verschiedenen Technologien zu sammeln, welche über den im Ausbildungsbetrieb oder im Praktikum kennengelernten Bereich hinausgehen. Vor dem Hintergrund der Ausstattung des Fachbereiches, der bewusst gewählten Ausrichtung des Studienganges und der speziell Lebensmittel-bezogenen Vorbildung eines Großteils der Studenten kann der Praxisbezug des Studienganges jedoch als ausreichend angesehen werden.

Insgesamt verfügt der Fachbereich über eine große Anzahl von Hörsälen, Seminar-, PC- und weiteren Räumen, auf die entweder unmittelbar oder (in wenigen Fällen) abgestimmter Zugriff besteht. Somit reicht die räumliche und sächliche Infrastruktur der Hochschule grundsätzlich aus, um die Studiengangsziele angemessen zu erreichen.

Unbeachtet des oben ausgeführten Optimierungspotentials hinsichtlich der personellen und Sachausstattung im Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Sc.) sind nach Bewertung der Gutachtergruppe Ressourcen für eine erfolgreiche Durchführung des Studienangebots gegeben.

1.1. Entscheidungsprozesse, Organisation und Kooperation

Der Fachbereichsrat entscheidet über grundlegende Fragen zu den betrachteten Studiengängen. Dabei wird er für Fragen betreffenden den Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ durch einen gemeinsamen Ausschuss sowie durch einen Industriebeirat beratend unterstützt. Während im gemeinsamen Ausschuss Lehrende und Studierende beider am Studiengang beteiligten Fachbereiche sitzen, setzt sich der Industriebeirat aus Lehrenden der beiden Fachbereiche und Vertretern größerer Lebensmittelunternehmen auf Geschäftsführerebene zusammen. Für den Studiengang „Betriebswirtschaftslehre“ existieren keine solchen ergänzenden Gremien. Sowohl die Aufgaben des Fachbereichsrats als auch die von gemeinsamen Ausschuss und Beirat sind in Ergänzungsordnungen definiert und amtlich veröffentlicht.

Die regelmäßige Studiengangsentwicklung wird durch die Studiengangsverantwortlichen geleitet. Diese werden durch den Fachbereichsrat benannt, die gegenwärtige Besetzung ist sowohl im Internet einzusehen als auch den Studierenden durch regelmäßige Hinweise bekannt gegeben.

Die Studierenden wirken an der Studiengangsentwicklung durch die offiziellen Vertreterinnen und Vertreter im Fachbereichsrat mit. Darüber hinaus können sich die Studierenden über die Fachschaft oder die Open-Door-Politik der Lehrenden und der Fachbereichsverwaltung einbringen. Allerdings könnte ähnlich dem bereits existierenden Runden Tisch der Lehrenden die Einbindung der Studierenden intensiviert werden. Die Hochschule wird in diesem Zusammenhang ermutigt, die studentische Interessensvertretung noch intensiver zu unterstützen und die Studierenden aufzufordern, sich für ihre eigenen Interessen ehrenamtlich zu engagieren.

1.1.1 Kooperationen

Es bestehen keine Kooperationen mit ausländischen Hochschulen, die sich konkret auf die betrachteten Studiengänge beziehen.

Die Kooperationen mit der beruflichen Praxis für den Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie bestehen nur bezogen auf den oben bereits genannten Beirat tatsächlich formal. Durch die starke Einbindung der regionalen Industrie in die Ausarbeitung des Studiengangs in der Pilotphase und durch eine ausgeprägte Alumniarbeit bestehen aber eine Vielzahl von informellen Verbindungen in die Lebensmittelindustrie. Der Studiengang Betriebswirtschaftslehre ist nicht in offizielle Kooperationen eingebunden. Allerdings besteht hier durch die Vertiefungsrichtung „Gesundheitswirtschaft“ und die ebenfalls ausgeprägte Alumniarbeit eine enge Vernetzung zu den lokalen Krankenhäusern.

1.2. Transparenz und Dokumentation

Studieninteressierte und Studierende haben die Möglichkeit, sich auf der Website der Hochschule über die zu betrachtenden Studiengänge zu informieren. Insbesondere finden diese dort Informationen zu den jeweils gültigen Prüfungsordnungen sowie einen interaktiven Studienverlaufsplan, mittels dem die einzelnen Modulbeschreibungen eingesehen werden können. Studienverlaufspläne und Modulbeschreibungen werden im Internet veröffentlicht.

Die Abschlussnote der Studierenden wird gemeinsam mit dem verliehenen Hochschulgrad ausgewiesen. Eine relative Einordnung der Abschlussnote der bzw. des Studierenden zur Vergleichsgruppe erfolgt aufgrund der geringen Absolventenzahlen noch nicht.

Die Anforderungen an das Studium und die zu erwerbenden Kompetenzen sind im Modulhandbuch hinterlegt. Da dieses nicht als Sammelwerk veröffentlicht ist, wird insbesondere potentiellen Arbeitgebern die Übersicht über die Kompetenzen der Absolvierten erschweren könnte.

Durch den hohen Betreuungsschlüssel der Studierenden ist eine formalisierte Beratung im Regelfalle nicht erforderlich, sondern es erfolgt eine sorgfältige Einzelberatung durch die einzelnen Lehrverantwortlichen. Dennoch sind individuelle Beratungen und eine individuelle Unterstützung der Studierenden durch die Angebote der Studienberatung und der Prüfungsausschüsse auch formal sichergestellt.

Alle Lehrenden bieten Sprechstunden an. Bei übergeordneten inhaltlichen Fragen zur Planung des Studiums (Praxisphasen, Auslandsaufenthalte) beraten darüber hinaus das Prüfungsamt und die Studiengangsleitungen.

Betreuung der Auslandsstudien sowie Suche nach Studienplätzen im Ausland unterstützen das International Office der Hochschule und die Erasmusbeauftragte am Fachbereich. Studiengangsleitungen und Prüfungsamt beraten und unterstützen durch den Abschluss von Learning Agreements.

Entscheidungsstrukturen und Organisation der Studiengänge gewährleisten eine gute Umsetzung der Studiengangskonzepte. Die Ansprechpartner und die zur Verfügung stehenden Austauschprogramme sind im Internet einsehbar.

4.2. Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit

Die Hochschule stellt die Partizipation aller Geschlechter grundsätzlich sicher und betreibt aktiv Frauenförderung, z.B. durch die Teilnahme am Projekt Girls Day. Im Studiengang "Wirtschaftsingenieurwesen" (B.Eng.) ist im Zeitablauf ein zunehmender Anteil weiblicher Studierender zu beobachten (47 Prozent im Wintersemester 2017/18), im Studiengang "Betriebswirtschaftslehre" (B.Sc.) liegt der Frauenanteil durchschnittlich bei rund 55 Prozent. In Bezug auf zusätzliche Frauenfördermaßnahmen wird daher im Moment kein besonderer Handlungsbedarf gesehen.

Die Beratung und Betreuung von Studierenden in besonderen Lebenslagen sowie bei chronischen Erkrankungen und Behinderungen ist durch die allgemeine und die fachliche Studienberatung sichergestellt. Neben den offiziellen Ansprechpartnern streben auch die einzelnen Lehrverantwortlichen, insbesondere mit Blick auf die Laborübungen unkomplizierte Lösungen an.

Regelungen zum Umgang mit Ausgleich bzgl. der oben angesprochenen Nachteile sieht die Prüfungsordnung explizit vor. Durch die geringe Größe der Studiengänge und die enge Betreuung der Studierenden ist das Beschreiten des formal vorgesehenen Weges für viele Anliegen aber nicht unbedingt nötig.

Die Gutachtergruppe sieht das Konzept der Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit der Hochschule ausreichend im Studiengang umgesetzt.

4.3. Fazit

Nach Bewertung der Gutachtergruppe verfügt der Bachelorstudiengang „Betriebswirtschaftslehre“ über die erforderlichen personellen, finanziellen und sächlichen Ressourcen für die zielgerichtete Umsetzung des Studiengangskonzeptes.

Hinsichtlich der Ressourcen (Personal, Sachmittel, Ausstattung) im Studiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ sind ebenfalls ausreichend zur Umsetzung des Studiengangskonzeptes und somit zur Erreichung der Ziele. Die Gutachtergruppe sieht insbesondere Weiterentwicklungspotenzial hinsichtlich der personellen Ressourcen sowie der Sachausstattung und Labore, Weiterentwicklungspotenzial. Die Optimierung der Ausstattung hängt jedoch mit Finanzmitteln und liegt somit teilweise nicht in der Hand der Hochschule. Die Hochschule wird seitens der Gutachtergruppe ermutigt, die zuständigen Ansprechpartner von der Relevanz des Fachbereichs und des Studiengangs weiter zu überzeugen.

Die Entscheidungsprozesse sind transparent und angemessen im Hinblick auf Konzeption und Zielerreichung. Ansprechpartner für die Studierenden sind klar benannt. Maßnahmen zur Umsetzung der Geschlechtergerechtigkeit und des Nachteilsausgleichs sind vorhanden, auch die Transparenz in den Studiengängen ist hinreichend gegeben. Die Studienbedingungen können sowohl hinsichtlich der Organisation des Studienangebots, als auch der Betreuung der Studierenden als sehr gut eingeschätzt werden.

5. Qualitätsmanagement

5.1. Organisation und Mechanismen der Qualitätssicherung

Der Rahmen des Qualitätsmanagements an der Technischen Hochschule Lübeck wird von der Hochschulstrategie, dem Struktur- und Entwicklungsplan, den Zielvereinbarungen mit dem zuständigen Ministerium des Landes Schleswig-Holstein und der Hochschulleitung und der Satzung

zur Qualitätssicherung vorgegeben. Zielvereinbarungen werden alle vier Jahren abgestimmt. In der Satzung zur Qualitätssicherung sind verschiedene Maßnahmen, wie statistische Erhebungen und die Evaluation von Lehrveranstaltungen, verankert. Für letzteres wurde eine eigene Evaluationsatzung erstellt.

Die Organisation des Qualitätsmanagements und der Lehrevaluation ist institutionell im Präsidium verankert, welches in erster Linie für die Einhaltung der formalen Vorgaben verantwortlich ist. Alle zwei Jahre findet zum Erfahrungsaustausch und zur Weiterentwicklung des internen Qualitätsmanagementsystems ein Treffen aller mit dem ihm befassten Personen statt.

Die inhaltlichen Schritte werden in den jeweiligen Studiengängen durchgeführt, in der Regel zweijährlich, bei Bedarf auch jährlich. Es kommen die gängigen Verfahren der Evaluierung von Lehrveranstaltungen zur Anwendung. Evaluationen und Workloaderhebungen werden regelmäßig für alle Module durchgeführt. Laut Evaluationsatzung muss alle zwei Jahre jede Lehrveranstaltung evaluiert werden. Es finden regelmäßig online Befragungen der Studierenden statt, dabei wird auch die Arbeitsbelastung mit erhoben.

Darüber hinaus sieht das Qualitätsmanagement eine Auswertung von Workloaderhebungen, Erstsemesterbefragungen und Absolventenbefragungen sowie weitere sonstige Maßnahmen vor.

Befragungen der Absolventinnen und Absolventen werden zentral und dezentral durchgeführt, die Befragungen erfolgen bei den Graduierungsfeiern als auch online. Darüber hinaus gibt es ein Alumni-Portal, um die Alumni auch längerfristig an die Hochschule zu binden.

Das Qualitätsmanagement der Lehre genießt an der Hochschule einen hohen Stellenwert. Als Maßnahmen der Personalentwicklung, die die Qualität der Lehre unterstützen, bietet das „Lehrendenservicezentrum“ Weiterbildungen für alle Lehrenden an. Zum Schulungsangebot gehören u.a. auch Medienkompetenztrainings. Neu berufene Lehrende werden auf Zeit eingestellt und in den ersten beiden Jahren auf ihre pädagogische Eignung geprüft. Positiv ist anzumerken, dass jeder neu berufene Lehrende verpflichtend ein zweitägiges Didaktik- und Methodikseminar besuchen muss, was sich auf die Qualität der Lehre förderlich auswirkt. Die Didaktikseminare sollen den neuen Lehrenden auch die Möglichkeit zur Vernetzung bieten und sie über weitere Unterstützungsangebote der Hochschule informieren.

Darüber hinaus beteiligen sich die Technische Hochschule Lübeck und die benachbarte Universität zu Lübeck im Rahmen des Verbundprojekts „Einstiege ins Studium“ an dem vom BMBF geförderten Programm „Qualitätspakt Lehre – Einsatz für optimale Studienbedingungen“. Das wesentliche Ziel besteht darin, das heterogene Ausgangsniveau von Bachelorstudierenden hinsichtlich Vorwissen und vorhandener Kompetenzen in den Bereichen Mathematik und Programmieren anzugleichen. Neben Vorkursangeboten und Intensivbetreuung in den ersten zwei Studiensemestern werden die Maßnahmen abgerundet durch E-Learning-Angebote zum räumlich und zeitlich unab-

hängigen Lernen. Ferner werden Networking-Maßnahmen unternommen, Gender-Trainings sowie zusätzliche Sprachkurse, interkulturelle Trainings und ein Mentoring-Programm für ausländische Studierende angeboten. Verlängerte Öffnungszeiten und zusätzliche Betreuungsplätze der Kindertagesstätte unterstützen Studierende mit Kindern.

Ein weiteres Merkmal der Qualitätssicherung an der Technischen Hochschule Lübeck ist die sogenannte „Wunschbox“ (früher Kummerkasten genannt). Diese gibt es sowohl digital als auch physisch in den Räumlichkeiten der Hochschule. Hier eingegangene anonyme Beschwerden werden vom Qualitätsmanagement-Ausschuss des Senats entsprechend vertraulich behandelt und im Rahmen der gegebenen Möglichkeiten soll im Bedarfsfall an einer für alle Seiten zufriedenstellenden Lösung gearbeitet werden.

5.2. Umgang mit den Ergebnissen der Qualitätssicherung

Bei der Organisation der Weiterentwicklung der Studiengänge (bspw. in Form der Überarbeitung von Studiendokumenten, curriculare Ausgestaltungen etc.) werden die Fächer von der Hochschulverwaltung unterstützt. Die im Rahmen der vormaligen Akkreditierung unterbreiteten Vorschläge zur Weiterentwicklung des Studienangebots wurden weitgehend umgesetzt, was auch von den Studierenden positiv bestätigt wurde. Darüber hinaus deuten die Ausführungen in der Selbstdokumentation darauf hin, dass die Ergebnisse der Evaluationen, die statistischen Auswertungen sowie die weiteren Instrumente für die Weiterentwicklung der Studiengänge angewendet werden.

Die Ergebnisse aus den Lehrveranstaltungsbefragungen werden den Lehrenden und zuständigen Dekanaten kommuniziert. Die Lehrenden sind dann angehalten, die Ergebnisse mit ihren Studierenden zu diskutieren. In den Gesprächen mit den Studierenden wurde bestätigt, dass dies in der Regel erfolgt. Die Dekanate achten auf abweichende Ergebnisse, führen ggf. Qualitätsgespräche über Auffälligkeiten, und beraten darüber, wie unerwünschte Effekte verbessert und behoben werden können. Durch den Evaluationsbericht der Fakultät, der regelmäßig zu verfassen ist, wird das Präsidium der Hochschule am Ende des Semesters schriftlich über die Fachbereichsevaluation und Maßnahmen des Dekanats informiert.

5.3. Fazit

Zusammenfassend zeigt sich, dass ein geeignetes und umfassendes Qualitätsmanagementsystem an der Technischen Hochschule Lübeck, in das das Fachbereich und somit die Studiengänge eingebunden sind.

Insgesamt ist das Qualitätsmanagementsystem der Technischen Hochschule Lübeck gut zur Weiterentwicklung der Studiengänge geeignet. Durch den engen Kontakt mit den Studierenden werden auftretende Probleme nach Ansicht der Gutachtergruppe schnell kommuniziert, so dass von

Seiten der Hochschule zügig reagiert werden kann. Die gewonnenen Erkenntnisse werden, falls sinnvoll und möglich, in geeignete Maßnahmen überführt.

Insgesamt ist nach Einschätzung der Gutachtergruppe das Qualitätssicherungssystem der Hochschule leistungsfähig und ermöglicht eine kontinuierliche Weiterentwicklung des Studienangebots. Bezüglich des Qualitätsmanagements gab es bei der Erstakkreditierung keine Empfehlungen.

6. Bewertung der Umsetzung von „Kriterien des Akkreditierungsrates für die Akkreditierung von Studiengängen“ vom 08.12.2009 in der jeweils gültigen Fassung

AR-Kriterium 1 Qualifikationsziele des Studiengangskonzeptes: Das Studiengangskonzept orientiert sich an Qualifikationszielen. Diese umfassen fachliche und überfachliche Aspekte und beziehen sich insbesondere auf die Bereiche wissenschaftliche oder künstlerische Befähigung, Befähigung, eine qualifizierte Erwerbstätigkeit aufzunehmen, Befähigung zum gesellschaftlichen Engagement und Persönlichkeitsentwicklung.

Das Kriterium ist **erfüllt**.

AR-Kriterium 2 Konzeptionelle Einordnung des Studiengangs in das Studiensystem: Anforderungen in Bezug auf rechtlich verbindliche Verordnungen (KMK-Vorgaben, spezifische Ländervorgaben, Vorgaben des Akkreditierungsrates, Qualifikationsrahmen für deutsche Hochschulabschlüsse) wurden berücksichtigt.

Das Kriterium ist **erfüllt**.

AR-Kriterium 3 Studiengangskonzept: Das Studiengangskonzept umfasst die Vermittlung von Fachwissen und fachübergreifendem Wissen sowie von fachlichen methodischen und generischen Kompetenzen. Es ist in der Kombination der einzelnen Module stimmig im Hinblick auf formulierte Qualifikationsziele aufgebaut und sieht adäquate Lehr- und Lernformen vor. Gegebenenfalls vorgesehene Praxisanteile werden so ausgestaltet, dass Leistungspunkte (ECTS) erworben werden können. Es legt die Zugangsvoraussetzungen und gegebenenfalls ein adäquates Auswahlverfahren fest sowie Anerkennungsregeln für an anderen Hochschulen erbrachte Leistungen gemäß der Lissabon Konvention und außerhochschulisch erbrachte Leistungen. Dabei werden Regelungen zum Nachteilsausgleich für Studierende mit Behinderung getroffen. Gegebenenfalls vorgesehene Mobilitätsfenster werden curricular eingebunden. Die Studienorganisation gewährleistet die Umsetzung des Studiengangskonzeptes.

Das Kriterium ist im Bachelorstudiengang „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) **erfüllt**.

Das Kriterium ist im Bachelorstudiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) **teilweise erfüllt**, da noch die Modulbeschreibungen des 3. Teils des Curriculums zu überarbeiten sind.

AR-Kriterium 4 Studierbarkeit: Die Studierbarkeit des Studiengangs wird gewährleistet durch: a) die Berücksichtigung der erwarteten Eingangsqualifikationen, b) eine geeignete Studienplanung, c) die auf Plausibilität hin überprüfte (bzw. im Falle der Erstakkreditierung nach Erfahrungswerten geschätzte) Angabe der studentischen Arbeitsbelastung, d) eine adäquate und belastungsangemessene Prüfungsdichte und -organisation, e) entsprechende Betreuungsangebote sowie f) fachliche und überfachliche Studienberatung. Die Belange von Studierenden mit Behinderung werden berücksichtigt.

Das Kriterium ist **erfüllt**.

R-Kriterium 5 Prüfungssystem: Die Prüfungen dienen der Feststellung, ob die formulierten Qualifikationsziele erreicht wurden. Sie sind modulbezogen sowie wissens- und kompetenzorientiert. Jedes Modul schließt in der Regel mit einer das gesamte Modul umfassenden Prüfung ab. Der Nachteilsausgleich für behinderte Studierende hinsichtlich zeitlicher und formaler Vorgaben im Studium sowie bei allen abschließenden oder studienbegleitenden Leistungsnachweisen ist sichergestellt. Die Prüfungsordnung wurde einer Rechtsprüfung unterzogen.

Das Kriterium ist **erfüllt**.

AR-Kriterium 6 Studiengangsbezogene Kooperationen: Bei der Beteiligung oder Beauftragung von anderen Organisationen mit der Durchführung von Teilen des Studiengangs, gewährleistet die Hochschule die Umsetzung und die Qualität des Studiengangskonzeptes. Umfang und Art bestehender Kooperationen mit anderen Hochschulen, Unternehmen und sonstigen Einrichtungen sind beschrieben und die der Kooperation zu Grunde liegenden Vereinbarungen dokumentiert.

Das Kriterium ist **nicht zutreffend**.

AR-Kriterium 7 Ausstattung: Die adäquate Durchführung des Studiengangs ist hinsichtlich der qualitativen und quantitativen personellen, sächlichen und räumlichen Ausstattung gesichert. Dabei werden Verflechtungen mit anderen Studiengängen berücksichtigt. Maßnahmen zur Personalentwicklung und -qualifizierung sind vorhanden.

Das Kriterium ist **erfüllt**.

AR-Kriterium 8 Transparenz und Dokumentation: Studiengang, Studienverlauf, Prüfungsanforderungen und Zugangsvoraussetzungen einschließlich der Nachteilsausgleichsregelungen für Studierende mit Behinderung sind dokumentiert und veröffentlicht.

Das Kriterium ist **erfüllt**.

AR-Kriterium 9 Qualitätssicherung und Weiterentwicklung: Ergebnisse des hochschulinternen Qualitätsmanagements werden bei den Weiterentwicklungen des Studienganges berücksichtigt. Dabei berücksichtigt die Hochschule Evaluationsergebnisse, Untersuchungen der studentischen Arbeitsbelastung, des Studienerfolgs und des Absolventenverbleibs.

Das Kriterium ist **erfüllt**.

AR-Kriterium 10 „Studiengänge mit besonderem Profilspruch“: Da es sich bei dem Studiengang um einen weiterbildenden / berufsbegleitenden / dualen / lehrerbildenden Studiengang / Teilzeitstudiengang / Intensivstudiengang handelt, wurde er unter Berücksichtigung der Handreichung der AG „Studiengänge mit besonderem Profilspruch“ (Beschluss des Akkreditierungsrates vom 10.12.2010) begutachtet.

Das Kriterium ist nicht zutreffend.

AR-Kriterium 11 Geschlechtergerechtigkeit und Chancengleichheit: Auf der Ebene des Studiengangs werden die Konzepte der Hochschule zur Geschlechtergerechtigkeit und zur Förderung der Chancengleichheit von Studierenden in besonderen Lebenslagen wie beispielsweise Studierende mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen, Studierende mit Kindern, ausländische Studierende, Studierende mit Migrationshintergrund, und/oder aus sogenannten bildungsfernen Schichten umgesetzt.

Das Kriterium ist **erfüllt**.

7. Akkreditierungsempfehlung

Die Gutachtergruppe empfiehlt die Akkreditierung des Bachelorstudiengangs „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) ohne Auflagen.

Die Gutachtergruppe empfiehlt die Akkreditierung des Bachelorstudiengangs „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) mit einer Auflage:

- Die Modulbeschreibungen des 3. Teils des Curriculums sind wie folgt zu überarbeiten:
 - o Alle lebensmittelbezogenen Module (auch „Spezielle Lebensmitteltechnologie“) müssen in diesem Teil des Curriculums verortet werden.
 - o Die Bezeichnung dieses Teils des Curriculums ist mit den vermittelten Inhalten besser in Einklang zu bringen.
 - o Der technologische Anteil muss in dem Teil des Curriculums stärker herausgearbeitet werden.
 - o Lernziele und Inhalte dieses Teils des Curriculums müssen besser aufeinander abgestimmt bzw. von Modul zu Modul klar getrennt ausgewiesen sein und die tatsächlich aktuell gelehrt Inhalte müssen in den Modulbeschreibungen abgebildet werden.

IV. Beschlüsse der Akkreditierungskommission von ACQUIN

1. Akkreditierungsbeschluss

Auf der Grundlage des Gutachterberichts, der Stellungnahme der Hochschule und der Stellungnahme des Fachausschusses fasste die Akkreditierungskommission in ihrer Sitzung am 25. Juni 2019 folgende Beschlüsse:

Betriebswirtschaftslehre (B.Sc.)

Der Bachelorstudiengang „Betriebswirtschaftslehre“ (B.Sc.) wird ohne Auflagen akkreditiert.

Die Akkreditierung gilt bis 30. September 2025.

Für die Weiterentwicklung des Studienprogramms werden folgende Empfehlungen ausgesprochen:

- Die Internationalisierung des Studiengangs sollte weiter ausgebaut werden.
- Die Hochschule sollte prüfen, ob die ECTS-Punkte gleichmäßiger über die Semester verteilt werden können.

Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie (B.Eng.)

Der Bachelorstudiengang „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) wird mit folgender Auflage akkreditiert:

- **Die Modulbeschreibungen des 3. Teils des Curriculums sind wie folgt zu überarbeiten:**
 - **Alle lebensmittelbezogenen Module (auch „Spezielle Lebensmitteltechnologie“) müssen in diesem Teil des Curriculums verortet werden.**
 - **Die Bezeichnung dieses Teils des Curriculums ist mit den vermittelten Inhalten besser in Einklang zu bringen.**
 - **Der technologische Anteil muss in dem Teil des Curriculums stärker herausgearbeitet werden.**
 - **Lernziele und Inhalte dieses Teils des Curriculums müssen besser aufeinander abgestimmt bzw. von Modul zu Modul klar getrennt ausgewiesen sein und die tatsächlich aktuell gelehrtten Inhalte müssen in den Modulbeschreibungen abgebildet werden.**

Die Akkreditierung ist befristet und gilt bis 30. September 2020.

Bei Feststellung der Erfüllung der Auflagen durch die Akkreditierungskommission nach Vorlage des Nachweises bis 22. April 2020 wird der Studiengang bis 30. September 2025 akkreditiert. Bei mangelndem Nachweis der Auflagenerfüllung wird die Akkreditierung nicht verlängert.

Falls die Hochschule zu der Einschätzung gelangt, dass die Auflagen nicht innerhalb von neun Monaten behebbar sind, kann das Akkreditierungsverfahren nach Stellungnahme der Hochschule für eine Frist von höchstens 18 Monaten ausgesetzt werden. Diese Stellungnahme ist bis 22. August 2019 in der Geschäftsstelle einzureichen.

Für die Weiterentwicklung des Studienprogramms werden folgende Empfehlungen ausgesprochen:

- Die Module des aktuellen Bereichs „Lebensmittelchemie“ sollten auf ihre inhaltliche Kohärenz, Studierenden das Konzept von „Lebensmitteltechnologie“ zu vermitteln, überprüfen und sukzessive abgerundet werden: Ausgehend vom „Lebensmittel“ in seiner natürlichen Qualität als Ganzes, die es zu erhalten und auszubauen gilt – und nicht durch eine unabhängige Behandlung der einzelnen Stoffgruppen.
- Die Modulhandbücher sollten hinsichtlich der tatsächlich erbrachten Lehre und den beschriebenen Inhalten regelmäßig aktualisiert werden. Dabei sollten die Inhalte der einzelnen Module auf mögliche Themenüberschneidungen untereinander abgeglichen werden.
- Die personellen Ressourcen und die Laborausstattung sollten quantitativ und qualitativ ausgebaut werden, um den praktischen Studienanteil deutlich zu erweitern.
- Der Anteil von Praktika und Laborübungen insbesondere im Bereich der Lebensmittelwissenschaften sollte bei entsprechender personeller Untersetzung sollte sukzessive angehoben werden.
- Es sollte ein Technikum Lebensmitteltechnologie / Kompetenzzentrum Lebensmitteltechnologie eingerichtet werden.
- Die Hochschule sollte prüfen, ob die ECTS-Punkte gleichmäßiger über die Semester verteilt werden können.

2. Feststellung der Auflagenerfüllung

Die Hochschule reichte fristgerecht die Unterlagen zum Nachweis der Erfüllung der Auflage ein. Diese wurden an den Fachausschuss mit der Bitte um Stellungnahme weitergeleitet. Der Fachausschuss sah die Auflage als erfüllt an. Auf Grundlage der Stellungnahme des Fachausschusses fasste die Akkreditierungskommission in ihrer Sitzung am 24. März 2020 folgenden Beschluss:

Die Auflage des Bachelorstudiengangs „Wirtschaftsingenieurwesen – Lebensmittelindustrie“ (B.Eng.) ist erfüllt. Die Akkreditierung wird bis zum 30. September 2025 verlängert.